

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo

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

**PIANO INTEGRATO AZIENDALE
DELLA PREVENZIONE VETERINARIA
2025**

PREMESSA	8
PROCEDURA DI VALIDAZIONE DEL PIANO DI PROGRAMMAZIONE.....	9
L'ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO (DV) LE FUNZIONI E LA MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ	9
L'ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA.....	9
COMITATO DI DIPARTIMENTO.....	10
I SERVIZI	10
LE STRUTTURE SEMPLICI	14
RISORSE DI PERSONALE DISPONIBILE	15
RISORSE FINANZIARIE	15
RISORSE INFORMATICHE.....	15
COORDINAMENTO TRA DV E DIPS.....	16
LA GESTIONE DEI PROCESSI AMMINISTRATIVI DEL DV	16
LA GESTIONE PROVVEDIMENTI SANZIONATORI DEL DV	16
PIANO AUDIT INTERNI.....	18
PIANO COMUNICAZIONE IN FAVORE DEGLI STAKEHOLDERS.....	24
TRASPARENZA.....	24
PIANO ANTICORRUZIONE.....	24
INDICATORI DI CONTESTO GENERALE.....	24
PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2025.....	25
SANITA' ANIMALE – CONTESTO ZOOTECNICO AL 31.12.2024.....	29
ANIMALI DA COMPAGNIA.....	30
RISORSE DISPONIBILI – SANITA' ANIMALE - ANNO 2025	30
VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE SANITARIE - FABBISOGNO DI CONTROLLI 2025	31
PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' - SANITA' ANIMALE 2025	33
SETTORE SALUTE ANIMALE E IGIENE URBANA	34
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI.....	35
CONTROLLI SU CENTRI DI RACCOLTA DI UNGULATI E STALLE DI TRANSITO	39
BONIFICA SANITARIA	39
ALPEGGIO E PASCOLO VAGANTE	42
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BSE	43
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BLUE TONGUE	43
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO EST OVI-CAPRINE.....	43
PIANO REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE.....	44
MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO	44
MALATTIA DI AUJESZKY – PIANO UNICO A VALENZA INTERREGIONALE (LOMBARDIA; PIEMONTE; EMILIA- ROMAGNA)	45
BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI	45
PESTE SUINA AFRICANA – SORVEGLIANZA PASSIVA NEGLI ALLEVAMENTI SUINI.....	46
ACCREDITAMENTO DEGLI ALLEVAMENTI SUINI NEI CONFRONTI DELLA TRICHINELLA	47
SALMONELLOSI	47
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'INFLUENZA AVIARIA	48

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI	49
VERIFICA DEI REQUISITI DI BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI	50
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI WEST NILE DISEASE.....	51
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI	51
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ARTERITE VIRALE EQUINA	51
PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO E CONTROLLO SANITARIO DELLA FAUNA SELVATICA E LINEE DI INDIRIZZO PER IL SOCCORSO, RECUPERO E SMALTIMENTO DELLA FAUNA SELVATICA OMEOTERMA SUL TERRITORIO REGIONALE	52
SPOSTAMENTO DEGLI ANIMALI PER RAGIONI DI PASCOLO	52
PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA	52
PIANO CONTROLLO VARROASI	53
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E DI CERTIFICAZIONE DELLA RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR) .	53
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA53	
PIANO DI CONTROLLO SULL'ANAGRAFE ANIMALI D'AFFEZIONE	54
PIANO REGIONALE TRIENNALE DEGLI INTERVENTI A TUTELA DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE.....	55
PIANO DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE ADIBITE AL RICOVERO DI ANIMALI D'AFFEZIONE.....	55
VIGILANZA SUI CANI AFFIDATI	56
CONTROLLI SULLA LEISHMANIOSI CANINA	56
MONITORAGGIO SULLA LEISHMANIOSI CANINA	57
CONDIZIONALITA'	58
ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2025 (verifiche interdipartimentali)	58
CONTROLLI PROGRAMMATI UVAC.....	59
ATTIVITA' RICHIESTE DA PRIVATI.....	59
COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI - SANITA' ANIMALE 2025	59
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI DI ORIGINE ANIMALE.....	60
ANALISI DI CONTESTO	60
ANAGRAFE DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI PER L'UOMO.....	60
ANALISI DELL'ATTIVITA' SVOLTA NEL 2024	64
ANALISI DELLE PRODUZIONI – DATI ANNO 2024 E CONFRONTO CON ANNI PRECEDENTI	64
ANALISI DEI BISOGNI MANIFESTATI DAL TERRITORIO	67
APPROCCIO INTERDISCIPLINARE AL CONTROLLO	67
GESTIONE DELLE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (MTA).....	68
ANTICORRUZIONE E TRASPARENZA	68
ALTRI BISOGNI	69
RISORSE DISPONIBILI	70
PROGRAMMAZIONE – ANNO 2025	71
PREMESSA	71
OBIETTIVI GENERALI DI PREVENZIONE.....	71
ATTIVITA' DI CONTROLLO.....	71
STRUMENTI E MODALITA' DI CONTROLLO	71
AUDIT	72
PERCENTUALI DI CONTROLLI TRAMITE AUDIT.....	73
DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO (SIV)	73

INTERVENTI CONGIUNTI TRA PERSONALE DEL DV O TRA PERSONALE DEL DV E DIPS.....	75
INDICATORI DI PROCESSO.....	75
ATTRIBUZIONE DEI LIVELLI DI RISCHIO.....	75
ATTIVITA' REALMENTE ESERCITATE, ATTIVITA' RICONOSCIUTE o REGISTRATE, REGISTRAZIONE ANAGRAFICA IN SIVI.....	79
PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI ALIMENTARI	80
ATTIVITA' DI VIGILANZA presso GLI Impianti di Macellazione.....	80
AUDIT	81
IMPIANTI DI MACELLAZIONE RICONOSCIUTI	81
ISPEZIONI	82
MACELLI STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTI SUINI.....	83
VERIFICA DELLA REGISTRAZIONE IN BDN DEI DATI DI MACELLAZIONE DEI BOVINI, DEI SUINI, DEGLI EQUINI E DEGLI OVICAPRINI E DEGLI ESAMI PER LA RICERCA DI TRICHINA SPP. IN SUIDI ED EQUIDI.....	85
INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE (ICA)	85
CIRCOLARE 44/SAN/2000 – REGISTRAZIONE DATI DI MACELLAZIONE.....	85
MACELLAZIONE SECONDO PARTICOLARI RITI RELIGIOSI.....	86
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE NEI MACELLI.....	87
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE.....	88
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO (MACELLO)....	88
CONTROLLI AL MACELLO PER I POLLI DA CARNE	90
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE E ABBATTIMENTO	90
ATTIVITA' DI VIGILANZA PRESSO IMPIANTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE	92
IMPIANTI RICONOSCIUTI (DIVERSI DAI MACELLI).....	93
IMPIANTI REGISTRATI	93
AUDIT	93
ISPEZIONI	94
ATTIVITÀ DI VIGILANZA EFFETTUATA IN FORMA CONGIUNTA O COORDINATA CON IL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA - DIPS.....	98
AMBULANTI E AREE MERCATALI (SOLO DV).....	100
PIANO DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI DA MANTENERE IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA.....	100
PIANO DI CONTROLLO DELL'ETICHETTATURA.....	102
CONTROLLO DELLA FORMAZIONE DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE	103
GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI E REGISTRATI	103
PIANI DI CAMPIONAMENTO	104
CONTROLLI ANALITICI SUGLI ALIMENTI – MICROBIOLOGICI E CHIMICI	104
CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI	105
RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI.....	110
PIANO NAZIONALE RESIDUI – RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	114
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI COME MATERIA PRIMA E NEGLI ALIMENTI, COMPRESSE LE SOSTANZE AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA - ANNI 2025-2027116	
PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI AI SENSI DELLA DECISIONE (UE) 2020/1729.....	127

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI ED I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI.....	131
PIANO DELLA RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE	137
PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA'COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI – ANNO 2025.....	139
ATTIVITÀ DI CONTROLLO NELLA FILIERA DEI PRODOTTI ITTICI	139
ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI ANIMALI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO INTRODOTTI DA PAESI COMUNITARI - CONTROLLI UVAC.....	140
PIANO DI CONTROLLO CON LA POLIZIA STRADALE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI IN FASE DI TRASPORTO	146
SORVEGLIANZA TSE OVI-CAPRINE	147
PIANO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE DEL MATERIALE A RISCHIO SPECIFICO (MSR)	148
FLUSSI INFORMATIVI E ASSEGNAZIONE ATTRIBUTO “GESTIONE MSR”	149
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI – PIANIFICAZIONE 2025.....	150
PIANO REGIONALE INTEGRATO DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI – ANNO 2025	154
SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE.....	160
DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE	165
ALTRI PIANI DI CONTROLLO SPECIFICI PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE.....	165
VERIFICA DELLE MODALITA' APPLICATIVE DELLE PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO E ANALISI DELLE CARCASSE AL MACELLO - REG. (CE) 2073/05.....	166
COMMERCIO E MACELLAZIONE ILLECITA DI CAVALLI NON IDONEI AL CONSUMO UMANO	170
ATTIVITA' NON PROGRAMMABILI - EMERGENZE.....	171
SISTEMI D'ALLARME RAPIDO/ALLERTA	171
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI	171
VERIFICHE INTERDIPARTIMENTALI.....	172
STRUMENTI DI MONITORAGGIO E RENDICONTAZIONE DELL'AVANZAMENTO DELLE ATTIVITA' DEL PIANO ..	173
MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ.....	173
AUDIT INTERNI	174
PIANIFICAZIONE TERRITORIALE/DISTRETTUALE	175
PROGRAMMAZIONE 2025	175
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE.....	175
OBIETTIVI GENERALI DI PREVENZIONE.....	176
ATTIVITA' DI CONTROLLO.....	176
STRUMENTI E MODALITA' DI CONTROLLO	176
AUDIT	176
DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO (SIV)	177
DATI DI CONTESTO.....	180
RISORSE	183
PIANO LATTE.....	184
PIANO SORVEGLIANZA AFLATOSSINE 2025.....	205
PIANO CONTROLLO CISTERNE SIA DI ORIGINE NAZIONALE CHE COMUNITARIA	207
DEBITO INFORMATIVO DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE VETERINARI	211

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI NEGLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE LATTE CRUDO E DERIVATI	212
PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSIVE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI.....	217
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI	217
PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO FARMACOSORVEGLIANZA.....	217
CONTROLLI UFFICIALI allevamenti DPA	217
CONTROLLI UFFICIALI PRESSO ATTIVITA' DIVERSE DA DPA	222
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2025.....	226
DDGW 14023 del 03/10/2022 "LINEE DI INDIRIZZO PER L'UNIFORME APPLICAZIONE SUL TERRITORIO REGIONALE DELLE DISPOSIZIONI DI CUI AGLI ARTT. 137 E 138 DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625 IN MATERIA DI BENESSERE ANIMALE"	230
ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2025 (VERIFICHE INTERDIPARTIMENTALI)	230
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO	231
PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - (PRAA 2025)	232
PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE N.1069/2009 E UE N.142/2011	237
RIPRODUZIONE ANIMALE	240
PIANO DI VERIFICA MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI, DELLE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG.(CE) M. 2073/05 E S.M.I. PRESSO GLI STABILIMENTI ALIMENTARI, ANNO 2025.....	241
PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2025)	243
PIANO ALPEGGI 2025	244
PIANO PRELIEVI UVAC 2025.....	244
PIANO REGIONALE SULLA SPERIMENTAZIONE ANIMALE	246
CONDIZIONALITA	247
OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI.....	248
FORMAZIONE	249
PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE FINALIZZATE ALLA VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI	250
MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ.....	250
COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2025	250
GESTIONE ALLERTA ALIMENTI E MANGIMI	251
APPLICAZIONE DEL D.LGS. 32/2021 E DEL TARIFFARIO REGIONALE	253

PREMESSA

Sulla scorta del concetto fondamentale di “*One Health*”, richiamato esplicitamente nella Legge Regionale di riforma del SSL 22/2021, dalle Regole di Sistema 2025 e indicato in ambito internazionale quale approccio interdisciplinare per preservare la salute umana in stretta connessione con quella degli animali e dell’ambiente che ci circonda, la veterinaria pubblica opera spaziando dalla prevenzione della salute animale e della salute umana, al supporto al mondo economico della produzione agroalimentare.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Trattasi infatti di un principio sottolineato nel Regolamento comunitario 882/2004, laddove si afferma che “*la normativa comunitaria in materia di mangimi e alimenti si basa sul principio in base al quale gli operatori del*

settore (...) sono responsabili di assicurare che i mangimi e gli alimenti soddisfino i requisiti della normativa sui mangimi e sugli alimenti, aventi rilevanza per le loro attività”.

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

PROCEDURA DI VALIDAZIONE DEL PIANO DI PROGRAMMAZIONE

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

L’assetto macro-organizzativo del Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di O.A. è definito dal Piano di Organizzazione Aziendale Strategico (POAS) approvato con DGR n. XI/6808 del 2 agosto 2022 e recepito con deliberazione del Direttore Generale n. 795 del 13 settembre 2022.

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

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

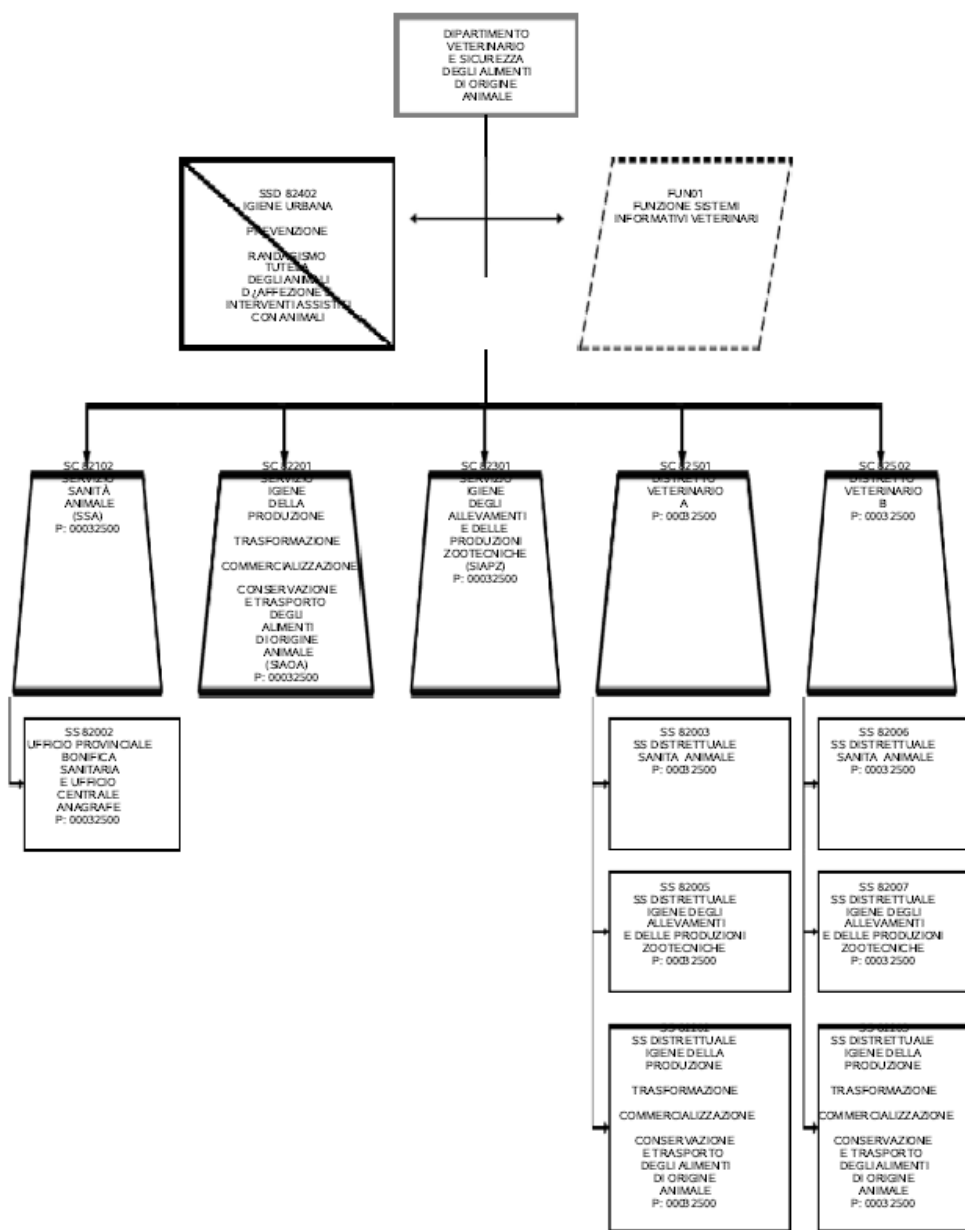
Il Dipartimento Veterinario (DV) è stato istituito presso l’Asl della provincia di Bergamo, in via sperimentale, con la Deliberazione n. 640 del 22 maggio 2001 ed in modo definitivo con Deliberazione n. 335 del 22 luglio 2003 (in attuazione dell’art. 4 della L.R. n. 32/2002) e costituisce un Dipartimento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

L’ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

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

I Direttori dei Servizi, i Direttori dei Distretti veterinari e il Responsabile della Struttura Operativa Semplice Dipartimentale sono in dipendenza gerarchica diretta dal Direttore del Dipartimento.

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



COMITATO DI DIPARTIMENTO

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

È composto dal Direttore del Dipartimento Veterinario, che lo presiede, dai Direttori delle Strutture Semplici e delle Strutture Semplici Dipartimentali e dal Referente amministrativo del Dipartimento.

I SERVIZI

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

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

Più in particolare, i Servizi:

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

SC SERVIZIO SANITÀ ANIMALE (SSA)

Svolge la sua attività di programmazione e controllo in materia di:

- profilassi delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e delle malattie diffuse degli animali;
- vigilanza su ricoveri animali, stalle di sosta, mercati, fiere ed esposizioni di animali, concentramenti di animali, anche temporanei;
- interventi di disinfezione e disinfestazione dei ricoveri animali, pascoli, impianti soggetti a vigilanza e controllo veterinario;
- controllo dello stato di salute delle popolazioni di animali selvatici e sinantropici.

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

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

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

Svolge la sua attività di programmazione e controllo in materia di:

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

SC SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE (SIAPZ)

Svolge la sua attività di programmazione e controllo in materia di:

- vigilanza sull'esercizio della professione medico-veterinaria, riproduzione animale, produzione, raccolta, deposito, trasformazione e trattamento del latte e dei prodotti derivati, sul benessere animale negli allevamenti e durante il trasporto;
- distribuzione, commercializzazione ed utilizzo del farmaco veterinario e contrasto all'antimicrobico resistenza;
- contaminanti ambientali, residui nei prodotti di origine animale, sottoprodotti di origine animale-alimentazione animale.

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

SC DISTRETTI VETERINARI

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

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

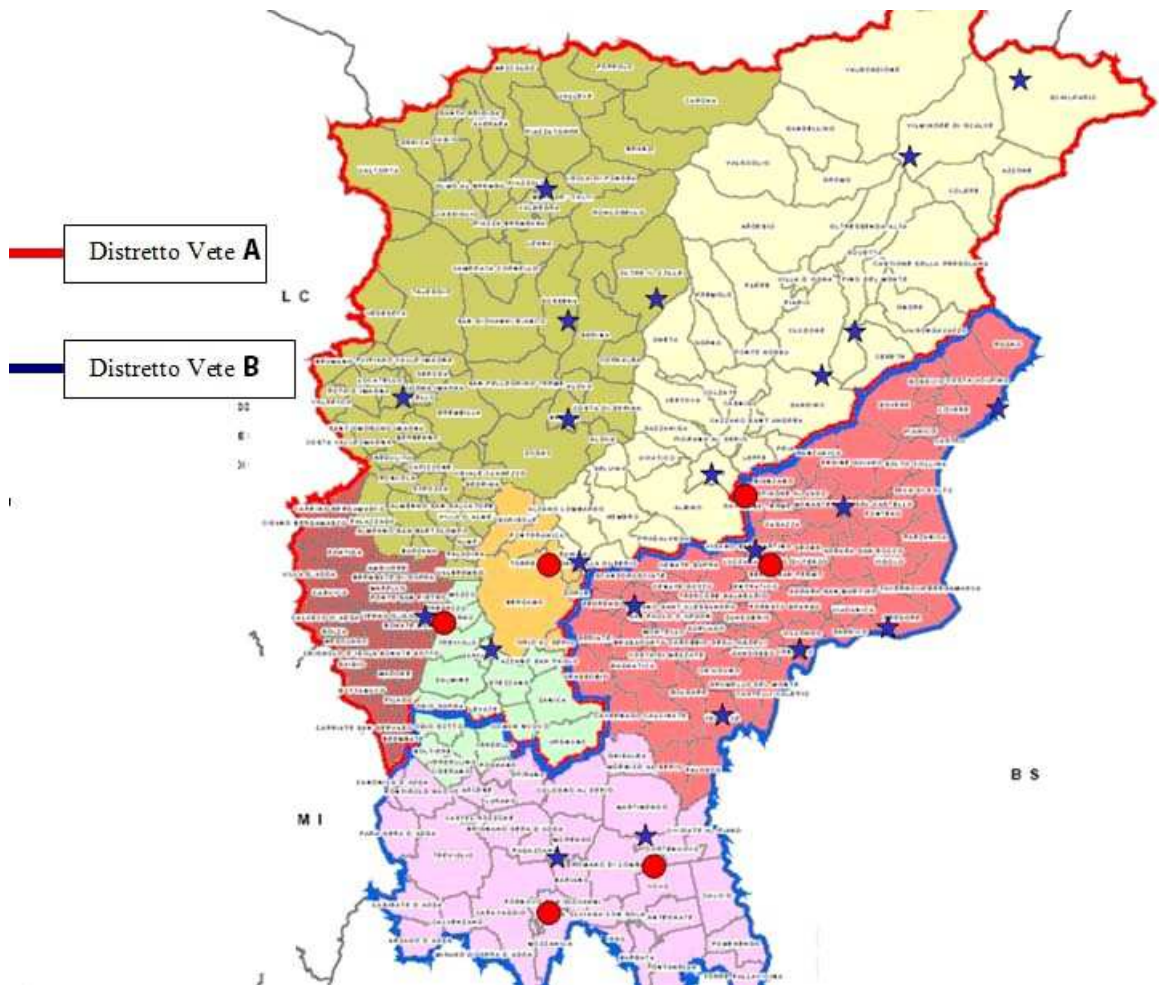
Il Distretto Veterinario, come stabilito con Delibera della Giunta Regione Lombardia n°VII/14049 dello 08/08/2003, autonomo e distinto dall'ex Distretto socio sanitario, da cui si distingue per una diversa suddivisione territoriale basata non sul numero di cittadini-utenti presenti, ma sul numero e tipologia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

Il territorio provinciale è suddiviso in due distretti veterinari:

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

I Distretti Veterinari sono strutture complesse da cui dipendono gerarchicamente:

- i Responsabili delle Strutture Semplici distrettuali (RSSD)
- il personale amministrativo ed i Tecnici della Prevenzione loro assegnati



SPORTELLI AMMINISTRATIVI	
UFFICI IN CUI È GARANTITA LA PRESENZA DI PERSONALE AMMINISTRATIVO	ORA APERTURA PUBBLICO
DISTRETTO BERGAMO	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO BONIFICA SANITARIA BG	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO BONATE SOTTO	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
DISTRETTO TRESORE	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO CARAVAGGIO	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO ROMANO L.	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO ALBINO	8,30-12,30 martedì-mercoledì-venerdì
FRONT OFFICE VETERINARIO	
UFFICI IN CUI IL RAPPORTO CON L'UTENZA VIENE GARANTITO ESCLUSIVAMENTE DAI VETERINARI CHE LAVORANO IN QUEL TERRITORIO	ORA APERTURA PUBBLICO
GROMO - Piazza Pertini	10,00 -12,00 mercoledì
PIARIO – Via Papa Giovanni XXIII	13,30 - 14,30 lunedì-venerdì
VILMINORE DI SCALVE - V. Polini, 2	09,00 - 12,00 mercoledì e su appuntamento
ZOGNO - Piazza Belotti, 1	08,00-10,00 martedì
STROZZA (c/o Casa di Comunità, via Roma 1)	08,00 – 10,00 giovedì
PIAZZA BREMBANA - Centro Don Palla	09,30 - 11.00 venerdì
SERINA - Via Palma il Vecchio, 20	10,00 - 12,00 mercoledì
SEDE DISTRETTO B DI TRESORE BALNEARIO - Via Ospedale 38	09,00 – 10,00 martedì e giovedì
SARNICO - Via Libertà, 37	10,30 - 12,00 giovedì
GRUMELLO DEL MONTE - V. Nembrini, 1	8,30 - 9,00 lunedì-martedì-giovedì-venerdì
SERiate - V. Paderno, 42	13,30 - 14,30 lunedì 08,30 - 09,30 mercoledì
LOVERE - Piazzale Bonomelli, 8	09,30-10,00 mercoledì
CARAVAGGIO - L.go Donatori di sangue, 14	08,30 - 09,00 mercoledì 14,00 - 15,00 giovedì e venerdì
ROMANO DI LOMBARDIA - Via XXV Aprile, 11	08,30 - 10,00 mercoledì

LE STRUTTURE SEMPLICI

In ciascun Distretto Veterinario sono presenti tre SS distrettuali, diretta emanazione dei rispettivi tre Servizi dipartimentali, ciascuna presieduta da un "Responsabile di SS distrettuale".

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

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

SSD Igiene Urbana, prevenzione randagismo, tutela degli animali d'affezione e interventi assistiti con animali

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

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

RISORSE PREVISTE DAL PTFP ANNO 2024

DO 2024					PRESENTI 01.03.2025				DELTA PRESENTE -AUTORIZZATO				
AUTORIZZATO PTFP 2024-2026	DIPARTIMENTO VETERINARIO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE				TOTALE VETERINARIA	AREA A	AREA B	AREA C	TOTALE	AREA A	AREA B	AREA C	TOTALE
	AREA A: Sanità animale	trasformazione, commercializzazione, conservazione	Igiene degli allevamenti e delle produzioni										
Raggruppamento profili													
DIRIGENZA VETERINARIA	33	28	10	71	32	21	15	68	-1	-7	5	-3	
TOTALE DIRIGENZA	33	28	10	71	32	21	15	68	-1	-7	5	-3	
TECNICO DELLA PREVENZIONE	3	8	8	19	3	7	8	18	0	-1	0	-1	
PERSONALE RUOLO TECNICO NON SANITARIO	1	1	1	3	2	1	1	4	1	0	0	1	
PERSONALE AMMINISTRATIVO	10	9	9	28	9	9	9	27	-1	0	0	-1	
TOTALE COMPARTO	14	18	18	50	14	17	18	49	0	-1	0	-1	
TOTALE COMPLESSIVO	47	46	28	121	46	38	33	117	-1	-8	5	-4	

RISORSE FINANZIARIE

L'attuazione del PIAPV è assicurato anche attraverso il ricorso alle seguenti fonti di finanziamento:

- finanziamento delle funzioni non tariffabili: € 1.658.780 circa
- risorse fatturate ai sensi del D.Lgs. 32/2021 € 250.000 circa
- risorse introitate da sanzioni: € 226.500 circa

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

RISORSE INFORMATICHE

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

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

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

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

COORDINAMENTO TRA DV E DIPS

Per le problematiche a valenza interdipartimentale (soprattutto in materia di sicurezza alimentare) è istituito, quale strumento permanente di coordinamento, il **Nucleo di Coordinamento Interdipartimentale di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS) e Dipartimento Veterinario (DV)** presieduto dal Direttore Sanitario.

LA GESTIONE DEI PROCESSI AMMINISTRATIVI DEL DV

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

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

LA GESTIONE PROVVEDIMENTI SANZIONATORI DEL DV

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

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

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

La commissione ha il compito di:

- gestire gli atti successivi alla notifica al destinatario, dei verbali di accertata violazione amministrativa;
- esaminare degli scritti difensivi;

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

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

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

L'attività, nel corso dell'anno 2024 ha prodotto i seguenti dati:

VERBALI EMESSI PER AREA:

Sanità Animale	SANZIONI PER DISTRETTO			IMPORTO PER DISTRETTO		
	A	B	TOT	A	B	TOT
Anagrafe canina	134	13	147	16.857,09	8.618,48	25.475,57
Anagrafe bovina/suina/equina/ovicaprina	8	13	21	15.690,30	15.320,30	31.010,60
Polizia Veterinaria	0	5	5	0,00	19.726,00	19.726,00
UVAC Registrazione	0	4	4	0,00	2.944,60	2.944,60
TOTALE	142	35	177	32.547,39	46.609,38	79.156,77
Igiene degli Alimenti di Origine Animale	SANZIONI PER DISTRETTO			IMPORTO PER DISTRETTO		
	A	B	TOT	A	B	TOT
Procedure	8	27	35	13.200,00	43.510,15	56.710,15
Requisiti igiene	17	8	25	15.780,00	7.415,15	23.195,15
SCIA	1	0	1	2.100,00	0,00	2.100,00
Temperature	2	0	2	2.000,00	0,00	2.000,00
Tracciabilità	9	3	12	12.581,20	3.610,15	16.191,35
TOTALE	37	38	75	45.661,20	54.535,45	100.196,65
Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche	SANZIONI PER DISTRETTO			IMPORTO PER DISTRETTO		
	A	B	TOT	A	B	TOT
Farmacovigilanza	8	11	19	12.362,27	27.860,00	40.222,27
Autocontrollo	2	4	6	2.100,00	4.800,00	6.900,00
Mangimi	0	2	2	0,00	1.200,00	1.200,00
Tracciabilità	3	0	3	2.800,00	0,00	2.800,00
SCIA	2	1	3	3.710,15	3.000,00	6.710,15
Benessere	0	8	8	0,00	24.786,68	24.786,68
TOTALE	15	26	41	20.972,42	61.646,68	82.619,10
TOTALE GENERALE	194	99	293	99.181,01	162.791,51	261.972,52

Introitato da ATS Bergamo dall'attività di gestione degli illeciti del DV:

TIPOLOGIA	EURO
Oblazione	112.661,14
Ordinanza Ingiunzione	81.480,61
Rateizzi ATS	54.480,03
Recupero crediti	73.944,08
TOTALE	322.565,86

Audizioni personali effettuate ai sensi della Legge n. 689/81:

ANNO	2024
------	------

Area	nr. sedute	nr. auditati	nr. pratiche
Area A	4	21	22
Area B	2	5	6
Area C	5	27	31
TOTALE	11	53	59

Ordinanze emesse:

AREA	Accolti	Respinti	Mancato Pagamento	Altro	TOT
A	1	23	45	0	69
ACR	0	1	56	0	57
B	2	10	28	11	61
C	2	37	2	4	45
TOT	5	71	131	15	232
TREND %	2%	32%	59%	7%	100%

PIANO AUDIT INTERNI

OBIETTIVI GENERALI

- valutare e garantire l'efficacia, l'appropriatezza e l'uniformità delle attività di controllo veterinarie e del raggiungimento degli obiettivi, nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale e degli indirizzi aziendali adottati;
- conformità delle attività svolte con le procedure previste dal Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo;
- effettuazione dei controlli e delle verifiche previste dal Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione 2022-2024 e Piano della Trasparenza dell'ATS di Bergamo 2021-2023.

Tali obiettivi saranno verificati con particolare riferimento:

- all'aderenza alla specifica normativa nazionale, regionale e comunitaria;

- al Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo;
- al Codice Etico, al Codice di comportamento dei dipendenti della ATS di Bergamo ed al Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

PERIODO DI ESECUZIONE DEGLI AUDIT INTERNI

Dal 1° Maggio al 31 dicembre 2025

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio Sanità Animale 2025

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del Servizio Sanità Animale • Responsabile S.S. Sanità Animale Distretto Veterinario B • RQ Servizio Sanità Animale 	<p>RESPONSABILE S.S. SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO A</p> <p>L'audit sarà svolto in un allevamento suino situato nel territorio del Distretto Veterinario A</p>	<p>Verifica in campo delle procedure di svolgimento dei controlli ufficiali finalizzati all'applicazione in allevamento suino delle misure di biosicurezza.</p>	<p>Giugno 2025</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del Servizio Sanità Animale • Responsabile S.S. Sanità Animale Distretto Veterinario A • RQ Servizio Sanità Animale 	<p>RESPONSABILE S.S. SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO B</p> <p>L'audit sarà svolto in un allevamento suino situato nel territorio del Distretto Veterinario B</p>	<p>Verifica in campo delle procedure di svolgimento dei controlli ufficiali finalizzati all'applicazione in allevamento suino delle misure di biosicurezza.</p>	<p>Giugno 2025</p>
<ul style="list-style-type: none"> • S.S.D. Responsabile Igiene Urbana • Direttore del Servizio Sanità Animale • RQ Servizio Sanità Animale 	<p>Igiene Urbana, prevenzione randagismo, tutela degli animali d'affezione e interventi assistiti con animali.</p> <p>L'audit sarà svolto presso il Canile Sanitario del Dipartimento Veterinario</p>	<p>Verifica delle procedure gestionali previste nel Canile Sanitario.</p>	<p>Novembre 2025</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Responsabile S.S. Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe • Direttore del Servizio Sanità Animale • RQ Servizio Sanità Animale • 	<p>SERVIZIO SANITA' ANIMALE DEI DUE DISTRETTI</p> <p>Supervisione dei controlli del sistema di identificazione e registrazione degli animali in allevamento</p>	<p>Verifiche ex post (supervisioni) sui controlli effettuati su tutti i gruppi-specie, compresi i controlli in ambito condizionalità</p>	<p>Dicembre 2025</p>

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio IAOA – 2025

Durante l'anno 2025 saranno condotti **2 audit interni** al Servizio di Igiene degli Alimenti di O.A. su attività di interesse di entrambe i distretti.

Tali controlli saranno condotti dal Direttore di Servizio e/o da altre figure (RSS, Referente qualità, ecc.) da questi individuate.

Gli obiettivi degli audit saranno inerenti alla valutazione dell'efficacia delle modalità di effettuazione del controllo ufficiale e dell'appropriatezza dell'attività vigilanza nel suo complesso.

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • RSS Distretto A e B • Gestore dell'applicativo "campionamenti 2025" • RAQ Dipartimento Veterinario 	RSS del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A e B	<p>Pianificazione dell'attività di campionamento: caricamento dei Piani programmati e verifica delle numerosità campionarie rispetto a quanto attribuito a livello regionale. Controllo ex ante</p> <p>Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione</p>	Giugno 2025
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio o Referente provinciale del benessere alla macellazione • RSS Distretto A o B • RAQ Dipartimento Veterinario 	Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A o B	<p>Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta) con particolare riferimento alle modalità di conduzione dei controlli sul Benessere alla Macellazione. Controllo in campo: supervisione</p> <p>Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione</p>	Ottobre 2025

I Responsabili di Struttura Semplice proseguiranno, durante il 2025, **con gli audit sui singoli veterinari ufficiali, secondo un principio di rotazione** e approfondendo gli argomenti di cui agli audit sopra riportati o rispetto a tematiche specifiche di distretto, in modo da sottoporre a controllo periodico tutto il personale veterinario.

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio IAPZ - 2025

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • RUOT distretto B • RAQ Dipartimento Veterinario 	RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto B	attività di vigilanza sull'appropriatezza della pianificazione dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC.	Giugno 2025
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • RUOT Distretto A • RAQ Dipartimento Veterinario 	RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto A	attività di vigilanza sull'appropriatezza della pianificazione dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC.	Maggio 2025

Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche:

Le verifiche interne di efficacia a cascata del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, stante il ridotto numero di veterinari ufficiali afferenti al medesimo Servizio, saranno svolte contestualmente agli audit interni dal Direttore del medesimo servizio, approfondendo annualmente quei processi di maggior rilevanza dal punto di vista epidemiologico o giudicati a maggior rischio. Per l'anno 2025, pertanto sono stati individuati i seguenti processi:

- attività di vigilanza nel settore della farmacovigilanza: rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC,

Calendario indicativo degli audit programmati Distretto A

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
Direttore di Distretto RAQ Dipartimento Veterinario Referente Provinciale Illeciti amministrativi	Applicazione procedura illeciti amministrativi	Valutazione documentale dell'appropriatezza di accesso Verifica della registrazione Verifica dei flussi informativi	novembre 2025

Calendario indicativo degli audit programmati Distretto B

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
Direttore di Distretto RAQ Dipartimento Veterinario Referente Provinciale Illeciti amministrativi	Applicazione procedura illeciti amministrativi	Valutazione documentale dell'appropriatezza di accesso Verifica della registrazione Verifica dei flussi informativi	novembre 2025

PIANO COMUNICAZIONE IN FAVORE DEGLI STAKEHOLDERS

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

- illustrare l'attività di controllo eseguita dai Dipartimenti nel 2024, nonché quella programmata per il 2025;
- favorire lo scambio di osservazioni-considerazioni tra stakeholder e i Dipartimenti stessi.

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

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

TRASPARENZA

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

- il PRISPV 2019-2023
- il presente Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria 2025
- la rendicontazione dell'anno 2024

PIANO ANTICORRUZIONE

Si fa riferimento al Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2023-2025 dell'ATS di Bergamo approvato con delibera del Direttore Generale n. 397 del 28 aprile 2022.

INDICATORI DI CONTESTO GENERALE

Nella definizione del piano stati presi in considerazioni i seguenti indicatori di contesto generale:

- a) superficie del territorio ATS di Bergamo: kmq. 2,746
- b) altimetria media s.l.m.: 409,53 m.
- c) tempo medio di percorrenza su distanza di 10 Km: 16,9 minuti
- d) n° di strutture veterinarie: 286
- e) n° medici veterinari responsabili di "scorte farmaci" di allevamenti e/o responsabili di Piani Sanitari dei singoli allevamenti: 95
- f) numero di macelli: 119; numero di capi macellati: 83.550 (bovini, suini, equini e ovicapri), 2.088.415 (pollame)
- g) n° stabilimenti riconosciuti: 714 (alimentari (593), mangimistica (73) e SOA (48)
- h) n° di stabilimenti registrati: 5.387 (alimentari (4.878), mangimistica (427) e SOA (82)
- i) indice di vecchiaia della popolazione bergamasca: 153,34

PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2025

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario – Servizio di Sanità Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Emergenze epidemiche: strategie di gestione e interventi operativi nell'ambito di un focolaio
BISOGNO FORMATIVO	L'esigenza formativa nasce dalla necessità di garantire una risposta tempestiva, coordinata ed efficace in caso di emergenze epidemiche di interesse veterinario, in linea con gli obiettivi di tutela della sanità pubblica e animale definiti dalle normative nazionali e regionali. L'insorgenza di focolai epidemici richiede l'applicazione di strategie operative che vadano oltre l'intervento sanitario, includendo anche aspetti organizzativi, gestionali e di biosicurezza.
OBIETTIVO	Potenziare le competenze tecnico-operative dei veterinari nella gestione delle emergenze epidemiche, attraverso l'acquisizione di conoscenze teoriche e pratiche sui protocolli di intervento, i principi di biosicurezza e i requisiti normativi per la pianificazione e l'attuazione di piani di emergenza. L'iniziativa mira a sviluppare capacità operative concrete per il contenimento e la gestione di focolai epidemici, promuovendo un approccio standardizzato, tempestivo ed efficace, in conformità con le linee guida organizzative e le peculiarità territoriali.
AREA RIFERIMENTO	Sanità Animale
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Medici Veterinari e tecnici della prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	2
N. ORE/GIORNO	8
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	4.500 Euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Struttura Semplice Dipartimentale Igiene Urbana, Prevenzione del Randagismo, Tutela degli animali d'Affezione e Pet Therapy
EVENTO	Corso
TITOLO	Nuove tecniche per la manipolazione e il contenimento degli animali feriti, rinvenuti sul territorio.
BISOGNO FORMATIVO	L'esigenza formativa si origina dalla necessità di garantire un intervento sicuro ed efficace nella gestione degli animali feriti rinvenuti sul territorio, in conformità con le normative e le indicazioni operative relative al soccorso e alla tutela del benessere animale. La crescente sensibilità verso la protezione degli animali e il loro trattamento in situazioni di emergenza richiede agli operatori coinvolti – Veterinari Ufficiali, Liberi Professionisti convenzionati con ATS e operatori del Canile Sanitario – di acquisire competenze aggiornate per la manipolazione e il contenimento degli animali in condizioni critiche, riducendo al minimo i rischi per l'animale e per gli operatori.
OBIETTIVO	Fornire ai Veterinari Ufficiali, ai Veterinari Liberi Professionisti convenzionati con ATS e agli operatori del Canile Sanitario le competenze pratiche necessarie per applicare tecniche avanzate di manipolazione e contenimento degli animali feriti rinvenuti sul territorio. L'iniziativa mira a garantire un intervento sicuro, tempestivo ed efficace, tutelando sia il benessere degli animali sia la sicurezza degli operatori, attraverso l'adozione di metodi operativi standardizzati e conformi alle normative vigenti.
AREA RIFERIMENTO	Area A
PARTECIPANTI	SI

ESTERNI	
PROFESSIONALITA'	Medici Veterinari e tecnici della prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	1
N. ORE/GIORNO	5
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	1.800 Euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Il corretto impiego degli strumenti per la conduzione del controllo ufficiale sugli stabilimenti e di attribuzione del livello di rischio
BISOGNO FORMATIVO	Il corso mira a soddisfare l'esigenza formativa dei veterinari pubblici impegnati nella conduzione dei controlli ufficiali sugli stabilimenti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale. In particolare, risponde alla necessità di acquisire competenze pratiche e aggiornate sull'applicazione degli strumenti normativi e metodologici per garantire l'efficacia delle ispezioni, nonché sull'attribuzione del livello di rischio degli stabilimenti, in conformità con i principi dell'analisi del rischio e della normativa vigente. L'obiettivo finale è migliorare la capacità di tutela della salute pubblica attraverso controlli mirati e basati su criteri oggettivi di valutazione del rischio.
OBIETTIVO	Fornire ai veterinari pubblici strumenti operativi e metodologici per la corretta conduzione dei controlli ufficiali sugli stabilimenti che producono, trasformano e commercializzano alimenti di origine animale, con particolare attenzione all'attribuzione del livello di rischio. L'iniziativa mira a garantire l'applicazione uniforme ed efficace delle normative vigenti, migliorando le competenze nel valutare i parametri di rischio e nel pianificare interventi mirati, al fine di ottimizzare la tutela della salute pubblica e la sicurezza alimentare.
AREA RIFERIMENTO	Sicurezza e Igiene degli alimenti nutrizione e/o patologie correlate
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Veterinari e tecnici della prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° e 2° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	1
N. ORE/GIORNO	7
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	2.700 Euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche
EVENTO	Corso
TITOLO	Aggiornamento sul Farmaco Veterinario e sui mangimi medicati alla luce del reg 4/19 e Uso di ClassyFarm
BISOGNO FORMATIVO	L'esigenza formativa nasce dalla necessità di aggiornare sia i veterinari liberi professionisti che i veterinari pubblici impegnati nei controlli ufficiali sulle normative vigenti relative all'uso del farmaco veterinario e sull'utilizzo della piattaforma ClassyFarm, strumento strategico per la gestione della sicurezza in sanità animale. Le recenti modifiche normative e l'introduzione di linee guida operative specifiche richiedono un costante aggiornamento per garantire la conformità delle attività di controllo ufficiale con gli obiettivi di tutela della salute pubblica e animale, nonché

	con i requisiti di trasparenza e tracciabilità nella gestione dei farmaci veterinari.
OBIETTIVO	Fornire ai veterinari che effettuano il controllo ufficiale le conoscenze normative e le competenze operative necessarie per un utilizzo efficace e conforme della piattaforma ClassyFarm e per la gestione del farmaco veterinario. L'iniziativa mira a garantire un'applicazione uniforme delle disposizioni legislative e del manuale operativo, migliorando la capacità di monitorare e registrare le attività legate all'uso dei farmaci, con l'obiettivo di rafforzare la sicurezza in sanità animale e contribuire alla tutela della salute pubblica attraverso una gestione trasparente e integrata del rischio sanitario.
AREA RIFERIMENTO	Area C
PARTECIPANTI ESTERNI	Si
PROFESSIONALITA'	Dirigenti Veterinari
SEMESTRE SVOLGIMENTO	I semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	2
N. ORE/GIORNO	5
PAGAMENTO DOCENTE	Si
COSTO PRESUNTO	3.600 euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche
EVENTO	Corso
TITOLO	Benessere Animale e Approccio One Health: Integrazione tra Salute Animale, Umana e Ambientale
BISOGNO FORMATIVO	Il corso nasce da una specifica indicazione della Regione Lombardia, in linea con le priorità strategiche del Direttore Generale in materia di sanità pubblica veterinaria e benessere animale. L'iniziativa risponde all'obiettivo regionale di promuovere un approccio integrato One Health, riconoscendo l'interconnessione tra salute animale, umana e ambientale come elemento cruciale per garantire sostenibilità, sicurezza alimentare e prevenzione delle zoonosi.
OBIETTIVO	Fornire ai partecipanti – veterinari della sanità pubblica e altre figure professionali coinvolte nella gestione della salute pubblica – una comprensione approfondita dei principi del benessere animale nell'ottica One Health, in linea con le indicazioni della Regione Lombardia e gli obiettivi strategici del Direttore Generale. L'iniziativa mira a sviluppare competenze per una gestione integrata e preventiva del benessere animale, evidenziando il suo ruolo cruciale nel migliorare la sicurezza alimentare, ridurre il rischio di zoonosi e promuovere la sostenibilità ambientale. Il corso intende favorire una visione multidisciplinare e collaborativa, contribuendo all'implementazione delle strategie regionali per una sanità pubblica moderna ed ecologicamente sostenibile.
AREA RIFERIMENTO	Area C
PARTECIPANTI ESTERNI	Si
PROFESSIONALITA'	Dirigenti Veterinari

SEMESTRE SVOLGIMENTO	I semestre 13 marzo 2025
N. EDIZIONI	1
N. GIORNI/EDIZIONE	1
N. ORE/GIORNO	7
PAGAMENTO DOCENTE	Si
COSTO PRESUNTO	3.150 euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario – TRASVERSALE AI SERVIZI VETERINARI
EVENTO	Corso
TITOLO	Ottimizzazione della Compilazione dei Verbali nelle Attività svolta in campo
BISOGNO FORMATIVO	L'esigenza formativa nasce dalla necessità di garantire una maggiore uniformità e precisione nella redazione dei verbali di campionamento, in conformità con le normative vigenti e con gli obiettivi delle ATS in materia di controllo ufficiale. Le attività di campionamento svolte dai tecnici della prevenzione richiedono l'applicazione rigorosa delle disposizioni normative e l'uso di una terminologia tecnica corretta, per assicurare che i verbali siano completi, chiari e conformi agli standard richiesti.
OBIETTIVO	Fornire ai tecnici della prevenzione strumenti pratici e metodologici per ottimizzare la compilazione dei verbali di campionamento, garantendo uniformità, chiarezza e conformità alle normative vigenti. L'iniziativa mira a standardizzare le procedure, favorendo l'applicazione corretta della terminologia tecnica e assicurando una documentazione completa e precisa, in linea con gli obiettivi delle ATS e delle autorità sanitarie regionali per il controllo ufficiale.
AREA RIFERIMENTO	Area A, B e C
PARTECIPANTI ESTERNI	No
PROFESSIONALITA'	Tecnici della Prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	I semestre
N. EDIZIONI	1
N. GIORNI/EDIZIONE	4
N. ORE/GIORNO	3
PAGAMENTO DOCENTE	Si
COSTO PRESUNTO	1.350 euro

SANITA' ANIMALE – CONTESTO ZOOTECNICO AL 31.12.2024

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO n. ATTIVITÀ n. CAPI

BOVINI E BUFALINI	CARNE	1.727	21.845
	LATTE	727	103.195
	MISTO	11	66
	TOTALE	2.465	125.106

OVINI E CAPRINI	CARNE	1.470	34.309
	FAMILIARE	820	2.797
	LATTE	105	8.462
	FUORI TERRITORIO BG	19	15.329
	TOTALE	2.414	60.897

SUIDI	DA RIPRODUZIONE A CICLO APERTO	28	75911
	DA RIPRODUZIONE A CICLO CHIUSO	18	494
	FAMILIARE	767	783
	NON DPA	31	16
	PRODUZIONE DA INGRASSO	264	221982
	TOTALE	1.108	299.186

AVICOLI	PRODUZIONE UOVA DA CONSUMO	38	1.377.804
	RIPRODUTTORI	7	116.194
	POLLAME DA CARNE	39	1.293.803
	TACCHINI	3	55.999
	SVEZZAMENTO	6	-
	RIPOPOLAMENTO SELVAGGINA	3	-
	TOTALE	99	2.899.799

EQUIDI	RIPRODUZIONE	211	648
	ALTRO	4819	8861
	TOTALE	5.030	9.509

APISTICI	APIARI	3.294	25.376 alveari e sciami
-----------------	---------------	--------------	--------------------------------

ITTICI	INCUBATOIO	10
	LAGHETTO DI PESCA SPORTIVA	24
	ALTRO	17
	TOTALE	51

LAGOMORFI	RIPRODUZIONE	8
	INGRASSO	22

	TOTALE	30	114.000
--	---------------	-----------	----------------

Altre specie	ELICOLTURA	18
	CAMELIDI	53
	CERVIDI	50

Altre Strutture	STALLE DI TRANSITO BOVIDI	8
	STALLE DI TRANSITO OVICAPRINI	2
	STALLE DI TRANSITO EQUIDI	4
	CENTRI DI RACCOLTA BOVIDI	6
	CENTRI DI RACCOLTA OVICAPRINI	4
	MERCATI - FIERE - MOSTRE	34
	ALPEGGI E PASCOLI	421
	GIARDINI ZOOLOGICI	1
	CENTRO MATERIALE GENETICO EQUIDI	79
	CENTRO MATERIALE GENETICO ALTRE SPECIE	8

[ANIMALI DA COMPAGNIA](#)

Numero cani iscritti in anagrafe al 31/12/2024: 179.981

Numero cani iscritti in anagrafe nel corso del 2024: 13.160

Numero gatti iscritti in anagrafe al 31/12/2024: 53.148

Numero gatti iscritti in anagrafe nel corso del 2024: 5.450

Numero colonie feline registrate in anagrafe al 31/12/2024: 1.778

Numero colonie feline registrate in anagrafe nel corso del 2024: 49

N° sterilizzazioni: 1.471 gatti di colonie feline

N° catture cani (ricoveri in canile sanitario): 1.117

N° catture compresi altri animali (gatti): 1.372 (compresi 81 deceduti sul posto)

N° riscatti di cani di proprietà in canile sanitario: 842

N° riscatti di gatti di proprietà in canile sanitario: 20

N° affidi da canile sanitario: 33

[RISORSE DISPONIBILI – SANITA' ANIMALE - ANNO 2025](#)

Per l'anno 2025 si prevede la disponibilità di **30** veterinari a tempo pieno e **0,7** unità veterinarie equivalenti rappresentate dai veterinari libero professionisti incaricati delle operazioni di bonifica sanitaria per un totale di circa 50.000 ore dedicabili alle attività della Sanità Animale.

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

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

Anche per il 2025 saranno inoltre dedicate alle attività della sanità animale circa 390 ore fornite da un Tecnico della Prevenzione e circa 500 ore fornite dal Coordinatore Provinciale dei Tecnici della Prevenzione per le necessarie funzioni di coordinamento e programmazione.

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

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

Nel medesimo cumulo orario è previsto anche un margine, sia pur ridotto, finalizzato a garantire una riserva di ore per eventuali emergenze, soprattutto se di carattere non epidemico, che non possono trovare una collocazione nella previsione di attività di specifico monitoraggio e controllo delle singole patologie infettive e diffuse, prudenzialmente già stimato tenendo conto, anche sulla base dei dati storici, della possibile insorgenza di emergenze epidemiche, anche se solo a carattere locale.

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

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

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

VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE SANITARIE - FABBISOGNO DI CONTROLLI 2025

Il mantenimento dell'attuale stato di indennità del territorio nei confronti delle principali malattie degli animali e la salvaguardia degli allevamenti e della fauna selvatica è garantito dalle attività di controllo ufficiale.

Tale attività è prioritariamente finalizzata a tutelare la salute pubblica, consentire la libera circolazione degli animali e dei loro prodotti, tutelarne la produttività e il mantenimento della biodiversità.

Anche la tempestiva adozione di provvedimenti di polizia veterinaria, atti ad estinguere rapidamente i focolai di malattie circolanti nel territorio nazionale o di nuova introduzione e limitarne la diffusione agli altri allevamenti, risulta essere un fattore vitale per la tenuta del Sistema, sia da un punto di vista sanitario, zootecnico ed economico.

L'analisi del contesto provinciale, sia zootecnico (strutture produttive e allevamenti), sia sanitario, nonché delle "non conformità" rilevate per le singole specie animali sul territorio, evidenzia anche per il 2025 una situazione di notevole impegno per la sanità animale.

I dati di contesto hanno evidenziato quanto segue:

- comparsa sul territorio provinciale di un focolaio di tubercolosi in un allevamento bovino;
- la comparsa sul territorio provinciale del sierotipo 8 della Blue Tongue;
- il rischio rappresentato dalla comparsa nel territorio regionale della Peste Suina Africana;
- la continua comparsa di focolai di influenza HPAI in Regione Lombardia e Veneto rappresenta un pericolo costante all'arrivo di nuovi ceppi virali trasportati dalla fauna selvatica.

La comparsa di un sierotipo nuovo della Blue Tongue in Regione Lombardia ha comportato lo scorso anno un grande sforzo per la gestione dei casi sintomatici della malattia che si sono manifestati in tarda estate in particolare negli ovini e per la gestione delle movimentazioni degli animali in particolare, visto il periodo dell'anno, delle greggi in demonticazione. Nel corso del 2025 è prevista la vaccinazione obbligatoria per il BTV 8 negli ovini che impegnerà il Dipartimento veterinario nell'acquisto e distribuzione del vaccino ma non è escluso anche nella somministrazione dello stesso in particolare negli allevamenti di piccole dimensioni.

Le modifiche apportate dal DM 2 maggio 2024 sulla bonifica sanitaria, in particolare l'attività di campionamento prevista su tutto l'effettivo (bovini e ovicaprini) anziché su un campione, provocheranno un notevole aggravio sull'attività.

La comparsa della Peste Suina Africana in Regione Lombardia con il coinvolgimento anche di suini domestici in allevamento, ha comportato un imponente lavoro di verifica delle norme di biosicurezza negli allevamenti suini affinché i requisiti previsti dal Decreto 28 giugno 2022: "requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini" e dal regolamento di esecuzione 2023/594 per i requisiti di biosicurezza rafforzata, fossero correttamente applicati in tutte le strutture della Provincia.

Anche la presenza di focolai d'influenza aviaria HPAI in Regione e nelle Regioni vicine (Veneto) impone ancora un'intensa attività di monitoraggio ed una particolare attenzione nella verifica dell'effettiva presenza e del continuativo mantenimento di tutte le misure di biosicurezza previste per ridurre la probabilità di ingresso dell'infezione in allevamento, misure riprese e rafforzate dal Decreto 30 maggio 2023: "Modalità applicative delle misure di biosicurezza negli allevamenti avicoli".

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

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

Anche per l'anno 2025 la principale e qualificante azione del servizio sanità animale è individuata nel puntuale mantenimento dei livelli di accreditamento/qualifica sanitaria degli allevamenti nei confronti delle patologie per le quali sono in atto piani cogenti di eradicazione e prevenzione, applicando scrupolosamente le procedure di esecuzione dei test diagnostici e garantendo una corretta interpretazione dei relativi esiti.

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

Non si può certo dimenticare che il 27 settembre 2022 sono entrati in vigore i decreti legislativi 134, 135 e 136 del 5 agosto 2022 ed il 7 marzo 2023 è stato emesso il Decreto: "Manuale operativo sul sistema di identificazione e registrazione degli stabilimenti, degli operatori e degli animali" riguardanti l'adeguamento delle disposizioni nazionali in materia di sanità animale al Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo del consiglio (Animal Health Law) relativo alle malattie animali trasmissibili e che hanno rivoluzionato la normativa sulla sanità animale.

Si ritiene che l'analisi del contesto provinciale fornisca per il 2025 le seguenti indicazioni operative in termini di priorità per la sanità animale:

- obbligo in Regione Lombardia della vaccinazione degli ovini per la Blue Tongue sierotipo 8;

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

PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' - SANITA' ANIMALE 2025

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

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

Stante tale premessa, anche per il 2025 resta quindi poco spazio per una programmazione autonoma poiché la graduazione del rischio e la conseguente individuazione delle priorità, risultano di fatto già codificate e formalmente sancite e non sono concretamente nella disponibilità del Dipartimento Veterinario territorialmente competente.

Pertanto, come già detto più sopra, per quanto concerne le *"attività vincolanti"* ciò che compete sarà volto a pianificare l'attività al fine di rispettare i parametri quali-quantitativi e i vincoli temporali stabiliti dalla singola norma o piano, a volte con un residuale margine di discrezionalità nella scelta di eventuali campioni quando

anch'essi non siano già stati direttamente individuati o ne sia stata stabilita una composizione rigidamente randomizzata.

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

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

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

SETTORE SALUTE ANIMALE E IGIENE URBANA

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

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

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

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

I decreti legislativi 134, 135 e 136 sono stati oggetto di un processo di revisione che ha portato alla loro modifica approvata con Decreto Legislativo n. 220 del 27/12/2024 con vigenza dal 18/02/2025.

Nel 2024 è stato completato il passaggio di gestione delle anagrafiche degli stabilimenti e delle attività dal nodo regionale alla Banca Dati Nazionale (BDN).

Gli adeguamenti della BDN al Manuale Operativo e alle schede gestionali pubblicate nel portale veterinario nazionale (vetinfo.it) diffuse con nota MdS n. 31892 del 18/12/2023 non sono ancora giunti a termine. In linea con le indicazioni di cui alla nota n. 30575 del 15/10/2024 del Ministero della Salute, non sono soggette a provvedimenti eventuali non conformità riconducibili all'impossibilità di adempiere da parte dell'operatore in assenza della funzionalità informatica in BDN. Ciò premesso è ancora in itinere il percorso regionale per la predisposizione e la condivisione della modulistica unificata per le istanze di registrazione e riconoscimento di cui al decreto Legislativo 134/2022.

Nel corso del 2025, a seguito della modifica apportata in BDN in adeguamento al Manuale, relativa alla modalità di registrazione "per insiemi" di capi con identificazione semplificata (partite) per la specie suina e per la specie ovi caprina, sarà previsto, ai sensi del Dispositivo n. 38173 del 30/12/2024 un periodo per il consolidamento, mediante certificazione in capo agli operatori, della consistenza degli animali presenti in allevamento.

In applicazione al Decreto 6 settembre 2023 e al relativo manuale operativo approvato con decreto DGSAF/72 del 7/12/2023 sono stati definite a livello nazionale le modalità di erogazione dei programmi formativi in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per gli operatori e i professionisti degli animali.

Nell'ambito degli animali da compagnia si è ancora in attesa della pubblicazione del Manuale Operativo ai fini della piena operatività dell'anagrafe.

Nel campo dell'igiene urbana resta prioritario assicurare la tutela e il benessere degli animali d'affezione con interventi di educazione sanitaria e zoofila, di controllo demografico e di prevenzione del randagismo in collaborazione con gli stakeholder e prevenendo al contempo la comparsa e la diffusione di malattie anche gravi per l'uomo.

Al fine di incrementare le informazioni relative ai fenomeni di morsicature/aggressioni da parte di cani, si rende necessario provvedere - per ogni evento di morsicatura - alla compilazione in SINAC della scheda di valutazione del rischio potenziale, aggiornando al contempo - per i cani registrati come "meticcio" o "no razza ENCI" il campo "fenotipo" dell'anagrafica dell'animale, con particolare riguardo ai cani riconducibili alla categoria molossoidi (DGR 2966/2024).

RABBIA

L'attività di sorveglianza nei confronti della rabbia, malattia di categoria B ai sensi del Regolamento (UE) 1882/2018, si basa su quanto previsto dal Regolamento UE 2020/689. L'Italia gode dello Status di indennità approvato con Reg. (UE) 2021/620.

Eventuali sospetti di rabbia devono essere notificati tempestivamente e comunque non oltre le dodici ore all'ATS competente per territorio ai sensi dell'articolo 6 del Decreto Legislativo 5 agosto 2022, n.136.

Rimane l'obbligo di segnalazione all'ATS competente per territorio degli episodi di morsicatura; la morsicatura è infatti da inquadrarsi quale sospetto, sino a che la Autorità Competente non valuta, sulla base del rischio, la fondatezza dello stesso.

Ferma restando l'attivazione di un percorso mirato all'accertamento delle condizioni psicofisiche dell'animale e della corretta gestione dello stesso da parte del proprietario, in conformità all'articolo 3, comma 1 dell'Ordinanza 6 agosto 2013 e smi e in accordo alle procedure regionali, l'ATS dovrà definire l'opportunità di sottoporre l'animale morsicatore a un periodo di osservazione di 10 giorni solo nei casi nei quali ritenga sussista un effettivo rischio di sospetta infezione da rabbia in base alle linee guida allegate, adottate nelle more della pubblicazione di Linee di indirizzo ministeriali, anche in relazione allo stato vaccinale dell'animale nei confronti della rabbia.

Fatti salvi gli elementi più sopra elencati, si rappresenta che di norma, in caso di zuffa, tutti gli animali coinvolti sono da considerarsi morsicatori.

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

Nel corso del 2025 dovrà essere garantita la copertura della % minima di controlli del sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali, determinata dal Manuale Operativo I&R – Decreto 07/03/2023, nella misura di:

BOVINI E BUFALINI

Il 3% del totale attività di tipo allevamento di bovini e/o bufalini aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati:/ N° controlli programmati (74) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

OVICAPRINI

Il 3% del totale attività di tipo allevamento di ovini e/o caprini aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (72) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

SUINI

L'1% del totale attività di tipo allevamento di suini aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (11) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

EQUIDI

Il 3% del totale attività di tipo allevamento e stabilimenti di ricovero collettivo di equidi (cavalli, asini, muli e bardotti) aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente;

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (125) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

APICOLTURA

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

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (33) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

POLLAME

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

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (1) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

ACQUACOLTURA

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

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (1) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

CAMELIDI

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

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (1) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

CERVIDI

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

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (1) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

ELICICOLTURA

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

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (1) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

LAGOMORFI

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

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (1) = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista: 30 giorni dalla conclusione del controllo.

RENDICONTAZIONE

Banca Dati Nazionale – Applicativo controlli

I controlli negli allevamenti bovini, ovicaprini, suini, equini ed apicoltura fanno parte dell'indicatore P10Z "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" come indicato nelle Schede tecniche degli indicatori NSG Decreto interministeriale 12 marzo 2019 "Nuovo Sistema di Garanzia per il monitoraggio dell'assistenza sanitaria" Art.3, comma 1.

I controlli saranno programmati in base alla valutazione del rischio; la categorizzazione degli allevamenti in base al rischio considererà i criteri di rischio previsti dalla normativa vigente ed eventuali altri criteri di rischio ritenuti rilevanti utilizzando, ove possibile, gli strumenti informatici presenti (Datawarehouse e Applicativo Statistiche di Vetinfo); in presenza di rischio elevato si incrementerà il numero dei controlli previsti nell'annualità.

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

I controlli per tutti i gruppi-specie sono programmati ed effettuati sull'attività, ovvero sull'associazione tipo struttura + codice stabilimento + codice gruppo-specie + operatore. Nell'ambito del controllo su una attività dovranno essere sottoposti a verifica tutti i dettagli di quell'attività.

Il campione individuato nel rispetto delle % minime stabilite deve comprendere anche una quota pari al 20-25% di attività estratte casualmente.

Si potranno comprendere controlli I&R anche negli allevamenti familiari, in misura non superiore al 5% ad esclusione del gruppo ovicaprini ove la percentuale, in ragione dell'elevato numero di allevamenti familiari, può arrivare al 20%

L'attività potrà essere condotta anche contestualmente all'attività di bonifica sanitaria.

Per l'esecuzione dei controlli si farà riferimento alle procedure operative ministeriali di cui alla nota DGSAF 31827 del 15/12/2023, trasmessa con Nota Regionale G1.2024.0001923 del 18/01/2024.

Per la stampa della checklist e relativi allegati da utilizzare in campo si accederà all'applicativo Controlli di BDN > Ident. e Registr. > Stampa scheda.

I controlli effettuati si registreranno nell'applicativo Controlli di BDN > Ident. e Registr. > Risultati controlli presso le aziende > Specie di interesse con la funzione "Form 2024".

La registrazione del controllo dovrà avvenire entro 30 giorni dalla conclusione, allegando per ogni controllo la scansione della documentazione (verbale di controllo, checklist, allegati ed ogni altra evidenza acquisita).

Il monitoraggio dell'attività programmata ed effettuata è consultabile dall'applicativo Statistiche di BDN.

SUPERVISIONI

L'attività di supervisione dei controlli dell'anno includono controlli con esito di non conformità su allevamenti programmati in base al rischio e su allevamenti estratti casualmente.

Tali attività ricadono nel piano di audit in quanto verifiche ex post come previste dal Reg. (UE) 2017/625.

Per il 2025 le supervisioni riguarderanno il 10% sul totale dei controlli effettuati su tutti i gruppi-specie, comprese le supervisioni effettuate sui controlli in ambito condizionalità (32 supervisioni)).

Entro il 27/02/2026 trasmettere alla UO regionale una relazione sull'attività di supervisione, recante in particolare le azioni correttive adottate e le azioni preventive pianificate a seguito di eventuali riscontri di non conformità del controllo.

[CONTROLLI SU CENTRI DI RACCOLTA DI UNGULATI E STALLE DI TRANSITO](#)

Tempistiche:

- le stalle di transito degli ungulati ed i centri di raccolta di bovini e ovicaprini sono sottoposti a verifica trimestrale
- i centri di raccolta di specie diverse da bovini ovicaprini sono sottoposti a verifica annuale.

La generazione della stampa della checklist e la registrazione del controllo deve essere effettuata in Vetinfo > Controlli, entro 30 giorni dalla conclusione, allegando la documentazione pertinente.

I controlli devono essere espletati e registrati anche in assenza di capi.

[BONIFICA SANITARIA](#)

La sorveglianza ai sensi del Decreto del Ministero della Salute 2 maggio 2024 si attua con le modalità definite con nota regionale Protocollo G1.2025.0007783 del 19/02/2025: Programma regionale di sorveglianza ed eradicazione della tubercolosi bovina e della brucellosi bovina e ovi caprina.

La programmazione dei controlli deve essere inserita nel sistema informativo SANAN entro il primo bimestre dell'anno di riferimento.

In caso di sospetti/focolai si dovranno assicurare, in accordo con la U.O. Veterinaria Regionale e il supporto epidemiologico dell'OEVR, l'applicazione delle misure previste dal Regolamento (UE) 2020/689, dal Decreto Legislativo 136/2022 e dal Decreto 2 maggio 2024.

In tabella è riportato il numero minimo di aziende da sottoporre a controllo annuale nell'anno 2025.

ATS	N aziende bovine da sottoporre a controllo	N aziende ovi caprine da sottoporre a controllo
Bergamo	270	240

A) TUBERCOLOSI BOVINA

Si dovranno sottoporre a controllo annuale gli allevamenti bovini (inclusi bisonti e bufali) da riproduzione e da ingrasso.

In considerazione dei recenti riscontri di focolai di tubercolosi sul territorio regionale, il controllo annuale negli allevamenti bovini (inclusi bisonti e bufali) da riproduzione individuati in base ai criteri di rischio, è disposto, tramite prova di intradermoreazione alla tubercolina (IDT), su tutti i capi di età superiore a sei settimane.

Negli allevamenti bovini (inclusi bisonti e bufali) da ingrasso selezionati in base ai criteri di rischio il controllo è invece disposto su tutti i capi di età superiore a 24 mesi.

Dovranno essere sottoposti a controllo annuale:

- tutti gli stabilimenti che effettuano vendita diretta di latte crudo;
- gli stabilimenti sede di focolaio di malattia negli ultimi 5 anni (se non sottoposti a *stamping out*);
- gli allevamenti da riproduzione che, se previsto, introducano capi da Regioni non indenni con introduzioni, disciplinate e autorizzate caso per caso, in accordo alla UO Veterinaria regionale, da territori non indenni;
- eventuali stabilimenti con connessione epidemiologica con caso confermato di malattia nell'ultimo anno solare;

e con frequenza almeno biennale

- gli stabilimenti che praticano il pascolo vagante.

I rimanenti allevamenti dovranno essere selezionati sulla base dei seguenti criteri di rischio:

- stabilimenti che effettuano l'alpeggio;
- stabilimenti che effettuano trasformazione in prodotti lattiero caseari a latte crudo non stagionati;
- stabilimenti che nei 12 mesi precedenti hanno subito, per qualsiasi motivo, una sospensione della qualifica di allevamento indenne da MTBC;
- stabilimenti che effettuano il pascolo situato in Comuni con infezione confermata negli ultimi 12 mesi negli animali selvatici;
- allevamenti da riproduzione che introducono capi da stalle di sosta, fiere/mercati;
- stabilimenti con elevate movimentazioni;
- stabilimenti privi di controllo ufficiale o altra attività ufficiale (ispezioni anagrafe o campionamento/prove diagnostiche per sorveglianza TBC) negli ultimi 4 anni;

In ogni caso, si dovrà assicurare una sorveglianza almeno quinquennale su tutti gli stabilimenti bovini da riproduzione.

In ragione della situazione epidemiologica nella Provincia di Bergamo è disposta in via straordinaria l'effettuazione della IDT *pre moving* per tutti i capi di età superiore a 6 settimane movimentati, per destinazione diversa dalla macellazione, da allevamenti da riproduzione.

B) BRUCELLOSI BOVINA

Si dovranno sottoporre a controllo annuale allevamenti bovini (inclusi bisonti e bufali) da riproduzione e da ingrasso.

Esame sierologico su tutti i capi bovini (inclusi bisonti e bufali) di età superiore a 24 mesi.

Questa Regione, nel rispetto del paragrafo 3 comma 3 dell'allegato I parte B, ritiene di proseguire ad utilizzare quale test di screening per la brucellosi la FdC in qualità di metodo ammesso dal Regolamento 2020/689, Allegato III, Sezione 1.

Premesso che dovranno essere sottoposti a controllo annuale:

- tutti gli stabilimenti che effettuano vendita diretta di latte crudo;
- gli stabilimenti sede di focolaio di malattia negli ultimi 3 anni;

e con frequenza almeno biennale

- gli stabilimenti che praticano il pascolo vagante di bovini e ovi-caprini;

i rimanenti allevamenti dovranno essere selezionati sulla base dei seguenti criteri di rischio:

- stabilimenti che effettuano l'alpeggio;
- stabilimenti che effettuano trasformazione in prodotti lattiero caseari a latte crudo non stagionati;
- stabilimenti in promiscuità con altri bovini e ovi-caprini;
- stabilimenti che effettuano il pascolo situato in comuni con infezione confermata negli ultimi 12 mesi negli animali selvatici;
- stabilimenti che hanno introdotto negli ultimi 12 mesi bovini o ovi-caprini da zone non indenni da malattia;
- stabilimenti che inviano o introducono capi da fiere, mostre e mercati;
- stabilimenti con elevate movimentazioni;
- stabilimenti privi di controllo ufficiale o altra attività ufficiale (ispezioni anagrafe o campionamento/prove diagnostiche per sorveglianza BRC) negli ultimi 4 anni.

In ogni caso, ciascuna ATS dovrà assicurare una sorveglianza almeno quinquennale su tutti gli stabilimenti bovini da riproduzione.

C) LEUCOSI BOVINA

Si dovranno sottoporre a controllo annuale allevamenti bovini (inclusi bisonti e bufali) da riproduzione e da ingrasso individuati in base ai criteri di rischio tramite esame sierologico su tutti i capi bovini (inclusi bisonti e bufali) di età superiore a 24 mesi.

Gli allevamenti dovranno essere selezionati sulla base dei seguenti criteri di rischio:

- provenienza di capi da cluster di infezione riconosciuti;
- stabilimenti che effettuano l'alpeggio;
- stabilimenti che usano pascoli in promiscuità con altri bovini;
- stabilimenti privi di controllo ufficiale o altra attività ufficiale (ispezioni anagrafe o campionamento/prove diagnostiche per sorveglianza LEB) negli ultimi 4 anni;

In ogni caso ciascuna ATS dovrà assicurare una sorveglianza almeno quinquennale su tutti gli stabilimenti bovini da riproduzione.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

Caricamento della programmazione dei controlli in SANAN entro il primo bimestre del 2025.

Registrazione e chiusura dei controlli, variazione di programmazione, registrazione delle qualifiche sanitarie e dei focolai nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

INDICATORE DI IMPATTO

Mantenimento delle qualifiche sanitarie, gestione dei sospetti e dei focolai nel rispetto della normativa.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

D) BRUCELLOSI OVI CAPRINA

Negli allevamenti sottoposti a controllo l'esame sierologico si effettua su tutti i capi ovi-caprini di età superiore ai 12 mesi.

Questa Regione, nel rispetto del paragrafo 3 comma 3 dell'allegato I parte B, ritiene di proseguire ad utilizzare quale test di screening per la brucellosi la FdC in qualità di metodo ammesso dal Regolamento 2020/689, Allegato III, Sezione 1.

Dovranno essere sottoposti a controllo annuale:

- tutti gli stabilimenti che effettuano vendita diretta di latte crudo;
- gli stabilimenti sede di focolaio di malattia negli ultimi 3 anni;

e con frequenza almeno biennale

- gli stabilimenti che praticano il pascolo vagante di ovi-caprini;

i rimanenti allevamenti dovranno essere selezionati sulla base dei seguenti criteri di rischio:

- stabilimenti che effettuano l'alpeggio;
- stabilimenti che effettuano trasformazione in prodotti lattiero caseari a latte crudo non stagionati;
- stabilimenti in promiscuità con altri bovini e ovi-caprini;
- stabilimenti che effettuano il pascolo situato in comuni con infezione confermata negli ultimi 12 mesi negli animali selvatici;
- stabilimenti che hanno introdotto negli ultimi 12 mesi ovi-caprini da zone non indenni da malattia;
- stabilimenti che inviano o introducono capi da fiere, mostre e mercati;
- stabilimenti con elevate movimentazioni;
- stabilimenti privi di controllo ufficiale o altra attività ufficiale (ispezioni anagrafe o campionamento/prove diagnostiche per sorveglianza BRC) negli ultimi 4 anni.

In ogni caso, si dovrà assicurare una sorveglianza sul 10% degli allevamenti ovi-caprini.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

Caricamento della programmazione dei controlli in SANAN entro il primo bimestre del 2025.

Registrazione e chiusura dei controlli, variazione di programmazione, registrazione delle qualifiche sanitarie e dei focolai nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

INDICATORE DI IMPATTO

Mantenimento delle qualifiche sanitarie, gestione dei sospetti e dei focolai nel rispetto della normativa.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

[ALPEGGIO E PASCOLO VAGANTE](#)

Vista l'abrogazione del RPV 320/1954 la visita pre-moving nelle 72 ore dalla partenza per l'alpeggio di bovini, ovini, caprini, suini ed equini, non è più necessaria.

La Regione Lombardia si avvale della deroga all'applicazione del bolo quale secondo mezzo di identificazione degli ovi caprini, fatta eccezione per i nuovi nati, non ancora identificati alla data di emanazione del Decreto n. 3148 del 23/02/2024, appartenenti ad allevamenti con codice lombardo, con modalità vagante o estensiva o all'aperto, che devono essere identificati con bolo endoruminale quale secondo identificativo individuale.

Si conferma di assicurare la vaccinazione anticarbonchiosa per la movimentazione verso malghe carbonchiose come previsto dal DDS 3138/2009.

E' sospesa l'attività di monitoraggio per l'Agalassia contagiosa e non siamo tenuti a provvedere alla fornitura del vaccino.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BSE

Si richiama il rispetto del D.D.U.O. 5 luglio 2019, n. 9928 e della nota DGSAF 24853 del 05/10/2023: "Linee guida per il campionamento della porzione aborale del tronco-encefalico (obex) ai fini della sorveglianza e le analisi di laboratorio – revisione 1 anno 2023.

In particolare, nel ricordare che anche campioni in autolisi vanno sempre conferiti, seppure evidenziandone lo stato di conservazione, sussiste l'obbligo di registrare in SISARL i mancati prelievi che, saranno riconducibili a irraggiungibilità del capo perché collocato in zona inaccessibile. Detta motivazione andrà pertanto selezionata nel verbale.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

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

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BLUE TONGUE

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

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

Attuazione piano vaccinale in osservanza alle indicazioni regionali.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

Attuazione piano vaccinale in osservanza alle indicazioni regionali.

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali, Report OEVR.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO EST OVI-CAPRINE

Con nota 0037247-18/12/2024-DGSAF-MDS-P del MdS sono state comunicate le modalità di conduzione dell'attività di campionamento relativa alla sorveglianza sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili (EST) ovicaprine per l'anno 2025.

La sorveglianza, che ricade nell'ambito delle valutazioni in sede di Comitato LEA, è attuata su ovini e caprini, di età superiore ai 18 mesi, morti. In particolare, sulla categoria morti della specie caprina permane l'obbligo

di testare tutti i capi di età superiore ai 18 mesi, mentre sulla categoria morti della specie ovina è previsto un campionamento: per la Provincia di Bergamo di **35 capi**.

Relativamente ai campionamenti sui morti, resta valida la disposizione del D.D.U.O. 5 luglio 2019 – n. 9928 “Determinazioni in ordine alla sorveglianza delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (EST) in bovini, bufalini, ovini e caprini”, di registrazione e utilizzo dei verbali di campionamento predisposti da SISARL. In particolare, nel ricordare che anche campioni in autolisi vanno sempre conferiti, seppure evidenziandone lo stato di conservazione, sussiste l’obbligo di registrare in SISARL i mancati prelievi che, saranno riconducibili a irraggiungibilità del capo perché collocato in zona inaccessibile. Detta motivazione andrà pertanto selezionata nel verbale.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1
Gestione focolai in conformità alle Linee guida.

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

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

[PIANO REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE](#)

Anche per l’anno 2025 proseguono le attività volte alla selezione di una popolazione resistente alla Scrapie in applicazione del D.d.s. 26 luglio 2016 - n. 7310 per quanto attiene agli ovini e sui becchi degli allevamenti già selezionati e in particolare deve essere garantito il campionamento dei nuovi maschi interi e assicurato il rispetto dei divieti di cessione e utilizzo dei maschi riproduttori non omozigoti.

Se interessati da focolai di Scrapie si dovrà assicurare, in accordo con l’UO Veterinaria Regionale, l’applicazione delle misure di cui alle Linee guida per la lotta alle EST negli allevamenti ovini e caprini, aggiornate al 2023 (nota 0027933-03/11/2023-DGSAF-MDS-P).

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Definizione della popolazione ovina in SISARL (non autoconsumo).
Registrazione dei campionamenti e dei genotipi nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.
Verifica rispetto divieto di utilizzo riproduttori non omozigoti.
Aggiornamento dello stato sanitario nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

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

[MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO](#)

Gli allevamenti inseriti all’interno del circuito export devono rispettare le garanzie sanitarie previste dai relativi certificati.

INDICATORE DI RISULTATO

Qualifiche e controlli attuati.

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi dedicati per gli allevamenti della filiera export.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

MALATTIA DI AUJESZKY – PIANO UNICO A VALENZA INTERREGIONALE (LOMBARDIA; PIEMONTE; EMILIA-ROMAGNA)

Rimangono in vigore requisiti e modalità di controllo, definiti dal Piano unico a valenza interregionale, conforme ai piani regionali approvati a livello comunitario finalizzati al completamento del percorso di raggiungimento dell'indennità territoriale e le condizioni di invio di animali in territori indenni.

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

- allevamenti da riproduzione: eseguire con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, con cadenza semestrale, su un campione di soggetti di età superiore ai 5 mesi rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento (prevalenza attesa 10% con LC del 95%);
- allevamenti da ingrasso ciclo continuo: eseguire con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, con cadenza semestrale, su un campione di soggetti di età superiore ai 5 mesi rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento (prevalenza attesa 5% con LC del 95%). Il prelievo potrà avvenire al macello;
- allevamenti da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto: eseguire un controllo sierologico per gli anticorpi verso la glicoproteina E una sola volta per ciclo (prevalenza attesa 5% con LC del 95%). Il prelievo potrà avvenire al macello;
- svezzamento: eseguire un controllo sierologico per gli anticorpi verso la glicoproteina E su un campione rappresentativo di tutte le unità produttive dell'allevamento (prevalenza attesa 5% con LC del 95%);
- allevamenti da ingrasso (da 5 fino a 30 capi): in regione viene svolto ogni anno un piano di monitoraggio che prevede il controllo di un certo numero di aziende selezionate casualmente tale da individuare una prevalenza del 2% con un LC del 95%. All'interno di ciascuna azienda sono eseguiti accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa 5% con LC del 95%);
- allevamento familiare (fino a 4 capi): in regione viene svolto ogni anno un piano di monitoraggio che prevede il controllo di un numero di aziende selezionate casualmente tale da individuare una prevalenza del 2% con LC del 95%. All'interno di ciascuna azienda sono eseguiti accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa 5% con LC del 95%).

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

Effettuazione da parte dell'AC di almeno 1 controllo per allevamenti da riproduzione a ciclo aperto;

Verifica rispetto frequenza e tempistiche controlli per mantenimento qualifica.

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI

Attività di verifica in materia di biosicurezza.

Le verifiche in materia di biosicurezza negli allevamenti suini dovrà garantire la copertura di almeno il 50% degli allevamenti intensivi (alta capacità e bassa capacità) con capi e in tutti gli allevamenti semibradi presenti in Provincia.

Allevamenti da sottoporre a verifica:

- Tutti gli allevamenti ritenuti a rischio, resi disponibili dal sistema ClassyFarm, di cui all'elenco "Allevamenti di grandi dimensioni quota a Rischio" e di cui all'elenco "Allevamenti di grandi dimensioni quota casuale"
- Quota restante, per raggiungere l'obiettivo del 50% di allevamenti controllati, scelti tra quelli valutati maggiormente a rischio in base a:
 - Graduazione del rischio resa disponibile, per ogni allevamento, dal sistema ClassyFarm (elenco: Allevamenti di grandi/piccole dimensioni disponibili e quota Regionale);
 - Valutazione del rischio in considerazione di specifiche situazioni e contesti locali e delle singole realtà di allevamento;

dovrà essere data priorità alle seguenti tipologie di allevamento:

- Tutti gli allevamenti semibradi;
- Allevamenti, anche a bassa capacità, non ispezionati nel corso del 2023 e/o del 2024;
- allevamenti che implicano frequenti ingressi/uscite di persone e automezzi dedicati anche ad altre attività agricole e non strettamente legate alla gestione degli animali allevati;
- allevamenti posti nelle immediate vicinanze di zone di restrizione per PSA.

I controlli dovranno essere condotti utilizzando le nuove checklist ed i relativi manuali per la valutazione della Biosicurezza negli allevamenti suini disponibili nel portale ClassyFarm alla pagina Veterinario Ufficiale.

Per la registrazione dei controlli:

- Inserire direttamente nell'applicativo ClassyFarm i dati raccolti tramite le checklist non oltre i 30 giorni dall'esecuzione del controllo;
- La registrazione in SIV dei controlli non conformi senza inserire le informazioni relative alla checklist.

Attività formativa

Garantire l'attuazione di almeno un evento formativo, sul tema della biosicurezza, a semestre, identificando target e modalità specifiche di formazione in base alle diverse tipologie di stakeholders.

La priorità deve essere riservata a veterinari ufficiali e liberi professionisti ma devono essere inclusi anche gli allevatori.

La programmazione di questa attività, con specifica indicazione delle categorie coinvolte e il periodo di esecuzione deve essere elaborata e trasmessa all'UO Veterinaria Regionale.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PESTE SUINA AFRICANA – SORVEGLIANZA PASSIVA NEGLI ALLEVAMENTI SUINI

La sorveglianza passiva nei confronti della PSA, ovvero l'attività necessaria a garantire l'identificazione precoce della malattia nei suidi selvatici e nei domestici, risulta tra le azioni prioritarie e strategiche per contrastare la malattia in modo tempestivo.

Le attività da attuare sono le seguenti:

- Garantire che i proprietari degli allevamenti, sino a 50 capi, siano informati circa l'obbligo di comunicare al DV la morte dei suini per il successivo inoltro delle carcasse o di campioni di organi target all'IZSLER;

- Garantire che in tutti gli allevamenti di tipo semibrado sia effettuato il campionamento dei suini morti di peso superiore ai 20 kg;
- Garantire che la presenza di suini con sintomi o lesioni che possano far sospettare la presenza della malattia, sia immediatamente segnalata al DV;
- Garantire che aumenti di anomali di mortalità, siano tempestivamente ed opportunamente indagati al fine di escludere o confermare la presenza della malattia;
- Garantire, rispetto alla mortalità, la verifica dei tempi di registrazione in BDN (entro sette giorni dall'evento) e la verifica dell'andamento della stessa nei singoli allevamenti, in occasione anche della validazione dei documenti di accompagnamento dei suini;
- Monitorare che le ditte di rendering, così come disposto con nota G1.2023.0034162 del 30/08/2023, segnalino prontamente, al DV e alla UO Veterinaria Regionale eventuali allevamenti di suini che richiedano interventi di ritiro carcasse frequenti e/o ritenute anomale;
- Garantire la programmazione e l'attuazione di almeno un evento formativo a carattere divulgativo a semestre. Priorità deve essere riservata a veterinari ufficiali e liberi professionisti ma anche allevatori, cacciatori, forze dell'ordine. L'attività formativa deve avere come obiettivo primario assicurare la conoscenza di tutte le misure di early detection nei confronti della PSA per individuare precocemente eventuali situazioni di rischio. La programmazione di tali attività, con indicazione delle categorie coinvolte e il periodo di esecuzione, deve essere trasmessa all'UO Veterinaria Regionale.

La reportistica delle attività di campionamento, in materia di sorveglianza passiva, è disponibile nel SIV, in una sezione dedicata e implementata dall'OEVR.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

[ACCREDITAMENTO DEGLI ALLEVAMENTI SUINI NEI CONFRONTI DELLA TRICHINELLA](#)

Anche nel 2025 proseguirà l'attività di accreditamento per Trichinella degli allevamenti suinicoli che ne facciano richiesta e di mantenimento degli allevamenti già accreditati.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

[SALMONELLOSI](#)

Permangono elevate le segnalazioni di isolamento di Salmonelle zoonotiche in allevamenti bovini e suinicoli.

Fermo restando quanto previsto dal Decreto Legislativo 4 aprile 2006, n. 191, il Decreto Legislativo 136/2022, articolo 1 richiama che le disposizioni si applicano anche alle zoonosi e tuttavia non definisce le misure da attuare.

Nelle more della emanazione di indicazioni di livello nazionale, stante la necessità di proseguire nell'azione di contrasto alla malattia e di contenimento dell'infezione a tutela della salute pubblica nonché di quella degli

animali, si conferma l'applicazione, in caso di salmonelle zoonotiche, della procedura di gestione dei casi di salmonellosi negli allevamenti bovini già in essere.

Anche nel caso degli allevamenti suini, a seguito di evidenze di circolazione di salmonelle zoonotiche, le ATS, fatte salve valutazioni dei requisiti in materia di igiene nel rispetto dell'allegato I del Reg (CE) 852/2004 e dei requisiti di biosicurezza di cui al Decreto 28 giugno 2023, dovranno disporre il blocco delle movimentazioni delle unità ove siano presenti dei capi che manifestino sintomatologia clinica e richiamare all'OSA, che per primo ha in capo di garantire la salute animale e la salubrità dei prodotti, l'adozione di misure di controllo dell'infezione da definire e adottarsi in collaborazione con il veterinario libero professionista.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'INFLUENZA AVIARIA

Assicurare le attività di sorveglianza, anche straordinarie ove la situazione epidemiologica lo richieda, volte all'individuazione precoce della circolazione virale. Le attività di controllo dovranno essere effettuate nel rispetto della DGR 3333/2020, del Piano nazionale dell'influenza aviaria e delle indicazioni regionali e/o nazionali in base alla situazione epidemiologica.

Monitoraggio negli allevamenti avicoli, in tutto il territorio regionale:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Selvaggina: prelievo di 5 campioni di sangue per voliera (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un'unica voliera) con cadenza semestrale. Negli allevamenti in cui viene allevato pollame destinato agli

scambi intracomunitari per il ripopolamento della selvaggina, la frequenza dei controlli deve essere trimestrale (art. 4 lettera b) punto i) della Decisione 2006/605);

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

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

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

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

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

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

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle attività di campionamento in preaccettazione.

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

[PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI](#)

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

Gli allevamenti con capacità strutturale uguale o superiore ai 50 capi devono applicare il piano integralmente e viene meno la possibilità di applicare un piano semplificato; si conferma l'esenzione dall'obbligo di applicazione del PNCS per i soli allevamenti familiari.

In tutti gli allevamenti avicoli oggetto del Piano nazionale di monitoraggio delle salmonelle avicole sarà svolto un sopralluogo annuale al fine di verificare il rispetto di quanto previsto dal piano nei confronti dell'infezione da salmonelle patogene, utilizzando l'apposita scheda (allegato 5) .

La scheda di verifica del rispetto di quanto previsto dal piano deve essere registrata in Vetinfo.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

Aggiornamento qualifiche sanitarie nei sistemi informativi.

Registrazione in Vetinfo dell'allegato 5 del PNCS.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

VERIFICA DEI REQUISITI DI BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

Per il 2025 la selezione di una quota delle aziende da sottoporre al controllo dovrà essere effettuata mediante l'applicativo Classyfarm.

Dovranno essere sottoposti a controllo annuale, utilizzando le checklist disponibili all'indirizzo <https://www.classyfarm.it/index.php/vet-ufficiale-it>:

- il 100% degli svezzatori, con cadenza semestrale per quelli che effettuano commercio extra regionale o partecipano a fiere/mostre e mercati;
- il 100% degli allevamenti di tacchini, riproduttori e ovaiole della specie *Gallus gallus*;
- il 50% dei rimanenti allevamenti ordinari con capacità superiore a 250 capi, diversi dagli svezzatori, inclusi gli incubatoi, assicurando un controllo nei 2 anni. Per la selezione del 50% degli allevamenti dovrà essere utilizzato l'applicativo Classyfarm, quota a rischio. Gli allevamenti previsti dalla quota casuale di Classyfarm dovranno obbligatoriamente essere oggetto di controllo;
- l'1% degli allevamenti con capacità inferiore a 250 capi (quota regionale discrezionale di Classyfarm).

Gli esiti dei controlli effettuati andranno inseriti in ClassyFarm e nel relativo modulo del SIV per la biosicurezza degli avicoli, senza inserire le informazioni relative alla checklist

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

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

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

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

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione nei sistemi informativi.

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI WEST NILE DISEASE

L'attività di sorveglianza entomologica proseguirà anche nel 2025, secondo il Piano nazionale 2020-2025 e le indicazioni ministeriali e regionali.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Effettuazione sorveglianza entomologica nel rispetto della frequenza indicata dalla norma

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

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

L'attività di sorveglianza si svolgerà secondo la nota RL n. G1.2024.0035715 del 23/09/2024 e integrazione n. G1.2024.0035742 del 23/09/2024 e la nota MdS n. 31803 del 28/10/2024.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

Gestione positività in coordinamento con UO Veterinaria Regionale.

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

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

Nelle more della revisione da attuarsi a livello nazionale in applicazione del D.Lgs. 136/2022 si applica l'O.M. 13 gennaio 1994 e smi.

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

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

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

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

L'attività prevista è sostanzialmente sovrapponibile a quella già svolta negli anni precedenti e, quindi, anche per il 2025 non si prevedono variazioni sostanziali nei volumi di attività già svolti né nelle modalità di collaborazione richieste al personale amministrativo distrettuale ed ai veterinari ufficiali.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

SPOSTAMENTO DEGLI ANIMALI PER RAGIONI DI PASCOLO

Nelle more della revisione da attuarsi a livello nazionale in applicazione del D.Lgs. 136/2022 si applica il DDUO 101/2009.

Vista l'abrogazione del RPV 320/1954 la visita pre-moving nelle 72 ore dalla partenza per l'alpeggio di bovini, ovini, caprini, suini ed equini, non è più necessaria.

La Regione Lombardia si avvale della deroga all'applicazione del bolo quale secondo mezzo di identificazione degli ovi caprini, fatta eccezione per i nuovi nati, non ancora identificati alla data di emanazione del Decreto n. 3148 del 23/02/2024, appartenenti ad allevamenti con codice lombardo, con modalità vagante o estensiva o all'aperto, che devono essere identificati con bolo endoruminale quale secondo identificativo individuale.

Si conferma di assicurare la vaccinazione anticarbonchiosa per la movimentazione verso malghe carbonchiose come previsto dal DDS 3138/2009.

E' sospesa l'attività di monitoraggio per l'Agalassia contagiosa e non siamo tenuti a provvedere alla fornitura del vaccino.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazioni identificazione nuovi nati dal 29/02/2024 vaganti con bolo.

Registrazione del percorso di pascolo vagante nei sistemi informativi regionali.

Registrazione delle vaccinazioni nei confronti del carbonchio.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA

Nelle more della comunicazione da parte del Ministero della Salute si conferma l'attività di controllo secondo i tempi e le modalità del 2024.

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

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Effettuazione controlli e trasmissione report sui controlli ufficiali effettuati nel rispetto della tempistica prevista dalle disposizioni regionali.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO CONTROLLO VARROASI

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

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

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

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

Nelle more della definizione di un Piano nazionale, si dà continuità alle attività di sorveglianza e controllo attuate nell'ambito del piano regionale approvato con DDS 1013/2016,

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA

Nelle more della revisione del Piano Regionale, alla luce delle Linee guida nazionali e a seguito dell'eventuale adozione di misure supplementari di cui all'articolo 1 comma 3 del D.Lgs. 136/2022, sul territorio regionale resta in essere il piano regionale adottato con D.D.G.S. 18 luglio 2013, n. 6845: "Piano di controllo e certificazione nei confronti della paratuberculosis bovina".

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI CONTROLLO SULL'ANAGRAFE ANIMALI D'AFFEZIONE

Nel 2025 verrà individuato un campione di Veterinari liberi professionisti accreditati per verificare le modalità con le quali operano nel Sistema di Identificazione Nazionale degli Animali da Compagnia (SINAC).

Il criterio che si è scelto di utilizzare per definire la base di calcolo consiste nel sommare ai 273 veterinari che risultavano già accreditati nel Sistema Anagrafico Regionale nel 2022, i 28 veterinari che hanno incrementato il numero degli iscritti all'Ordine Professionale di Bergamo nel corso del 2023 e 2024, corrispondenti a 28. La base di calcolo risulta quindi costituita da 301 veterinari.

Poiché il piano regionale prevede che nel caso in cui il numero dei veterinari sia compreso fra 301 e 600 venga controllato il 12% di essi, **il numero dei controlli ammonterà a 36.**

Le ispezioni verranno eseguite prioritariamente su tutti i Veterinari L.P. che sono stati accreditati nel corso del 2024.

Seguiranno i controlli sugli altri Veterinari, che operano singolarmente, o presso strutture sanitarie, selezionati in base a:

- Evidenze di "non conformità" rilevate nel quinquennio precedente;
- Numero di microchip smarriti;
- Numero di "forzature" (iscrizione di cani con microchip non presenti in anagrafe a priori).

Dovrà essere valutato il numero di gatti identificati e iscritti sul totale delle identificazioni e registrazioni effettuate, per il periodo 01/01/2024-31/12/2024 (cfr. legge regionale n. 9/2019 – DCR 522/2019 in tema di identificazione obbligatoria dei gatti sul territorio regionale).

La scelta dei Veterinari da sottoporre al controllo dovrà essere effettuata a livello distrettuale, dai Responsabili di Unità Operativa di Sanità Animale.

Le ispezioni si svolgeranno presso i recapiti dei veterinari liberi professionisti accreditati e nelle strutture sanitarie veterinarie private. I controlli saranno volti a verificare la conformità delle procedure adottate dai Veterinari accreditati, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente (DDUO n. 15742 del 29.12.2008, L.R. n.33/2009 e R.R 2/2017). Durante l'ispezione verrà verificata la conformità della modulistica utilizzata con quella prevista dalle disposizioni regionali e aziendali. Dovranno inoltre essere controllati, a campione, gli atti amministrativi prodotti dal Veterinario accreditato.

Nel corso dell'intervento dovranno infine essere verificati e aggiornati tutti i dati anagrafici relativi ai Veterinari sottoposti al controllo.

I verbali di controllo dovranno essere inseriti, entro 15 giorni lavorativi dalla data del sopralluogo, nel nuovo SIV. Contestualmente dovrà essere caricato in SIV il verbale di controllo ufficiale. Nel verbale dovrà essere esplicitato che sono stati verificati i dati anagrafici del Veterinario LP presenti in SINAC.

Qualora, durante i sopralluoghi venissero evidenziate delle "non conformità", queste potranno comportare prescrizioni, diffide o provvedimenti sospensivi che verranno successivamente emanati dal D.P.V.

Dovranno essere valutate attività formative sul SINAC dirette ai veterinari liberi professionisti ed agli altri operatori abilitati.

INDICATORE DI RISULTATO

100% dell'attività effettuata/attività programmata

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

95% dei controlli inseriti in nuovo SIV entro 15 giorni lavorativi caricando copia del verbale di controllo ufficiale.

Nel verbale deve essere esplicitata l'evidenza delle verifiche sui dati anagrafici del Veterinario LP presenti nell'applicativo.

Entro il 27 febbraio 2026 trasmissione all'U.O. Veterinaria di:

- apposita Tabella di sintesi delle attività condotte;
- relazione sull'attività svolta con dettaglio NC riscontrate.

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

Con Deliberazione XII/3867 del 03/02/2025 è stato approvato il documento "Piano regionale triennale degli interventi in materia di educazione sanitaria e zoofila, di controllo demografico della popolazione animale e di prevenzione del randagismo 2025/2027 (a seguito di parere della Commissione consiliare).

INDICATORE DI RISULTATO

Trasmissione dei piani locali secondo le tempistiche previste dalla DGR di approvazione del nuovo piano triennale

Trasmissione di una relazione delle attività svolte al 31/12/2025

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Trasmissione dei Piani locali entro il termine previsto dalla DGR di approvazione a seguito del parere della Commissione consiliare.

Relazioni di rendicontazione di quanto attuato al 31/12/2025 da trasmettere entro il 27/02/2026

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

Il piano è volto a verificare il rispetto dei requisiti strutturali e gestionali previsti per le strutture di ricovero degli animali d'affezione, tramite l'utilizzo delle apposite liste di riscontro, previste dalle linee guida regionali.

Inoltre il piano mira a raccogliere informazioni sui cani molossoidi presenti nei rifugi nel corso dei due controlli annuali previsti, dettagliando, per ciascun animale:

- Numero di microchip
- Numero di eventuali morsicature a carico
- Presenza o meno di ordinanze e indicazione del rischio potenziale.

L'elenco dei molossoidi dovrà essere trascritto nei verbali di controllo inseriti in SIV. L'elenco dovrà inoltre essere reso disponibile all'Unità Operativa Veterinaria Regionale, qualora questa ne fornisca richiesta.

I controlli previsti per l'anno 2025 sono i seguenti:

- un controllo annuale sul canile sanitario condotto tramite audit;
- due controlli annuali su tutti i rifugi;
- un controllo annuale presso le strutture destinate alla commercializzazione di cani/gatti volto a verificare gli aspetti autorizzativi, la regolare registrazione delle movimentazioni sia sul registro delle strutture che nell'Anagrafe degli Animali d'Affezione e le modalità di esposizione/detenzione di animali da compagnia destinati alla vendita;

- controllo del 30% delle strutture autorizzate alla commercializzazione e alla detenzione di animali da compagnia.

La scelta delle strutture presso le quali eseguire i controlli ricadrà prioritariamente su quelle non sottoposte a verifiche gli anni precedenti, su quelle soggette a prescrizioni, oppure sulle strutture con autorizzazioni non coerenti con le attività svolte.

Le ispezioni dovranno essere effettuate utilizzando la modulistica disponibile nel “Sistema Qualità Aziendale”, che include le checklist sperimentali regionali. I documenti prodotti dovranno essere inseriti nel nuovo SIV.

INDICATORE DI RISULTATO

100% n. strutture controllate/n. strutture da controllare

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Inserimento controlli in nuovo SIV entro 15 giorni lavorativi con contestuale caricamento della/delle checklist sperimentali.

Trasmissione dell'apposita tabella entro il 27 febbraio 2026 e dell'elenco dei cani molossoidi presenti (secondo il prospetto allegato).

[VIGILANZA SUI CANI AFFIDATI](#)

Ai sensi dell'art. 21 comma 9 del Regolamento Regionale n. 2/2017 “L'ATS e il Comune effettuano controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni per l'affido di animali dei canili sanitari e dei rifugi.”

Poiché la norma non prevede un numero preciso di controlli, è stato stabilito che presso ATS Bergamo ne vengano eseguiti **10**.

Se i Comuni, riterranno di dover effettuare ulteriori accertamenti, potranno chiedere la collaborazione del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria, inviando formale richiesta ad ATS.

Le ispezioni dovranno essere svolte utilizzando la modulistica disponibile nel “Sistema Qualità Aziendale”,

Ai Responsabili di S.S. di Sanità Animale verrà fornito l'elenco dei cani provenienti dai canili della provincia, affidati nei mesi compresi fra Settembre 2024 e Febbraio 2025.

I Responsabili di Unità Operativa potranno scegliere, dall'elenco fornito, quali animali sottoporre al controllo.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

[CONTROLLI SULLA LEISHMANIOSI CANINA](#)

Sarà svolta una sorveglianza epidemiologica basandosi sulla seguente documentazione:

- modelli A con indicazioni di prove sierologiche positive per Leishmaniosi;
- notifiche di certificazioni TRACES con positività per Leishmaniosi;
- schede anagrafiche/cliniche di cani transitati in canile sanitario risultati positivi/malati di Leishmaniosi.

INDICATORE DI RISULTATO

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

INDICATORE DI IMPATTO

Definizione quadro di contesto regionale relativamente a Leishmaniosi.

RENDICONTAZIONE

Trasmissione apposita scheda entro il 27 febbraio 2026.

MONITORAGGIO SULLA LEISHMANIOSI CANINA

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

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

Il Piano di monitoraggio di cui al DDUO 16265 del 22 dicembre 2020 viene prorogato fino ad adozione del nuovo piano di monitoraggio che verrà elaborato con la collaborazione di IZSLER-OEVR sulla base dei risultati del triennio.

Monitoraggio sui cani pubblici

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

Fino al 30 aprile 2026 dovranno essere sottoposti a monitoraggio tutti i rifugi di pertinenza territoriale, previa verifica delle consistenze ed eventuale aggiornamento dei dati presenti in Anagrafe Animali d'Affezione. L'accertamento sierologico riguarderà i soggetti che non siano già stati testati nei 6 mesi precedenti e/o identificati come casi. Andranno inoltre esclusi dal monitoraggio i soggetti di difficile gestione, gli animali di proprietà sequestrati dall'autorità giudiziaria o amministrativa o temporaneamente ospitati su disposizione del Sindaco. Valutato anche il numero dei soggetti presenti nelle singole strutture, le operazioni di campionamento dovranno essere programmate in modo da concludersi entro un massimo di 60 giorni dall'inizio. Nel periodo indicato, ciascun rifugio dovrà essere testato una sola volta.

Monitoraggio sierologico sui gatti di colonia

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

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

Monitoraggio entomologico

Si attende il nuovo piano di monitoraggio elaborato con la collaborazione dell'IZSLER_OEVR sulla base dei risultati del triennio precedente.

INDICATORE DI RISULTATO

Trasmissione relazione a U.O. Veterinaria entro il 30 maggio 2025.

INDICATORE DI IMPATTO

Definizione quadro di contesto regionale relativamente a Leishmaniosi.

RENDICONTAZIONE

Entro il 30 maggio 2025.

CONDIZIONALITA'

La Comunità Europea ha stabilito di legare il sostegno economico comunitario erogato agli agricoltori al rispetto di determinati requisiti, a condizione quindi che l'operatore lavori nel pieno rispetto delle norme.

La condizionalità è diventata negli anni il principale strumento operativo comunitario per raggiungere gli obiettivi di buona gestione agronomica e ambientale dei terreni e delle aziende, di benessere degli animali e di sicurezza alimentare.

Uno dei controlli di competenza dell'ATS riguarda l'identificazione e la registrazione degli animali con l'esecuzione di controlli su un campione casuale, individuato dalla UO Veterinaria regionale, e su un campione a rischio rispettando le quote assegnate dalla medesima UO Veterinaria per il raggiungimento delle percentuali di controllo previste.

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

Tale attività di supervisione sarà svolta sul 100% delle check list risultate non conformi e sul 10% delle check list risultate conformi.

Come stabilito dal Piano Triennale Anticorruzione dell'ATS di Bergamo tutti i controlli (CGO6, CGO7, CGO8) ricompresi nel campione a rischio della condizionalità 2025 saranno effettuati da due veterinari ufficiali.

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

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

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 3 (100%)

Supervisione documentazione dei controlli ufficiali:

- il 100% delle aziende con controlli con esito non favorevole, le cui risultanze hanno rilevanza ai fini dell'erogazione dei contributi comunitari;
- almeno il 10% delle aziende selezionate nel campione di condizionalità su base casuale o a rischio i cui controlli hanno dato esito favorevole.

RENDICONTAZIONE

Inserimento delle checklist relative ai controlli ufficiali e della relativa documentazione pertinente, compresi i provvedimenti conseguenti negli applicativi informatici dedicati

Predisposizione ed invio entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello oggetto del controllo, alla UO Veterinaria di una relazione sull'attività di supervisione effettuata.

ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2025 (VERIFICHE INTERDIPARTIMENTALI)

Al fine di uniformare le modalità di conduzione delle verifiche e la gestione delle eventuali criticità e al contempo valorizzare gli scambi tra diverse professionalità e competenze in ambiti e contesti diversi da quelli abituali, si dovranno programmare ed attuare, almeno 1 controllo ufficiale sui seguenti ambiti di attività e nella seguente ATS:

ATS deputata a controllo	ATS competente sulle strutture
Bergamo	Brescia
Brescia	Bergamo

Ambiti di attività:

Sanità animale	<ul style="list-style-type: none">• Biosicurezza avicola (1 controllo)• Biosicurezza suini (1 controllo)
Igiene Urbana Veterinaria	<ul style="list-style-type: none">• Strutture di ricovero per AA (1 controllo) possibilmente comprensivo della compilazione della scheda di rischio potenziale per un cane morsicatore

I DVSAOA condivideranno tra loro l'elenco delle strutture oggetto dei piani al fine di individuare – in modo del tutto casuale – quelle che dovranno essere sottoposte alle verifiche interdipartimentali.

Entro il 30 aprile 2025, ciascun DVSAOA che dovrà effettuare i controlli comunicherà alla UO Veterinaria l'elenco delle strutture che sottoporrà a controllo interdipartimentale indicando anche il criterio di casualità adoperato.

La verbalizzazione del controllo sarà congiunta e la registrazione nei sistemi informativi, che dovrà riportare tale informazione (controllo congiunto), sarà a cura del DVSAOA competente sulla struttura.

In caso di prescrizioni/non conformità, i provvedimenti dovranno essere adottati dal DVSAOA competente sulle strutture.

Eventuali situazioni di criticità dovranno essere comunicate anche all'UO Veterinaria, anche allo scopo di condividerne la risoluzione.

CONTROLLI PROGRAMMATI UVAC

Nel 2025 non sono previsti controlli programmati in Sanità Animale.

ATTIVITA' RICHIESTE DA PRIVATI

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

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

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

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI - SANITA' ANIMALE 2025

Il Direttore del Servizio Sanità Animale dopo la formale approvazione, da parte della Direzione Strategica, del Piano aziendale per l'anno in corso, trasmetterà ai Responsabili S.S. di Sanità Animale distrettuali e al Responsabile S.S.D. Igiene Urbana Veterinaria, Prevenzione del randagismo, Tutela degli Animali d'Affezione e Pet Therapy, il Piano definitivo.

Quindi incontrerà i Responsabili S.S. di Sanità Animale distrettuali e il Responsabile S.S.D. Igiene Urbana Veterinaria, Prevenzione del randagismo, Tutela degli Animali d’Affezione e Pet Therapy, al fine di concordare e formalizzare la pianificazione definitiva delle attività previste, documentando le decisioni adottate tramite la stesura di apposito verbale dell’incontro.

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

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

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

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI DI ORIGINE ANIMALE

ANALISI DI CONTESTO

ANAGRAFE DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI PER L’UOMO

La normativa comunitaria distingue gli impianti produttivi in due tipologie:

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

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

Impianti di macellazione	A	B	TOT
Impianti di macellazione di ungulati domestici	30	44	74
Impianti di macellazione di pollame	0	3	3

Impianti di macellazione di selvaggina allevata (attività non prevalente)	0	5	5
Centri di Lavorazione Selvaggina cacciata	3	2	5
Impianti di macellazione stagionale di suini	9	17	26

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

Attualmente, gli impianti di macellazione riconosciuti (ungulati e pollame) e attivi in provincia di Bergamo sono **77** e **26** macelli “stagionali” registrati, con ambito di commercializzazione vincolato al territorio nazionale per autoconsumo; a questi si aggiungono **5** centri di lavorazione della selvaggina (CLS). In totale sono presenti **103** impianti di macellazione p.d.. e **5** Centri di lavorazione selvaggina cacciata

IMPIANTI DI PRODUZIONE/TRASFORMAZIONE

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

Di seguito si riporta l’elenco degli impianti/attività presenti a gennaio 2025 (**elenco per numero di “impianti” / ”attività”, non per “attività prevalente”/ ”stabilimenti”**)

Tipologia impianto	A	B	Totale
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attiv. generali - Centro di riconfezionamento	29	13	42
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attiv. generali - Deposito frigorifero	44	26	70
853 Riconosciuti - Sezione I - Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento	24	13	37
<i>853 Riconosciuti - Sezione I - Carni di ungulati domestici - Macello</i>	<i>30</i>	<i>44</i>	<i>74</i>
853 Riconosciuti - Sezione II - Carni di pollame e di lagomorfi - Laboratorio di sezionamento	8	9	17
<i>853 Riconosciuti - Sezione II - Carni di pollame e di lagomorfi - Macello</i>	<i>0</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
853 Riconosciuti - Sezione III - Carni di selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento	0	2	2
<i>853 Riconosciuti - Sezione III - Carni di selvaggina allevata - Macello</i>	<i>0</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
853 Riconosciuti - Sezione IV - Carni di selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina	3	2	5
853 Riconosciuti - Sezione V - Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente - Laboratorio di carni macinate	10	2	12
853 Riconosciuti - Sezione V - Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente - Laboratorio di preparazione carni	13	7	20

853 Riconosciuti - Sezione VI - Prodotti a base di carne - Stabilimento di trasformazione	30	24	54
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Locale di cernita e sezionamento	7	1	8
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Locale di macellazione di prodotti di acquacoltura	0	1	1
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Stabilimento di trasformazione	10	5	15
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Centro di imballaggio uova	3	6	9
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Impianto produzione uova liquide	0	1	1
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Stabilimento di trasformazione (ovoprodotti)	0	1	1
853 Riconosciuti - Sezione XI - Cosce di rana e lumache - Stabilimento di trasformazione	1	0	1
853 Riconosciuti - Sezione XIII - Stomaci, vesciche e intestini trattati - Stabilimento di trasformazione	0	4	4
TOTALE	212	169	381

LABORATORI DI PRODUZIONE REGISTRATI
--

IMPIANTI	A	B	TOTALE
Impianto di macellazione stagionale di suini	9	17	26
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosteria	31	126	157
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	77	89	166
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	66	27	93
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	42	40	82
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura	37	12	49
Pesca professionale	0	1	1
Centro di sosta/raccolta (caccia)	3	1	4

ESERCIZI DI DISTRIBUZIONE

IMPIANTI	A	B	TOTALE
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	29	11	40
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	8	13	21
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	84	63	147
Piattaforma di distribuzione alimenti	2	3	5
Ipermercato	5	6	11
Negozi commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	193	88	281
Negozi commercializzazione al dettaglio prodotti alimentari vari	267	117	384
Superette o supermercato	201	124	325
Vendita di alimenti surgelati	7	9	16
Vendita per corrispondenza o via internet	48	25	73
Macelleria e/o polleria	263	219	482
Pescheria	8	9	17
Negozi mobile/Banco per vendita ambulante	394	197	591

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE – dati in SIV

IMPIANTI	A	B	TOTALE
Mense ospedaliere/ Case di cura e di riposo	82	49	131
Mense scolastiche, aziendali ed altre strutture collettive (con preparazione)	45	102	147
Ristoranti, pizzerie, trattorie, tavole calde	331	410	741
Aziende agrituristiche	61	66	127
Preparazione di pasti senza somministrazione (centri cottura)	24	42	66

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

ANALISI DELL'ATTIVITA' SVOLTA NEL 2024

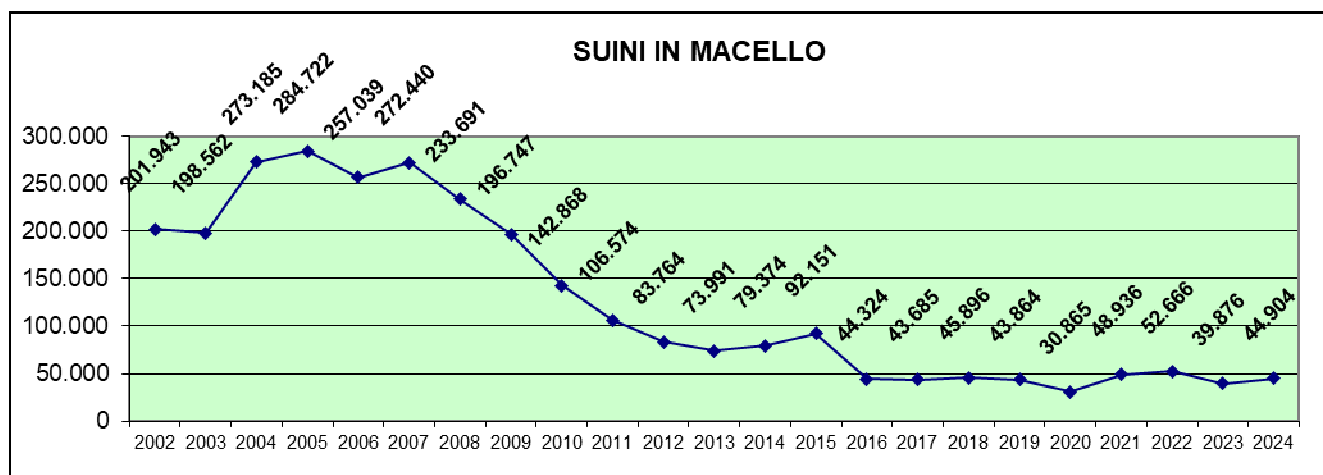
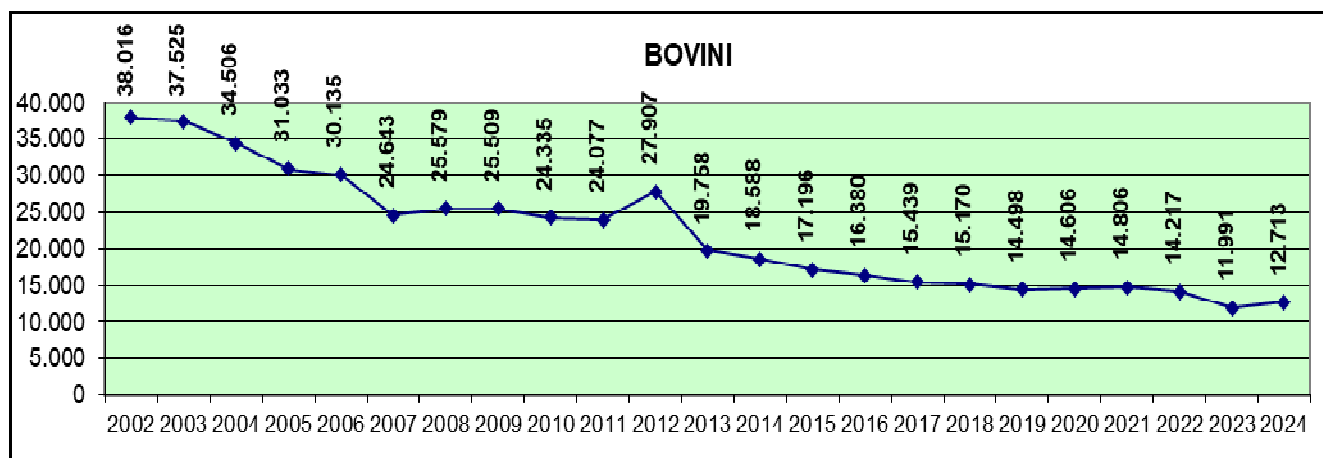
ANALISI DELLE PRODUZIONI – DATI ANNO 2024 E CONFRONTO CON ANNI PRECEDENTI

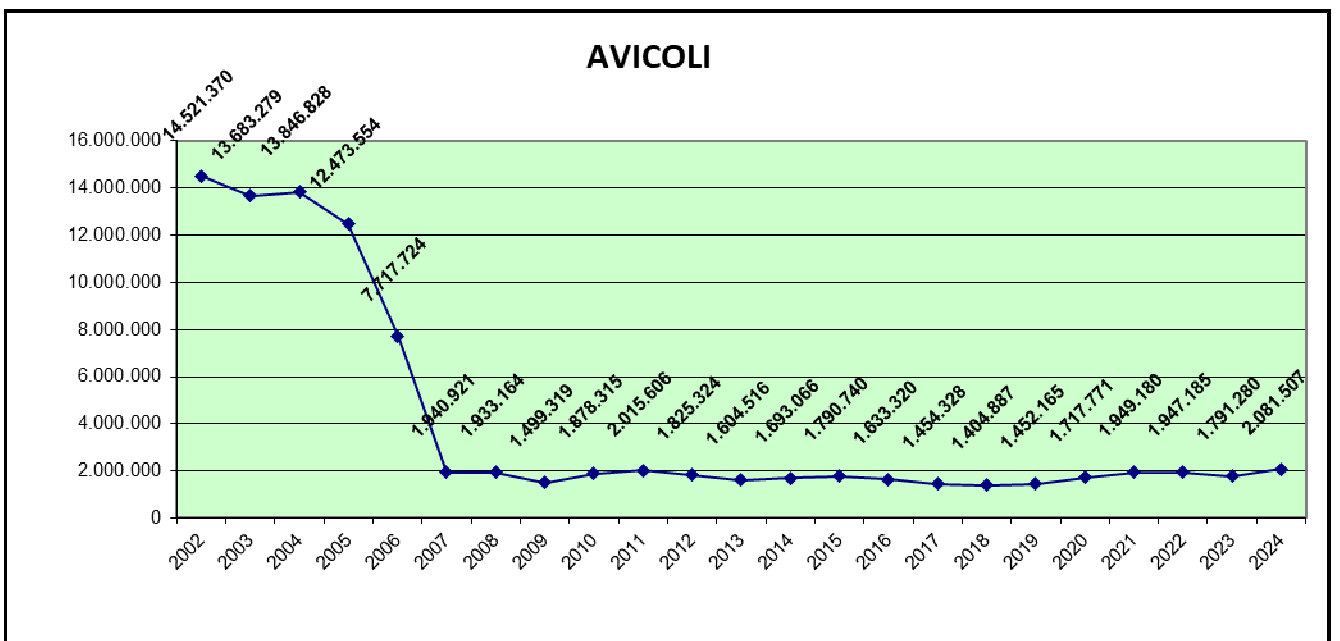
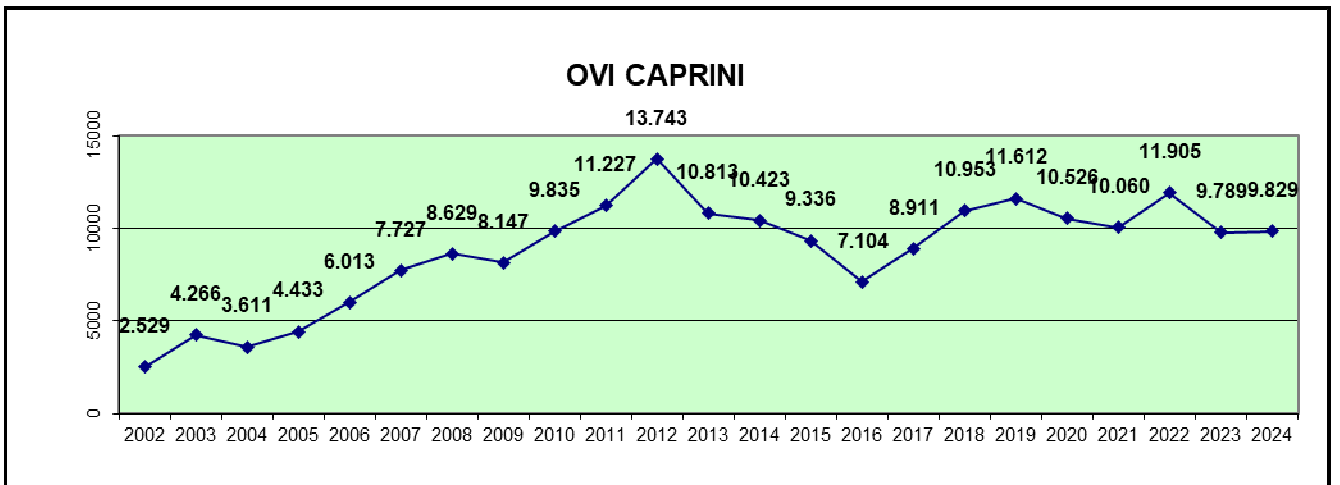
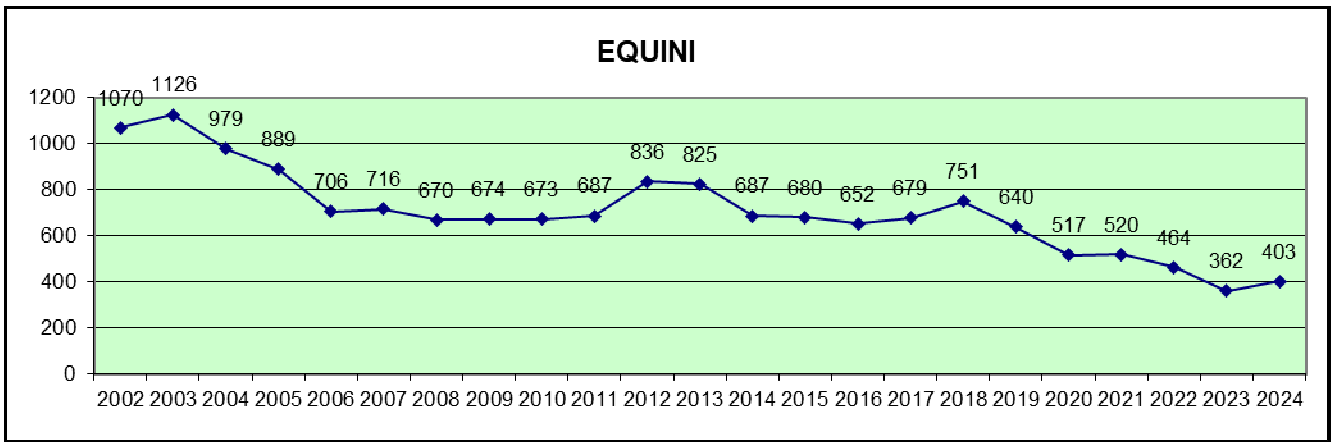
IMPIANTI DI MACELLAZIONE

Numero capi macellati suddivisi per specie

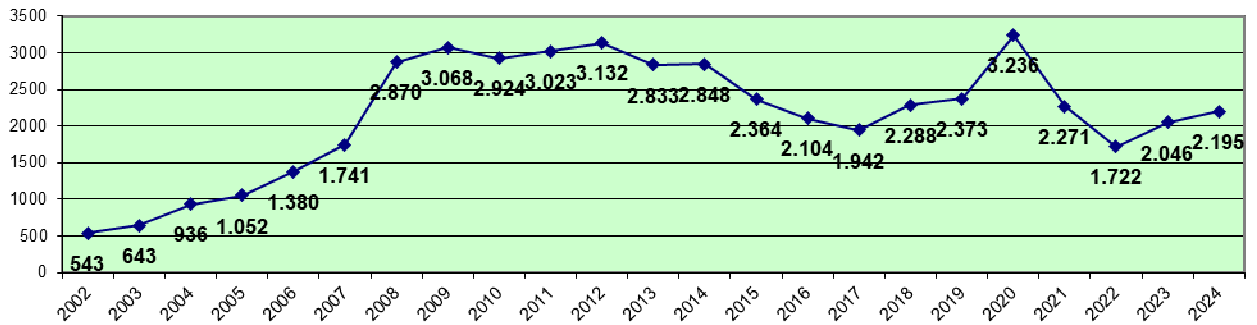
CAPI MACELLATI	2020	2021	2022	2023	2024
SUINI	30.865	48.936	52.666	39.876	44.904
SUINI MACELLATI A DOMICILIO	2.433	2.473	2.324	1.981	1.577
SUINI A DOMICILIO PERSONA FORMATA (ricompresi sopra)	1.812	2.010	1.980	1.724	1.400
BOVINI (Bovini adulti e Vitelli)	14.606	14.806	14.217	11.836	12.713
EQUINI	517	520	464	362	403
OVICAPRINI	10.526	10.060	11.905	9.789	9.829
VOLATILI DA CORTILE (broiler)	1.717.771	1.949.180	1.947.185	1.791.280	2.081.507

Grafici entità delle macellazioni negli anni 2002 – 2024

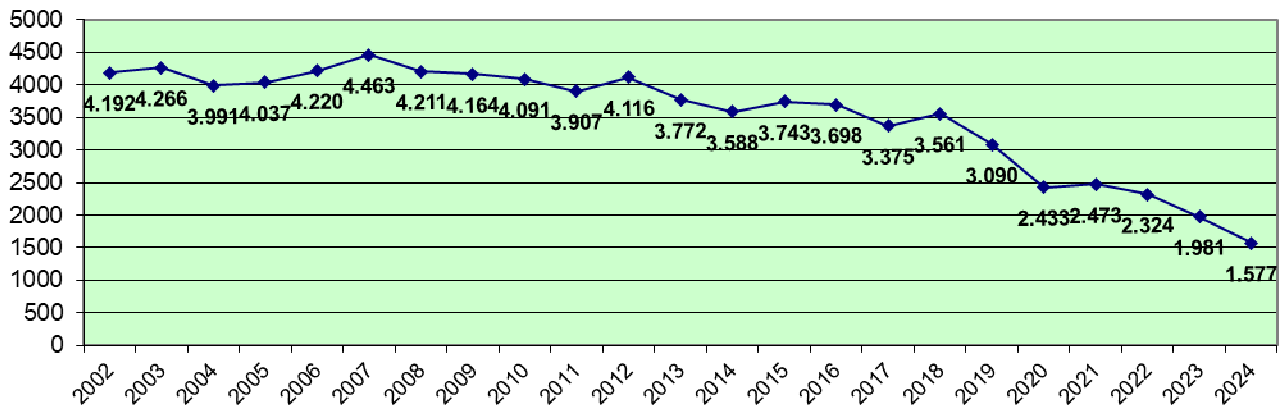


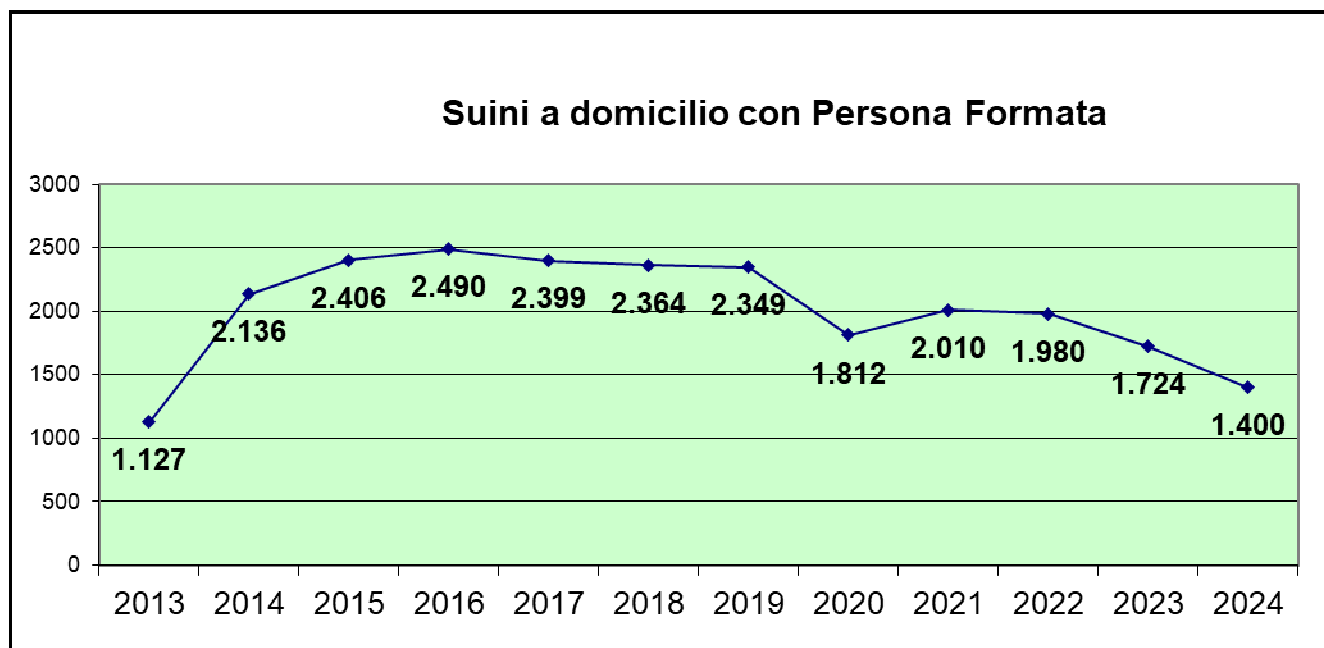


MACELLAZIONE ISLAMICA - FESTA DEL SACRIFICIO



Suini a domicilio





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

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

[ANALISI DEI BISOGNI MANIFESTATI DAL TERRITORIO](#)

Durante l'attività svolta nel 2024 è stato possibile evidenziare alcune problematiche che possono rappresentare bisogni espressi o inespressi del territorio e dei cittadini.

[APPROCCIO INTERDISCIPLINARE AL CONTROLLO](#)

L'esigenza di condividere aspetti del controllo in comune tra i vari organismi di controllo, di valutare gli aspetti positivi di differenti forme di approccio alla vigilanza e agli operatori commerciali, di uniformare le modalità del controllo (soprattutto all'interno dell'ATS), l'opportunità di incrementarne l'efficacia e, contestualmente, di razionalizzare

l'impiego delle risorse dedicatevi, ha orientato, già da diversi anni, il DVSAOA al coordinamento di una parte degli interventi programmati, con il Dipartimento Medico in particolare, ma anche con altri organi istituzionali di controllo come NAS, Carabinieri Forestali, Capitaneria di Porto, Ispettorato Frodi, Polizia Stradale e poi, ancora, in forma occasionale, Polizia Locale e Guardia di Finanza.

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

I controlli congiunti negli ultimi anni hanno sottolineato la opportunità di orientare alcuni controlli nella ristorazione etnica, o comunque, gestita da personale di provenienza da Paesi Terzi.

Proseguirà, peraltro, come più avanti riportato nei dettagli, il Piano Integrato con altri Organi di Controllo, laddove opportuno e possibile. Oltre a ciò, saranno concordati con la Polizia Stradale alcuni interventi su strada per la verifica delle modalità di trasporto degli alimenti da parte dei vari operatori commerciali.

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

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

GESTIONE DELLE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (MTA)

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

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

ANTICORRUZIONE E TRASPARENZA

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

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

L'orientamento attuale porta gli operatori di vigilanza ad **operare** sempre maggiormente **in coppia**, evitando, compatibilmente con le risorse disponibili e i compiti attribuiti, interventi singoli. Naturalmente, in questi primi anni, sono state individuate attività

maggiormente a rischio e altre dove gli interventi congiunti sono solo una percentuale dei controlli totali. Tale attività congiunta, resasi opportuna anche sotto altri profili è stata illustrata nel paragrafo precedente. Tale modalità di approccio è stata necessariamente e parzialmente limitata alla luce dell'opportunità, causa Covid, di evitare la presenza di troppe persone in corso di controllo.

A fianco di questa modalità di intervento, la **rotazione del personale** sul territorio e presso gli impianti produttivi, è una pratica che evita legami inopportuni tra il territorio e gli operatori deputati al controllo.

In aggiunta alle misure sopra esposte, lo strumento dell'**audit interno** – che verrà impiegato anche nel 2025 - si è dimostrato utile per rilevare e contenere comportamenti del personale non opportuni, poco trasparenti e, soprattutto, per verificare la corretta applicazione delle procedure condivise inerenti il corretto svolgimento dell'attività di controllo di competenza.

ALTRI BISOGNI

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

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

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

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

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

RISORSE DISPONIBILI

VETERINARI

L'Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale, per l'anno 2025, dispone, al momento della programmazione di inizio anno, delle seguenti risorse umane, deputate allo svolgimento delle relative funzioni:

	NUMERO VETERINARI	ORE DISPONIBILI (attività tipiche + macro)
DISTRETTO A	10	16.400
DISTRETTO B	10	16.700
<i>TOT VET DISTRETTI</i>	20	33.100
DDV+ DD+DS (Area B)	3	2.782
TOTALE	23	35.882

Senza considerare le 800 ore circa di servizio prestate nel 2024 in regime di area a pagamento, le ore totali realmente disponibili per l'anno 2025 sono **35.882** (attività tipiche e macroattività).

TECNICI DELLA PREVENZIONE

L'attività attribuita ai tecnici della prevenzione, per quanto riguarda l'area di Igiene degli Alimenti di O.A., è stimata intorno alle **7.600 ore** circa dedicabili alle attività tipiche (vigilanza, campionamenti, emergenze ecc.) sul territorio (di cui 4.400 nel distretto A e 3200 nel distretto B).

PROGRAMMAZIONE – ANNO 2025

PREMESSA

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

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

OBIETTIVI GENERALI DI PREVENZIONE

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

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

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

È fondamentale, pertanto:

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

ATTIVITA' DI CONTROLLO

STRUMENTI E MODALITA' DI CONTROLLO

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

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

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

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

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

Per l'attività di audit, d'ispezione e di campionamento si faccia riferimento alle procedure di qualità adottate e periodicamente aggiornate.

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

AUDIT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERCENTUALI DI CONTROLLI TRAMITE AUDIT.

Per l'anno 2025, la U.O. veterinaria ha disposto **che il 40 % DEI CONTROLLI PROGRAMMATI SU STABILIMENTI RICONOSCIUTI in attività sia condotto mediante AUDIT.**

Quest'anno, durante ogni audit potrebbe essere reso obbligatorio l'utilizzo e la compilazione della **SCORE CARD** la cui sperimentazione, iniziata nel 2023, proseguirà coinvolgendo tutti i controlli tramite audit.

Tale sussidio, una volta perfezionato, potrà coadiuvare il veterinario ufficiale nella categorizzazione del rischio dei singoli stabilimenti, uniformando la frequenza e l'intensità dei controlli.

Le indicazioni per l'utilizzo di tale strumento saranno comunicate dalla UO veterinaria regionale.

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

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

DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO (SIV)

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

- la gestione dell'anagrafica delle industrie alimentari di competenza veterinaria;
- la programmazione dell'attività di vigilanza;

- il monitoraggio dello stato di avanzamento della stessa;
- la rendicontazione dell'attività di vigilanza svolta;
- l'estrazione ed elaborazione di alcuni dati di attività

I presupposti essenziali per il corretto funzionamento del sistema sono:

- **Il sistematico aggiornamento della parte anagrafica;**
- **LA SISTEMATICA REGISTRAZIONE DEI SOPRALLUOGHI (SIA AUDIT CHE ISPEZIONI) IN SIVI ENTRO MASSIMO 30 GIORNI DALL'ESECUZIONE DEGLI STESSI**

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

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

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

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

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

I controlli su strada o, comunque non ancora registrabili nel nuovo SIV, dovranno essere raccolti, archiviati e rendicontati a parte (da verificare l'aggiornamento del nuovo SIV).

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

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

A questo proposito, si tenga presente **che la maggioranza delle procedure attuate** dalle imprese al fine di garantire l'igiene dei prodotti alimentari (per esempio, pulizia e disinfezione, progettazione e manutenzione dei fabbricati degli impianti e delle attrezzature, igiene e formazione del personale, approvvigionamento idrico, lotta agli infestanti, ecc.) **ha carattere trasversale**, per cui il controllo condotto e i relativi riscontri devono essere riferiti a tutte le attività/impianti condotte presso lo stabilimento (cioè,

“spuntare tutti gli impianti”), a meno che sussistano condizioni particolari, riprese nel verbale di controllo, che giustifichino come gli stessi siano riferibili a un campo più ristretto.

INTERVENTI CONGIUNTI TRA PERSONALE DEL DV O TRA PERSONALE DEL DV E DIPS

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

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

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

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

Per quanto riguarda gli impianti registrati, ordinariamente i controlli saranno effettuati tramite controllo congiunto.

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

INDICATORI DI PROCESSO

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

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

ATTRIBUZIONE DEI LIVELLI DI RISCHIO

Con “graduazione” o “categorizzazione” del rischio si indica il modello di classificazione degli stabilimenti, definiti ai sensi dell'articolo 2.1, lettera c) del Reg. 852/04, in categorie di rischio basate sulla tipologia di alimento prodotto, trasformato e/o distribuito, sulle

caratteristiche del processo attuato, sulle caratteristiche dell'impianto, sulle modalità di gestione dei processi, sul profilo del consumatore destinatario dei prodotti e sulle modalità d'uso dell'alimento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Negli anni scorsi è stato necessario:

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

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

- Caratteristiche della struttura
 - Lay – out impianto
 - Condizioni microclimatiche di manutenzione e pulizia
 - Numero di addetti alla produzione, inclusi i familiari

- Caratteristiche di produzione
 - **Linee di produzione**
 - **Materie prime: natura e modalità di approvvigionamento**
 - Categoria alimento
 - Destinazione d'uso
 - Ambito di commercializzazione

- Processi
 - Procedure di prerequisito
 - HACCP
 - Rintracciabilità e ritiro

- Personale
 - Professionalità e coinvolgimento
 - Formazione del personale

- Dati storici
 - Risultati dei controlli precedenti

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

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

Tale processo di revisione proseguirà nell'anno corrente.

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

1. Trasformazione di alimenti mediante applicazione di uno o più trattamenti
2. Attività di macellazione
3. Attività di manipolazione degli alimenti incluse quelle necessarie alla loro porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti (sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento)

4. Stoccaggio di alimenti senza alcuna manipolazione oltre a quanto strettamente necessario per la loro movimentazione (centri di raccolta, depositi)

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

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

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

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

MACROCATEGORIE STABILIMENTI RICONOSCIUTI	Tipologie impianti
Trasformazione di alimenti mediante applicazione di uno o più trattamenti (1) CLUSTER GIALLO	Impianto di stagionatura di prodotti a base di carne e latte
	Impianto di produzione di ovoprodotti
	Impianto di produzione di prodotti a base di carne
	Impianto di produzione di prodotti a base di latte
	Impianto di produzione di prodotti a base di pesce
	Impianto di trasformazione di cosce di rana e lumache
	Impianto di trasformazione di grassi animali e ciccioli
	Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche
Attività di macellazione (2) CLUSTER ROSSO	Stabilimenti di produzione di gelatina e collagene
	Impianto di macellazione di ungulati domestici
	Impianto di macellazione di pollame, lagomorfi e selvaggina allevata
	Impianto di macellazione di prodotti dell'acquacoltura
	Impianto di macellazione abilitato U.S.A.
Attività di <u>manipolazione</u> degli alimenti incluse quelle necessarie alla loro porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti (sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento) (3) CLUSTER VERDE	Impianto di macellazione inferiore a 1000 UGB
	Impianto di porzionatura, affettatura, e/o riconfezionamento prodotti a base di carne e latte;
	Impianto di sezionamento carni;
	Impianto di produzione di carni macinate, preparazioni di carni, CSM
Stoccaggio di alimenti	Centro di raccolta e standardizzazione latte
	Deposito riconosciuto

senza alcuna manipolazione oltre a quanto strettamente necessario per la loro movimentazione (centri di raccolta, depositi) (4) CLUSTER AZZURRO	Mercati ingrosso (carni avicunicole, ungulati domestici, prodotti della pesca)
	Centri imballaggio uova
	Centri di raccolta latte crudo
	Centri di raccolta materie prime per grassi fusi e ciccioli, gelatine, collagene

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

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

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

Nell'anno corrente, la UO Veterinaria sta per adottare una nuova check list atta alla rilevazione sistematica e dettagliata dei parametri utili all'attribuzione del livello di rischio. Dopo una prima fase sperimentale, sarà necessario adeguarsi alla nuova check list e, conseguentemente, rivedere, laddove necessario, i precedenti livelli di rischio attribuiti.

[ATTIVITA' REALMENTE ESERCITATE, ATTIVITA' RICONOSCIUTE O REGistrate, REGISTRAZIONE ANAGRAFICA IN SIV](#)

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

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

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

Eventuali disallineamenti dovranno essere segnalati per i dovuti aggiornamenti.

PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI ALIMENTARI

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

In particolare, è prevista l'esecuzione de:

- il 100 % del controllo ufficiale minimo programmata a livello ATS su impianti riconosciuti e registrati,
- l'esecuzione di **controlli tramite audit nel 40 % degli stabilimenti riconosciuti presenti e**
- l'esecuzione di **controlli tramite audit nel 3 % degli esercizi registrati programmati.**

L'attività di controllo riportata nelle tabelle seguenti è l'attività minima programmata, nel rispetto delle indicazioni ministeriali e regionali, la cui esecuzione deve essere garantita al 100% entro la fine dell'anno.

Resta inteso che, risorse ed emergenze permettendo, i RSS potranno anche pianificare alcuni controlli aggiuntivi nei settori ritenuti più critici.

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

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

Tutte le attività di vigilanza dovranno essere inserite in SIV.

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

ATTIVITA' DI VIGILANZA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE

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

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

Nel 2025, oltre alla necessaria e dovuta attività d’ispezione al macello propriamente detta, sarà necessario proseguire nelle verifiche inerenti gli aspetti funzionali della macellazione (corrette GHP e formazione degli operatori), strutturali degli impianti e l’adozione e implementazione di manuali di autocontrollo appropriati e coerenti con la nuova attività e con la normativa vigente.

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

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

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

AUDIT

IMPIANTI DI MACELLAZIONE RICONOSCIUTI

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

Gli AUDIT saranno condotti da veterinari ufficiali adeguatamente formati per la corretta esecuzione di tale controllo e dal responsabile di unità operativa competente per territorio, dal direttore di servizio e, in relazione alle diverse attività svolte dal singolo stabilimento, dai rispettivi referenti in materia (es. impianto di macellazione di prodotti ittici – referente provinciale dei prodotti della pesca). Di norma nel gruppo di audit dovrà essere inserito almeno un collega diverso dal responsabile dell’impianto; quest’ultimo potrà, comunque, partecipare al controllo e dovrà sempre essere preventivamente informato.

Durante tali audit dovranno essere verificati, secondo un principio di rotazione da attuarsi nell’arco di tre anni, almeno 3 delle procedure/processi sotto riportati:

- ❖ l'igiene delle lavorazioni (dei locali, delle attrezzature, del personale e delle lavorazioni p.d.);
- ❖ manutenzione dei locali, attrezzature e dispositivi di macellazione
- ❖ il rispetto della normativa inerente il benessere animale con particolare riferimento al Piano Benessere al trasporto (a destino) e alla macellazione e al rispetto dei requisiti previsti dall'All. II del Reg. 1099 (vedi piano specifico nei macelli);
- ❖ la lotta agli infestanti;
- ❖ le procedure inerenti la tracciabilità/rintracciabilità in senso lato (documentazione di entrata degli animali, correlazione tra carcasse e visceri in fase di macellazione, identificazione delle carcasse, eventuale etichettatura o documentazione di trasporto carni in uscita);
- ❖ gestione degli esami in autocontrollo effettuati ai sensi regolamento 2073 (appropriatezza del piano, adozione del piano, assegnazione frequenze in deroga, registrazione esiti, adozione degli eventuali provvedimenti a seguito di NC)
- ❖ la corretta e sistematica registrazione in BDN dei capi macellati;
- ❖ procedure di gestione dei sottoprodotti (Cat. 1, 2, 3), dei MSR e degli altri rifiuti

Gli audit saranno effettuati su alcuni gli impianti di macellazione, individuati dai rispettivi RUOT in considerazione delle indicazioni di servizio, della potenzialità produttiva, delle problematiche sanitarie rilevate e dei controlli effettuati nel 2024 (NC e rotazione).

ISPEZIONI

Il numero delle ISPEZIONI indicate nella tabella sono gli interventi minimi che dovranno essere effettuati (e documentati) presso le strutture di macellazione, finalizzati al controllo di procedure, aspetti operativi e registrazioni per cui sono previsti comunque dei controlli minimi/anno.

Tenendo conto che il veterinario ufficiale svolge compiti ispettivi in conformità dei requisiti generali di cui al Reg (UE) 2017/625 e al Reg. delegato (UE) 2019/624), in particolare per quanto riguarda:

- a) le informazioni sulla catena alimentare;
- b) l'ispezione ante mortem;
- c) il benessere degli animali;
- d) l'ispezione post mortem;
- e) il materiale specifico a rischio;
- f) le prove di laboratorio;

le ispezioni programmate presso gli impianti di macellazione riconosciuti hanno le seguenti finalità:

- a.** monitorare sistematicamente il livello igienico sanitario dei locali, delle attrezzature e delle lavorazioni p.d.;

- b.** monitorare il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impianto che ne hanno concesso il riconoscimento;
- c.** garantire la gestione di tutte le NON CONFORMITA' rilevate presso l'impianto entro i termini previsti (e la loro chiusura anche informatica (SIVI));
- d.** garantire sistematicamente il rispetto della normativa sul benessere animale
- e.** garantire che il personale operante nel macello sia adeguatamente formato, sia per quanto concerne il governo degli animali vivi, sia per quanto riguarda l'igiene delle lavorazioni

Pertanto, i controlli effettuati durante le ispezioni dovranno garantire **almeno, nell'arco dell'anno**, la verifica delle seguenti procedure e con le seguenti modalità:

- la procedura adottata dalla ditta circa i controlli preventivi da espletarsi sull'identificazione degli animali in entrata e sulla documentazione di accompagnamento;
- **il rispetto costante della normativa inerente il benessere animale con particolare riferimento alle fasi di scarico, stabulazione, movimentazione, stordimento e abbattimento degli animali.**
- gestione dei sottoprodotti e del MSR (controlli in fase operativa e sulle registrazioni)
- **gestione degli esami in autocontrollo effettuati ai sensi regolamento 2073 (appropriatezza del piano, adozione del piano, assegnazione frequenze in deroga, registrazione esiti, adozione degli eventuali provvedimenti a seguito di NC)**
- procedure/processi di sanificazione,
- procedure/processi di manutenzione,
- procedure/processi di controllo degli animali infestanti
- igiene delle lavorazioni: controlli visivi in fase di macellazione
- correttezza inserimento dati in BDN (verifica registri di macellazione e registrazione in BDN)

Gli esiti dei controlli inerenti i settori sopra specificati dovranno essere espressamente riportati nei verbali d'ispezione.

[MACELLI STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTI SUINI](#)

Gli impianti stagionali annessi ad allevamenti suini svolgono formalmente attività di macellazione "famigliare". Le carni ivi prodotte non possono essere commercializzate nei canali distributivi ordinari, ma sono destinate esclusivamente al consumo famigliare dell'acquirente.

In tali realtà, operanti esclusivamente nei mesi freddi da novembre a marzo, **il veterinario ufficiale dovrà condurre ispezioni, nei periodi di attività degli impianti, per la verifica a campione di:**

- ❖ la corrispondenza tra le macellazioni eventualmente comunicate ed effettuate come “persona formata” e la documentazione agli atti presso il macello (registro, ecc.)
- ❖ la correttezza e la completezza della documentazione di accompagnamento dei suini al macello (ancorché da allevamento annesso); in particolare il Mod 4 (cartaceo), con le relative dichiarazioni dell'allevatore circa gli eventuali trattamenti effettuati, dovrà essere compilato e disponibile per il veterinario ufficiale prima dell'inizio delle operazioni di macellazione;
- ❖ le procedure essenziali inerenti a:
 - il rispetto del benessere animale durante la movimentazione e la macellazione degli animali;
 - la sanificazione delle attrezzature e dei locali di macellazione;
 - la manutenzione delle attrezzature e delle strutture di macellazione;
 - la tracciabilità delle carcasse suine e la responsabilizzazione formale del titolare del macello e del privato circa gli obblighi di non consumare le carni fino all'esito favorevole delle analisi per trichina;
- ❖ anche per il 2024 non è previsto il controllo sistematico con relativa check list del benessere animale in tali impianti.

Controllo dell'attività di macellazione - con persona formata - dei suini e degli ovicapri a domicilio e in impianti di macellazione stagionali annessi ad allevamento

Il DVSAOA ha potuto implementare quanto introdotto con il Decreto regionale n. 9405 del 23 ottobre 2012, con particolare riferimento alla figura della “persona formata”. La presenza di tale operatore, in possesso di adeguata formazione, consente la gestione di alcune macellazioni senza l'intervento diretto e “a domicilio” del veterinario che dovrà, peraltro, garantire l'effettuazione, con esito favorevole, dell'esame trichinoscopico delle carni, prima del consumo delle stesse.

La procedura adottata coinvolge molti attori verso cui è stato necessario operare diversi momenti di formazione; sono interessati i proprietari degli animali da macellarsi, le persone formate/norcini, il comparto amministrativo dei distretti (gestione delle chiamate e dei conferimenti dei campioni), l'IZS di Bergamo e i singoli veterinari ufficiali territorialmente competenti.

La complessità delle operazioni necessarie e la possibilità di eludere il controllo veterinario rende opportuno attuare alcune verifiche a campione al fine di assicurarsi della correttezza della prassi adottata dai singoli macellatori a domicilio.

In tal senso si dispone di attuare **20 verifiche documentate**, su base annuale, **10 per distretto**, presso il domicilio dei privati o presso i macelli stagionali (almeno 10 delle 20 verifiche) che hanno comunicato di macellare avvalendosi di persona formata.

In occasione di tali controlli dovranno essere considerati principalmente i seguenti aspetti:

- la correttezza della comunicazione di macellazione all'ASL (tempistica, numero capi macellati);
- l'effettiva presenza della persona formata;

- la conoscenza delle modalità di invio del campione alle sedi distrettuali (verbale in uso, corretta compilazione dello stesso, parte muscolare da prelevare, modalità di invio del campione, ecc.);
- le limitazioni al consumo delle carni prima dell'effettuazione delle analisi
- la corrispondenza tra il numero dei suini macellati e quelli ancora presenti in stalla rispetto a quanto riportato nel MOD 4 di entrata.

VERIFICA DELLA REGISTRAZIONE IN BDN DEI DATI DI MACELLAZIONE DEI BOVINI, DEI SUINI, DEGLI EQUINI E DEGLI OVICAPRINI E DEGLI ESAMI PER LA RICERCA DI TRICHINA SPP. IN SUIDI ED EQUIDI

Al momento della redazione della presente Programmazione è in atto il passaggio delle "utenze" dei macellatori dalla Banca Dati Regionale (BDR) alla Banca Dati Nazionale (BDN).

Tale passaggio comporterà nuove modalità di inserimento dei dati da parte degli operatori del macello e da parte dei Veterinari Ufficiali per quanto di rispettiva competenza.

Si rimanda, pertanto, a successive comunicazioni in merito all'argomento e alle conseguenti verifiche sull'attività.

INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE (ICA)

IN ARRIVO AL MACELLO

Il veterinario ufficiale dovrà **sistematicamente verificare l'avvenuto invio dell'ICA** al macello secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

INFORMAZIONI DAL MACELLO

Ogni referto di laboratorio sfavorevole su campioni di carne effettuati al macello o, comunque, qualsiasi **non conformità** (su animali o carni) rilevata al macello e riconducibile (o utile) all'allevatore o al trasportatore degli animali sarà comunicata formalmente a questi ultimi, al veterinario aziendale e, soprattutto, al veterinario ufficiale competente sull'allevamento o, comunque, all'ATS competente.

CIRCOLARE 44/SAN/2000 – REGISTRAZIONE DATI DI MACELLAZIONE

La circolare 44/SAN/2000 – Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche - aveva previsto la raccolta di alcuni dati di macellazione e di alcuni aspetti di ordine sanitario relativi ai capi macellati.

La disponibilità di un nuovo applicativo, disponibile in SIVI, consente una raccolta sistematica di queste informazioni (da **tutti** gli impianti di macellazione riconosciuti), funzionale ed agevole.

Tutti i veterinari responsabili degli impianti di macellazione riconosciuti dovranno procedere all'inserimento nell'applicativo dei dati sopracitati, relativi ai rispettivi impianti, entro la fine del mese successivo a quello di riferimento.

I dati del mese di dicembre dovranno essere inseriti entro il 10 gennaio dell'anno successivo.

Si segnala che, ordinariamente, non sono consentite modifiche successivamente al mese di ottobre per i dati del 1° semestre e di aprile per i dati del 2° semestre.

L'andamento dell'inserimento dati sarà periodicamente monitorato a livello centrale.

MACELLAZIONE SECONDO PARTICOLARI RITI RELIGIOSI

Relativamente alla Festa del Sacrificio, che **si svolgerà indicativamente nella prima settimana di giugno 2025**, si sottolinea come, dal 2009 ad oggi, si sia dimostrata di assoluta rilevanza la possibilità e l'opportunità di organizzare preventivamente la giornata di macellazione coinvolgendo (soprattutto in caso di macellazioni di un numero notevole di capi/die) tutti gli attori interessati: titolari di macello, squadre di macellatori, allevatori, commercianti ed associazioni islamiche oltre che, naturalmente, le forze dell'ordine, i sindaci ed il prefetto. In particolare, in considerazione del fatto che i principali problemi si verificano presso la struttura in cui, proprio durante le operazioni di macellazione, può entrare personale non abilitato, pare molto funzionale, laddove possibile, distinguere il momento della macellazione dal momento della distribuzione delle carni: così facendo entrambe le operazioni risultano più funzionali e meno predisposte a sviluppi negativi riguardo all'ordine pubblico.

In considerazione di quanto verificatosi l'anno scorso, è necessario assicurarsi, con il dovuto anticipo, anche circa le modalità di gestione degli animali prima della macellazione, con particolare riferimento a:

- le modalità di trasporto sul luogo di macellazione;
- luoghi/zone di sosta in attesa della macellazione;
- condizioni di mantenimento degli animali in attesa della macellazione.

Come ogni anno, il Responsabile di Unità Operativa di Area B, in prossimità delle ricorrenti "giornate del sacrificio", e con il dovuto anticipo, provvederà a:

- l'individuazione e l'autorizzazione, secondo le indicazioni regionali, di strutture a capacità limitata deputate temporaneamente alla macellazione secondo il rito islamico (valutare: la potenzialità massima di macellazione giornaliera, in funzione delle strutture, del personale disponibile e delle specie macellate; la possibilità della struttura di far sostare i capi in attesa di macellazione; l'opportunità di regolamentare o contenere l'accesso all'impianto da parte dei proprietari dei capi macellati)
- la definizione degli orari di macellazione e della specie e del numero dei capi da macellare nella/e giornata/e individuata/e.
- la trasmissione alla Polizia Municipale di zona dei nominativi delle strutture temporaneamente autorizzate alla macellazione islamica, del nominativo del veterinario ufficiale responsabile del controllo, degli orari indicativi di inizio e di fine macellazione ed il numero massimo di capi per cui è consentita la macellazione richiedendo contestualmente la presenza

- costante di un agente di polizia durante le operazioni di macellazione per una migliore garanzia del mantenimento dell'ordine pubblico,
- la trasmissione dei dati di cui sopra al Comando Carabinieri di zona per eventuali controlli o provvedimenti di competenza o per eventuali richieste di supporto da parte degli organi sanitari in caso di situazioni pericolose sotto il profilo sanitario o di ordine pubblico,
 - la trasmissione dei dati di cui sopra al Dipartimento di Prevenzione Veterinario e al Responsabile del Servizio di Igiene degli alimenti di o.a.
 - l'organizzazione del servizio territoriale in modo tale da consentire la presenza costante del Veterinario ufficiale (eventualmente supportato da altro personale del servizio) durante le operazioni di macellazione.

È necessario assicurarsi, con il dovuto anticipo, anche circa le modalità di gestione degli animali prima della macellazione, con particolare riferimento a:

- **le modalità di trasporto sul luogo di macellazione;**
- **luoghi/zona di sosta in attesa della macellazione;**
- **condizioni di mantenimento degli animali in attesa della macellazione.**

- VERIFICA DELL'APPLICAZIONE DELL'ART. 14 DEL D.Lgs. 16 MARZO 2006, N. 158 – AUTOCONTROLLO E RESIDUI

Facendo riferimento all'art. 14 del decreto citato, è necessario procedere alla verifica che *“il responsabile dello stabilimento di macellazione e di prima trasformazione di prodotti di origine animale” abbia adottato un piano di autocontrollo che consenta allo stesso di accertarsi che gli animali ed i prodotti introdotti nel proprio impianto *“non contengano **residui** superiori ai limiti massimi consentiti e non siano stati trattati/presentino tracce di **sostanze non autorizzate**”*.*

Pertanto, oltre alla verifica dell'applicazione dei controlli microbiologici di cui al Reg. 2073/2005, dovrà essere valutata la presenza, l'appropriatezza e l'applicazione delle procedure adottate in tal senso, proporzionalmente all'attività svolta e ai rischi sanitari connessi.

[CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE NEI MACELLI](#)

Normativa di riferimento

Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27;

Decreto Legislativo 5 agosto 2022, n. 134;

Decreto Ministeriale 07 marzo 2023;

Decreto Ministeriale 30 settembre 2021;

Regolamento (UE) 2016/429; Regolamento (UE) 2017/625;

Regolamento di esecuzione (UE) 2021/520; Regolamento (CE) n. 853/2004.

Comunicazione Ministero della Salute prot. 0030360 del 14/10/2024

Il Decreto Legislativo 5 agosto 2022, n. 134, prevede la conduzione di controlli ufficiali in merito ai compiti dei responsabili degli impianti con particolare riferimento all'identificazione degli animali, alla valutazione dei documenti di scorta, alla verifica dell'idoneità alla macellazione, alla gestione dei documenti stessi e dei dispositivi di

identificazione (marche, transponder), ai tempi di macellazione dall'arrivo al macello e alla registrazione in BDN degli animali inviati al macello.

Con le finalità sopra descritte è programmata, per l'anno in corso, l'esecuzione di controlli ai sensi degli artt. 13 e 14 del decreto richiamato in premessa e del relativo Manuale Operativo su tutti gli impianti di macellazione riconosciuti.
Le irregolarità riguardanti l'identificazione degli animali, dovranno essere immediatamente comunicate al Servizio Veterinario di Sanità Animale competente sull'allevamento di origine dei capi.

Appena disponibili saranno comunicate le indicazioni regionali in merito.

Indicatore di risultato: N° controlli attuati / N° controlli programmati = 1

Indicatore d'impatto: Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE

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

Per quanto riguarda i trasporti di durata superiore alle 8 ore, ad oggi, sono previsti arrivi di circa 20 partite di animali dall'estero in due macelli potenzialmente interessati (controlli sul 10%).

Per quanto concerne i trasporti di durata inferiore alle 8 ore, considerati i circa 3.700 invii annui ai macelli della provincia, si determina l'entità dei controlli totali da effettuarsi sugli stessi in almeno n. 75 controlli complessivi (2% dei mezzi in arrivo), ripartiti, rispettivamente in almeno 30 nel distretto A e in 45 nel distretto B.

Nella Tabella ben_trasp_destino 2025 sono indicate le percentuali minime relative ai controlli da eseguire presso macelli.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO – CONTROLLI A DESTINO			
2025	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:		
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE
superiori alle 8 ore (lungi viaggi)	MACELLO	10% dei mezzi in arrivo	2
inferiori alle 8 ore (brevi viaggi)	MACELLO	2% dei mezzi in arrivo	75

INDICATORE DI RISULTATO

N. controlli (su mezzi) effettuati/ N. controlli (su mezzi) programmati: ≥ 98%

RENDICONTAZIONE

E' prevista una rendicontazione dettagliata dell'attività svolta nei controlli a destino: è necessario, pertanto, prevedere anticipatamente quali dati necessari raccogliere a consuntivo per la rendicontazione.

In considerazione di ciò, i RSS dovranno raccogliere preventivamente e sistematicamente tutti i dati che saranno richiesti per la rendicontazione finale, che, dovrebbero essere analoghi a quella già adottata per la rendicontazione 2024.

Di seguito la tabella da compilare per la rendicontazione annuale.

Benessere degli animali durante il trasporto Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio *									
Protezione degli animali durante il trasporto (per specie)	Numero di controlli ufficiali effettuati	Numero e categoria dei casi di non conformità						Azioni/Misure	
		Idoneità degli animali	Pratiche di trasporto, spazio disponibile, altezza	Mezzi di trasporto	Intervalli per l'abbeveraggio e l'alimentazione, periodi di viaggio e di riposo	Documenti	Altro	Amministrative	Giudiziarie
Bovini									
Suini									
Ovini/Caprini									
Equini									
Pollame									
Altri									

*Regolamento (CE) 1/2005 del Consiglio, del 22 dicembre 2004, sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il Regolamento (CE) 1255/97

Le informazioni da rendicontare sono definite nella Decisione di esecuzione della Commissione del 18 aprile 2013 (vedi anche tabella di rendicontazione) e nei chiarimenti ministeriali di cui alla nota 1522 del 21 gennaio 2016, trasmessa con nota regionale in data 26 gennaio 2016, a cui si rimanda per completezza.

In sintesi esse riguardano, sempre suddivise per specie:

- il numero dei controlli svolti il numero degli animali sottoposti a controllo;
- il numero dei mezzi di trasporto verificati;
- il numero dei documenti di accompagnamento verificati;
- il numero e la categoria delle NC al Reg. (CE)n. 1/2005 riscontrate;
- il numero e la categoria delle azioni intraprese dall'AC per la gestione delle stesse.

I controlli dovranno essere "incolonnati" in funzione della tipologia del controllo effettuato. In particolare:

- colonna 1: se svolti "dopo" lo scarico
- colonna 2: se "prima o durante" lo scarico

- colonna 3: per controlli esclusivamente documentali (giornali di viaggio, dati registrati dai sistemi di navigazione satellitare e dai cronotachigrafi) effettuati dopo il completamento dei “lungi viaggi”;

CONTROLLI AL MACELLO PER I POLLI DA CARNE

A partire dal 2023 la UO Veterinaria Regionale ha ritenuto necessario ampliare la raccolta di dati al macello includendo nella valutazione, **oltre agli allevamenti in deroga, anche una quota degli altri allevamenti di polli da carne.**

Per quanto riguarda i controlli da effettuare nel 2025, sono stati assegnati a livello regionale n. 38 partite di polli da far corrispondere quanto più possibile alle partite sottoposte a controllo in allevamento.

Tale attività viene svolta dai veterinari Ufficiali presso gli impianti di macellazione.

Si ribadisce che la raccolta di tali dati dovrà essere effettuata esclusivamente tramite il foglio Excel già fornito con il PNBA 2023.

Tale documento dovrà essere debitamente compilato e inviato al referente regionale con i dati aggregati e inoltrati in un’unica soluzione al CReNBA entro il 30 gennaio 2026.

Al DVSAOA dell’ATS di Bergamo sono stati attribuiti **n. 8 controlli**

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE E ABBATTIMENTO

AREA DI INTERVENTO E PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

È necessario effettuare **un controllo ufficiale presso ognuno degli stabilimenti** operanti in Provincia di Bergamo appartenenti alle seguenti tipologie:

IMPIANTI DI MACELLAZIONE RICONOSCIUTI - Reg. (CE) 853/2004 (tutte le tipologie):

- o Sezione I - Carni di ungulati domestici
- o Sezione II - Carni di pollame e di lagomorfi
- o Sezione III - Carni di selvaggina allevata

IMPIANTI DI MACELLAZIONE REGISTRATI – Reg. (CE) 852/2004

- o Avicunicoli a capacità limitata¹

¹ Art. 11 – Reg. (CE) 1099/09 - Macellazione di volatili da cortile, di conigli e lepri effettuata in azienda agricola per fornitura diretta di piccoli quantitativi di carne dal produttore al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio in piccoli quantitativi

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

N. IMPIANTI A GENNAIO 2025 SOGGETTI A CONTROLLI PER BENESSERE ALLA MACELLAZIONE ED ABBATTIMENTO	A	B	TOT
Impianti di macellazione di ungulati domestici	30	44	74
Impianti di macellazione di pollame	0	3	3

TOTALE	30	47	77
---------------	-----------	-----------	-----------

DOCUMENTAZIONE

Per l'esecuzione dei controlli è previsto l'utilizzo delle **check-list** (CL – ungulati e CL - avicoli) pubblicate in SIV (ipertesto); **le check-list devono essere utilizzate anche come verbale dell'attività di controllo.**

La check-list attestante l'attività di controllo è conservata agli atti dei rispettivi Distretti Veterinari.

REGISTRAZIONE ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'attività di controllo dovrà essere registrata in SIVI secondo le modalità di seguito descritte, con l'avvertenza di specificare la procedura controllata, il requisito disatteso e i provvedimenti adottati.

1. Selezionare lo stabilimento sottoposto a controllo e configurare il nuovo controllo.
2. Selezionare il tipo di controllo (audit o ispezione)
3. Selezionare l'attività/impianto di macellazione
4. Selezionare il Piano del controllo "**Benessere alla macellazione-abbattimento ungulati o avicunicoli**"
5. Selezionare il Motivo di controllo "**Attuazione programma**"
6. Selezionare in Procedure/processi controllati **il settore** di cui sopra verificato e procedere con l'inserimento di evidenze, risultanze ed eventuali requisiti disattesi con i relativi provvedimenti.

Si precisa che le nuove check-list prevedono la possibilità di inserire 4 (quattro) diverse risultanze possibili:

- **Conforme**
- **nc (non conformità minore)**
- **NC (non conformità maggiore)**
- **NA (non applicabile al caso specifico)**

I significati di ogni singola valutazione sono dettagliati nelle note poste in calce ad ogni pagina delle check-list stesse.

Ad oggi, l'applicativo informatico per la rendicontazione dei controlli (SIV) non consente ancora di differenziare per le 4 (quattro) opzioni più sopra elencate. Si chiede, pertanto, nel caso in cui la risultanza rispetto a una evidenza e/o un processo sia "nc" – non conformità minore, di inserire tale dettaglio al termine del testo dell'evidenza correlata o segnalare tale rilevazione nel campo "Conclusioni".

Si specifica, infine, che, **per il controllo annuale programmato, la registrazione in SIV deve riferirsi alla valutazione di tutti i processi previsti per il piano specifico**, coerentemente con il format delle nuove liste di riscontro:

- GENERALITÀ (verifica documentale)
- FORMAZIONE DEL PERSONALE (verifica documentale)

- MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO (verifica documentale)
- ABBATTIMENTO ED ATTIVITÀ CORRELATE (verifica gestione in campo)
- STRUTTURE ED ATTREZZATURE (verifica gestione in campo)
- MANUTENZIONE STRUMENTI IMMOBILIZZAZIONE E STORDIMENTO (verifica gestione in campo)

INDICATORE DI RISULTATO (obiettivo vincolante)

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

Si segnala che l'attività di controllo eseguita nell'ambito del presente piano rientra nel Nuovo Sistema di Garanzia - **Livelli Essenziali di Assistenza** - con un valore d'attesa del 100%.

SUPERVISIONE delle ATTIVITA' DI CONTROLLO

Il Dipartimento Veterinario effettuerà un'attività di **supervisione** per valutare l'appropriatezza dei controlli effettuati, delle NC riscontrate e delle AC adottate.

Una **relazione** per la verifica di tale attività sarà trasmessa alla UO Veterinaria entro il 31/01/2026.

RENDICONTAZIONE

Al fine di rendicontazione non sarà richiesta documentazione ai DVSAOA; tutti i dati saranno estratti da UO Veterinaria direttamente da SIVI.

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

A seguito delle osservazioni emerse durante le ispezioni effettuate nel nostro Paese dalla FVO, si dispone che, in tutti gli impianti produttivi riconosciuti (impianti di macellazione compresi), sia svolta e documentata in occasione degli audit programmati, la verifica del mantenimento dei requisiti di conformità alle norme CE.

Tali controlli dovranno essere ricompresi sotto le voci (SIVI)

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

Si dispone che, anche per l'anno 2025, il 40 % degli **STABILIMENTI RICONOSCIUTI** sia sottoposto a controllo mediante audit. In tali occasioni, dovranno essere verificate anche procedure di tipo "trasversale" a tutti gli impianti/attività che, pertanto, dovranno essere spuntati in fase di registrazione del controllo.

Inoltre, dovranno essere sottoposte a controllo tramite audit almeno il 3 % degli esercizi REGISTRATI e inseriti nella programmazione annuale

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

IMPIANTI RICONOSCIUTI (DIVERSI DAI MACELLI)

- **Presso gli impianti riconosciuti il veterinario ufficiale dovrà garantire la verifica a rotazione, nell'arco del triennio, di tutte le procedure sotto riportate. Ogni anno dovranno essere individuate **ALMENO 5** di tali procedure adottate dall'OSA (durante audit o ispezioni) al fine di garantire il livello sanitario oggetto della normativa comunitaria. Nell'individuazione delle procedure/processi da valutare sarà necessario verificare quanto sottoposto a controllo nei 2 anni precedenti.**
- procedura di analisi dei pericoli (HA);
- procedura di gestione dei CCP;
- procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- igiene delle lavorazioni (preoperative e operative) e del personale
- procedura di manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- procedura di lotta agli animali infestanti e gestione delle aree esterne;
- gestione delle NC interne;
- procedure di controllo delle temperature di conservazione degli alimenti nelle celle e durante le lavorazioni;
- applicazione del Reg (UE) n. 2073
- tracciabilità dei prodotti con prove di ritiro e richiamo;
- processo di etichettatura e di gestione del marchio di identificazione;
- procedura di ricevimento/selezione dei fornitori e delle forniture;
- formazione del personale

IMPIANTI REGISTRATI

AUDIT

Come da diverso tempo, anche quest'anno, alcuni controlli presso impianti registrati verranno condotti tramite lo strumento dell'audit.

Gli AUDIT condotti presso dette strutture saranno orientati al controllo degli aspetti sotto riportati.

Potranno essere di volta in volta individuati, tra questi, **ALMENO 3 degli aspetti ritenuti più significativi per le rispettive tipologie di esercizi.**

- procedure di **sanificazione**:
- procedura di **manutenzione** locali e attrezzature;

- procedure di **conservazione** degli alimenti in cella/locali deposito e in esposizione
- gestione delle **NC** interne:
- applicazione del Reg (UE) n. **2073** (ipermercati, laboratori e grandi superette,)
- **igiene delle lavorazioni** (operative) (ipermercati, laboratori e grandi superette)
- **tracciabilità** a monte e a valle con prove di recall (cash and carry e grossi depositi non riconosciuti)
- **ricevimento** - selezione fornitori
- **formazione** del personale

ISPEZIONI

In occasione dei controlli ispettivi (verifica della conformità alle norme di legge) presso gli esercizi registrati, fatta eccezione per gli interventi estemporanei non ricompresi nell'ordinaria pianificazione annuale (es. allerta, tossinfezioni, segnalazioni, ecc.), gli operatori dovranno verificare, nell'ambito del biennio 2024 – 2025, almeno i seguenti aspetti:

- **tracciabilità** inerente all'approvvigionamento dei prodotti in entrata;
- gestione delle eventuali **NC** pregresse;
- stato di **igiene** dei locali di lavorazione, vendita, somministrazione e delle attrezzature impiegate;
- stato di **manutenzione** dei locali e delle attrezzature;
- controllo **dell'etichettatura** dei prodotti;
- rispetto delle **temperature** e modalità di conservazione degli alimenti;
- **formazione** del personale e igiene delle lavorazioni/personale;
- gestione dei **sottoprodotti/resi/prodotti in scadenza** presso gli ipermercati, i supermercati e le macellerie/pollerie

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

Ogni stabilimento riconosciuto è stato individuato e classificato secondo il criterio, già espresso, di "attività prevalente".

Si sottolinea, quindi, ancora una volta, che i controlli da effettuarsi presso uno stabilimento (identificata tramite l'"attività prevalente") comporteranno **la verifica - su base annuale - di tutte le "attività"** (es. macello, sezionamento, deposito, ecc.) ricomprese in detta unità operativa (stabilimento nel suo complesso).

Esempio:

- Stabilimento con macello, sezionamento, laboratorio pbc e macelleria
- Impianto prevalente: macello.

I controlli sono programmati sull'unità operativa nel suo complesso e quindi andranno effettuati su tutti gli impianti (macello, sezionamento, laboratorio pbc e macelleria) e, come tali, inoltre, registrati in SIVI, **spuntando il relativo impianto.**

La tabella riporta la classificazione degli stabilimenti per tipologia di impianto prevalente, la suddivisione per livello di rischio ed i relativi numeri di audit e di ispezioni minimi programmati rispettivamente a livello provinciale e distrettuale (A e B).

I dati di anagrafe sono tratti da quanto attualmente registrato nel sistema SIVI.

Lo stato di avanzamento dell'attività di controllo (n. audit e n. ispezioni) sarà, pertanto, verificabile centralmente e non dovrà essere rendicontato se non per esigenze particolari o dati non estraibili.

Numero minimo di Audit e Ispezioni in Impianti RICONOSCIUTI

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A		B		Numero audit programmati PROVINCIA		A		B		NUMERO ISPEZIONI programmate PROVINCIA	A		B		TOTALE CONTROLLI	A		B	
			A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		A	B	A	B					
Impianti di macellazione di ungulati domestici	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	2	1	1	6	3	3	8	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	1	1	0	1	1	0	1	1	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianti di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	10	4	6	7	3	4	10	4	6	17	7	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	24	6	18	14	4	11	24	6	18	38	10	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	38	17	21	19	9	11	38	17	21	57	26	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Centri di Lavorazione Selvaggina	3	4	2	2	4	2	2	4	2	2	8	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	2	0	2	4	0	4	6	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	1	0	1	1	0	1	1	0	1	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di prodotti a base di carne industriale	1	1	1	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	4	3	1	4	3	1	12	9	3	16	12	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	1	1	0	1	0	1	2	2	0	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	3	1	2	3	1	2	3	1	2	6	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di prodotti a base di carne non industriale	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	1	0	1	1	0	1	1	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	10	4	6	3	1	2	10	4	6	13	5	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	13	7	6	3	2	1	13	7	6	16	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	2	1	1	0	4	4	0	8	8	0	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di preparazioni a base di carni e carni macinate	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce industriale	3	2	1	1	2	1	1	4	2	2	6	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	3	3	0	3	3	0	3	3	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Macellazione prodotti di acquacoltura	4	1	0	1	1	0	1	4	0	4	5	0	5
Impianto di produzione di ovoprodotti	3	1	0	1	1	0	1	5	0	5	6	0	6
Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	0	1	1	0	1	1	0	1	2	0	2
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	3	0	3	3	0	3	0	0	0	3	0	3
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
	2	2	2	0	2	2	0	2	2	0	4	4	0
	3	5	4	1	3	2	1	5	4	1	8	6	2
	4	3	2	1	1	1	0	3	2	1	4	3	1
Impianto di sezionamento di carni di pollame e lagomorfi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2
	3	2	2	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0
	4	4	2	2	2	1	1	4	2	2	6	3	3
Centro di imballaggio uova	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	2	1	1	0	0	0	2	1	1
	3	5	1	4	5	1	4	0	0	0	5	1	4
	4	2	1	1	2	1	1	0	0	0	2	1	1
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	2	1	1	0	0	0	2	1	1
	3	8	5	3	8	5	3	0	0	0	8	5	3
	4	9	7	2	9	7	2	0	0	0	9	7	2
Cosce di rane e lumache - stabilimento di trasformazione	3	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0

Numero minimo di Audit e Ispezioni in Impianti REGISTRATI

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A		B		Numero audit programmati PROVINCIA			Numero ispezioni programmate PROVINCIA			TOTALE CONTROLLI		
			A	B	A	B	A	B	A	B	A	B			
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1		
	2	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1			
	3	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1			
	4	22	8	14	0	0	0	22	8	14	22	8	14		
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2		
	4	26	20	6	1	1	0	13	10	3	14	11	3		
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0		
	4	15	5	10	0	0	0	8	3	5	8	3	5		

Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	3	3	3	0	0	0	0	3	3	0	3	3	0
	4	121	69	52	0	0	0	24	14	10	24	14	10
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apario	3	3	3	0	2	2	0	3	3	0	5	5	0
	4	32	24	8	0	0	0	8	6	2	8	6	2
Produzione di alimenti (miele) in allevamento per la vendita diretta al consumatore	4	8	3	5	2	1	1	5	2	3	6	2	4
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	61	48	13	0	0	0	15	12	3	15	12	3
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	3	7	1	6	0	0	0	4	1	3	4	1	3
	4	72	28	44	0	0	0	11	4	7	11	4	7
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	3	8	6	2	0	0	0	4	3	1	4	3	1
	4	55	19	36	0	0	0	14	5	9	14	5	9
Macelleria e/o polleria anche con laboratorio	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	3	2	1	0	0	0	2	1	1	2	1	1
	3	13	8	5	0	0	0	7	4	3	7	4	3
	4	419	234	185	0	0	0	105	59	46	105	59	46
Superette o supermercato	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	2	2	0
	2	10	9	1	0	0	0	5	5	1	5	5	1
	3	177	138	39	0	0	0	53	41	12	53	41	12
	4	99	30	69	0	0	0	20	6	14	20	6	14
Piattaforma distribuzione alimenti	4	3	1	2	3	1	2	3	1	2	6	2	4
Ipermercato	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0
	2	8	3	5	2	1	1	4	1	2	6	2	4
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Pescheria	3	4	0	4	0	0	0	4	0	4	4	0	4
	4	7	6	1	0	0	0	7	6	1	7	6	1
Vendita di alimenti surgelati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	9	3	6	0	0	0	9	3	6	9	3	6
Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	2	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	3	7	6	1	0	0	0	2	2	0	2	2	0
	4	171	135	36	0	0	0	17	14	4	17	14	4
Negozio commercializzazione prodotti alimentari vari	2	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
	3	10	5	5	0	0	0	4	2	2	4	2	2
	4	259	180	79	0	0	0	26	18	8	26	18	8
Vendita su aree pubbliche - Vendita ambulante prodotti ittici freschi e/o cotti e/o conservati (esempio stoccafisso, acciughe sotto sale, ecc.)	4	128	78	50	0	0	0	4	2	2	4	2	2
Vendita su aree pubbliche - Vendita ambulante carne fresca e/o cotta (bianca o rossa)	4	87	52	35	0	0	0	3	2	1	3	2	1
Vendita su aree pubbliche - Vendita ambulante salumi, latte e prodotti a base di latte	3	4	2	2	0	0	0	2	1	1	2	1	1
	4	219	180	39	0	0	0	9	7	2	9	7	2

Vendita su aree pubbliche - Vendita ambulante prodotti dell'apiario	4	19	12	7	0	0	0	3	2	1	3	2	1
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	4	4	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	100	69	31	0	0	0	5	3	2	5	3	2
Mensa aziendale /con preparazione)	4	59	21	38	0	0	0	2	1	2	2	1	2
Mensa scolastica (con preparazione)	4	39	18	21	0	0	0	4	2	2	4	2	2
Centro cottura/catering	2	2	1	1	0	0	0	2	1	1	2	1	1
	4	42	15	27	0	0	0	2	1	1	2	1	1
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	651	295	356	0	0	0	8	4	4	8	4	4
Vendita per corrispondenza o via internet	4	8	6	2	0	0	0	5	4	1	5	4	1
Azienda agrituristica con somministrazione pasti	4	109	49	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non) - Vendita diretta di uova in allevamento	4	2	0	2	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Pesca professionale	4	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Trasporto conto terzi prodotti deperibili	4	101	32	69	0	0	0	5	2	3	5	2	3
Centro di raccolta (caccia)	4	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0

ATTIVITÀ DI VIGILANZA EFFETTUATA IN FORMA CONGIUNTA O COORDINATA CON IL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA - DIPS

Nel 2025 proseguirà l'attività di collaborazione con il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria nelle realtà produttive di interesse comune.

È importante ribadire come la verifica dell'ottemperanza delle eventuali non conformità rilevate da parte dell'organo di controllo possa essere soggetto a pagamento da parte dell'OSA interessato. Ancora, si sottolinea il doveroso coordinamento tra il personale dei due dipartimenti anche nelle fasi di gestione delle NC, con particolare riferimento alla responsabilità di entrambi gli operatori che hanno eseguito il controllo di assicurarsi circa l'avvenuta risoluzione delle irregolarità rilevate.

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

MENSE OSPEDALIERE E RSA

N. 6 strutture tra ospedaliere e RSA presenti sul territorio saranno ispezionate in forma congiunta.

Il DIPS che individuerà le strutture da sottoporre a controllo secondo un principio di rotazione.

In considerazione delle problematiche inerenti alla presenza di *Listeria monocytogenes* emerse a livello ospedaliero durante gli ultimi anni, si ritiene opportuno procedere ad una valutazione della eventuale contaminazione, da parte di tale patogeno, dei locali adibiti alla preparazione dei pasti per i degenti delle principali strutture ospedaliere (HH) e di cura (RSA) debitamente individuate.

Pertanto, in occasione dei sopralluoghi ispettivi pianificati congiuntamente, verranno eseguiti, **presso 4 strutture ospedaliere e RSA**, una serie di **tamponi ambientali per monitorare/rilevare l'eventuale presenza di L. m. nei locali di preparazione dei pasti**, soprattutto per i pazienti più a rischio nei confronti di tali patologie (immunodepressi, anziani, donne gravide, pazienti oncologici, ecc.).

In funzione dei relativi riscontri si procederà ad un approfondimento circa le azioni adottate o adottabili dalla struttura per controllare tale rischio.

MENSE AZIENDALI:

Verranno individuate **2 strutture** da sottoporre, per quanto concerne il DVSAOA, esclusivamente a controllo congiunto con il DIPS.

MENSE SCOLASTICHE:

Verranno individuate, secondo il principio di rotazione, **4 strutture** da sottoporre a controllo congiunto con il DIPS.

CENTRI PRODUZIONE PASTI

Verranno individuate n. **4 centri produzione pasti/centro cottura** da sottoporre a controllo congiunto con il DIPS.

RISTORAZIONE PUBBLICA E AGRITURISMI

Saranno sottoposti a controllo n. **8 esercizi** di ristorazione; in considerazione delle problematiche emerse durante l'anno 2023 si concorda di orientare una parte dei controlli verso esercizi di ristorazione etnica.

I controlli, sempre in forma congiunta con il DIPS, potranno essere orientati, laddove opportuno, anche al controllo dell'eventuale attività di **asporto** e, soprattutto, di **consegna dei pasti a domicilio** per verificarne, in particolare:

- le varie fasi di consegna, dalla preparazione, stoccaggio fino al trasporto degli alimenti
- l'adozione di una sintetica procedura che illustri le principali fasi del processo, con attenzione all'igiene del trasporto e al rispetto del mantenimento delle temperature degli alimenti
- l'impiego di materiale adatto al contatto con gli alimenti (MOCA)

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

Tabella

TIPOLOGIA ATTIVITA'	NUMERO IMPIANTI	N. ISPEZIONI SOLO DV	N. ISPEZIONI CONGIUNTE DM/DV	N. ISPEZIONI TOTALI DV
Ristorazione pubblica	2.115	-	8	8
Centri cottura	35	-	4	4
Mense aziendali	597	-	2	2
Mense scolastiche	100	-	4	4
Mense Ospedaliere	20	-	3	3
RSA	64		3	3
TOTALE CONTROLLI CONGIUNTI			24	24

[AMBULANTI E AREE MERCATALI \(SOLO DV\)](#)

Durante l'anno 2025, saranno ispezionate **20 aree mercatali** della provincia di Bergamo. Ogni distretto veterinario dovrà sottoporre a controllo, in forma autonoma (personale del solo DV – intervento congiunto), **10 aree mercatali** di propria competenza territoriale, ispezionando **almeno un esercizio (vendita o preparazione di prodotti di origine animale) per area**.

All'interno di tale attività, si prevede, inoltre, di effettuare il controllo congiunto con personale del DIPS di **almeno 3 manifestazioni** a livello provinciale (Mercatanti, Fiera di S. Alessandro, e similari). Tali controlli potranno essere integrati da ulteriori sopralluoghi congiunti al fine di verificare eventuali straordinari eventi con somministrazione/ristorazione. Gli eventi saranno individuati, congiuntamente al DIPS, durante l'anno.

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

[PIANO DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI DA MANTENERE IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA.](#)

SCOPO

Il mantenimento della catena del freddo è aspetto cruciale nella conservazione degli alimenti e nel controllo microbiologico degli stessi.

Il presente piano si prefigge il controllo delle condizioni di temperatura di conservazione, di trasporto, di esposizione/vendita dei prodotti che, per la loro natura, necessitano di essere mantenuti in regime di refrigerazione o di congelamento.

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

- **esercizi produttivi (impianti produttivi p.d. e depositi frigoriferi),**
- **trasporto alimenti**
- **esercizi di vendita al dettaglio.**

DEFINIZIONI

Ai fini del presente piano si intende per:

- "alimenti da mantenere in regime di temperatura controllata": alimenti per i quali la normativa comunitaria/nazionale o il produttore stabiliscono requisiti di temperatura nelle fasi successive all'immissione in commercio;
- "esercizi del commercio al dettaglio": gli stabilimenti, così come definiti all'art. 2 lettera c) del Reg. (CE) n. 852/04, operanti a livello di commercio al dettaglio. Sono pertanto inclusi i ristoranti, le mense, gli stabilimenti costituiti da strutture mobili e/o temporanee impiegate per la vendita di alimenti sulle aree pubbliche e gli esercizi di vicinato (così come definiti nelle tipologie previste in SIV: macelleria – negozio – superette o supermercato – ipermercato – pescheria - negozio mobile – banco temporaneo ecc.)
- "non conformità": il mancato rispetto di un requisito di temperatura degli alimenti stabilito dalla norma o dal produttore e riportato in etichetta.

MODALITÀ DI ESECUZIONE, TEMPI DI REALIZZAZIONE ED ENTITA' DEI CONTROLLI

Il controllo delle temperature sarà attuato nell'ambito delle attività di controllo ufficiale **durante tutto il periodo dell'anno**, cercando di concentrare i campionamenti nel **periodo estivo** e, comunque, nelle **condizioni climatiche e microclimatiche più a rischio**.

Dovranno essere sottoposti a controlli sulla temperatura almeno 50 impianti a livello provinciale, 25 impianti per ogni distretto.

I controlli saranno effettuati **prevalentemente presso gli esercizi della distribuzione** su prodotti da conservarsi in regime di temperatura controllata, presso locali/celle di conservazione o all'esposizione al pubblico per la vendita (banchi espositivi, armadi frigoriferi, freezer, ecc.).

Considerata l'opportunità di adottare alcune verifiche che consentano di monitorare il mantenimento delle corrette temperature dei prodotti alimentari anche durante la loro distribuzione (concetto di controllo di filiera), si dispone che:

- **4 controlli (2 per distretto)** dovranno essere effettuati, su prodotti da mantenere in temperatura controllata, **al momento dello scarico**, presso gli esercizi (riconosciuti o registrati) di destinazione.

I controlli di cui sopra si intendono ricompresi nei 50 globali.

In occasione di tali verifiche, dovranno essere registrati:

- **le modalità di rilievo della temperatura e la descrizione dello strumento impiegato (taratura)**
- **il valore della temperatura rilevata del prodotto e, eventualmente, dell'ambiente**
- **il criterio di conformità (legale o definito dal produttore)**
- **eventuali provvedimenti adottati**

Nel rendicontare i dati di cui sopra nel SIVI si deve seguire il percorso sotto indicato. In caso contrario i dati estraibili potrebbero non corrispondere alla reale attività svolta e pertanto inficiare il raggiungimento dell'obiettivo.

Controlli > nuova ispezione:

Piano del controllo: “Piano alimenti Uomo – Alimenti”

Motivo del controllo: “Attuazione programma”;

Procedure/processi controllati: “Igiene alimenti/stato di conservazione”; quindi descrivere nei dettagli il controllo della temperatura.

ALLEGATO 1

ALIMENTI PER I QUALI IL REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 STABILISCE REQUISITI IN MATERIA DI TEMPERATURA NELLE FASI DI COMMERCIALIZZAZIONE AL DETTAGLIO

I seguenti alimenti devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a questi valori:

1. Carni fresche degli ungulati domestici e di selvaggina selvatica grossa (con esclusione delle frattaglie): +7°C
2. Frattaglie degli ungulati domestici e di selvaggina selvatica grossa: +3°C
3. Carni fresche di pollame, di lagomorfi e di selvaggina selvatica piccola: +4°C
4. Carni macinate refrigerate: +2°C
5. Preparazioni di carni fresche (diverse da quelle a base di carne macinata): +4°C
6. Carni macinate e preparazioni di carni congelate: -18°C
7. Molluschi bivalvi vivi e altri prodotti della pesca venduti vivi mantenuti a una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la vitalità (non viene espresso un valore specifico di temperatura, la valutazione dei due aspetti di cui sopra deve essere condotta dal veterinario ufficiale nel corso dei controlli nelle fasi successive alla immissione in commercio)
8. Prodotti della pesca freschi temperatura prossima a quella del ghiaccio fondente
9. Prodotti della pesca congelati: -18°C
10. Ovoprodotti che non abbiano subito un processo di stabilizzazione: +4°C
11. Ovoprodotti congelati: -18°C
12. Ciccicoli:
 - a. Se fusi a una temperatura non superiore a +70°C: +7°C
 - b. Se fusi a temperatura superiore a +70°C e con umidità pari o superiore a 10% (m/m): +7°C
 - c. Se fusi a temperatura superiore a +70°C e con umidità inferiore a 10% (m/m): nessun requisito
 - d. Congelati: -18°C

[PIANO DI CONTROLLO DELL'ETICHETTATURA](#)

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

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

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

Controlli > nuova ispezione:

Piano del controllo: "Piano alimenti Uomo – Alimenti"

Motivo del controllo: "Attuazione programma";

Procedure/processi controllati: "Marchiatura/etichettatura dei prodotti".

CONTROLLO DELLA FORMAZIONE DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

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

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

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

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

GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI E REGISTRATI

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

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

Non Conformità in impianti **Riconosciuti**

Le NC dovranno essere sottoposte a verifica non oltre i 15 giorni lavorativi dalla scadenza delle prescrizioni stesse (indicatore > 90%).

Non Conformità in impianti **Registrati**

Le NC dovranno essere monitorate e verificate da chi le ha rilevate entro il termine massimo di 2 mesi dalla loro scadenza.

Pertanto, ogni operatore di vigilanza che rileva una o più NC presso un qualsiasi esercizio, dovrà monitorare, nel tempo, l'ottemperanza alle stesse da parte dell'OSA e verificarne la chiusura.

Si specifica che, nel caso in cui, nel corso del controllo, si rilevino **situazioni che necessitano di ulteriori chiarimenti o approfondimenti** che non possono essere immediatamente soddisfatti e nel verbale di accertamento sia riportata una dicitura inerente ai provvedimenti da attuare che rimandi ad una successiva valutazione (tipo "da valutarsi"), l'esito di tale verifica dovrà essere documentato da parte dell'accertatore e messo agli atti.

Prima di qualsiasi ispezione presso un esercizio, sarà necessario verificare la presenza di eventuali NC ancora aperte per valutarne la risoluzione.

La valutazione delle risorse umane necessarie per l'espletamento dell'attività di vigilanza sopra definita comporterà l'integrazione inerente all'attività stimata e derivata dai controlli che si renderanno necessari a fronte di NC riscontrate in ordine ai sopralluoghi pianificati.

Si ricorda, infine, la necessità da parte del personale di vigilanza di registrare correttamente tali interventi che comportano, da parte dell'OSA, il pagamento delle prestazioni aggiuntive rese necessarie per il controllo delle NC/irregolarità causate dall'operatore stesso.

PIANI DI CAMPIONAMENTO

CONTROLLI ANALITICI SUGLI ALIMENTI – MICROBIOLOGICI E CHIMICI

La verifica, mediante campionamento e analisi dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli attuati dalle industrie alimentari, rientra a pieno titolo tra gli strumenti del controllo ufficiale previsti dal Reg. UE 2017/625 costituisce un importante mezzo per assicurare il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dalla Legge alimentare.

Alcune importanti e nuove indicazioni circa le modalità di prelievo sono state introdotte dal D. Lgs, n. 27 del 2021 e dal successivo D. L. n. 42 del 2021 convertito con Legge n. 71 del 21 maggio 2021.

Dalla vigenza del nuovo decreto devono essere considerate e adottate le eventuali modifiche procedurali (verbalizzazione, campionamento, controperizia, controversia, ecc.) inerenti alle modalità di campionamento degli alimenti di origine animale.

Per monitorare i principali pericoli ricollegabili alle singole matrici, la U.O Veterinaria regionale ha disposto l'effettuazione di un numero minimo di determinazioni per singola matrice da attuarsi **nell'anno 2025**.

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

L'attività di campionamento e analisi prevista da **specifici piani di controllo nazionali** (residui di pesticidi, residui di medicinali veterinari, alimenti irradiati, Additivi, Tossine vegetali, ecc.), verrà gestita secondo le indicazioni specifiche contenute nei piani stessi.

La documentazione con cui il campione viene conferito al laboratorio deve contenere le informazioni necessarie alla trascrizione nei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS - Alimenti. Tali informazioni sono coerenti con quanto riportato nell'anagrafica del flusso VIG di cui al documento guida ministeriale pubblicato sul sito del Ministero della Salute.

CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI

Il Ministero della Salute, sulla base del lavoro coordinato tra l'ISS e gli IIZZSS, ha provveduto a definire una serie di criteri microbiologici applicabili agli alimenti, riportati nell'Allegato 7 delle LLGG per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 10/11/2016 (vedi ipertesto) a cui si rimanda per i dettagli.

Tale Allegato 7, oltre ai criteri, fissati dal Regolamento (CE) 2073/2005 comprende ulteriori criteri non contemplati nei regolamenti comunitari che possono essere utilizzati per determinare la sicurezza di un alimento o come verifica dell'igiene dei processi, nell'ambito sia delle verifiche condotte da parte degli OSA, sia dei controlli ufficiali operati dalle Autorità Competenti.

Con l'asterisco sono individuati i valori guida che devono essere gestiti come criteri di sicurezza.

I criteri di igiene di processo sono applicabili agli alimenti prima che lascino gli stabilimenti di produzione e, in caso di non conformità, danno luogo a prescrizioni che saranno individuate dalla Autorità Competente Locale.

I criteri di sicurezza potranno essere applicati a tutti i prodotti finiti commercializzati in ambito nazionale, compresi quelli di provenienza extranazionale.

Con riferimento ai criteri di sicurezza, nel valutare gli esiti analitici, alla luce di quanto previsto dall'articolo 14 del Regolamento (CE) 178/2002, occorrerà tenere conto della natura dell'alimento, del suo uso abituale (per es. alimento consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazione crociata, delle informazioni messe a disposizione del consumatore, della popolazione alla quale l'alimento è destinato, con particolare riguardo alle fasce di popolazione più a rischio (anziani, bambini, individui immunodepressi).

Inoltre, nella gestione dei risultati non conformi relativi ai valori guida, contrassegnati con asterisco, è necessario tenere in considerazione i limiti di accettabilità riportati nell'Allegato 8 delle LLGG per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n.

882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 10/11/2016.

Quando il campionamento ufficiale viene effettuato senza il rispetto delle u.c. per parametri come previsto dal Reg. (CE) 2073/05 sul verbale di campionamento deve comparire la motivazione; in caso contrario è possibile il respingimento.

Le modalità di prelevamento, conservazione e trasporto dei campioni di alimenti, nonché le modalità di esecuzione dei controlli e di gestione degli esiti analitici ai fini del controllo ufficiale devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali approvato con DGR X/6299 del 06/03/2017. **In particolare, dovranno essere sempre garantite le temperature adeguate di conservazione e di trasporto dei campioni dal momento del prelievo al momento della consegna al laboratorio d'analisi.**

Per l'esecuzione delle analisi il peso minimo di ogni u.c. deve essere tale da consentire lo svolgimento delle prove richieste, presso il laboratorio designato. Laddove sia prevista la ricerca e/o la conta di più microrganismi contemporaneamente, occorrerà valutare se sia necessario un peso superiore (vedi tabella seguente). Nella costituzione delle u.c. occorre considerare il quantitativo necessario ad eventuali approfondimenti da parte del laboratorio (es. ricerca di enterotossina stafilococcica).

Nel caso dei molluschi bivalvi l'unità campionaria è costituita dal numero minimo di esemplari stabilito dal Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.

Nella tabella sottostante sono riportati i pesi minimi di materiale che il laboratorio deve impiegare al fine dell'esecuzione delle singole determinazioni.

PESI MINIMI RIFERITI AD OGNI UNITÀ CAMPIONARIA (U.C.) PER L'ESECUZIONE DELLE ANALISI

Categoria	Parametro	Peso minimo per l'esecuzione delle analisi (parte edibile)	Note
Microorganismi indicatori (conteggio)	Microorganismi mesofili aerobi, Enterobacteriaceae, <i>E. coli</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, <i>B. cereus</i> presunto, anaerobi solfito riduttori, <i>Cl. perfringens</i> , lieviti e muffe	10 g (1) (in tutto)	I conteggi dei micro-organismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microorganismi indicatori = 10 g di parte edibile).
	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	25 g	
	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	50 g	
	<i>E. coli</i> O157 (e altri STEC)	25 g	
	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-1 (metodo qualitativo)	25 g	
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g	
	<i>Vibrio</i> spp. potenzialmente enteropatogeni (<i>V. cholerae</i> e <i>V. parahaemolyticus</i>)	25 g	
		25gr	

<p>Microrganismi patogeni</p> <p>(ricerca)</p>	<p>Virus epatite A e norovirus</p>	<p>Nel caso di prodotti ittici il campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 grammi di epatopancreas</p>	<p>Ciascun patogeno va considerato singolarmente (es. 3 patogeni = 75 g di parte edibile).</p>
	<p>Clostridi produttori di tossine botuliniche</p>	<p>25 g</p>	
	<p><i>Cronobacter</i> spp.</p>	<p>25 g</p>	
	<p><i>Shigella</i> patogena</p>	<p>25 g</p>	
<p>Microrganismi patogeni</p> <p>(conteggio)</p>	<p><i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-2 (metodo quantitativo)</p>	<p>10 g</p>	
<p>Tossine batteriche</p>	<p>Enterotossina stafilococcica, tossina botulinica, tossina emetica di <i>Bacillus cereus</i></p>	<p>25 g</p>	<p>Ciascuna tossina va considerata singolarmente (es. 3 tossine = 75 g di parte edibile).</p>
<p>Chimico-fisici</p>	<p>pH, Aw e istamina</p>	<p>1,100 g (in tutto)</p>	

⁽¹⁾ 10 g rappresenta il peso minimo per poter eseguire l'analisi. Se viene richiesto il conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi o *B. cereus*, sarebbe opportuno che il Laboratorio disponesse già di una quantità di alimento supplementare per la determinazione della tossina (25 g per ogni tossina), qualora risultassero conteggi microbiologici elevati

I campioni da analizzare per i criteri di igiene di processo sono prelevati, solo alla produzione, in singola aliquota, costituita dal numero di unità campionarie indicate nel Regolamento (CE) 2073/2005 o da un'unica unità campionaria nel caso dei criteri di igiene di processo supplementari di cui all'allegato 7 delle LLGG per il controllo ufficiale ai sensi dei

Regolamenti (CE) n. 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 10/11/2016.

Nel caso in cui sia previsto un campionamento con garanzie della difesa (in più aliquote) si può procedere al campionamento **in aliquota unica con analisi non ripetibile** quando:

- **la determinazione richiesta è presumibilmente distribuita in maniera non uniforme nella matrice campionata (es. prove microbiologiche)**
- la quantità di materiale che si intende sottoporre ad analisi non sia sufficiente a predisporre più aliquote;
- fra la data del prelievo e la data di scadenza o il TMC dell'alimento campionato intercorrano meno di 10 giorni (tempo minimo per le attività analitiche previste).

Nel caso di campioni prelevati in aliquota unica, per garantire il diritto alla difesa per le parti interessate, è responsabilità dell'Autorità Competente, all'atto del prelievo:

- **indicare, nel verbale, la motivazione che ha reso necessario il ricorso a tale procedura;**
- **concordare con il laboratorio che effettua l'analisi, le tempistiche (sede, giorno e ora) in cui questa verrà eseguita;**
- **comunicare (documentare la comunicazione) alle parti interessate (detentore e produttore), mediante indicazione sul verbale (o allegato allo stesso), tutte le informazioni utili a garantire il diritto alla difesa (es. data, ora e luogo ove avverrà l'apertura del campione).**

In ottemperanza alla ISO/IEC 17025, nel rapporto di prova i risultati sono espressi in conformità con il metodo adottato, specificando le unità di misura utilizzate.

L'incertezza di misura viene espressa quando richiesta dal committente o quando il suo valore influenza la conformità a un limite di legge e la norma faccia espresso riferimento alla necessità di prendere in considerazione l'incertezza di misura ai fini dell'espressione del giudizio di conformità.

In particolare, per quanto riguarda i criteri di sicurezza per gli unici parametri che prevedono una ricerca quantitativa (*L. monocytogenes* in alcuni alimenti RTE ed *E. coli* nei molluschi), in conformità con quanto suggerito dall'EURL per *L. monocytogenes* e dall'EURL per il controllo delle contaminazioni microbiologiche dei molluschi, l'incertezza di misura o i limiti di confidenza non vengono considerati ai fini dell'espressione del giudizio.

Nel caso di analisi di campioni che prevedano più determinazioni con tempi analitici diversi, l'eventuale esito di un parametro non conforme dovrà essere comunicato all'AC tramite l'emissione di un rapporto di prova parziale, senza attendere il completamento delle altre analisi.

In caso di mancato rispetto dei criteri di igiene, l'AC effettuerà le opportune verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare e adotterà gli eventuali provvedimenti.

Per stabilire la migliore allocazione dei campionamenti a livello locale saranno valutati, sostanzialmente, le criticità rilevate nell'attività di controllo pregressa e la tipologia degli impianti produttivi con particolare riferimento alle relative produzioni, potenzialità produttive e mercati.

- Per quanto concerne irregolarità ricomprese nel Reg (UE) 2073, l'analisi dei **sistemi d'allerta** degli anni scorsi evidenzia come la problematica principale sia la rilevazione di microrganismi patogeni (*Listeria m.* e *Salmonella spp.*) in prodotti a base di carne, preparazioni a base di carne (carni di ungulati domestici e carni avicole). Ancora sono stati rilevati gli stessi agenti patogeni in alimenti pronti al consumo come salmone affumicato e vitello tonnato.
- L'analisi delle **Malattie a Trasmissione Alimentare** degli anni passati sottolinea ancora la potenziale pericolosità dei salumi contaminati da *Salmonella spp.*. A ciò si aggiunge la rilevazione di intossicazioni di consumatori a causa di consumo di prodotti ittici (tonno) contaminati da livelli eccessivi di istamina; due casi si sono verificati con grande probabilità, a causa della cattiva conservazione (temperature elevate) del prodotto ittico in fase di distribuzione finale.
- L'analisi delle **NC analitiche** riscontrate nel corso del 2024 si sovrappongono, in pratica, con le problematiche riscontrate nei settori precedentemente citati.
- La Relazione epidemiologica annuale 2022 pubblicata dall'Ecdc analizza i principali agenti di rischio delle patologie zoonotiche e di derivazione alimentare ed anche in tali documenti emerge la pericolosità di *Listeria m.* e, soprattutto, la recrudescenza di *Salmonella spp.* quale agente patogeno tra i più diffusi a fianco di *E. coli*, virus enterici e *Campylobacter*.
- Da ultimo sono state considerate **le realtà produttive** della bergamasca e le rispettive tipologie produttive, orientando il piano di campionamento verso il controllo delle produzioni ritenute più significative in termini di "entità produttiva" e di "rischio" igienico sanitario per il consumatore. Contestualmente, anche in considerazione delle NC rilevate nel 2024, i prelievi sono stati distribuiti (nel rispetto delle indicazioni regionali) tra impianti produttivi (riconosciuti) ed esercizi di distribuzione al dettaglio dove, comunque, l'esperienza ha dimostrato possono verificarsi situazioni di pericolo per il consumatore.
- Si potrà tener conto anche di eventuali campionamenti (e relativi esiti) già effettuati nel 2024, orientando gli stessi verso altre realtà produttive non ancora verificate in caso di campioni favorevoli o, ripetendo il prelievo in caso di esito sfavorevole nel 2024.

RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI

Di seguito sono riportate le tabelle inerenti alle singole determinazioni da effettuarsi a livello provinciale e la relativa distribuzione tra i due distretti. L'obiettivo prefissato è quello riferito all'esecuzione del numero di determinazioni previste, in relazione alle relative matrici.

Per ogni tabella sono riportati:

- la **matrice** ove eseguire il campione
- la **fase commerciale** ove eseguire il campione (produzione o distribuzione)
- la specifica della **analisi/determinazione** da effettuare
- il **numero minimo delle analisi** da eseguire suddivise per distretto

Si consideri che, al fine di monitorare l'effettuazione di tutte le ricerche previste, i rispettivi distretti dovranno definire **il numero dei campioni programmati**, raggruppando (dove possibile) le singole determinazioni definite nelle tabelle.

Il numero dei campioni effettuati rispetto ai programmati sarà, quindi, il parametro da monitorare.

CARNI FRESCHE										
ATS	Salmonella (carni da consumarsi previa cottura)		S. enteritidis e S. typhimurium (carni di pollame)		L. monocytogenes		Metalli pesanti (Pb, Cd)		Diossine e PCB	
	Prodוז.	Distrib.	Prodוז.	Distrib.	Prodוז.	Distrib.	Prodוז.	Distrib.	Prodוז.	Distrib.
ATS BG	31	0	20	55	30	0	0	0	0	0
Distretto A	15		10	27	15					
Distretto B	16		10	28	15					

CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE																		
ATS	Salmonella		STEC		E. coli		L. m. (alim. RTE)		L. m.(alim. da cuocere)		CBT		Metalli pesanti (Pb, Cd)		Diossine e PCB		IPA (carni e pbc affumicati)	
	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.
ATS BG	3	12	1	3	4	0	1	1	3	18	6	0	0	0	0	0	0	0
Distretto A	3	5	1	1	3		0	1	1	9	3							
Distretto B		7		2	1		1		2	9	3							

PRODOTTI A BASE DI CARNE																						
ATS	Salmonella		L.m. (da cuocere)		L.m. (RTE)		STEC		E. coli generico		Staf. Coag +		Cl. perfringens		Y. enterocolitica		Metalli (Cd, Pb)		Diossine e PCB		IPA (prod. affumicati)	
	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D
ATS BG	7	11	7	0	0	13	0	3	2	0	2	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0
Distretto A	3	5	4			6		1	2		2											
Distretto B	4	6	3			7		2						2		1						

Nelle conserve e semiconserve di carne diverse dai salumi, è possibile determinare anche: stabilità microbiologica, Stafilococchi coag. +, anaerobi solfito riduttori, B. cereus (tossina), [Cl. perfringens (tossina), Cl. botulinum (tossina)] secondo quanto previsto all'allegato 7 delle LLGG

COSCE di RANA (in distribuzione)	
ATS	SALMONELLA spp
Bergamo	1

Distretto A	1
Distretto B	0

Lumache di cui alla Sez. 11 dell'All. III al Reg. CE n 853/04			
ATS	Enterotossine stafilococciche (1)	Salmonella	Listeria
	distribuzione	distribuzione	distribuzione
Bergamo	2	2	2
Distretto A	1	1	1
Distretto B	1	1	1

(1)(preparazioni alimentari cotte pronte al consumo)

MBV, TUNICATI, ECHINODERMI VIVI														
ATS	Salmonella MBV (1)		Salmonella (molluschi e crostacei preparati o trasformati)	E. coli MBV (1)		E coli (prod cotti)	Staf coag. + (prod cotti)	V. cholerae O1 e O139 (2)	V. cholerae non O1 e non O139 (2)	V parahaemolyticus (2)	Norovirus (solo in caso di evidenza epidemiologica) (3)	HAV (3)	Metalli (Pb, Cd, Hg)	
	P.	D.		P.	D.								P.	P.
ATS BG	0	20	10	0	20			4	4	4	1	4	0	0
Distretto A		15	5		15			3	3	3		2		
Distretto B		5	5		5			1	1	1	1	2		

PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA

	E. coli (prod. Pesca preparati o trasformati)		E coli (crostacei e molluschi cotti)		Staf coag+ (molluschi e crostacei cotti)		Staf coag+ (prod. Pesca preparati o trasformati)		Vibrio cholerae O1 e O137		Vibrio cholerae non O1 e non O139		Vibrio parahaemolyticus		L. m. (alim RTE)		L. m. (alimenti da cuocere)		Salmonella (prod. Pesca preparati o trasformati)		Istamina (1)		Metalli pesanti Cd, Pb, Hg		IPA (Reg 1881)	
	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.
ATS BG	5				7	2	2	2	5	6	1	12	9	4	18	0	0	0	0							
Distretto A	5				5				4	3	1	6	4	4	6											
Distretto B					2	2	2	2	1	3	0	6	5		12											

OVOPRODOTTI E PRODOTTI CONTENENTI UOVA CRUDE

ATS	Salmonella (Reg 2073)		Enterobacteriaceae	L. monocytogenes (Reg 2073)		Diossine e PCB (Reg 1881)	
	P	D		P	D	P	D
ATS BG	2	3	2	2	3	0	0
Distretto A	0	3	0		3		
Distretto B	2	0	2	2	0		

CIBI PRONTI

ATS	Enterobacteriaceae		Escherichia coli		Staf coag + (enterotossine e staf)		Salmonella		Bacillus cereus presunto		Listeria monocytogenes		Clostridium perfringens	
	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D
ATS BG	8	0	8	0	8	5	8	5	8	5	8	5	8	5
Distretto A	4		4		4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
Distretto B	4		4		4	2	4	1	4	2	4	1	4	1

GELATINE E COLLAGENE (in distribuzione)

ATS	Salmonella spp.	
	P	D
ATS Bergamo		3
Distretto A		2
Distretto B		1

RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI TRA DISTRETTI E PRODUZIONE/DISTRIBUZIONE

	TOTALE PRODUZIONE	TOTALE DISTRIBUZIONE	TOTALE
Distretto A	109	150	259
Distretto B	92	128	220
Totale	201	278	479

PIANO NAZIONALE RESIDUI – RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

La Regione Lombardia ha emanato, su indicazioni ministeriali, il PIANO NAZIONALE RESIDUI RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE – ANNO 2025.

Il Piano è stato predisposto tenendo conto delle prescrizioni del d.lgs.16 marzo 2006 n.158 e successive modifiche, e per quanto riguarda le procedure di prelievo e la gestione dei campioni, nonché dell'articolo 150 del regolamento (UE) n. 625/2017, recante le misure transitorie concernenti l'abrogazione della direttiva 96/23/CE.

Il Piano Nazionale Residui (PNR) programma l'attività di ricerca di residui negli animali e nei prodotti di origine animale con la finalità di rilevare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate, di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari a livello degli allevamenti, dei macelli e degli stabilimenti di produzione e di verificare il tenore di contaminanti nei prodotti alimentari.

Il Ministero ha assegnato ad ogni Regione un piano di campionamento sulla base dei dati di produzione.

La Unità Organizzativa Regionale ha ripartito il numero di campioni così assegnato dal Ministero ai singoli Servizi Veterinari utilizzando il Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS).

Si sottolinea la necessità di adottare ogni precauzione atta a garantire che l'elemento sorpresa nei controlli sia costante, e al fine di non pregiudicare l'efficacia stessa del piano si raccomanda di non diffondere informazioni dettagliate relative alle specifiche ricerche da effettuarsi.

Il piano ha inizio il 1° gennaio 2025 e termina il 31 dicembre 2025.

Normativa di riferimento

- Regolamento (UE) 2017/625;
- Regolamento delegato (UE) 2019/2090, sulla gestione dei casi di non conformità;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2021/808, e successive modifiche, sul rendimento dei metodi analitici;
- Regolamento delegato (UE) 2022/1644;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1646;
- Decreto legislativo n. 158/2006 e successive modifiche;
- Decreto legislativo 27/2021, recante l'adeguamento della norma nazionale al regolamento (UE) 2017/625 e successive modifiche.

Il 2025 è il terzo anno di attuazione dei regolamenti dell'Unione europea (UE) 2022/1644 e 2022/1646, che trovano applicazione dal 15 dicembre 2022, a seguito dell'abrogazione della direttiva 96/23/CE stabilita dal regolamento (UE) 2017/625.

I nuovi regolamenti, avendo come oggetto esclusivamente le sostanze farmacologicamente attive, hanno rimodulato l'elenco delle sostanze chimiche da ricercare nel PNR.

Il PNR 2025 si declina attraverso l'attuazione dei seguenti Piani:

- **Piano mirato (macelli, allevamenti e stabilimenti):** piano nazionale di controllo della produzione, basato sul rischio
- **Piano di sorveglianza:** piano nazionale di sorveglianza della produzione UE randomizzato
- **Piano Paesi Terzi:** piano nazionale di controllo degli animali e dei prodotti di origine animale importati da Paesi Terzi
- **Extrapiano** (da parte del Ministero o delle Regioni/P.A.), per specifiche esigenze nazionali o locali
- **Sospetto**, non oggetto di attività di pianificazione

I campioni devono essere omogeneamente distribuiti nel corso dell'anno ed effettuati, ove possibile, anche nei fine settimana.

Piano attualmente comunicati da Regione Lombardia

Piano mirato (Area B):

- n. 372 campioni al macello (190 al distretto A e 182 al distretto B)
- n. 8 campioni in stabilimenti (4 al distretto A e 4 al distretto B)
- n. 6 campioni istologici (6 distretto A)

Piano di sorveglianza:

n. 23 campioni al macello (11 distretto A; 12 distretto B)

Totale dei campionamenti in Area B: n. 409, di cui

n. 211 nel distretto A e

n. 198 nel distretto B.

Per i dettagli dell'attività programmata e dei documenti di pianificazione aziendali, si rimanda al documento di programmazione (ipertesto) in SIVI di pari oggetto e ai documenti di ripartizione distrettuali dei campionamenti su base provinciale.

Esiste la possibilità che alcuni campioni vengano disposti, da UVAC, al macello su matrici (carni, frattaglie, ecc.) di animali provenienti da Paesi Comunitari: tali prelievi dovranno rispettare i criteri di campionamento di cui al PNR. Si veda, nello specifico, quanto riportato in dettaglio nel capitolo sui campioni UVAC.

Si evidenzia che, così come dal 2021, in caso di campione eseguito su singola carcassa, in stabilimento di macellazione di specie sottoposte usualmente a trattamento di massa (generalmente vitelli, suini e avicoli), e di superamento del LMR per farmaci veterinari autorizzati, i provvedimenti da adottare debbano considerare tutto il lotto di macellazione (sospetto) e non solo alla carcassa campionata.

In caso di NC, il SV dovrà, pertanto, salvo oggettive circostanze contrarie e documentate, procedere al ritiro dal consumo della/e carcassa/e, degli eventuali prodotti derivati ancorché miscelati con altri prodotti.

Per i dettagli della gestione di tale NC si rimanda ai documenti specifici inerenti il PNR 2025.

[PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI COME MATERIA PRIMA E NEGLI ALIMENTI, COMPRESSE LE SOSTANZE AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA - ANNI 2025-2027](#)

Il “*Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - anni 2025 - 2027*” (di seguito Piano Regionale) sostituisce la precedente pianificazione, anni 2020-2024 e dispone la programmazione triennale (periodo 2025 – 2027) dei controlli ufficiali lungo tutta la filiera agroalimentare in materia di additivi (AA) e aromi (AR) alimentari, sia come materia prima che nei prodotti alimentari, al fine di verificarne la conformità alla pertinente normativa e di monitorarne l'uso, il consumo e, quindi, l'esposizione dei consumatori. Relativamente alle sostanze aromatizzanti di affumicatura o “Aromi di fumo” il Piano Regionale prevede il controllo esclusivamente su tali sostanze come materia prima.

L'attività di controllo ufficiale coinvolge tutti gli operatori del settore alimentare relativi a produzione, trasformazione, confezionamento, deposito e utilizzo di AA ed AR.

Il Piano prevede controlli ufficiali in merito a:

- 1) AA come materie prime;
- 2) AR come materie prime;
- 3) Sostanze aromatizzanti di affumicatura o “Aromi di fumo” come materie prime;
- 4) Prodotti alimentari contenenti AA e/o AR.**

Il Piano Regionale richiama i punti essenziali ed integra, per quanto di competenza regionale, il “*Piano nazionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura*” - anni 2025-2027, prot. 5029 del 06/02/2025, al quale si rimanda per ulteriori e più approfonditi dettagli.

Il Piano Regionale è stato elaborato dall'UO Veterinaria e dall'UO Prevenzione di Regione Lombardia, in collaborazione con i Laboratori individuati quali laboratori di riferimento regionale.

Per le indagini di laboratorio è stato programmato un numero di campioni superiore a quello assegnato dal Piano Nazionale a Regione Lombardia, al fine di garantire gli obiettivi minimi individuati. Il numero di campioni è stato ripartito tra le otto ATS in considerazione della consistenza numerica della popolazione residente (fonte dati ISTAT), degli Operatori del settore alimentare e di considerazioni particolari relative alle ATS, per assicurare una congrua distribuzione dei campioni previsti.

ADDITIVI ALIMENTARI

Il **Regolamento (CE) n. 1333/2008** stabilisce le norme sugli AA; in particolare contiene definizioni ed indicazioni relative alle condizioni d'uso e all'etichettatura in materia di AA. Il regolamento contiene i seguenti allegati:

- Allegato I: Categorie funzionali di AA negli alimenti, negli AA e negli enzimi alimentari;
- Allegato II: Elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso;
- Allegato III: Elenco dell'Unione degli AA, compresi i supporti, autorizzati negli AA, negli enzimi alimentari, negli AR e nei nutrienti e condizioni del loro uso;
- Allegato IV: Alimenti tradizionali per i quali alcuni Stati membri possono continuare a vietare l'impiego di determinate categorie di AA;
- Allegato V: Elenco dei coloranti alimentari di cui all'articolo 24 per i quali l'etichettatura degli alimenti include informazioni aggiuntive.

Il **Regolamento (UE) n. 231/2012** stabilisce le specifiche, con particolare riferimento ai criteri di purezza, degli AA elencati negli allegati II e III del Regolamento (CE) n. 1333/2008; è pertanto lo strumento atto a verificare la rispondenza degli AA tal quali prima del loro impiego nel settore alimentare, cui fare riferimento sia presso gli impianti di produzione, commercializzazione e deposito di AA sia presso gli utilizzatori di AA.

Per la verifica della conformità alla norma degli AA come materia prima, in sede di controllo ufficiale dovrà essere prestata particolare attenzione al controllo degli obblighi di etichettatura stabiliti in particolare dagli articoli da 21 a 25 del Regolamento (CE) n. 1333/2008. In tali articoli sono elencate nel dettaglio le informazioni che possono figurare solo sui documenti relativi alla partita e le informazioni che, viceversa, devono essere poste sull'imballaggio o sui recipienti degli stessi AA, distinguendo tra AA non destinati al consumatore finale e quelli destinati al consumatore finale.

Si richiamano, a titolo di esempio, alcune prescrizioni del Regolamento (CE) n. 1333/2008 riportate:

- nell'articolo 23, che impone l'obbligo di indicare sull'etichetta di un edulcorante da tavola contenente polioli e/o aspartame e/o sale di aspartame-acesulfame le seguenti avvertenze:
 - polioli: *“un consumo eccessivo può avere effetti lassativi”*;
 - aspartame/sale di aspartame-acesulfame: *“contiene una fonte di fenilalanina”*.
- nell'articolo 24 e nell'allegato V, relativamente all'etichettatura di alcuni prodotti alimentari contenenti determinati coloranti alimentari: E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 ed E 129 per i quali sono necessarie le seguenti informazioni aggiuntive: *“può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini”*.

Durante l'attività di controllo ufficiale, per meglio identificare i prodotti alimentari e agevolare l'attuazione della legislazione sugli AA può essere utile consultare:

- il “*Documento di orientamento che descrive le categorie di alimenti nella parte E dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 sugli additivi alimentari*”, consultabile sul sito web della CE al collegamento https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-improvement-agents/additives/eu-rules_en, che, ancorché non giuridicamente vincolante, fornisce una descrizione dettagliata delle categorie alimentari del Regolamento (CE) n. 1333/2008;

il documento: “Mapping of FoodEx2 Exposure Hierarchy with the FC of Annex II (part D) of Regulation (EC) No 1333/2008 – FA”, nell’ultima versione pubblicata da EFSA, reperibile all’indirizzo: <https://zenodo.org/records/4461577>. un elenco UE di aromi e materiali di base di cui è autorizzato l’uso negli e sugli alimenti (Allegato I);

le condizioni per l’uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli e sugli alimenti;

le norme relative all’etichettatura degli aromi.

Per informazioni di dettaglio sugli AA approvati nell’UE per l’impiego negli alimenti e sulle loro condizioni d’uso, si rimanda alla banca dati degli AA disponibile attraverso il seguente collegamento:

https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-improvement-agents/additives_en

Ai fini del controllo ufficiale è importante tenere in considerazione anche il **principio del trasferimento (Carry over)**” in relazione al quale un additivo autorizzato in un ingrediente può essere presente in un prodotto composto in cui tale additivo non è autorizzato.

AROMI ALIMENTARI

Il **Regolamento (CE) n. 1334/2008**, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti, stabilisce: un elenco UE di aromi e materiali di base di cui è autorizzato l’uso negli e sugli alimenti (Allegato I);

le condizioni per l’uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli e sugli alimenti;

le norme relative all’etichettatura degli aromi.

Inoltre, poiché alcune sostanze costituiscono un rischio per la salute dei consumatori, lo stesso regolamento individua le **sostanze che non possono essere aggiunte agli alimenti e quelle naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti per le quali sono stati fissati dei tenori massimi negli alimenti secondo le prescrizioni indicate nell’allegato III, Parte A e Parte B**. Tali prescrizioni, a cui si aggiungono le restrizioni stabilite nel successivo allegato IV Parti A e B, devono essere considerate in sede di controllo ufficiale degli alimenti.

Per ulteriori informazioni e approfondimenti in materia di AR si rimanda al seguente collegamento al sito della CE: https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-improvement-agents/flavourings/eu-rules_en;

Infine, in relazione all’uso del termine «**naturale**», si ricordano le disposizioni specifiche di cui al Regolamento (CE) n. 1334/2008, articoli da 14 a 18, con particolare riferimento all’art 16:

- può essere utilizzato per descrivere un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali;
- può essere utilizzato in associazione ad un riferimento ad un alimento, ad una categoria di alimenti o ad una fonte d’aroma vegetale o animale solo se la totalità o almeno il 95 % (peso/peso) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

SOSTANZE AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA (AROMI DI FUMO)

Relativamente alle sostanze aromatizzanti di affumicatura o “Aromi di fumo” il Piano Regionale prevede il controllo esclusivamente su tali sostanze come materia prima.

Tra i provvedimenti normativi che disciplinano gli aromi di fumo, in merito ai quali si rimanda al Piano Nazionale, si richiama l’attenzione al **Regolamento di esecuzione (UE) n. 2067/2024** che dispone la **revoca di tutte le sostanze aromatizzanti di affumicatura**.

Pertanto, nell’allegato del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1321/2013 sono soppresse le voci relative a SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-007, SF-008, SF-009 e SF-010. Tuttavia, poiché tali prodotti sono ampiamente utilizzati in una vasta gamma di prodotti alimentari e in molti casi sono impiegati in alternativa ai processi di affumicatura tradizionali, sono state introdotte, da parte della CE, misure transitorie per consentire agli operatori del settore alimentare un congruo tempo per “modificare” le ricette dei prodotti alimentari e per trovare alternative a tali sostanze. Per indicazioni più dettagliate delle misure transitorie che si applicano a tutti gli SF, tranne allo SF-007 e SF-010, si riporta di seguito l’articolo 2, comma 1 e 2, del suddetto Regolamento.

Riguardo alle sostanze SF-007 e SF-010 non è stata presentata alcuna domanda di rinnovo; pertanto, le loro autorizzazioni sono scadute il 1° gennaio 2024 e nessun prodotto alimentare, contenente tali sostanze, può essere immesso sul mercato dopo tale data. Gli alimenti contenenti SF-007 o SF-010 immessi sul mercato prima del 1° gennaio 2024 possono rimanere sul mercato fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

Per approfondimenti in materia di aromi di fumo, si riporta di seguito il collegamento al sito della CE:

https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-improvement-agents/flavourings/smoke-flavouring-renewals-existing_en;

OBIETTIVI DEL PIANO

Il Piano Regionale consente di verificare la conformità alla normativa di settore e di raccogliere dati di occorrenza ai fini della valutazione dell’esposizione del consumatore. Inoltre, in sede di controllo ufficiale, consente alle ATS di valutare l’efficacia del sistema di autocontrollo degli OSA, affinché l’attività di campionamento, di cui al presente Piano Regionale, sia basata sul rischio. I dati raccolti attraverso il sistema informativo NSIS-RaDISAN, elaborati dal Ministero della Salute con il supporto dell’ISS, consentiranno la valutazione delle informazioni, la verifica del sistema di gestione dei controlli ed un’eventuale ridefinizione delle attività per gli anni successivi.

IMPIANTI DI PRODUZIONE, DEPOSITO E COMMERCIALIZZAZIONE DI ADDITIVI E DI AROMI ALIMENTARI ED UTILIZZATORI

L’Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome del 29 aprile 2010 “**Linee guida applicative del Regolamento CE n.852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari**”, ha stabilito che le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di additivi ed aromi alimentari sono soggette a **riconoscimento**. Pertanto, le stesse attività, incluse quelle in cui avvengono le sole operazioni di miscelazione e di confezionamento, già autorizzate in base a quanto stabilito dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514 sono, di fatto, da considerarsi riconosciute, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004. Sul Sistema integrato per gli

scambi, le importazioni e le strutture, S.INTE.S.I.S.-Strutture, sono disponibili informazioni sugli OSA riconosciuti e gli OSA in corso di riconoscimento.

L'attività di commercializzazione e vendita di additivi e aromi alimentari è distinta nella vendita non destinata al consumatore finale ma ad industria alimentare (B2B) ed al consumatore finale (B2C), secondo i Regolamenti CE 1333/2008 e 1334/2008, ed è prevista una distinzione delle informazioni in etichettatura nonché degli obblighi degli OSA rispetto ai due mercati. Tale aspetto è determinante nella corretta individuazione della documentazione contenente le informazioni circa gli additivi e gli aromi, ad esempio etichettatura o documentazione di supporto quali schede di produzione/tecniche o documenti di trasporto.

Inoltre, si precisa che anche per i **gas additivi** se l'utilizzatore produce gli stessi "on-site" indipendentemente dal volume, si configura come produttore ed è soggetto a riconoscimento secondo le disposizioni previste dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e in accordo al D.P.R. 514/97 (Nota ministero della salute prot. n. 38736 del 1/10/2024).

In linea generale, sono oggetto di campionamento gli AA e gli AR come materia prima e gli alimenti finiti, inclusi gli alimenti biologici, prelevati da lotti di prodotto per i quali l'OSA abbia completato tutti i controlli previsti nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo, immessi sul mercato o pronti per la commercializzazione. In linea di principio non sono oggetto di campionamento i semilavorati o i prodotti per i quali l'OSA non abbia ancora terminato l'applicazione delle procedure di verifica previste. Tuttavia, relativamente ad alcuni alimenti di OA, potrà essere prelevato un impasto appena prodotto, quindi prima dell'insacco, al fine di verificare il rispetto del quantitativo massimo aggiunto di nitriti e nitrati. **In materia di nitriti e nitrati si richiama l'attenzione alle disposizioni del Regolamento (UE) 2023/2108 che modifica l'allegato II del Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda gli additivi alimentari nitriti (E 249-250) e nitrati (E 251-252).**

Si ricorda al personale dell'ATS impegnato nell'attuazione del controllo ufficiale di cui al presente Piano Regionale di effettuare sistematicamente la verifica della corrispondenza tra le indagini analitiche richieste al laboratorio di analisi attraverso il verbale di campionamento e le indagini analitiche presenti nel rapporto di prova; ciò al fine di assicurare la corretta attuazione di quanto previsto nelle tabelle allegare in merito alla consistenza numerica dei campioni, alla matrice campionata e all'indagine analitica richiesta al laboratorio.

CONTROLLI DOCUMENTALI E DI IDENTITÀ'

I controlli documentali e di identità degli AA e degli AR sono finalizzati alla verifica della conformità ai requisiti dei Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e n. 1334/2008 e alle prescrizioni dei requisiti di purezza di cui al Regolamento (UE) n. 231/2012 riportati nei documenti di accompagnamento e sull'etichettatura sia in fase di produzione/deposito/confezionamento sia in fase di utilizzo presso l'OSA, in relazione alla loro destinazione d'uso: consumatore finale (B2C) o industria alimentare (B2B).

Il controllo documentale e di identità delle sostanze aromatizzanti di affumicatura è finalizzato alla verifica della conformità delle condizioni d'impiego stabilite nell'allegato del Regolamento (UE) n. 1321/2012 nonché alla verifica della conformità alle prescrizioni generali sull'etichettatura e alle disposizioni specifiche del Regolamento (CE) n. 2065/2003 sulla rintracciabilità.

Si riporta di seguito a titolo esemplificativo il seguente schema: Controlli documentali	Verifica di tutti i certificati e gli attestati ufficiali, nonché degli altri documenti, compresi quelli di natura commerciale.	Per le sostanze aromatizzanti di affumicatura occorre verificare il codice univoco del prodotto al fine di poter controllare la conformità alle indicazioni riportate nell'Allegato del Regolamento (UE) n. 1321/2013
Controlli di identità	Esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, corrispondano alle informazioni contenute nei documenti ufficiali di accompagnamento	Verificare se le informazioni presenti sui documenti di accompagnamento della partita, sull'imballaggio o sui recipienti siano in linea con il contenuto e la destinazione d'uso: B2B o B2C
Controlli fisici	Verifica analitica	Campionamento a fini di analisi, prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa di settore

Per quanto riguarda gli ulteriori dettagli inerenti alle modalità di campionamento, di analisi, provvedimenti da assumere e di rendicontazione si rimanda alla documentazione completa reperibile in SIV.

Di seguito si riportano le tabelle inerenti alle matrici e alle relative ricerche da attuare unitamente alla ripartizione degli stessi tra distretti veterinari

CAMPIONAMENTI DI ADDITIVI, AROMI E RELATIVE MATRICI

ADDITIVI ALIMENTARI (AA) NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: programmazione dei campioni, dei controlli documentali e d'identità				
Matrice da campionare: categorie alimentari di cui all'allegato II del Regolamento (CE) n. 1333/2008 (*)	Analisi da effettuare: additivi alimentari (AA) da ricercare nei prodotti alimentari (*)	ATS BERGAMO	Distretto A	Distretto B
FA-01.7.2 Formaggio stagionato	Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200 - E 202) e Acido benzoico e suoi sali (E 210 - E 213)			

FA-01.7.5 Formaggio fuso	Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200 - E 202) e Acido benzoico e suoi sali (E 210 - E 213)	1	1	
FA-08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Regolamento (CE) n. 853/2004	Anidride solforosa e suoi sali (E 220 – E 228)	1	1	
	Coloranti (E 100 - E 180)			
	Nitriti di potassio e sodio (E 249 - E 250) e Nitrati di sodio e potassio (E 251 - E 252)			
FA-08.2 Preparazioni di carni, quali definite dal Regolamento (CE) n. 853/2004	Anidride solforosa e suoi sali (E 220 – E 228)			
	Coloranti (E 100 - E 180)	1		1
	Nitriti di potassio e sodio (E 249 - E 250) e Nitrati di sodio e potassio (E 251 - E 252)			
	Acido ascorbico e suoi sali (E 300 - E 302)	1		1
FA-08.3.1 Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico	Coloranti (E 100 - E 180) (Campionare a livello territoriale preferibilmente prodotti etnici importati)			
	Nitriti di potassio e sodio (E 249 - E 250) e Nitrati di sodio e potassio (E 251 - E 252)	1		1

FA-08.3.2 Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico	Coloranti (E 100 - E 180) (Campionare a livello territoriale preferibilmente prodotti etnici importati)	1	1	
	Nitriti di potassio e sodio (E 249 - E 250) e Nitrati di sodio e potassio (E 251 - E 252)	1		1
FA-08.3.4 Prodotti a base di carne tradizionali e tradizionalmente ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati	Nitriti di potassio e sodio (E 249 - E 250) e Nitrati di sodio e potassio (E 251 - E 252)			
FA-08.3.4.2 Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)	Nitriti di potassio e sodio (E 249 - E 250) e Nitrati di sodio e potassio (E 251 - E 252)	1		1
FA-09.1.1 Pesce non trasformato	Anidride solforosa e suoi sali (E 220 – E 228)			
	Coloranti (E 100 - E 180) (Limitare le analisi ai coloranti rossi)	1	1	
	Acido ascorbico e suoi sali (E 300 - E 302)			
FA-09.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati	Anidride solforosa e suoi sali (E 220 – E 228)	1	1	
	Coloranti (E 100 - E 180) (Limitare le analisi ai coloranti rossi)			
FA-09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	Anidride solforosa e suoi sali (E 220 – E 228)			

	Coloranti (E 100 - E 180) (Limitare le analisi ai coloranti rossi)			
	Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200 - E 202) e Acido benzoico e suoi sali (E 210 - E 213)	1	1	
	Acido ascorbico e suoi sali (E 300 - E 302)	1		1
	Totale	12	6	6
	CONTROLLI DOCUMENTALI E D'IDENTITA' (**)	2	1	1
	LEGENDA:			
	(*) informazioni obbligatorie che devono essere presenti nel verbale di campionamento			
	(**) controlli che devono essere effettuati nell'ambito del campionamento degli alimenti di cui alla presente tabella per la ricerca, per quanto possibile, di AA diversi.			

ADDITIVI ALIMENTARI (AA) COME MATERIA PRIMA: programmazione dei campioni, dei controlli documentali e d'identità		
Matrice da campionare (1)	Analisi da effettuare (2)	ATS BERGAMO
		Distretto A

Additivi alimentari (AA) come materia prima	Requisiti di purezza di cui al Regolamento (UE) n. 231/2012, in particolare per quanto riguarda la rilevazione dei tenori massimi dei metalli	1
Totale		1
CONTROLLI DOCUMENTALI E D'IDENTITA' (*)		1

NOTE: informazioni obbligatorie che devono essere presenti nel verbale di campionamento

1. specificare l'AA campionato come materia prima (ad esempio NITRITO DI POTASSIO E 249)
2. specificare il seguente quesito diagnostico: Requisiti di purezza di cui al Regolamento (UE) n. 231/2012, in particolare per quanto riguarda la rilevazione dei tenori massimi dei metalli

LEGENDA: (*)controlli che devono essere effettuati nell'ambito del campionamento degli AA come materia prima di cui alla presente tabella.

SOSTANZE AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA (AROMI DI FUMO) COME MATERIA PRIMA: programmazione dei campioni, dei controlli documentali e d'identità		
Matrice da campionare (1)	Analisi da effettuare (2)	ATS BERGAMO
		Distretto B
Sostanze aromatizzanti di affumicatura come materia prima	IPA benzo(a)pirene e benzo(a)antracene di cui all'allegato I del Regolamento (UE) n. 2065/2013	1

Totale	1
CONTROLLI DOCUMENTALI E D'IDENTITA' (*)	1

NOTE: informazioni obbligatorie che devono essere presenti nel verbale di campionamento:

1. specificare la sostanza aromatizzante di affumicatura campionata come materia prima
2. specificare il seguente quesito diagnostico: IPA benzo(a)pirene e benzo(a)antracene

LEGENDA:

(*)controlli che devono essere effettuati nell'ambito del campionamento delle sostanze aromatizzanti di affumicatura come materia prima di cui alla presente tabella

REFERENTI:

REGIONE LOMBARDIA

Gianluca Pinotti, DG Welfare – UO Veterinaria
E-mail gianluca_pinotti@regione.lombardia.it
tel. 02.6765.0180

Emanuela Ammoni, DG Welfare – UO Prevenzione
E-mail emanuela_ammoni@regione.lombardia.it
tel. 02.6765.3029

LABORATORI

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (via Bianchi 9, Brescia):

- Dott.ssa Simonetta Menotta, tel. 030/2290622, e-mail simonetta.menotta@izsler.it
- Dott.ssa Valentina Gamba, tel. 030/2290267, e-mail valentina.gamba@izsler.it

Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Brescia: Dott.ssa Alessandra Marino, tel. 030/3838076, e-mail alessandra.marino@ats-brescia.it

Laboratorio di Prevenzione dell'ATS Città Metropolitana di Milano: Dott.ssa Sonia Vitaliti, tel. 02/85789204, e-mail svitaliti@ats-milano.it

Laboratorio di Prevenzione dell'ATS dell'Insubria – sede di Varese: Dott.ssa Claudia Lionetti, tel. 0332/277114, e-mail lionettic@ats-insubria.it

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI
ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI AI SENSI DELLA
DECISIONE (UE) 2020/1729

Introduzione

In attuazione della decisione di esecuzione (UE) 2020/1729, il Ministero della Salute, Dipartimento della Salute Umana, della Salute Animale e dell'Ecosistema (*One Health*) e dei Rapporti Internazionali, Ex Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci veterinari ha predisposto il "*Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali ai sensi della Decisione di esecuzione (UE) 2020/1729 della Commissione del 17 novembre 2020 – Anno 2025 – Suini e bovini*".

Il piano ha durata annuale, con inizio il 1° gennaio e termine il 31 dicembre 2025.

Per l'anno **2025** sono previsti il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate categorie di alimenti:

- isolati di ***Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi** da campioni di carni fresche di suini e bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio

Modalità di campionamento e verbalizzazione

I criteri per l'applicazione del piano (modalità di prelievo, preparazione del campione, verbalizzazione e invio del campione al laboratorio) sono dettagliati nel documento ministeriale "*Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali ai sensi della Decisione di esecuzione (UE) 2020/1729 della Commissione del 17 novembre 2020 – Anno 2025 – Suini e bovini*" trasmesso da Regione Lombardia.

I campioni devono essere, per quanto possibile, prelevati nel corso dell'intero periodo di vigenza del piano e in giorni diversi della settimana.

A questo proposito limitazioni alla possibilità di procedere al campionamento in alcuni giorni della settimana per le carni fresche potrebbero venire dal laboratorio di riferimento e dal corriere responsabile del recapito dei campioni, che si invita a contattare anticipatamente per la definizione dei dettagli circa le consegne.

Per carni fresche nel contesto del presente piano si intendono esclusivamente le carni refrigerate, incluse le carni confezionate, anche sottovuoto o in atmosfera controllata, con esclusione delle carni congelate, surgelate, macinate, insaccate o comunque lavorate.

Il campionamento casuale deve avvenire in fase di vendita al dettaglio e senza preselezione dei campioni in base alla provenienza del prodotto alimentare.

Devono essere coinvolti i principali tipi di punti vendita al dettaglio per tenere conto di potenziali differenze nella catena di approvvigionamento (nazionale, importata o dall'UE) e nella tipologia di carne prodotta e venduta (biologica, senza antibiotici, allevamento intensivo/estensivo, ecc.):

- se la categoria più ampia di punti vendita (ad esempio i supermercati) fornisce almeno l'80% del mercato di una specifica categoria di carne, è sufficiente prelevare i campioni da tali punti vendita. In caso contrario, è necessario aggiungere una seconda categoria di punti vendita e così via fino a coprire almeno l'80% del mercato;
- se non vi sono grandi differenze nelle catene di approvvigionamento e nei tipi di carne prodotta e venduta tra le diverse categorie di punti vendita, il campionamento può essere limitato alla categoria più ampia di punti vendita – vale a dire i supermercati - per ridurre i vincoli logistici.

L'unità epidemiologica da campionare è il “lotto di carne refrigerata”.

Anche per i campioni di carne fresca al dettaglio, non va inclusa più di un'unità epidemiologica per anno.

Per ogni punto vendita, possono essere campionati fino a 5 differenti lotti per categoria di carne fresca, garantendo la catena del freddo dal momento della realizzazione del campione.

Il campione deve essere composto da una singola aliquota costituita da un quantitativo minimo di **almeno 100 g** ed è necessario campionare “**carcasse senza pelle**” / “**porzioni di carne senza pelle**” per suini e bovini (in genere così presentate) affettate o tagliate a cubetti.

Per i dettagli sulle modalità di campionamento si rimanda all'**allegato II “Protocollo operativo per il campionamento di campioni di carne fresca al dettaglio”**.

Verbale di prelievo (Scheda SINVSA)

Ciascun campione prelevato in attuazione del Piano deve essere accompagnato da un verbale di prelievo che identifica in modo univoco il campione (scheda SINVSA) rinvenibile sul portale del Sistema Informativo Veterinario (<https://www.vetinfo.it>).

Le schede sono da compilare esclusivamente on-line e quindi da stampare per essere allegate ai rispettivi campioni. Non saranno ritenuti idonei ai fini del presente piano i campioni pervenuti al Centro Nazionale di Referenza, LNR – AR, senza l'apposita scheda stampata e contenente tutte le informazioni richieste.

Per i dettagli circa le modalità di compilazione della scheda di campionamento e di spedizione dei campioni si rinvia al documento ministeriale.

Per qualsiasi problema relativo al sistema SINVSA e al suo utilizzo (inserimento Schede SINVSA sul sistema), a supporto degli utenti, è attivo il servizio di Help Desk erogato attraverso il numero Verde “800 082 280”.

Spedizione dei campioni

I campioni di carne fresca devono essere conservati a temperatura di refrigerazione (+2°/+8°C) prima della spedizione e sino al momento della presa in carico da parte del corriere espresso per la consegna al CNR-AR, LNR-AR, presso Direzione operativa Diagnostica Generale, IZS del Lazio e della Toscana “*M. Aleandri*”, Sede Centrale di Roma, e per poter pervenire entro le 24 – 48 ore dalla consegna al corriere.

Le informazioni relative al corriere espresso da contattare per l'invio dei campioni al CNR-AR, LNR-AR saranno disponibili al seguente link https://www.izslt.it/crab/wp-content/uploads/sites/8/2023/01/Informazioni-per-le-spedizioni-Piano-AMR_da-20_12_2022.pdf.

In caso di impedimento, i campioni devono essere tenuti refrigerati almeno fino a che la spedizione non sia stata effettuata e, comunque, in modo tale che pervengano al laboratorio.

Si consiglia, pertanto, di programmare la consegna allo spedizioniere NON OLTRE le ore 12.00 del giovedì.

Verrà utilizzato il vettore TRA.SER. srl. <http://www.traser.eu.com/>

Tel +39 06.203968 fax +39 06.97619154

L'invio attraverso corriere non comporta spese di spedizione per l'ente speditore.

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

1) Inviare una e-mail di richiesta a **info@traser.eu.com** e per conoscenza ad andrea.caprioli@izslt.it; daniela.raneri@izslt.it;

2) Comunicare che i costi per l'invio saranno a carico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana "M. Aleandri", Via Appia Nuova, 1411 00178 Roma.

3) Specificare l'indirizzo di ritiro, il CAP, un nominativo di riferimento ed un contatto telefonico.

4) Specificare che il trasporto deve essere a temperatura di refrigerazione.

In caso di problemi o mancata risposta chiamare il numero TRA.SER. srl. +39 06-203968.

Per ogni ulteriore informazione è possibile rivolgersi anche al Centro di Referenza Nazionale per l'Antibioticoresistenza c/o Direzione Operativa Diagnostica Generale, IZSLT, Roma. Dr. Andrea Caprioli e Dr. Alessia Franco. Telefono: 0679099443.

I campioni di intestino cieco e di carne fresca devono essere **conservati a temperatura di refrigerazione prima della spedizione e spediti attraverso corriere espresso al CRN-AR, LNR-AR, presso Direzione Operativa Diagnostica Generale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, Sede Centrale di Roma, per poter pervenire entro le 24 ore dalla consegna al corriere.**

Le informazioni relative al corriere espresso da contattare per l'invio dei campioni ad IZSLT sono disponibili al seguente link https://www.izslt.it/crab/wp-content/uploads/sites/8/2023/01/Informazioni-per-le-spedizioni-Piano-AMR_da-20_12_2022.pdf

L'invio attraverso corriere non comporta spese di spedizione per l'ente speditore.

Verrà utilizzato il vettore TRA.SER. srl.
<http://www.traser.eu.com/>
 Tel +39 06.203968 fax +39 06.97619154

Si consiglia di mettersi in contatto appena possibile (almeno e non oltre il giorno antecedente alla spedizione) con il vettore stesso al fine di definire i luoghi e i tempi per i ritiri. 1) Inviare una e-mail di richiesta a info@traser.eu.com e per conoscenza ad andrea.caprioli@izslt.it; daniela.ranieri@izslt.it; 2) Comunicare che i costi per l'invio saranno a carico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana "M. Aleandri", Via Appia Nuova, 1411 00178 Roma. 3) Specificare l'indirizzo di ritiro, il CAP, un nominativo di riferimento ed un contatto telefonico. 4) Specificare che il trasporto deve essere a temperatura di refrigerazione. In caso di problemi o mancata risposta chiamare il numero TRA.SER. srl. +39 06-203968. Per ogni ulteriore informazione è possibile rivolgersi anche al Centro di Referenza Nazionale per l'Antibioticoresistenza c/o Direzione Operativa Diagnostica Generale, IZSLT, Roma. Dr. Andrea Caprioli e Dr. Alessia Franco. Telefono: 0679099443.

Distribuzione dei campioni

Ciascuna ATS nomina un referente che esercita attività di supervisione delle procedure e verifica della regolare esecuzione del lavoro affidato ai singoli operatori al fine di garantire il rispetto della numerosità minima campionaria assegnata.

La numerosità campionaria nel caso delle carni fresche è stata definita sulla base della popolazione residente nell'ambito delle diverse ATS.

Suddivisione campioni **carne fresche refrigerate di BOVINI DI ETA' INFERIORE A 1 ANNO**, anche sottovuoto o in ATM, prelevate al dettaglio (escluse carni congelate e/o preparate),

ATS	Popolazione Residente	N. campioni carni fresche di BOVINO	Distribuzione mensile												
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	Totale
Bergamo	1.110.427	6		3				2			1				6

Suddivisione campioni di **carne fresche refrigerate di SUINO DA INGRASSO**, anche sottovuoto o in ATM, prelevate al dettaglio (escluse carni congelate e/o preparate)

ATS	Popolazione Residente	N. campioni carni fresche di SUINO	Distribuzione mensile												
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	Totale
Bergamo	1.110.427	6		2			1	2		1					6

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI ED I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

PREMESSA

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life. Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti che sono in grado di inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche, con conseguente inibizione della suddivisione cellulare, e di inibire l'attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti. Il trattamento viene quindi applicato per impedire/ritardare la germogliazione dei tuberi e dei bulbi, ridurre la carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, inattivare gli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, e i batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati.

Nell'aggiornamento "Statement summarising the Conclusions and Recommendations from the Opinions on the Safety of Irradiation of Food adopted by the BIOHAZ and CEF Panels" (<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.2107>) di un precedente parere scientifico sulla sicurezza dell'irradiazione degli alimenti (Revision of the opinion of the Scientific Committee on Food on the irradiation of food-2003 (https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-12/sci-com_scf_out193_en.pdf)), gli esperti scientifici dell'EFSA (BIOHAZ per la sicurezza microbiologica e CEF per quella chimica) hanno concluso che per i consumatori **non vi sono rischi microbiologici** collegati all'utilizzo di alimenti irradiati ma l'irradiazione deve essere inserita in un programma integrato di gestione della sicurezza alimentare volto a proteggere la salute dei consumatori attraverso l'utilizzo di buone prassi agricole, produttive e igieniche.

Nel documento si afferma altresì che la maggior parte delle modifiche indotte dall'irradiazione

negli alimenti sono paragonabili a quelle prodotte anche in seguito ad altri tipi di trattamenti, come ad esempio quello termico. Si raccomanda inoltre che le decisioni in merito al tipo di alimenti che possono essere irradiati e alle dosi di impiego non si basino solo su categorie alimentari predefinite, come avviene attualmente, ma anche su fattori quali il tipo di batteri interessati, il livello di riduzione batterica richiesto, lo stato fisico degli alimenti (freschi, surgelati o secchi), il contenuto di grassi o proteine. Si sottolinea, infine, che le decisioni in merito al tipo di alimenti che possono essere irradiati dovrebbero anche tenere conto della diversità dei prodotti alimentari attualmente a disposizione dei consumatori.

Pertanto, quando applicato nel rispetto della normativa vigente, tale trattamento è ritenuto sicuro. La normativa nazionale, rispettando quanto dettato dalle direttive comunitarie, stabilisce il campo di applicazione dell'irraggiamento, le finalità e le condizioni del trattamento, ivi comprese le sorgenti di radiazioni che possono essere utilizzate, le dosi che possono essere applicate, i requisiti igienici dei prodotti da sottoporre al trattamento e le categorie di alimenti che possono essere irradiate. Inoltre essa prevede l'obbligo di etichettatura e il controllo degli impianti e degli alimenti in fase di commercializzazione. Dal 2006 in Italia si effettuano controlli nelle fasi di commercializzazione e di importazione degli alimenti per verificarne la conformità ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura.

Tale attività di controllo prevede, tra l'altro, l'invio dei risultati all'EFSA e alla Commissione europea. L'Italia contribuisce alla realizzazione della "Relazione annuale al Parlamento europeo e al Consiglio sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti" e della "Relazione annuale del Piano Nazionale di Controllo Pluriennale (PCNP)".

Il presente Piano regionale (in prosieguo: Piano) intende pianificare in maniera unitaria e armonizzata i controlli ufficiali in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni

ionizzanti ed è parte integrante del PCNP previsto all'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017.

Tale attività di controllo ufficiale rientra tra le attività che i Sistemi Sanitari Regionali devono

svolgere per il mantenimento nell'erogazione dei **LEA** e la sua validità viene certificata attraverso l'utilizzo di un set di indicatori.

Normativa di riferimento

La normativa di riferimento e le attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari sono disciplinate da provvedimenti legislativi dell'Unione europea. Gli atti normativi di riferimento sono la Direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al "Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti" e la Direttiva 999/3/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999 "che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti". Le due direttive europee sono state recepite in Italia con il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94, che reca gli obblighi relativi ai prodotti alimentari autorizzati all'irraggiamento, alle condizioni di impiego del trattamento, alle sorgenti e alle dosi di irradiazione consentite, ai provvedimenti autorizzativi per l'impiego delle radiazioni ionizzanti e alle sanzioni applicabili in caso di violazione degli obblighi previsti.

Nella UE i prodotti attualmente ammessi al trattamento, ad una dose massima di 10 kGy, inseriti nella lista comunitaria appartengono alla categoria "erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali". In via transitoria, in attesa che tale elenco venga completato, ciascuno Stato membro può mantenere le autorizzazioni precedentemente rilasciate.

Nell'Allegato 1 sono riportati i provvedimenti che elencano: gli impianti autorizzati negli Stati membri, quelli autorizzati nei Paesi terzi, gli alimenti e gli ingredienti autorizzati nei singoli Stati membri della UE.

Attualmente in Italia è autorizzato l'irraggiamento di patate, aglio e cipolle, oltre a quello di erbe, spezie e condimenti vegetali, ed esiste un unico impianto autorizzato (Sterigenics Italy S.p.A., ex Gammarad Italia S.p.A.).

Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono inoltre disponibili sul sito del Ministero della salute, www.salute.gov.it, nell'area dedicata agli alimenti irradiati e consultabile al seguente link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica

ATTIVITÀ DI CONTROLLO

L'attività di campionamento dovrà essere completata entro il 31 dicembre 2025 (LEA).

Considerato che scopo del controllo ufficiale è il rilievo di eventuali alimenti trattati in modo illecito e/o non riportanti in etichetta l'avvenuto trattamento con radiazioni ionizzanti, in linea di massima non sono da sottoporre a campionamento gli alimenti per i quali l'OSA abbia provveduto a dichiarare in etichetta il trattamento con radiazioni ionizzanti.

Nella fase di campionamento sono da prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati negli Allegati 1 e 2 (fonte elaborazione: IAEA) e dai Paesi UE reperibili attraverso il link https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation/reports_en

Per evitare deterioramenti dei campioni, durante tutte le fasi del campionamento si dovrà porre attenzione nel limitare, nella maniera più efficace, l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore. Ove possibile, si dovrà avere cura di prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonte di calore.

MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e, per le attività di controllo ufficiale, deve inoltre rispettare quanto previsto dall'Allegato 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i. come il D.L. n. 42 del 22 marzo 2021.

Di seguito si riporta l'elenco delle matrici che possono essere oggetto di campionamento e fornisce indicazioni per le attività di campionamento, anche riguardo al quantitativo minimo di campione per aliquota. Relativamente alle categorie alimentari "**carne e pesce**", come per altre categorie, si sottolinea che il campionamento deve riguardare **solo matrici congelate e/o surgelate e non cotte**.

Delle aliquote prelevate in accordo alla legislazione menzionata, solo una è destinata al laboratorio, ad eccezione del caso in cui il laboratorio non disponga di un metodo accreditato (per attività di controllo) o almeno validato (per le attività di monitoraggio) per una specifica ricerca, oppure non disponga del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice.

In questo caso, al fine di garantire il completamento di tutte le analisi richieste, le autorità sanitarie dovrebbero procedere preferibilmente al prelievo di un'ulteriore aliquota del campione che deve essere trasferita tal quale dal laboratorio ricevente al laboratorio in possesso della prova accreditata o validata. Nel caso, invece, si ricorra, per garantire il completamento delle analisi, alla formazione delle subaliquote presso il laboratorio ufficiale, l'Autorità competente o suo delegato che ha effettuato il prelievo redige un secondo verbale, recante informazioni, sulle procedure utilizzate. La compilazione del secondo verbale, relativo alla formazione delle aliquote, deve essere effettuata:


- a) con possibilità di delega all'Autorità competente dove è sito il laboratorio presso il quale si formano le aliquote ufficiali,
 - b) alla presenza del titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari previo accordo con il laboratorio di controllo ufficiale di riferimento sul territorio.
- Nel caso in cui l'interessato decida di non assistere, è necessario acquisire, per iscritto, la relativa dichiarazione.

In generale, le aliquote prelevate devono essere accompagnate da un verbale di prelevamento redatto, firmato e in numero di copie conformi alle indicazioni riportate dettagliatamente nell'Allegato 1 Punto 4 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021.

È necessario che al verbale di prelevamento sia **allegata l'etichetta del prodotto** in formato leggibile al fine di poter acquisire maggiori informazioni sulla provenienza del campione.

Per le matrici di origine animale (carne e pesce, molluschi e crostacei, etc.) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 g
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto refrigerato o congelato, ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione

- a. specie animale/nome scientifico o descrizione del prodotto campionato e se possibile il codice TARICEGc
- b. stato di conservazione
- c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
- d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
- e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
- f. presenza/assenza del simbolo "radura"  e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"
- g. etichetta in formato leggibile**

LABORATORI DI RIFERIMENTO

Il laboratorio di riferimento per l'esecuzione delle analisi sugli alimenti di origine animale è l'IZSLER di Brescia.

AZIONI SUCCESSIVE AL RISCONTRO DI NON CONFORMITÀ

Oltre alle sanzioni previste dal D.Lgs. 94/2001 e dalla normativa relativa alle informazioni al consumatore, nel caso in cui il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) procede, ai sensi dell'art. 19 del Reg. (CE) n. 178/02, al ritiro e, se del caso, al richiamo del prodotto dal mercato.

RACCOLTA, VALUTAZIONE, TRASMISSIONE DEI DATI

Il laboratorio di riferimento raccoglie i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente Piano e provvede a caricare i dati anagrafici e di analisi sul S.I.N.A.I. entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello del controllo. I risultati del Piano regionale saranno oggetto di validazione da parte della Regione che li invierà al Ministero della Salute secondo le modalità previste entro il 31 marzo 2026.

RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI – ANNO 2025

Campioni su alimento fresco, congelato, surgelato, essiccato

ATS BERGAMO	Pesci (merluzzo, pangasio, tonno, sgombro e pesci con lisca – NON SALATI)	Crostacei (gamberi, gamberetti e scampi e mazzancolle) NON EVISCERATI	Carne di Pollame (Pollo, anatra e tacchino – CON O SENZA OSSO)	TOTALE
Distretto A	1			1
Distretto B		1	1	2
PROVINCIA	1	1	1	3

Si segnala che l'attività di controllo eseguita nell'ambito del presente **piano rientra nel Nuovo Sistema di Garanzia (Livelli Essenziali di Assistenza)** con un valore d'attesa $(\text{numero campioni eseguiti}/\text{numero campioni programmati} * 100) > 100\%$

Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale

Pesci, molluschi, crostacei	Cosce di rana	Carni
Algeria	Algeria	Arabia Saudita
Arabia Saudita	Arabia Saudita	Argentina
Bangladesh	Bangladesh	Brasile
Brasile	Brasile	Cile
Cile	Filippine	Cina
Costa Rica	Ghana	Costa Rica
Cuba	India	Federazione Russa
Filippine	Indonesia	Filippine
Ghana	Messico	Ghana
India	Paraguay	India
Indonesia	Perù	Israele
Messico	Siria	Libia
Paraguay	Sudafrica	Messico
Perù	Turchia	Paraguay
Sudafrica	Vietnam	Perù
Siria	Zambia	Siria
USA		USA
Tailandia		Sudafrica
Turchia		Tailandia
Vietnam		Turchia
		Ucraina
		Vietnam
		Zambia

Elenco dei Paesi UE in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale e non animale (*)

Erbe aromatiche, spezie e condimenti vegetali (essiccati)	Cosce di rana congelate	Pollame	Prodotti ortofrutticoli secchi
Croazia	Belgio	Belgio	Paesi Bassi
Repubblica Ceca	Francia		
Estonia			
Germania			
Ungheria			
Paesi Bassi			
Polonia			
Spagna			
Norvegia			

Elenco delle matrici e informazioni utili per il campionamento			
Categoria alimentare/alimento	Matrice	Quantitativo minimo PER ALIQUOTA	Note
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi) <i>(congelati o surgelati)</i>	Vongole	500 g	NON in mix con altre matrici
	Cozze	500 g	NON in mix con altre matrici
	Ostriche	500 g	NON in mix con altre matrici
	Seppie	500 g	NON eviscerate o con osso NON in mix con altre matrici
	Calamari	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
	Polpi	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
Crostacei <i>(congelati o surgelati)</i>	Gamberi	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
	Gamberetti	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
	Scampi	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
	Mazzancolle	500 g	NON eviscerate NON in mix con altre matrici
Pesci <i>(congelati o surgelati)</i>	Pesci con lisca	500 g	Anche essiccati
	Filetto di merluzzo	500 g	
	Filetto di pangasio	500 g	
	Filetto di tonno	500 g	
	Filetto di sgombro	500 g	
Cosce di rana <i>(congelate o surgelate)</i>	Cosce di rana	500 g	Con osso
Carne <i>(congelata o surgelata)</i>	Pollo	500 g	Con o senza osso
	Anatra	500 g	Con o senza osso
	Tacchino	500 g	Con o senza osso

[PIANO DELLA RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE](#)

È disposta per l'anno 2025 l'attività di sorveglianza della radioattività ambientale concordata con l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Lombardia. Per l'anno corrente l'attività di monitoraggio relativo al Piano Radioattività Ispra e Caorso è implementata nel presente piano.

Il piano ha inizio il 1° gennaio 2025 e termina il 31 dicembre 2025.

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

Tale raccomandazione è confermata anche per i campioni di ungulati selvatici, compatibilmente alla disponibilità dei cacciatori, ai piani di selezione e al periodo venatorio.

Si consideri che la caccia agli ungulati selvatici inizia indicativamente a metà agosto per terminare a dicembre (dipende dalle specie)

Modalità di campionamento

Tutti i campioni dovranno essere conferiti alla sede del CRR di Milano, via Donatelli 5 in buono stato di conservazione (preferibilmente freschi, o se ciò non è possibile congelati 'freschi') allo scopo di consentire al laboratorio di misura la separazione della parte edibile.

La quantità di ciascun tipo di campione necessaria per l'analisi è indicata nella tabella; per gli alimenti si intende riferita alla frazione edibile.

E' opportuno che la scelta dei prodotti da prelevare sia, per quanto possibile, rappresentativa dell'effettivo consumo: ad esempio, per i latticini campionare nell'arco dell'anno tipi di formaggio differenti scelti tra i più consumati (differenziare quindi sia per produttore che per prodotto finito), per le carni selezionare diverse provenienze, etc.

Nel caso in cui il campione sia prelevato in momenti diversi del periodo di campionamento (ad esempio più prelievi mensili per comporre il campione trimestrale) è necessario che si prelevi sempre lo stesso tipo di prodotto

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

Il laboratorio garantisce l'analisi del numero di campioni previsti dal piano.

Ulteriori conferimenti saranno analizzati sulla base dell'effettiva disponibilità del laboratorio.

Per quanto riguarda l'ASL di Bergamo, **per il 2025**, sono stati previsti i campioni di seguito indicati:

- **5 campioni totali/anno di carne di ungulati selvatici – selvaggina cacciata locale (quantità campione: 1 kg di parte edibile).**

Quest'anno il conferimento sarà ancora **al CRR di Milano, via Donatelli, 5.**

L'IZS di Bergamo non effettua il conferimento al CRR di Milano, per cui dovremo organizzarci al nostro interno per l'invio dei campioni.

Tabella complessiva DV – ATS BG

MATRICE / SITO	FREQUENZA DI PRELIEVO	PUNTO DI PRELIEVO	PRELIEVO A CURA	SEDE CRR CUI CONFERIRE IL CAMPIONE	QUANTITA' CAMPIONE	NUMERO TOTALE CAMPIONI 2023
UNGULATI SELVATICI (caprioli, daini, cinghiali, etc) (selvaggina cacciata in loco)	Annuale 5 campioni/anno	Campagna regionale controllo prodotti spontanei di origine locale (regionale)	ATS Bergamo	CRR Milano	1 kg/campione	5

Detti 5 campioni dovranno possibilmente essere effettuati **entro la fine di novembre 2025** e sono così attribuiti:

- **2 campioni al distretto A**
- **3 campioni al distretto B**

PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITÀ COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI – ANNO 2025

A seguito di accordi intercorsi tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi è stato concordato che il tavolo regionale mantenga l'identificazione delle aree strategiche di intervento, la rendicontazione periodica (programmata e non programmata) e la promozione dell'attività di formazione delle autorità competenti **lasciando ampia autonomia, per definire l'entità dei controlli e le modalità di intervento, alle componenti territoriali delle AC.**

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

La verifica della rimozione delle non conformità è condotta di norma dalle ATS, quando afferenti al proprio ruolo.

Nel caso in cui i controlli fossero svolti in modalità coordinata è previsto un coordinamento della pianificazione, dell'esecuzione, della condivisione dei risultati e dell'adozione dei provvedimenti conseguenti.

In caso di non conformità ciascuna A.C. adotterà i provvedimenti in capo al proprio ruolo, mentre in caso di concorrenza di competenze si agirà in modo che solo una A.C. tra quelle intervenute adotti i provvedimenti relative alle non conformità riscontrate.

Il numero dei controlli, pertanto dovrà essere concordato autonomamente tra le singole ATS e gli altri organi di controllo.

Non potendo al momento della stesura del programma definire in dettaglio i controlli con tutte le rispettive Forze dell'Ordine, si riporta la programmazione indicativa dell'attività e già, sostanzialmente definita, da svolgersi congiuntamente o coordinatamente con alcuni enti/organi di controllo nei diversi settori.

Eventuali difficoltà nel condurre la totalità dei controlli previsti in forma congiunta, si provvederà a compensare l'attività tramite l'esecuzione di controlli in forma coordinata.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO NELLA FILIERA DEI PRODOTTI ITTICI

Autorità competenti coinvolte

- **Capitaneria di Porto di Venezia e di Salò**
- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)

Ambito di intervento

- La tipologia di impianto da sottoporre a controllo sarà individuata di concerto tra Capitaneria di Porto e Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale in considerazione della numerosità delle strutture presenti sul territorio, dell'entità delle lavorazioni svolte e del risultato di precedenti attività di verifica, privilegiando
- impianti dove sono state riscontrate precedentemente criticità
- impianti di commercializzazione all'ingrosso
- e impianti di commercio ambulante

Obiettivi

- Identificazione di specie
- Rispetto parametri di commercializzazione
- Tracciabilità ed etichettatura
- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi
- E' prevista inoltre la predisposizione del materiale divulgativo in materia di etichettatura/tracciabilità, riconoscimento di specie/ denominazione provvisoria e aspetti igienico sanitari di supporto agli Operatori del Settore.

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti **congiuntamente** da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Nel caso si presentassero non superabili difficoltà di carattere logistico a carico dei Dipartimenti Veterinari e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale o degli operatori della Capitaneria di Porto, che potrebbero rendere critico il raggiungimento dell'obiettivo prefissato sarà possibile condurre interventi di controllo in modalità **coordinata** in alternativa a quella congiunta.

Quanto sopra fatto salva la necessità di una costante collaborazione, raccordo e confronto volti alla pianificazione e all'attuazione degli interventi e alla gestione di eventuali criticità delle non conformità riscontrate.

Si prevede, per l'anno corrente, l'effettuazione di **3 controlli congiunti o coordinati** con le CCAP di Venezia e/o di Salò.

[ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI ANIMALI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO INTRODOTTI DA PAESI COMUNITARI - CONTROLLI UVAC](#)

Autorità competenti coinvolte

- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale – ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)
- Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari (UVAC)

Ambito di intervento

- Animali e prodotti di origine animale destinati al consumo umano provenienti da Paesi Comunitari

Obiettivi

- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, repressione delle frodi e sanità animale

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono coordinati da UVAC Lombardia e condotti da personale del Dipartimento di Prevenzione Veterinario.

Nel 2025 sono stati programmati 22 controlli in Area B, da ripartirsi nei due distretti veterinari:

- **13 nel distretto A;**
- **9 nel distretto B.**

Paese UE	Macro Voce Merceologica	Partite Programmate	Analisi Proposte	DISTRETTO
BELGIO	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp. antibiotics chemical contamination non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs) shigatoxin-producing Escherichia coli	B
IRLANDA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp. antibiotics chemical contamination non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs) shigatoxin-producing Escherichia coli	B
OLANDA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp. antibiotics chemical contamination non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs) shigatoxin-producing Escherichia coli	B
POLONIA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp. antibiotics chemical contamination non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs) shigatoxin-producing Escherichia coli	B
SPAGNA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp. antibiotics chemical contamination non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs) shigatoxin-producing Escherichia coli	B
OLANDA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	1	Salmonella spp. antibiotics chemical contamination non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)	B
SPAGNA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	1	Salmonella spp. antibiotics chemical contamination non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)	B

POLONIA	Carni di animali delle specie equina, asinina o mulesca, fresche, refrigerate o congelate	1	Salmonella spp. antibiotics antithyroid agents beta-agonists chemical contamination non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)	B
ROMANIA	Preparazioni di carni	1	Listeria monocytogenes Salmonella spp. benzo(a)anthracene benzo(a)pyrene benzo(b)fluoranthene histamine-producing Escherichia coli species verification	B
DANIMARCA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) chemical contamination histamine	A
FRANCIA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) chemical contamination histamine	A
GRECIA (GR)	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) chemical contamination histamine	A
NORVEGIA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) chemical contamination histamine	A
OLANDA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) chemical contamination histamine	A
SPAGNA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) chemical contamination histamine	A

DANIMARCA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)chemical contaminationhistamine	A
FRANCIA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)chemical contaminationhistamine	A
OLANDA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)chemical contaminationhistamine	A
SPAGNA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)chemical contaminationhistamine	A
FRANCIA	Crostacei, anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei affumicati, anche sgusciati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di crostacei, atti all'alimentazione umana	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)Salmonella spp.chemical contaminationsulphite	A

FRANCIA	Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi affumicati, anche separati dalla loro conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana	1	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxins Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins Escherichia coli Paralytic Shellfish Poisoning (PSP) toxins Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) Salmonella spp. Vibrio cholerae Vibrio parahaemolyticus	A
SPAGNA	Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi affumicati, anche separati dalla loro conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana	1	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxins Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins Escherichia coli Paralytic Shellfish Poisoning (PSP) toxins Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) Salmonella spp. Vibrio cholerae Vibrio parahaemolyticus	A

Per ogni singolo campione è necessario rispettare:

- la tipologia di prodotto/matrice indicata
- il Paese UE di provenienza
- le analisi di laboratorio da effettuare

Le rispettive matrici dovranno essere sottoposte ad almeno una tra le ricerche indicate dall'UVAC; andrà, naturalmente, individuata una ricerca pertinente con la matrice campionata.

Ove fossero richiesti esami sia microbiologici sia chimici andranno prelevati campioni **distinti**.

Alcuni campioni, in funzione della matrice, potranno essere integrati da analisi inerenti gli **additivi** alimentari, nel rispetto della programmazione ATS definita

Nel caso di partite sottoposte a controlli di tipo **chimico** disposti dagli **UVAC il campione deve essere suddiviso in tre aliquote**, due delle quali devono essere inviate al laboratorio ufficiale. Di queste la prima è utilizzata per l'analisi di prima istanza, la seconda per l'eventuale ripetizione/revisione d'analisi da effettuarsi su richiesta del soggetto produttore/speditore del paese da cui proviene la merce o di un suo legale rappresentante in Italia. Una terza aliquota è consegnata al detentore della merce che l'acquiesce e la detiene per conto del soggetto produttore/speditore del paese da cui la merce proviene al fine di consentirgli di chiedere un ulteriore parere di esperti.

I campionamenti di tipo **microbiologico** dovranno essere effettuati in unica aliquota con convocazione delle parti interessate

Anche nel 2025 è prevista una programmazione di **campioni da prelevare presso impianti di macellazione** cui pervengono capi direttamente da altri stati membri. Il numero pianificato è supplementare rispetto quanto trasmesso con file Excel.

UVAC segnala all'ATS competente – in concomitanza dell'introduzione dei capi nel territorio nazionale – la partita da sottoporre a campionamento, la specie e la categoria di animale, il quesito diagnostico e la struttura di macellazione interessata.

Ad ogni campione assegnato corrisponde uno specifico verbale di prelevamento, animale e quesito diagnostico. Pur rientrando nel Piano Nazionale Residui, l'attività si inquadra nell'ambito dei controlli previsti dal D.lg. 28/93 – verbale e procedure campionamento PNR

Le partite campionate potranno essere destinate alla commercializzazione prima che siano disponibili i risultati di laboratorio, avendo cura di **documentarne la tracciabilità**. Si sottolinea quest'ultimo aspetto che diviene fondamentale per la gestione di esiti sfavorevoli che si potrebbero ripercuotere su tutta la partita macellata.

È necessario, una volta concluso in controllo, inserire l'esito

In TRACES NT,

in SINTESIS (UVAC) ed eventualmente

in Gestione NC PNR (referente PNR).

In caso di NC saranno adottati provvedimenti analoghi a quelli previsti per i campioni di origine nazionale per quanto concerne l'attività relativa all'impianto di macellazione ed al prodotto campionato.

I rispettivi RUOT disporranno autonomamente, durante l'arco dell'anno, i campionamenti loro attribuiti previo monitoraggio delle partite "campionabili" in arrivo, verificandole tramite le quotidiane comunicazioni delle stesse da SINTESIS (info.sintesis@sanita.it).

Qualora, durante l'anno di attività, non risultasse possibile identificare una partita rispondente a macrovoce e provenienza, i Dipartimenti veterinari delle ATS provvederanno a contattare direttamente l'UVAC all'indirizzo e-mail uvac.lombardia@sanita.it per concordare una diversa provenienza o macrovoce.

I controlli effettuati dovranno essere registrati nell'applicativo e l'attività dovrà essere portata a termine entro il 31/12/2025.

PIANO DI CONTROLLO CON LA POLIZIA STRADALE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI IN FASE DI TRASPORTO

Il Ministero dell'Interno – Dipartimento della Pubblica Sicurezza – Servizio Polizia Stradale ha disposto, per l'anno 2023, l'effettuazione delle "Operazioni Alto Impatto" con lo scopo di contrastare anche fenomeni attinenti al benessere animale e all'igiene e sanità pubblica (alimenti) nelle fasi di trasporto.

La Sezione Polstrada di Bergamo **ha chiesto la collaborazione degli operatori ATS** per la specifica competenza in tali settori e per rendere maggiormente incisiva l'azione di controllo.

Sono state proposte le date indicative previste per l'effettuazione dei 6 posti di controllo su strada al fine della verifica delle modalità di trasporto delle sostanze alimentari.

La calendarizzazione degli interventi saranno definiti periodicamente e concordati con la Polizia Stradale.

Il personale medico e veterinario e tecnico collaborerà con la Polizia Stradale e si accorderà preventivamente per i dettagli e le modalità del controllo.

I controlli "su strada" non registrabili in SIVI saranno oggetto di raccolta, archiviazione e rendicontazione da parte dei singoli distretti veterinari competenti.

Autorità competenti coinvolte

- Polizia Stradale
- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

Ambito di intervento

- Trasportatori, conducenti e guardiani e mezzi di trasporti su strada di alimenti di origine animale e/o vegetale

Obiettivi

- Rispetto dei requisiti relativi al trasporto degli alimenti

Entità e distribuzione dei controlli

- Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte (PS, DVSAOA, DIPS).

<i>Numero minimo veicoli da controllare</i> 2021	<i>Numero minimo veicoli da controllare</i> 2022	<i>Numero minimo veicoli da controllare</i> 2023	Numero minimo veicoli da controllare 2024	Numero minimo veicoli da Controllare 2025
10	10	10	10	10

SORVEGLIANZA TSE OVI-CAPRINE

Sorveglianza sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) ovicaprine - campionamenti anno 2025.

La sorveglianza, che ricade nell'ambito delle valutazioni in sede di Comitato LEA, è attuata su ovini e caprini, di età superiore a 18 mesi, morti e regolarmente macellati, in particolare:

-sulla categoria **morti** permane l'obbligo di testare i capi **di età superiore ai 18 mesi** per la specie **caprina**; per quanto riguarda gli **ovini morti**, con età superiore ai 18 mesi, saranno da campionare 26 capi in totale (non obbligo sistematico).

-sulla categoria **regolarmente macellati di età superiore a 18 mesi**, sia sugli animali della specie ovina che della specie caprina, è previsto un campionamento nel rispetto della numerosità minima assegnata dal Centro di Referenza Nazionale per lo Studio e le Ricerche sulle Encefalopatie Animali e Neuropatologie Comparate (CEA).

Di seguito, si riporta il numero di ovini e di caprini di età superiore a 18 mesi **regolarmente macellati** da campionare, ripartito, per ciascuna A.T.S, sulla base del volume delle macellazioni di ovini e di caprini di età superiore ai 18 mesi effettuate nell'anno 2023.

N° totale di ovini regolarmente macellati > 18 mesi da campionare	N° totale di caprini regolarmente macellati > 18 mesi da campionare
65 (33 per distretto)	340 (170 per distretto)

Si rammenta che gli ovini e i caprini di età superiore a 18 mesi regolarmente macellati da sottoporre a campionamento dovranno essere scelti nella partita, per quanto possibile, con

criterio di casualità, con provenienza da allevamenti differenti e in modo costante durante l'arco temporale dell'anno per garantire la rappresentatività del campione.

E' importante non effettuare più campioni i quanti programmati a livello regionale in quanto i costi delle analisi in eccesso potrebbero essere addebitate all'ATS che le ha eseguite. In caso di superamento del numero previsto, l'IZS non eseguirà il prelievo, motivandolo.

Si sottolinea, peraltro, che questa attività ricade nell'ambito delle valutazioni in sede di Comitato LEA.

Per agevolare il monitoraggio dell'attività effettuata:

Sorveglianza al macello:

Lo stato di avanzamento delle attività è consultabile al link

https://archive.izsler.it/pls/izs_bs/v3_s2ew_consultazione.mostra_pagina?id_pagina=3548

Si invita a porre in atto ogni misura possibile per limitare il numero di campioni inidonei.

In relazione al vincolo delle carcasse sottoposte a campionamento, si prega di prestare particolare attenzione ai tempi di invio dei prelievi all'IZS e ai relativi referti per lo svincolo delle carni.

[PIANO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE DEL MATERIALE A RISCHIO SPECIFICO \(MSR\)](#)

Modalità di effettuazione dei controlli

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

Controlli nei luoghi di rimozione

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

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

Deve essere verificato in particolare:

1. il rispetto delle modalità di rimozione, stoccaggio e colorazione del MSR
2. la registrazione di carico e scarico del MSR

3. il rispetto delle modalità e dei tempi di restituzione dei documenti di accompagnamento o certificato veterinario
4. il rispetto delle modalità di trasporto
5. procedure di autocontrollo.

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

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

FLUSSI INFORMATIVI E ASSEGNAZIONE ATTRIBUTO "GESTIONE MSR"

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

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

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

- "Gestione MSR in macello"
- "Gestione MSR in sezionamento" e
- "Gestione MSR macellerie".

La differente denominazione dell'attributo si è resa necessaria per una rendicontazione corretta e puntuale.

L'attributo deve essere selezionato, secondo le note modalità di gestione del SIVI, direttamente dai DPV.

DOCUMENTAZIONE

Non è vincolante l'utilizzo delle check list regionali

L'attività di controllo dovrà essere registrata in SIVI selezionando tra le "procedure/processi" sottoposte a controllo la voce: **"controllo MSR"**.

I RUOT dovranno comunque garantire il monitoraggio dell'effettuazione del completo controllo presso ogni singolo impianto tramite prassi ritenuta più opportuna.

Nell'ambito dell'attuazione del Piano e nella rendicontazione dell'attività potranno essere presi in considerazione anche sopralluoghi di verifica effettuati a partire dal 1° gennaio 2021 se documentabili ed effettuati secondo le modalità e criteri indicati nei punti precedenti.

I controlli potranno essere effettuati anche contestualmente ad altra attività di vigilanza.

L'andamento dell'attività sarà monitorato e rendicontato tramite la valutazione del rapporto (indicatore) tra attività effettuata ed attività programmata.

Si raccomanda di prestare particolare attenzione alla risoluzione delle eventuali NC rilevate nel corso del 2024.

[PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI – PIANIFICAZIONE 2025](#)

SCORECARD LOCALE – FITOSANITARI							
1	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	54
1.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		13	
1.2	Imprese interessate	1				4	
1.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13	
1.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2			8	
1.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore		2			8	
1.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
1	Rilevanza LOCALE del problema	54%	1	100

Il Reg. (UE) 2023/731 definisce un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2024, il 2025 e il 2026, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

In particolare, il regolamento 625/2017 prevede che i controlli avvengano sulle merci e sugli operatori, contenuti e previsti dalle leggi citate all'articolo 1 comma 2 del medesimo regolamento.

Tra le norme previste da tale regolamento è ivi incluso il regolamento 396/2005 i cui articoli che prevedono i controlli sono rimasti in vigore fino al 14 dicembre 2022. Gli articoli

abrogati sono stati sostituiti dal regolamento di esecuzione (UE) 2021/1355 e dal regolamento delegato (UE) 2021/2244.

In particolare il regolamento (UE) 1355 ha sostituito l'articolo 30 del regolamento 396/2005 e prevede che nei piani di controllo nazionali pluriennali sia contenuto il programma nazionale per la ricerca dei residui di pesticidi in alimenti mentre il regolamento (UE) 2021/2244 stabilisce indicazioni sui campionamenti stabilendo dei criteri generali mentre il decreto legislativo n 27 del 2021 stabilisce le autorità competenti, individua i laboratori del controllo ufficiale, stabilisce più dettagliate procedure di campionamento, le procedure per la controperizia e controversia.

Quindi i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti sono programmati tenendo in considerazione le indicazioni del regolamento di esecuzione (UE) 2021/1355, sono eseguiti e sono verificati attraverso audit

Tale attività ha come finalità la verifica del rispetto dei limiti massimi di residui di prodotti fitosanitari, la verifica della corretta applicazione dei prodotti fitosanitari e la valutazione del rischio.

Le classi di alimenti previste dal presente programma sono di origine animale e derivati quali le carni, il latte, le uova e i pesci, il programma prevede oltre le classi di alimenti sopra descritte anche i luoghi del controllo, e stabilisce i flussi per la trasmissione dei controlli.

Di seguito si riporta il programma dei controlli ufficiali che i Dipartimenti Veterinari e Sicurezza Alimenti di Origine Animale dovranno attuare nel 2025.

PRODOTTI DA PRELEVARE

Si devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti sottoposti a campionamento in stato congelato deve essere indicato sul verbale di prelevamento

- **Carni Fresche** (Possono essere campionati con ragione “carni fresche” gli alimenti sia freschi, sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 101 e presenti sia dell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento - In alternative alle carni fresche possono essere prelevate le carni macinate come definite nell'allegato I al regolamento 853/2004 qualora non disponibili le carni fresche al commercio - La carne può anche essere sottoposta a campionamento conformemente alla tabella 3 dell'allegato della direttiva 2002/63/CE della Commissione (GU L 187 del 16.7.2002, pag. 30).
- **Latte** (Possono essere campionati con ragione “latte” gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 102 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento. Per i trasformati si rimanda al punto 7)
- **Uova di Gallina** (punto 1.4.13 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI) Devono essere campionati con ragione “uova” gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 103 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento. Si devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti sottoposti a campionamento in stato congelato deve essere indicato un fattore di trasformazione, se del caso
- **Pesci e prodotti della pesca** (punto 1.4.12 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI) Con riguardo ai prodotti ittici si precisa che ancorché al momento non sono stabiliti valori di limiti massimi di residui specifici dal

regolamento (CE) 396/2005, è necessario effettuare i prelievi come monitoraggio volontario in quanto previsto dal decreto del 23 dicembre 1992

- **Grasso di Bovino** (Si devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti sottoposti a campionamento in stato congelato deve essere indicato un fattore di trasformazione, se del caso. La carne può anche essere sottoposta a campionamento conformemente alla tabella 3 dell'allegato della direttiva 2002/63/CE della Commissione (GU L 187 del 16.7.2002, pag. 30)

RESIDUI DA RICERCARE

Gli analiti da ricercare sono quelli previsti all'interno del Programma per i controlli dei residui di prodotti Fitosanitari in Alimenti - Indirizzi operativi per l'anno 2024

LUOGO DEL PRELIEVO

I controlli devono essere eseguiti preferibilmente in ordine di priorità presso:

- A. i centri di raccolta aziendale e cooperativi;
- B. i mercati generali specializzati e non specializzati da quando tali luoghi saranno riaperti al pubblico e qualora siano aperti al pubblico per la vendita di generi alimentari;
- C. i depositi all'ingrosso;
- D. gli ipermercati e supermercati;
- E. all'importazione;
- F. le aziende agricole di produzione primaria

e riguarderanno

1. la produzione primaria;
2. la trasformazione;
3. la commercializzazione;
4. i prodotti da esportare ed importati che si ritrovano sul mercato.

MODALITA' DI PRELIEVO

La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto legislativo n 27 del 2021 che prevede che nel caso siano attuali norme europee queste debbano essere seguite.

Attualmente costituisce norma cogente per il campionamento citata nel regolamento UE N 741/2022 la direttiva 2002/63/CE che in Italia è stata recepita con il Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003 il quale non è stato ancora abrogato dal d.lgs n 27 del 2021 e risulta pertanto ancora vigente.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e dovrà essere preso sul mercato.

I campioni per il piano nazionale e per il piano coordinato europeo sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche

Relativamente al controllo dei prodotti trasformati (es derivati del latte) si predilige il campionamento della materia prima (es. latte) per la verifica della conformità a monte del processo di trasformazione in modo da evitare che si immetta sul mercato un prodotto non conforme ai limiti espressi nel regolamento (CE) n.396/2005.

In sede di ispezione presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione sarà verificata la rintracciabilità e i registri dei trattamenti con evidenze documentali, materiali e fisiche.

Il prelievo deve essere effettuato secondo i metodi riportati del decreto 23 luglio 2003 "Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale" pubblicata sulla G.U. n. 221 del 23.09.2003.

In particolare, dovrà essere rispettato il numero minimo di campioni elementari da prelevare dalla partita previsto dalla tabella 1 del decreto 23 luglio 2003 mentre per quanto riguarda la composizione dei campioni elementari da prelevare nonché l'entità minima di ciascuna aliquota dovranno essere rispettate le indicazioni previste dalla tabella 3 del medesimo decreto.

NUMERO CAMPIONI

La seguente tabella esplicita il numero e la matrice di campione da prelevare

ATS	CARNI	LATTE E DERIVATI	PESCI	UOVA DI GALLINA	LATTE VACCINO	TOTALE
Distretto A	11	6	1		1	19
Distretto B	11	6		1		18
TOTALE	22	12	1	1	1	37

Si segnala che l'attività di controllo eseguita nell'ambito del presente piano rientra nel Nuovo Sistema di Garanzia (LEA) con un valore d'attesa (numero campioni eseguiti/numero campioni programmati * 100) > 100%

VERBALE DI PRELIEVO

Per consentire la trasmissione dei dati al Ministero della Salute in formato XML conformemente allo Standard Sample Description (SSD) richiesto dalla Commissione, si raccomanda di compilare correttamente il verbale di prelievo indicando, tra l'altro:

- la finalità del prelievo: **Piano Fitofarmaci**
- il metodo di produzione (**biologico, tradizionale**)

Il verbale di prelievo deve essere sempre scortato dall'allegato predisposto ai fini del flusso VIG tramite l'applicativo SIVI/controlli – campionamenti/nuovo campionamento/finalità Piano fitofarmaci

LABORATORI

Le analisi saranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Lombardia e dell'Emilia Romagna – Brescia che risulta accreditato per l'effettuazione delle prove indicate.

Come da indicazioni della pianificazione del Ministero della Salute i tempi di analisi dei laboratori non devono superare i 35 gg lavorativi in modo da ricevere i risultati in tempo utile per le misure da adottare in caso di non conformità

PROVVEDIMENTI

Il riscontro di residuo in quantità superiore al limite di legge configura violazione dell'art. 5 lettera h) della legge 283/62 e pertanto vanno assunti tutti i provvedimenti di conseguenza. Inoltre, si ricorda l'obbligo, da parte dell'operatore interessato, del ritiro del prodotto dal mercato nonché l'attivazione del sistema di allerta.

In caso di NC i DVSAOA competente dovrà compilare e trasmettere alla scrivente UO la tabella 8 di cui alla pianificazione del Ministero della Salute

TRASMISSIONE DATI

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute - DGISAN i risultati del programma per l'anno 2024 relativi a campionamenti ed analisi del primo semestre, su base volontaria, in formato XML entro il 30 giugno 2024 e i risultati del secondo semestre o tutti i risultati del 2024, terminando la trasmissione entro febbraio del 2025, usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description 2 trasmesse ai Laboratori del controllo ufficiale.

Si fa particolare riferimento al modello aggiuntivo di verbale che gli ispettori delle AASSLL e dei PCF dovranno utilizzare al fine di rendere disponibili ai laboratori le informazioni utili per la trasmissione dei risultati dei controlli del 2024 che prevede l'uso del foodex2.

Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se misurati individualmente.

Regione Lombardia - U.O. Veterinaria - effettuerà la validazione dei dati trasmessi dai Laboratori del controllo ufficiale utilizzando le modalità stabilite per il flusso unico nazionale entro il 30 luglio 2024 per i risultati del primo semestre 2024 ed entro il 31 marzo 2025 per l'ultimo semestre 2024.

I laboratori del controllo ufficiale dovranno fornire i rapporti di prova dei campioni non conformi.

I Laboratori, qualora esaminino alimenti trasformati, sono, altresì, invitati a comunicare i fattori di trasformazione con la trasmissione dei risultati.

REFERENTE DEL PIANO:

Il referente del presente piano per Regione Lombardia – Direzione Generale Welfare – U.O. Veterinaria

Piazza Città di Lombardia 1 - 20124 Milano è il Dr. Marco Cagnolati

Mail: marco_cagnolati@regione.lombardia.it – Tel. 02/67652833 – 334/9006207

PIANO REGIONALE INTEGRATO DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI – ANNO 2025

SCORECARD LOCALE monitoraggio contaminanti e tossine vegetali naturali						
2	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	63
2.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		13
2.2	Imprese interessate			3		13
2.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore	1				4
2.4	Impatto sulle produzioni area ASL			3		13
2.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore			3		13
2.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8
2	Riepilogo Rilevanza LOCALE del problema	Criticità		Coeff	Peso	
		63%		1	100	

In considerazione della complessità inerente alle modalità di campionamento delle varie matrici interessate, alle fasi/luoghi ove attuare il prelievo, alle determinazioni da effettuare e alla numerosità campionaria, si rimanda alla documentazione regionale e nazionale inerente al Piano per le specifiche tecniche da adottarsi.

Si riporta di seguito la tabella di sintesi inerente alle matrici e alle determinazioni da effettuarsi nell'anno corrente da parte del Servizio Veterinario.

CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI NATURALI IN ALIMENTI (ESCLUSE AFLATOSSINE IN LATTE E PBL)

ANALITI DA RICERCARE	MATRICI	PIOMBO	CADMIO	MERCURIO	Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	Inquinanti organici persistenti alogenati - Sostanze Perfluoroalchiliche	Contaminanti da processo (IPA, GE, 3-MCPD) - Idrocarburi policiclici aromatici	Idrossimetil furfurale (HMF) Dir CE 2001/110	ATS BERGAMO	DISTRETTO A	DISTRETTO B
METALLI	Carni bovine non trasformate – MUSCOLO ¹	X	x						4	2	2
	Fegato di bovini	X	x						1		1
	Reni di bovini	X	x						0		
	Carni ovine e caprine non trasformate MUSCOLO ²	X	x						1	1	
	Fegato di ovini/capri	X	x						0		
	Carni suine non trasformate MUSCOLO ³	X	x						3	2	1
	Fegato di suini	X	x						0		
	Reni di suini	X	x						0		
	Carni equine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	x	x						0		
	Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	X	x						6	3	3
	Fegato di pollame	X	x						1		1

	Latte crudo bovino	X						0		
	Latte crudo ovino e caprino	X						0		
	Miele	X						0		
	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) ACQUACOLTURA	X	x	X				1		1
	Salmone	X	x	X				0		
	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO	Pesce spada	X	x	X			0		
		Tonno	X	x	X			0		
		Cefalopodi	X	x	X			0		
	Crostacei e molluschi bivalvi	X	x	X				0		
Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	Carni bovine non trasformate - MUSCOLO				X			3	2	1
	Fegato di bovini				X			0		
	Carni ovine e caprine non trasformate - MUSCOLO				X			1		1
	Fegato di ovini/capri				X			0		
	Carni suine non trasformate - MUSCOLO				X			1	1	
	Fegato di suini				X			0		
	Carni di pollame non trasformate				X			1		1
	Latte crudo bovino				X			1		1
	Latte crudo ovino e caprino				X			0		
	Uova di gallina e altre uova fresche				x			2	1	1

	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) ACQUACOLTURA				X				0		
	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO				X				0		
	Crostacei e molluschi bivalvi				x				0		
	Grassi e oli animali e marini: <u>BURRO E STRUTTO</u>				X				0		
Inquinanti organici persistenti alogenati - Sostanze Perfluoroalchiliche	Carni bovine non trasformate - MUSCOLO					X			1	1	
	Fegato di bovini					X			0		
	Carni ovine e caprine non trasformate - MUSCOLO					X			1		1
	Fegato di ovini/capri					X			1	1	
	Carni suine non trasformate - MUSCOLO					X			1	1	
	Fegato di suini					X			0		
	Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)					X			2	1	1
	Uova di gallina e altre uova fresche					X			2	1	1
	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) ACQUACOLTURA					X			0		
	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO					X			0		
	Crostacei e molluschi bivalvi					X			0		

Contaminanti da processo (IPA, GE, 3-MCPD) - Idrocarburi policiclici aromatici	Crostacei e molluschi bivalvi							X				1	1	
	MIELE								X				0	
Altri contaminanti Idrossimetil furfurale (HMF) Dir CE 2001/110														
TOTALI												35	18	17

1 Per la presente categoria nell'anno 2025 almeno 5 campioni dovranno riguardare carni provenienti da Paesi UE.

2 Per la presente categoria nell'anno 2025 almeno 3 campioni dovranno riguardare carni provenienti da Paesi UE.

3 Per la presente categoria nell'anno 2025 almeno 4 campioni dovranno riguardare carni provenienti da Paesi UE.

CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI NATURALI IN ALIMENTI: AFLATOSSINE IN LATTE E PBL

ANALITI DA RICERCARE	MATRICI	DISTRICCI		
		ATS BERGAMO	DISTRETTO A	DISTRETTO B
AFLATOSSINA M1	Latte crudo bovino	3	1	2
	Latte crudo ovino	0		
	Latte crudo caprino	1	1	
	Latte crudo Bufalino	2		2
	Siero di latte	0		
	Formaggi pasta extra-dura (MFFB (8) <47%)	1	1	

	Formaggi pasta semi-dura ($55 \leq \text{MFFB} < 62\%$) e a pasta dura ($47 \leq \text{MFFB} < 55\%$)	0		
	Formaggi pasta semi-molle ($62 \leq \text{MFFB} < 68\%$) e Formaggi pasta molle ($\text{MFFB} \geq 68\%$)	1	1	
	Latte di origine UE. Latte crudo ovi-caprino	2	1	1
	Latte di origine UE. Latte trattato termicamente - bovino	0		
	Latte di origine UE. Latte crudo - bovino	0		
	TOTALI	10	5	5

CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI

ATS BG	Ocratossina A	Alcaloidi del tropano (atropina e scopolamina)	
Formaggi (latte bovino) grattugiati o fusi , in confezione (a)	1		Distretto B
Miele		1	Distretto A

- o Formaggio fuso: prodotto ottenuto mediante macinazione, miscela, fusione ed emulsione mediante calore e agenti emulsionanti, di una o più varietà di formaggi, con o senza l'aggiunta di componenti lattiero-caseari e/o di altri prodotti alimentari (decisione 97/80/CE)

CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI

ATS BG	PFAS	
Latte Bovino confezionato	1	Distretto B

I dettagli inerenti alle modalità di esecuzione del suddetto Piano di campionamento sono visionabili sull'applicativo SIV in "Gestione documenti".

Le ATS presenti sul territorio trasmetteranno a Regione Lombardia – DG Welfare - una **relazione** sui risultati dei controlli, rispettivamente, sui contaminanti ambientali e industriali, nonché sui contaminanti agricoli e sulle tossine vegetali, entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello del controllo.

SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

SCORECARD LOCALE - INTERNAZIONALIZZAZIONE							
3	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	71
3.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
3.2	Imprese interessate	1				4	
3.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13	
3.4	Impatto sulle produzioni area ASL			3		13	
3.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore				4	17	
3.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
3	Rilevanza LOCALE del problema	71%	1	100

PREMESSA

Il comparto agroalimentare ha mostrato, in questi anni di crisi economica, sviluppi molto interessanti per quanto riguarda il settore dell'export verso Paesi Terzi.

Il rispetto dei requisiti sanitari rappresenta una delle leve fondamentali per l'accesso a tali mercati. In tale contesto è necessario un sistema di controlli ufficiali in grado di garantire l'equivalenza dei controlli locali con quelli dei Paesi verso cui si intende esportare. I requisiti sanitari in vigore nel nostro Paese e, più in generale nell'Unione Europea, non sempre coincidono con quelli richiesti dai Paesi importatori.

Pur non essendo possibile delineare una situazione definitiva, si può assumere che vi sia un gruppo numeroso di Paesi gravitanti attorno all'area del Pacifico (Canada, Usa, Messico, Uruguay, Brasile, Australia, Giappone, Corea) che, pur senza esplicitarlo, guardano alle modalità applicative delle misure di igiene alimentare dell'FSIS statunitense come al modello di riferimento. Altri Paesi poi, come quelli ricompresi nella Custom Union, ancora molto legati al "controllo di prodotto", prediligono un sistema sostanzialmente basato sul controllo analitico dei prodotti.

Considerato che l'Unione Europea persegue un approccio orientato al controllo e alla gestione dei processi più flessibile in tema di igiene alimentare, si viene di fatto a generare una significativa differenza tra i requisiti applicati nei Paesi dell'Unione e quelli richiesti da alcuni Paesi Terzi che può portare, e di fatto ha portato, a risultati insoddisfacenti in sede di controlli condotti da ispettori e/o auditor di Paesi Terzi nei Paesi Membri dell'Unione.

Le imprese che soddisfano i requisiti richiesti dai Paesi importatori possono essere inserite, su richiesta del paese terzo in questione, in "Liste" approvate e gestite dal Ministero della Salute. Per quanto riguarda i Paesi dell'Unione Doganale (CUSTOM UNION - CU) come Federazione Russa, Bielorussia e Kazakistan le Liste degli stabilimenti approvati vengono gestite direttamente dalla C.U.

L'inserimento in "Lista" comporta la conoscenza e il rispetto, oltre che dei requisiti sanitari vigenti nella UE, anche di quelli aggiuntivi o non considerati equivalenti dai Paesi in questione. Tali requisiti possono essere oggetto di specifici Accordi bilaterali tra l'Italia o la U.E. e i Paesi importatori e soggetti a verifica periodica da parte di missioni ispettive dei Paesi interessati.

In particolare, la C.U. non riconosce in maniera estesa l'equivalenza dei requisiti previsti dalla legislazione europea e, quindi, richiede il rispetto "puntuale" dei requisiti della propria normativa che risulta diversa per approccio e contenuti.

A volte la mancata applicazione dei requisiti previsti per le esportazioni rappresenta per i Paesi importatori uno strumento indiretto per creare barriere commerciali eludendo in tal modo le norme che regolano il commercio internazionale condivise a livello di WTO.

IL CONTESTO PROVINCIALE

In provincia di Bergamo operano diverse realtà produttive interessate ad esportare i loro prodotti verso Paesi Terzi.

In particolare, per quanto riguarda gli impianti iscritti nelle liste gestite dal Ministero della Salute, se ne segnalano alcuni di una certa potenzialità:

- Un impianto sito nel comune di Medolago che esporta prodotti a base di carne cotti in tutti i mercati internazionali, compresi USA, Giappone, Hong Kong, Brasile, Corea del Sud, Cina;
- Un salumificio di Azzano S. Paolo, abilitato all'esportazione di prodotti a base di carne in Giappone e Hong Kong;
- un salumificio di Cene per l'esportazione verso il Canada, Panama e Thailandia
- Un impianto abilitato per l'esportazione di uova verso Israele.

Per quanto concerne gli impianti iscritti nella lista Custom Union, dopo una stretta selezione attuata nel 2013, resta abilitato a tale esportazione solo un salumificio.

Altri impianti esportano prodotti di o.a. in Paesi Terzi, ma non sono inseriti di liste positive specifiche:

Una ditta di Bergamo esporta prodotti della pesca in USA e in Svizzera;

Una ditta di Treviolo esporta prodotti della pesca in Svizzera

Un salumificio di Torre de Roveri esporta eccezionalmente PBC in altri Paesi Terzi

Altri impianti che esportano occasionalmente, verso Paesi Terzi, paste ripiene e budella.

Infine, alcune strutture attuano scambi di prodotti di o.a. con Paesi membri della UE.

RISORSE QUALIFICATE DISPONIBILI

Il controllo negli impianti abilitati all'esportazione è reso difficoltoso a causa de:

- normativa differente da quella comunitaria, specifica e poco conosciuta e/o poco accessibile
- difficoltà culturali, da parte di alcune ditte, ad adeguarsi ai requisiti sanitari richiesti dai diversi Paesi Terzi
- impegni economici importanti, da parte delle ditte, per adeguarsi ai requisiti strutturali e funzionali richiesti dai diversi Paesi Terzi
- incapacità da parte delle ditte di comprendere a pieno l'importanza (economico/commerciale) di adeguare i requisiti sanitari alle richieste dei Paesi Terzi e di valutare la convenienza di acquisire o meno certi mercati internazionali

La figura del veterinario ufficiale è costretta, quindi, a mediare attentamente, e con notevoli difficoltà, tra le richieste di allargamento del mercato delle ditte e le richieste sanitarie pretese dai Paesi Terzi. A ciò, non da ultimo, si consideri la difficoltà di aggiornamento e di conoscenza da parte del veterinario ufficiale e delle ditte stesse, di tutta la normativa di settore, complessa e, soprattutto, in continua evoluzione e non sempre facilmente reperibile, comprensibile e/o applicabile.

OBIETTIVI DELL'AZIONE DI MIGLIORAMENTO

Gli obiettivi generali sono:

- garantire alle ditte esportatrici, per quanto di competenza dell'A.C., le condizioni migliori per poter sostenere le richieste del mercato export;
- monitorare il sistema export e relativa certificazione nel suo complesso.

Gli obiettivi specifici sono:

- adottare processi di formazione ed aggiornamento dei colleghi ordinariamente coinvolti nei controlli export e, se necessario, adottare momenti di informazione/formazione degli operatori circa i requisiti previsti dalle normative dei Paesi Terzi di interesse;
- promuovere l'affiancamento a tali colleghi di altri colleghi responsabili di impianti interessati a scambi CE o a prossime potenziali esportazioni in Paesi Terzi;
- prevedere controlli aggiuntivi dell'AC presso impianti soggetti ad esportazioni in Paesi Terzi particolarmente a rischio sotto il profilo commerciale e sanitario, con particolare riferimento alla CU
- verificare l'appropriatezza e l'efficacia dei controlli adottati da parte del veterinario ufficiale responsabile (supervisione);
- monitorare l'attività di certificazione;
- monitorare l'attività di registrazione (Eupolis) dei certificati/attestati emessi dai colleghi
- garantire l'appropriatezza dell'attività di ricertificazione (SINVSA - ICARUS) annuale degli impianti iscritti in liste (USA, Corea del Sud, Brasile, Giappone, Hong Kong, CU ecc.)

AZIONI CONCRETE

Al fine di raggiungere gli obiettivi specifici e generali sopra definiti, si adotteranno le azioni sotto illustrate

Individuazione delle ditte esportatrici da assoggettare a controlli specifici nel 2025.

Di seguito si riportano gli stabilimenti iscritti in specifiche LISTE EXPORT VERSO PAESI TERZI, i rispettivi principali Paesi di esportazione e i **controlli aggiuntivi** programmati per l'anno 2025 per la verifica del mantenimento dei requisiti export:

- Stabilimento di Medolago: USA (2), Corea del Sud, Giappone, Canada, Brasile, Cina ecc.;
- Stabilimento di Azzano S. Paolo: Giappone, Brasile, Panama e Hong Kong (1);

- Stabilimento di Cene: export Canada (1)
- Stabilimento di Spirano: Israele (1)
- Stabilimenti di Brusaporto: Canada (1)

Tali quattro stabilimenti saranno oggetto, durante l'anno 2025, di ricertificazione annuale obbligatoria per la permanenza in lista degli stabilimenti

Oltre agli impianti iscritti in specifiche liste export, sono presenti anche altri stabilimenti (5) che esportano in Paesi Terzi che, peraltro, non prevedono l'iscrizione in particolari liste dedicate.

Anche in questi impianti verranno condotti controlli aggiuntivi e in particolare presso:

- Impianto di Stezzano (prodotti della pesca): USA, Thailandia, Dubai e Svizzera (1)
- Impianto di Treviolo: Svizzera, Kenia (1)
- Impianto di Treviglio: Egitto (1)
- Impianto di Brusaporto: Serbia, Ucraina, Rep di Macedonia (1)
- Stabilimento di Caravaggio: Albania, Vietnam, Rep di Macedonia (1)

I controlli svolti nell'ambito del Piano di cui sopra, dovranno essere registrati nel nuovo SIV, spuntando le rispettive e corrispondenti voci individuate:

Obiettivo del controllo: *conformità a requisiti normativi export Paesi Terzi* (da spuntare sempre quando anche una parte del controllo verte alla verifica, anche parziale, di tali requisiti;

Motivo del controllo: 1) **Supervisione** stabilimenti inseriti in liste export (da spuntare sempre in caso di verifica di stabilimenti che esportano, anche in Paesi Terzi privi di Liste);

2) **Verifica** requisiti export Paesi Terzi (inclusa la valutazione per inserimento in Lista), quando il controllo ha lo scopo di ricertificare lo stabilimento

Informazione/formazione degli operatori export

In almeno un controllo/anno (audit o ispezione) presso le ditte sopra riportate, i veterinari ufficiali e/o supervisor valuteranno la conoscenza della normativa export dei Paesi Terzi interessati, con particolare riferimento ai requisiti peculiari della stessa rispetto alla normativa CE. Tali occasioni dovranno essere anche momenti di indirizzo e allineamento degli OSA rispetto alle modifiche normative eventualmente intervenute.

Tale valutazione dovrà essere sinteticamente riportata anche nel verbale di controllo.

Formazione del personale di controllo DPV

Il miglioramento delle potenzialità del personale di controllo del DPV fa leva sulle conoscenze degli organi sovraordinati (Regioni, Ministero), Consulenti specifici, Corsi dedicati.

Tali occasioni saranno proposte, compatibilmente con gli altri impegni di servizio, prioritariamente ai colleghi sopra individuati.

Altri colleghi saranno individuati per l'effettuazione di gruppi di controllo in affiancamento a uno dei colleghi di cui sopra. L'esperienza acquisita da questi ultimi sarà occasione di confronto e condivisioni di criteri di controllo che potranno rappresentare uno stimolo di miglioramento anche verso altri impianti, siano essi deputati al mercato CE o potenziali esportatori verso Paesi Terzi.

Monitoraggio dell'attività di certificazione e di registrazione dei certificati

I RUOT (referenti provinciali), nel corso dell'anno, adotteranno un sistema di verifica tale da poter

- valutare la correttezza di almeno due certificati emessi per ogni collega certificatore;
- assicurare che tutti i certificati emessi siano registrati in SINVSA.

Ricertificazione annuale degli impianti export

I referenti provinciali per il controllo degli impianti di macellazione e di produzione garantiscono, fatti salvi i requisiti dovuti dalle ditte,

- la ricertificazione dei singoli impianti nella tempistica dovuta, tramite l'inserimento dei dati nell'applicativo dedicato, secondo le competenze sotto definite.

Impianto di Medolago

- Ricertificazione USA (entro il 31 gennaio), valevole anche per tutti gli altri Paesi Terzi.
- Ricertificazione/Relazione per Corea del Sud: obbligatoria, dal 2017, solamente per i nuovi inserimenti in Lista

Salvo indicazioni ministeriali diverse, tutti gli altri stabilimenti iscritti in Liste Export dovranno essere ricertificati entro il 30 giugno corrente anno.

In considerazione dell'entità degli aspetti da valutare al fine di confermare periodicamente la ricertificazione degli impianti iscritti in lista, si definirà una modulistica di riferimento che consenta, a tutti i colleghi responsabili della ricertificazione, di valutare sistematicamente, **su base annuale, tutti gli aspetti** che tale atto implica.

INDICATORI

- **Effettuazione dei controlli minimi previsti negli impianti sopra citati (almeno 100%)**
- Adozione della modulistica (check list) di riferimento aziendale per l'attività di ricertificazione
- **Ricertificazione degli impianti in lista nel rispetto della tempistica prevista dai rispettivi Paesi Terzi (100%)**
- **Rilascio, se presenti le condizioni, dei certificati e degli attestati richiesti dagli OSA per l'export (almeno 100%)**

DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE

Allo scopo di rendere maggiormente efficace le attività di controllo ufficiale e, contestualmente, ridurre gli adempimenti burocratici a carico degli operatori sanitari, verranno adottate le indicazioni regionali inerenti i processi di dematerializzazione/digitalizzazione degli atti afferenti al controllo ufficiale (progetto pilota dell'ATS di Milano) e verranno adottate le misure previste per l'integrazione e il miglioramento dell'efficacia dei sistemi informatici dell'area veterinaria (es. nuovo applicativo per i Sistemi d'allerta, nuovo applicativo SIVI, gestione delle pratiche di riconoscimento tramite SUAP, ecc.)

Indicazioni operative e Applicativi inerenti verranno trasmesse alle ATS lombarde dalla U.O. Veterinaria Regionale

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17
7.2	Imprese interessate	1				4
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			8
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL	1				4
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore	1				4
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8
Riepilogo		Criticità	Coeff	Peso		
7	Rilevanza LOCALE del problema	46 %	1	100		

Adozione da parte dell'A.T.S. di un sistema informatizzato che sia in grado di produrre e gestire gli atti afferenti al controllo ufficiale in modo informatizzato.

Il sistema dovrà quindi prevedere:

- Software di produzione dell'atto nel rispetto di quanto previsto nel "Manuale operativo delle autorità competenti locali relativo al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare"
- Sistema di apposizione di firma digitale delle parti a norma.
- Immediato invio del documento prodotto in "conservazione documentale sostitutiva" di modo da garantirne l'inalterabilità.
- Notifica del documento digitale alla parte.

ALTRI PIANI DI CONTROLLO SPECIFICI PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE

VERIFICA DELLE MODALITA' APPLICATIVE DELLE PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO E ANALISI DELLE CARCASSE AL MACELLO - REG. (CE) 2073/05

Come noto, il Reg. (CE) n. 852/04, all'art. 4.3 prescrive che **gli operatori** del settore alimentare (OSA), nell'ambito delle misure atte alla gestione dei rischi connessi con i processi sotto il proprio controllo, **verifichino il rispetto dei criteri microbiologici** relativi ai prodotti alimentari successivamente stabiliti con Reg. (CE) n. 2073/05.

Il veterinario ufficiale, da parte propria, **deve**, nell'ambito delle attività di controllo da condurre sugli stabilimenti, **verificare che le procedure predisposte e applicate dall'OSA assicurino, tra l'altro il rispetto dei pertinenti criteri microbiologici** stabiliti dalla normativa in materia (Reg. di esecuzione (UE) 2019/627, artt. 35 e 36), anche mediante campionamenti a analisi. Tale modalità di verifica è stata, tra l'altro, richiamata anche dalla decisione 2013/652/UE relativa al monitoraggio e alle relazioni riguardanti la resistenza agli antimicrobici dei batteri zoonotici e commensali.

Le modalità di campionamento delle carcasse di ungulati domestici e di pollame sono descritte al capitolo III dell'allegato I al Reg (CE) n. 2073/2005.

Da quest'anno, i campionamenti di cui sopra saranno estesi alle seguenti specie animali macellate:

Salmonella spp.

- suini
- bovini
- ovicaprini
- equini

Salmonella spp. + Campylobacter

- pollame

Ungulati domestici (Salmonella spp.)

Nel caso dei macelli di ungulati domestici, il Reg. (CE) (UE) 2019/627 precisa le modalità di conduzione di tale verifica che deve essere condotta mediante **il campionamento e l'analisi**, con le stesse modalità attuate dall'OSA e/o mediante **raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni ed a quello di campioni positivi alla Salmonella prelevati dagli operatori del settore alimentare** a norma dell'articolo 5, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 2073/2005, nel quadro dell'allegato I, punto 2.1.4 dello stesso.

Sebbene il regolamento indichi che le due modalità di verifica possono essere alternative, **è opportuno che presso gli stabilimenti di dimensioni maggiori venga effettuato anche il campionamento e analisi di alcune carcasse**, al fine di verificare l'adeguatezza delle misure attuate dall'OSA, nonché la fondatezza dei dati forniti. A proposito di quest'ultimo aspetto, si rammenta che i dati nazionali inerenti la prima applicazione del Reg. (UE) 218/14, che ha modificato tra l'altro il Reg. (CE) n. 854/04 prevedendo l'attività di verifica in esame, depongono per un **significativo scostamento tra i dati ottenuti in regime di autocontrollo (positività: 1.61%) e quelli provenienti dall'attività di controllo ufficiale (positività: 5.32%)**.

Per gli stabilimenti di dimensioni minori, come quelli attualmente operanti in provincia di

Bergamo, alla luce di quanto disposto in materia di riduzione della frequenza di campionamento dalle "Linee guida relative all'applicazione del Reg. (CE) n. 2073/05 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti" di cui alla Delibera X/5551 del 05/09/16, il numero minimo di carcasse da sottoporre a campionamento, per anno, è riportato nella tabella sottostante.

Capacità produttiva effettiva (suini grassi/anno)	n. minimo di carcasse da sottoporre a campionamento e analisi nell'ambito del piano di verifica ufficiale
Oltre a 75.000	49
Da 25.001 a 74.999	20
Da 25.000 a 5.000	6
Da 2.500 a 4.999	3
Meno di 2.500	Nessuna frequenza minima stabilita. Il Servizio veterinario può decidere autonomamente se procedere al campionamento e all'analisi di alcune carcasse alla luce dei dati in proprio possesso circa il rispetto dei pertinenti criteri regolamentari da parte dell'OSA

Pertanto, di seguito, si riporta la tabella relativa ai campionamenti da effettuarsi presso gli impianti di macellazione di **ungulati domestici** individuati ed operanti nella provincia di Bergamo.

SUINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI/ SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
CA' DEL BOTTO	638M	1	5	5
AGRICOLA NUOVA CASEALPI SRL	9-3099L	1	5	5
AZ. AGRICOLA FRATTINI DANILO & C. S.A.S.	9-3079L	1	3	3
ZANARDINI DI DALMI ATTILIO	T3429	1	3	3
BASSANI BATTISTA SNC	K1S5S	1	3	3
BURLANDI SOCIETA AGRICOLA	03/312	1	3	3
TOTALE		6	22	22

BOVINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI/S EDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
MANGILI MARIO	9-1452L	1	5	5
AZIENDA AGRICOLA CANALI S.S. DI ANTONIO E ANGELO CANALI	L8N15	1	5	5
SILPIER SRL	1944M	1	5	5
C.E.G. S.R.L. (Treviglio)	C3562	1	5	5
MACELLERIA CORBETTA SAS	E1605	1	3	3
F. LLI LOCATELLI SNC DI LOCATELLI DIMITRI E PAOLO	F6C1E	1	5	5
MORLOTTI RENATO	Z4G72	1	2	2
CAZZANIGA ELIO SNC DI MARTINA E NICOLA CAZZANIGA	N8S2F	1	3	3
MAFFIOLETTI SAS DEI F.LLI MAFFIOLETTI - MACELLERIA E SALUMERIA	F6C74	1	3	3
MACELLERIA LOCATELLI DI LOCATELLI FRANCESCO	G074C	1	2	2
GORINI BATTISTA E C. SNC	9 1568L	1	2	2
TOTALE		11	40	40

OVICAPRINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI/S EDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
GORINI BATTISTA E C. SNC	W7758	1	5	5
AZIENDA AGRICOLA BELLONI GIOVANNI	2979 M	1	5	5
CAVAGNA MAURO	H3L0Q	1	2	2
TOTALE		3	10	10

EQUINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI/S EDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
INVERNIZZI CARNI	J9F80	1	1	1
LEGRENZI FULVIO	X3E8G	1	1	1
TOTALE		2	2	2

In caso di riscontro di positività, oltre i limiti citati dalla normativa, sia in autocontrollo che a seguito dei prelievi sopra riportati, il veterinario ufficiale dovrà assicurarsi dell'efficacia dei provvedimenti adottati dall'OSA per la riduzione della problematica.

Pollame (Salmonella spp. + Campylobacter)

Sebbene a differenza di quanto previsto nel caso degli ungulati domestici i regolamenti non definiscano il numero minimo di campioni che il veterinario ufficiale deve prelevare presso i macelli di pollame per verificare la corretta attuazione da parte degli operatori del settore alimentare delle misure in materia di campionamento e analisi delle carcasse al fine di verificare il rispetto dei criteri microbiologici, questo non significa che il veterinario non possa procedere al prelievo e all'analisi di alcuni campioni di carcasse, nell'ambito delle attività di controllo ufficiale.

Le modalità di scelta, prelievo, preparazione e analisi del campione devono essere quelle definite dal Reg. (CE) n. 2073/05. Il numero minimo delle carcasse da sottoporre a campione presso ciascun macello è riportato nella tabella sottostante e, come nel caso dei macelli suini, tiene conto della capacità effettiva di macellazione dello stabilimento nonché dei margini di flessibilità definiti dalle Linee guida nazionali in materia di applicazione del Reg. (CE) n. 2073/05.

Capacità produttiva effettiva (broiler/anno)	n. minimo di carcasse da sottoporre a campionamento e analisi nell'ambito del piano di verifica ufficiale
Oltre 5.000.000	50
Tra 5.000.000 e 1.000.001	25
Tra 1.000.000 e 500.001	8
Meno di 500.000	Nessuna frequenza minima stabilita. Il Servizio veterinario può decidere autonomamente se procedere al campionamento e all'analisi di alcune carcasse alla luce dei dati in proprio possesso circa il rispetto dei pertinenti criteri regolamentari da parte dell'OSA

Pertanto, di seguito si riporta la tabella relativa ai campionamenti da effettuarsi presso gli

impianti di macellazione di **pollame** individuati ed operanti nella provincia di Bergamo.

IMPIANTI OVE ESEGUIRE I CAMPIONI	N° CAMPIONI/SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
GUERINI VIRGINIA E C. SNC	1	5	5
POLLO VALCALEPIO	1	5	5
SOCIETA' AGRICOLA ALBERTI AUGUSTO SS	1	5	5
TOTALE	3		15

MODALITA' DI REGISTRAZIONE

Al fine di poter estrarre correttamente i dati dei campionamenti, **il verbale di prelievo deve riportare** nelle "Finalità" la dicitura "**VERIFICA REG (CE) 2073**".

Tutti i campioni devono essere **preaccettati**.

Attività successive al campionamento e all'analisi

Nel caso in cui i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati dal Veterinario ufficiale deponessero per uno scostamento significativo, quanto a prevalenza, rispetto a quanto ottenuto nell'ambito delle procedure di verifica condotte dall'OSA, **il veterinario ufficiale deve approfondirne i motivi**, rivedendo le modalità di campionamento e analisi attuate dall'OSA e, se del caso, imponendo le misure ritenute più adeguate ("**Piano d'azione**" di cui all'art. 35 e 36 del Reg 2019/627), al fine di assicurare il rispetto degli obiettivi di igiene della produzione.

Di seguito la tabella regionale inerente la valutazione delle positività riscontrate al macello:

Punto	Microorg./spp.	Criterio Reg. 2073/05	N. campioni ufficiali	N. max positivi
2.01.03	Salmonella/bv	2/50	49	5
2.01.04	Salmonella/sn	3/50	49	6
2.01.05	Salmonella/pl	5/50	49	9
2.01.09	Campylobacter/pl	20/50	49	24
2.01.09	Campylobacter/pl	15/50 (1)	49	19
2.01.09	Campylobacter/pl	10/50 (2)	49	14

1) Dal 01/01/2020

2) Dal 01/01/2025

Nel caso di isolamento di Salmonelle RILEVANTI in carne di pollame, sarà necessario procedere al ritiro del prodotto se già commercializzato e adottare gli altri provvedimenti amministrativi e penali necessari.

Ruolo del laboratorio di analisi

Gli eventuali isolati devono essere identificati e tipizzati. Gli stessi devono quindi essere inviati, a cura del laboratorio di analisi, al laboratorio nazionale di riferimento per l'antibiotico resistenza presso la sezione di Roma dell'IZSLT, per la determinazione del profilo di antibiotico resistenza secondo quanto previsto dalla decisione 2013/652/CE. La determinazione del profilo di antibiotico resistenza viene condotto al massimo su un isolato per sierotipo di Salmonella proveniente dalla medesima unità epidemiologica.

Debiti informativi_raccolta dati

Così come per l'attività 2024, sarà necessario procedere ad una raccolta sistematica di tutti i dati richiesti del Reg. (CE) n. 218/2014 in previsione dei debiti informativi verso il Ministero e la Comunità Europea.

E' necessario, quindi, procedere anche alla raccolta delle informazioni – suddivise per specie - relative al numero totale dei campioni effettuati in autocontrollo e a quello dei campioni positivi per Salmonella o Campylobacter prelevati in autocontrollo: **tali controlli saranno da effettuare presso TUTTI GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE DI UNGULATI DOMESTICI E DI POLLAME (esclusi macelli stagionali).**

Dato che l'attività considerata sarà relativa a tutto l'anno 2025, i dati dovranno essere raccolti entro la fine del mese di gennaio 2026.

COMMERCIO E MACELLAZIONE ILLECITA DI CAVALLI NON IDONEI AL CONSUMO UMANO

Normativa di riferimento

Regolamenti (UE) n. 2017/625 e pertinenti Regolamenti Delegati e di Esecuzione, D.Lgs. n. 193/2007,

Comunicazione del Ministero della salute prot. 31747 del 30/07/2024 "commercio e macellazione illecita di cavalli non idonei al consumo umano",

Comunicazione di Regione Lombardia "commercio e macellazione illecita di cavalli non idonei al consumo umano" prot. 38713 del 14/10/2024

Per quanto riguarda l'attività di controllo di cui all'oggetto, si rimanda alla programmazione già condivisa nel 2024.

Per l'anno 2025 sono previsti 2 campionamenti che potranno essere eseguiti su paste farcite con carni per la verifica dell'eventuale impiego non dichiarato di carni di equino (test di specie).

Un campione verrà eseguito nel primo semestre dal distretto A e un secondo campione verrà eseguito dal distretto B nel secondo semestre dell'anno corrente.

ATTIVITA' NON PROGRAMMABILI - EMERGENZE

SISTEMI D'ALLARME RAPIDO/ALLERTA

L'applicativo regionale di gestione dei sistemi d'allarme rapido, aggiornato nel 2019, è ormai da alcuni anni, affiancato dall'applicativo internazionale **iRASFF**.

Tale sistema merita particolare attenzione per la difficoltà di accesso (disponibilità di credenziali d'accesso specifiche), di utilizzo (difficoltà interpretative e di compilazione) e per la criticità e importanza delle informazioni condivise a livello ministeriale e comunitario. Il sistema internazionale (iRASFF) deve essere attivato ogni volta che l'allerta coinvolge realtà commerciali al di fuori della Regione Lombardia o che prevedano una pubblicazione di richiamo.

Le informazioni imputate saranno prima validate dalla UO Veterinaria, successivamente dal Ministero della Salute e infine dall'Autorità Europea.

In particolare, si sottolinea come la documentazione che sarà pubblicata debba essere

- puntuale, facilmente leggibile e comprensibile (potenziale lettura da parte di personale non italiano),
- elaborabile (file in excel per elenchi di notevoli dimensioni) e
- priva di indicazioni/informazioni private (eliminare ogni indicazione inerente i prezzi delle merci oggetto di scambio – ddt, fatture)

Solo la direzione del DV ha attualmente la possibilità di accedere all'iRASFF.

Il Ministero ha disposto la pubblicazione, sul sito ministeriale dedicato, degli **Avvisi di Richiamo** che, elaborati e diffusi dal produttore/responsabile dell'etichettatura dei prodotti, dovranno essere esposti a cura degli esercenti la vendita al dettaglio, in caso, appunto, di richiamo per motivi sanitari.

Tali avvisi sono pubblicati sul sito ministeriale a cura dell'ATS, dopo valutazione dell'avviso trasmesso dall'OSA responsabile.

NB: La pubblicazione del "richiamo", comporta l'inserimento allerta in iRASFF (il Ministero non visiona l'applicativo regionale)

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

INDICATORI

- **N° ALLERTA RENDICONTATI ENTRO 30 GG. / N° ATTIVAZIONI ALLERTA SU ATS BG**
- **N° ALLERTA INSERITI IN iRASFF / N° ALLERTA A CARATTERE EXTRAREGIONALE ATTIVATI O CON RICHIAMO SU SITO MINISTERIALE**

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

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

Con Decreto della DGW di Regione Lombardia n. 19287 del 30/12/2023, sono stati approvati gli "Indirizzi regionali per la gestione integrata delle malattie a trasmissione alimentare" e il relativo allegato tecnico "Gestione integrata delle Malattie a Trasmissione Alimentare".

Tali documenti sono stati recepiti a livello aziendale (ATS BG) entro la data prevista (30 aprile 2023) e comporteranno, laddove necessario, l'adeguamento delle procedure e delle istruzioni operative integrate tra il DVSAOA e il DIPS attualmente in essere per la gestione di tali problematiche

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

Rendicontazione attività

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

INDICATORE

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

[VERIFICHE INTERDIPARTIMENTALI](#)

Decreto n. 2736 del 28/02/2025

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO "LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ANNO 2025; All. 1, cap. 4.1.5. Verifiche interdipartimentali

Al fine di uniformare le modalità di conduzione delle verifiche e la gestione delle eventuali criticità e al contempo valorizzare gli scambi tra varie professionalità e competenze in ambiti e contesti diversi da quelli abituali, come indicato nel Decreto n. 2736 del 28/02/2025 APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO "LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ANNO 2025; All. 1, cap. 4.1.5. Verifiche interdipartimentali ciascun DVSAOA dovrà programmare ed attuare, attraverso proprio personale, controlli ufficiali su strutture di DVSAOA di altre AA.TT.SS. individuate da parte della UO Veterinaria di Regione Lombardia.

Per quanto concerne il nostro Dipartimento, verrà individuato UNO STABILIMENTO produttivo dell'ATS DI BRESCIA da sottoporre ad audit da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti dell'ATS di Bergamo nel corso del 2025. Viceversa, UNO STABILIMENTO produttivo dell'ATS di Bergamo sarà oggetto di audit da parte del personale del Dipartimento Veterinario dell'ATS DI BRESCIA.

I DVSAOA condivideranno tra loro l'elenco delle strutture oggetto dei piani al fine di individuare – in modo del tutto casuale – quelle che dovranno essere sottoposte alle verifiche interdipartimentali.

Entro il 30 aprile 2025, ciascun DVSAOA che dovrà effettuare i controlli comunicherà alla UO Veterinaria l'elenco delle strutture che sottoporrà a controllo interdipartimentale indicando anche il criterio di casualità adoperato.

La verbalizzazione del controllo sarà congiunta e la registrazione nei sistemi informativi, che dovrà riportare tale informazione (controllo congiunto), sarà a cura del DVSAOA competente sulla struttura.

In caso di prescrizioni/non conformità, i provvedimenti dovranno essere adottati dal DVSAOA competente sulle strutture.

Particolari situazioni di criticità dovranno essere comunicate anche alla UO Veterinaria, anche allo scopo di condividerne la risoluzione.

Ciascuna ATS deputata al controllo dovrà inviare una sintetica **relazione** dell'attività svolta all'UO Veterinaria **entro il 27 febbraio 2026**, evidenziando - in particolare - le criticità, i punti di forza ed eventuali proposte di modifica.

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

MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ

I dati di attività saranno verificati con la periodicità di seguito descritta:

- attività svolta al 30 aprile: **entro il 10 maggio 2025**
- **attività svolta al 30 giugno: entro 10 luglio 2025 (solamente attività principali)**
- attività svolta al 31 settembre: **entro il 10 ottobre 2025**
- attività svolta al 31 dicembre: **entro il 10 gennaio 2026**

In caso di rilevazione di scostamenti dell'attività rispetto alla programmazione (ritardi di effettuazione dell'attività, ritardati inserimenti dell'attività in SIVI ecc.), i settori critici potranno essere soggetti ad una frequenza di monitoraggio maggiore in funzione della loro importanza e della difficoltà di raggiungimento degli obiettivi prestabiliti.

In considerazione della opportunità di monitorare a livello centrale alcuni dei processi più critici anche in termini di potenziali ricadute negative sulla qualità delle attività svolte, si dispone che i RUOT adottino, con le modalità ritenute più opportune, **un sistema di controllo a campione** circa

- le modalità di rilascio delle **certificazioni per l'esportazione** di prodotti alimentari verso Paesi Terzi e
- le **modalità di verbalizzazione dei campionamenti e dei controlli ufficiali (ispezioni/audit)**.

AUDIT INTERNI

Durante l'anno 2025 saranno condotti **2 audit interni** al Servizio di Igiene degli Alimenti di O.A., sui rispettivi distretti.

Tali controlli saranno condotti dal Direttore di servizio e/o da altre figure (RUOT, Referente qualità, ecc.) da questi individuate.

Gli obiettivi degli audit saranno inerenti alla valutazione dell'efficacia delle modalità di effettuazione del controllo ufficiale e dell'appropriatezza dell'attività vigilanza nel suo complesso.

Di seguito si riporta la calendarizzazione degli interventi.

➤ **Calendario degli audit programmati Servizio IAOA**

<i>AUDITORS</i>	<i>ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT</i>	<i>AREE DI VALUTAZIONE</i>	<i>DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • RSS Distretto A e B • Gestore dell'applicativo "campionamenti 2025" • RAQ Dipartimento Veterinario 	RSS del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A e B	Pianificazione dell'attività di campionamento: caricamento dei Piani programmati e verifica delle numerosità campionarie rispetto a quanto attribuito a livello regionale. Controllo ex ante Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Giugno 2025
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio o Referente provinciale del benessere alla macellazione • RSS Distretto A o B • RAQ Dipartimento Veterinario 	Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A o B	Appropriately della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta) con particolare riferimento alle modalità di conduzione dei controlli sul Benessere alla Macellazione. Controllo in campo: supervisione Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Ottobre 2025

I Responsabili di Unità Operativa Territoriale proseguiranno, durante il 2025, **con gli audit sui singoli veterinari ufficiali, secondo un principio di rotazione** e approfondendo gli argomenti di cui agli audit sopra riportati o rispetto a tematiche specifiche di distretto, in modo da sottoporre a controllo periodico tutto il personale veterinario.

PIANIFICAZIONE TERRITORIALE/DISTRETTUALE

La pianificazione degli interventi a livello distrettuale sarà gestita dal Responsabile di Unità Operativa Territoriale in accordo con il Direttore di Distretto competente e il Referente distrettuale dei Tecnici.

La pianificazione specifica dovrà essere attribuita formalmente ad ogni singolo Veterinario Ufficiale e Tecnico della Prevenzione, individuando almeno il numero dei controlli attribuiti nell'anno al singolo operatore, suddivisi per tipologia d'impianto.

Ogni operatore è responsabile del costante monitoraggio e della completa esecuzione e registrazione dell'attività di cui è stato incaricato, compresa la verifica della risoluzione/gestione da parte dell'OSA delle NC rilevate.

Il documento di pianificazione distrettuale dovrà essere illustrato ai Veterinari Ufficiali, ai Tecnici della Prevenzione e trasmesso al Direttore del Servizio entro il 25 aprile 2025.

PROGRAMMAZIONE 2025 SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

PREMESSA

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

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

OBIETTIVI GENERALI DI PREVENZIONE

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

Il mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza degli alimenti e delle produzioni di origine animale lungo le filiere di competenza veterinaria è obiettivo primario del Servizio di Igiene degli Allevamenti e DELLE Produzioni Zootecniche (SIAPZ) che nella nostra AYS si occupa del settore lattiero-caseario; ciò al fine di assicurare il raggiungimento degli obiettivi, stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria, di tutela della salute e degli interessi dei consumatori.

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

È fondamentale, pertanto:

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

ATTIVITA' DI CONTROLLO

STRUMENTI E MODALITA' DI CONTROLLO

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

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

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

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

- l'audit,
- l'ispezione
- il campionamento
- la certificazione ufficiale.

Per l'attività di audit, d'ispezione e di campionamento si faccia riferimento alle procedure di qualità adottate e periodicamente aggiornate.

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

AUDIT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Percentuali di controlli tramite audit.

Per l’anno 2025, la U.O. veterinaria ha disposto che almeno il 40 % DEI CONTROLLI PROGRAMMATI SU STABILIMENTI RICONOSCIUTI in attività sia condotto mediante AUDIT.

Quest’anno, durante ogni audit potrebbe essere reso obbligatorio l’utilizzo e la compilazione della SCORE CARD la cui sperimentazione, iniziata nel 2023, proseguirà coinvolgendo tutti i controlli tramite audit.

Tale sussidio, una volta perfezionato, potrà coadiuvare il veterinario ufficiale nella categorizzazione del rischio dei singoli stabilimenti, uniformando la frequenza e l’intensità dei controlli.

Le indicazioni per l’utilizzo di tale strumento saranno comunicate dalla UO Veterinaria Regionale.

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

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

[DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE DELL’ATTIVITÀ DI CONTROLLO \(SIV\)](#)

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

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

I presupposti essenziali per il corretto funzionamento del sistema sono:

- **Il sistematico aggiornamento della parte anagrafica;**
- **LA SISTEMATICA REGISTRAZIONE DEI SOPRALLUOGHI (SIA AUDIT CHE ISPEZIONI) IN SIVI ENTRO MASSIMO 30 GIORNI DALL'ESECUZIONE DEGLI STESSI**

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

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

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

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

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

È prioritario che anche tutte le ATTIVITA' (ex "impianti") all'interno del singolo STABILIMENTO (ex "unità operativa") siano annualmente sottoposti a controllo.

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

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

Indicatori di Processo

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

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

ATTRIBUZIONE DEI LIVELLI DI RISCHIO

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

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

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

Il livello di rischio – meglio sarebbe definirlo "livello di attenzione" – attribuito al singolo impianto, deriva da una valutazione complessiva, che prende in considerazione diversi aspetti che possono influire su uno stabilimento sotto il profilo sanitario.

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

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

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

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

Dopo questa prima valutazione dei risultati dell'attività svoltasi, appare evidenti che i punteggi assegnati agli impianti appartenenti ai due distretti veterinari si distribuiscono in due range non facilmente sovrapponibili, con conseguente difficoltà di attribuzione di fasce di LR uniformi ed appropriate. Tale situazione, presupponendo difformità minime a livello territoriale, potrebbe essere stata generata da valutazioni soggettive, ancorchè limitate, da parte dei singoli veterinari.

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

- Caratteristiche della struttura,
 - Lay – out impianto
 - Condizioni microclimatiche di manutenzione e pulizia
 - Numero di addetti alla produzione, inclusi i familiari
- Caratteristiche di produzione
 - Linee di produzione
 - Materie prime: natura e modalità di approvvigionamento
 - Categoria alimento
 - Destinazione d'uso
 - Ambito di commercializzazione
- Processi
 - Procedure di prerequisito
 - HACCP
 - Rintracciabilità e ritiro

- Personale
 - Professionalità e coinvolgimento
 - Formazione del personale
- Dati storici
 - Risultati dei controlli precedenti

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

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

Tale processo di revisione proseguirà nell'anno corrente.

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

- Trasformazione di alimenti mediante applicazione di uno o più trattamenti
- Attività di manipolazione degli alimenti incluse quelle necessarie alla loro porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti
- Stoccaggio di alimenti senza alcuna manipolazione oltre a quanto strettamente necessario per la loro movimentazione

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

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

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

DATI DI CONTESTO

Le tabelle riportate, evidenziano il numero degli impianti attivi nell'ATS di Bergamo e rientranti nelle attività di controllo tipiche del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SIAPZ).

Anagrafe Impianti:

Norma/Tipo Norma	distretto		Tipologia Di Impianto
	A	B	
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	0	0	M11-art. 5 comma 2 produzione mangimi composti per autoconsumo (diversi all.iv capo 3)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	0	0	M15- art. 5 comma 2 commercio ingrosso/dettaglio mangimi (materie prime, mangimi composti)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	1	0	M22- art. 10 comma 1 lettera a - produzione di additivi
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	10	9	M23- art. 10 comma 1 lettera a - commercializzazione di additivi
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	2	3	M24- art. 10 comma 1 lettera b - produzione di premiscele
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	10	9	M25- art. 10 comma 1 lettera b - commercializzazione di

			premiscele
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	4	2	M26- art. 10 comma 1 lettera c - produzione di mangimi composti per commercio
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	0	1	M27- art. 10 comma 1 lettera c - produzione mangimi composti per autoconsumo
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	3	4	M28- art. 10 comma 1 intermediari (che non detengono prodotti)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	1	0	M29-produzione industriale di mangimi medicati e/o prodotti intermedi riconoscimento reg.4/19
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	0	1	M29-produzione di mangimi medicati per autoconsumo riconoscimento reg.4/19
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	0	0	M33-distribuzione di mangimi medicati e/o prodotti intermedi con deposito riconoscimento reg. 4/19
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	2	1	TROAC- art.10 comma 3 (reg.225/12) trattamento oleochimico di acidi grassi
Reg. 767/2009 Etichettatura mangimi - Registrati	3	1	alimentazione animale - importazione
Reg. 767/2009 Etichettatura mangimi - Registrati	1	6	alimentazione animale - produzione conto terzi
D. lgs.193/2006 - Farmaco veterinario - Registrati	1	2	Medicinale - Grossisti autorizzati alla vendita diretta
D. lgs.193/2006 - Farmaco veterinario - Registrati	3	5	Medicinale - Grossisti di medicinali veterinari
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	1	SECTION I - Magazzinaggio Cat. 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	0	SECTION I - Magazzinaggio Cat. 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	5	6	SECTION I - Magazzinaggio Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	1	SECTION I - Magazzinaggio con manipolazione Cat. 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	1	SECTION I - Magazzinaggio con manipolazione Cat. 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	4	SECTION I - Magazzinaggio con manipolazione Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	1	SECTION II -Magazzinaggio di prodotti derivati Cat. 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	6	SECTION II -Magazzinaggio di prodotti derivati Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	3	SECTION III - Inc/coinceneritore
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	1	SECTION IV - Trasformazione Cat. 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	1	SECTION IV - Trasformazione Cat. 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	5	SECTION IV - Trasformazione Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	3	SECTION VI -Biogas Cat. 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	2	SECTION VIII - impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	1	Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 2

Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	0	1	Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	0	SECTION IX - Impianti tecnici Cat. 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	1	3	SECTION IX - Impianti tecnici Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	1	SECTION V - Oleochimico Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	1	SECTION X - Utilizzatori registrati di SOA e prodotti derivati per usi in deroga Cat. 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	1	0	SECTION X - Utilizzatori registrati di SOA e prodotti derivati per usi in deroga Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	0	1	SECTION XI - Centri di raccolta - Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	7	SECTION XIII - Altri operatori registrati - Cat. 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	1	7	SECTION XIII - Altri operatori registrati - Cat. 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	4	16	SECTION XIII - Altri operatori registrati - Cat. 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	6	Sezione XIII - Trasporto - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	7	Sezione XIII - Trasporto - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	4	11	Sezione XIII - Trasporto - Categoria 3
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	6	8	Sezione 0 - CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	15	7	Sezione 0 - RW CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	1	2	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - CC CENTRO DI RACCOLTA
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	75	54	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	49	1	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE ALPEGGI
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	16	8	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - PP STABILIMENTO DI STAGIONATURA
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	1	1	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - PP STABILIMENTO DI TRATTAMENTO TERMICO
D. lgs. 26/2014 Sperimentazione animale - Registrati	2	0	Sperimentazione - Impianto di allevamento di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992
D. lgs. 26/2014 Sperimentazione animale - Registrati	2	0	Sperimentazione - Impianto utilizzatore di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	46	41	Strutture veterinarie - Ambulatorio veterinario
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	20	11	Strutture veterinarie - Clinica o casa di cura veterinaria
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	1	0	Strutture veterinarie - Laboratorio veterinario di analisi
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	113	28	Strutture veterinarie - Medico veterinario senza struttura veterinaria

DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	2	0	Strutture veterinarie - Ospedale veterinario
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	2	4	Strutture veterinarie - Studio veterinario
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	16	4	Strutture veterinarie - Studio veterinario associato
Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati	8	18	Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non) - Distributore automatico di latte crudo
Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati	212	52	Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari - Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte (compresi alpeggi)
art.24 DPR 320/54 - Registrati	2	1	Detenzione di animali - Giardini zoologici e parchi
art.24 DPR 320/54 - Registrati	113	74	Detenzione di animali - Toelettature
DPR. 320/54 regolamento di polizia veterinaria - Registrati	1	2	Detenzione di animali - Grossista
TOTALE IMPIANTI ESCLUSI REG. 183/05	1312		
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	17820		Alimentazione animale - tipologie varie
TOTALE GENERALE	19132		

Anagrafe allevamenti:

	DISTRETTO A	DISTRETTO B
	N° ALLEVAMENTI	N° ALLEVAMENTI
AVICOLI	158	272
BOVIDI	1.282	1.092
SUIDI	547	573
OVICAPRINI	1.981	921
EQUIDI	2.898	2.031
TOT.	6.866	4.889

Dati così come estratti dai sistemi informativi aggiornati al 31.12.2024.

RISORSE

Ad oggi assegnate al Servizio risultano le seguenti risorse umane:

Direttore Servizio: dott. Albrici Giovanni

Responsabile U.O. Distretto A: Cecchetto Marco (100%)

Dirigenti Veterinari Distretto A:

De Giacomi Carla (100%) sarà pensionata da agosto

Caslini Chiara (85%) referente Piano Alpeggi

Di Patrizi Giulia (100%) attualmente in maternità (rientro previsto 01.10.2025)

Inverno Luisa (100%)

Elia Arianna (100%) (in servizio in Area C fino al rientro della collega Di Patrizi)

Responsabile U.O. Distretto B: Agazzi Rosa

Dirigenti Veterinari Distretto B:

Carrara Mauro (85%) (referente PNR)

Trifone Marina (100%) attualmente in maternità

Adami Luigi (100%)

Bosio Giancarlo (85%) sarà pensionato da giugno attualmente in aspettativa

Bergamini Valentina (100%)

Sono inoltre concordate attività a carico dei colleghi di altre aree operanti in zone montane e disagiate: SIAOA circa 200 ore, attività da svolgersi in caseifici della Val Cavallina.

La ripartizione delle ore disponibili sui due Distretti, avviene come da tabella allegata.

Verranno coinvolti un numero di Tecnici della Prevenzione dei due Distretti in relazione al monte ore delle attività programmate come da tabella.

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

Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023

1. DDUO N. 2736 del 28/02/2025“LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ANNO 2025”
2. DELIBERAZIONE N° XII / 3720 del 30/12/2024 “DETERMINAZIONI IN ORDINE AGLI INDIRIZZI DI PROGRAMMAZIONE DEL SSR PER L'ANNO 2025
3. Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo
4. Codice Etico Aziendale ATS Bergamo
5. Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

PIANO LATTE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La produzione di latte crudo in Regione Lombardia rappresenta un significativo valore economico nella produzione di alimenti di origine animale a livello nazionale. Il presente documento adotta tutte le azioni necessarie e sufficienti a garantire la sicurezza alimentare nel settore, il rispetto delle norme europee e la base di valorizzazioni di tutte le produzioni tipiche regionali

Le presenti linee guida si applicano a tutte le aziende registrate per la produzione di latte crudo destinato alla:

- commercializzazione per il trattamento termico/trasformazione, compreso l'alpeggio,
- trasformazione per la vendita diretta in azienda,
- vendita diretta al consumatore finale.

Gli obiettivi principali sono:

- garantire che la produzione del latte crudo soddisfi i requisiti previsti dal Regolamento (CE) 853/04,
- responsabilizzare i produttori primari e gli altri operatori del settore alimentare,
- semplificare gli adempimenti burocratici,
- valorizzare le produzioni nazionali

2. INDIVIDUAZIONE LIVELLI E RESPONSABILITA'

L'UO Regionale Veterinaria definisce la programmazione, verifica l'attività sul territorio, garantisce la rendicontazione dell'attività effettuata, cura i rapporti con i portatori di interesse.

I Servizi dei Dipartimenti pianificano l'attività sul territorio, verificano il rispetto delle procedure, gestiscono le non conformità rendicontano alla UO nelle tempistiche previste l'attività effettuata.

L'IZSLER e l'Università, per le rispettive competenze, forniscono il necessario supporto scientifico.

3. INDICAZIONI GENERALI

a. Metodi e tecniche del controllo ufficiale

Le tecniche ed i metodi di controllo ufficiale, così come definiti dall'art. 14 del Regolamento (UE) 2017/625 sono:

ispezione,

controlli delle condizioni igieniche nei locali degli operatori,

la valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, di corrette prassi igieniche, di buone prassi agricole e delle procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP),

l'esame di documenti, dati sulla tracciabilità,

interviste con gli operatori e con il loro personale,

la verifica delle misure rilevate dall'operatore e degli altri risultati di prove,

campionamento, analisi, diagnosi e prove,

audit degli operatori.

Conduzione di azioni successive al controllo ufficiale

Nel caso in cui le conclusioni dei controlli ufficiali evidenzino delle non conformità, deve essere richiesto all'operatore del settore di porre rimedio attraverso l'adozione del piano d'azione.

I provvedimenti amministrativi di natura impositiva (legge 241/90 e s.m.i.) eventualmente adottati ai sensi dell'art. 138.1 e 138.2 del Regolamento (UE) n. 2017/625 dall'Autorità Competente per assicurare la risoluzione delle non conformità, devono essere notificati per iscritto, come previsto dal Regolamento (UE) 2017/625, articolo 138.3, lettera a e b.).

La verifica delle NC accertate è sottoposta al pagamento come previsto dal D. Lgs. 32/21 art. 9 comma 3.

Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti sanzionatori, è necessaria la formale contestazione all'operatore e la redazione di appositi atti distinti. La rilevazione di illeciti di natura penale prevede la trasmissione degli atti all' Autorità Giudiziaria. Ogni non conformità riscontrata deve essere verificata nella sua risoluzione in modo documentato e registrato nei tempi e con le modalità definiti a livello regionale. Le misure adottate a seguito del rilievo di una non conformità devono essere effettive, proporzionate, e dissuasive e contestualizzate alla realtà operativa oggetto del controllo.

Nel decidere le misure da adottare, le autorità competenti tengono conto della natura di tale non conformità e dei precedenti dell'operatore per quanto riguarda la conformità.

b. Strumenti per la registrazione delle attività

L'esecuzione e il riscontro dei controlli ufficiali devono essere sempre documentati, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2017/625, su "schede di controllo ufficiale" (di seguito "verbale") come da manuale operativo dell'autorità competente.

Qualora venga ritenuto opportuno, il verbale può essere sostituito dalla sola compilazione della lista di riscontro purché quest'ultima contenga le voci specifiche del verbale stesso come sopra elencato. All'operatore del settore deve essere sempre rilasciato riscontro del controllo effettuato e dei relativi esiti anche nel caso di mancata sottoscrizione del verbale. L'attività di controllo svolta e i riscontri rilevati sono registrati e inseriti nel sistema informativo regionale entro le tempistiche definite.

4. PRODUZIONE PRIMARIA

a. Registrazione

Entro il 31 marzo 2025 deve essere effettuata una verifica delle anagrafiche presenti in BDN/SISARL in modo tale che il numero degli allevamenti attivi per la produzione latte in Regione Lombardia rappresenti la vera realtà produttiva territoriale.

1. Registrazione produzione primaria

Tutti gli stabilimenti di produzione primaria che iniziano l'attività di produzione di latte destinato ad essere commercializzato per il consumo umano, devono:

- essere registrati, ai sensi dell'art.6 del Regolamento (CE) n.852/2004, dai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale in Banca Dati Nazionale con

orientamento "latte", tipologia "Produzione latte". La registrazione deve avvenire presso il SUAP (Sportello unico per le attività produttive) del comune in cui si trova la sede operativa dello stabilimento.

- aver effettuato gli adempimenti previsti dalla segnalazione certificata inizio attività.

2. Registrazione alta qualità

Tutti gli stabilimenti che iniziano l'attività di produzione di latte crudo destinato ad essere commercializzato per il consumo umano come alta qualità, devono:

essere registrate, ai sensi dell'art.6 del Regolamento (CE) n.852/2004, dai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale in Banca Dati Nazionale con orientamento "latte", tipologia "Produzione latte".

aver effettuato gli adempimenti previsti dalla segnalazione certificata inizio attività.

3. Registrazione latte crudo destinato alla vendita al consumatore finale

Lo stabilimento di produzione primaria che intenda intraprendere la vendita diretta di latte crudo attraverso macchine erogatrici deve presentare un'istanza di registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 con presentazione della SCIA accompagnata da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalità di vendita del latte.

Il distributore utilizzato dovrà essere registrato ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 mediante SCIA da presentare al Comune ove il distributore è collocato. Il posizionamento delle macchine erogatrici è limitato al territorio della Provincia dove è ubicata l'Azienda di produzione o delle Province contermini.

Le aziende che producono latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale devono essere registrate in Banca Dati Nazionale con orientamento "latte", tipologia "Latte crudo/Vendita diretta" ed effettuare la vendita di tale prodotto:

nell'azienda di produzione,

tramite macchine erogatrici collocate nella stessa azienda o al fuori di questa ma funzionalmente correlate, previo confezionamento nella stessa azienda di produzione in esito a verifica del possesso dei requisiti specifici.

a. Compiti dell'AC ai fini della registrazione dei produttori primari in BDN

Il Dipartimento Veterinario:

acquisisce la SCIA e registra e/o modifica la tipologia produttiva dell'allevamento nel sistema anagrafe:

Latte: Produzione latte PRL

Latte: Produzione latte PRL (Alta Qualità)

Latte: Latte crudo/vendita diretta LVD

entro 30 gg dal ricevimento SCIA/registrazione/modifica tipologia, verifica il possesso dei requisiti strutturali aziendali e dei parametri di conformità del latte specifici per le tre tipologie:

Regolamento (CE) n° 853/2004,

D.M. 185/1991,

Regolamento (CE) n° 853/2004 modificato dal Regolamento (CE) 1662/2006 (Vendita diretta crudo).

b. Adempimenti delle aziende di produzione primaria

Il produttore primario registrato ha l'obbligo di rispettare le disposizioni normative previste dal "Pacchetto Igiene" e in particolare quelle dei Regolamenti (CE) 178/2002, 852/2004 e 853/2004 come dettagliato nel capitolo 1 dell'allegato dell'Intesa del 20 marzo 2008 n. 103 tra il Governo e le Regioni e seguire le procedure di cui al capitolo 2 della medesima Intesa.

La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme igieniche e i prodotti utilizzati per il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli (Pre E Post-Dipping) devono essere autorizzati o registrati secondo le procedure di cui alla direttiva 98/8/CE del 16 febbraio 1998 relativa all'immissione sul mercato dei biocidi (Reg. 853/04 – Reg. 1662/06)

Negli allevamenti, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcuna operazione diversa dalla filtrazione dalle impurità grossolane e dalla refrigerazione. In particolare non sono ammessi, trattamenti (es filtrazione)

in grado di modificare il tenore in germi e cellule somatiche del latte (nota prot. 0017187 del 10/06/2008 del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali).

Presso ogni allevamento dove viene prodotto latte per il consumo umano devono essere eseguiti di norma 2 prelievi di latte al mese per ricerca Cellule Somatiche, Carica Batterica Totale e Inibenti come previsto dall'allegato III sez. IX del Reg. CE 853/04 (vedi tabelle successive) e deve essere presente la documentazione relativa alle analisi effettuate, laddove per documentazione si intende la raccolta di tutti i RDP delle analisi effettuate almeno negli ultimi 12 mesi. Tali controlli possono essere demandati al primo acquirente latte o al caseificio.

Fatta salva la conformità per inibenti, gli esiti delle analisi delle medie geometriche, devono pervenire dal laboratorio, agli operatori del settore alimentare, entro 10 giorni dall'effettuazione del campione.

Ogni azienda produttrice di latte vaccino, ovino e caprino deve adempiere ai seguenti obblighi: devono consegnare il latte da loro prodotto, solo ai primi acquirenti preventivamente riconosciuti dalle Regioni competenti per territorio, in relazione alla sede legale. A tal fine si avvalgono dell'albo dei primi acquirenti tenuto nel SIAN (quote consegna);

oppure

effettuare vendite dirette in parte o in toto del latte o dei prodotti lattiero-caseari prodotti (quote vendita diretta). Rientra in questo caso la "consegna in conto lavorazione".

Il latte raccolto presso le aziende agricole, durante il trasporto verso il primo acquirente, deve essere accompagnato da idoneo documento di trasporto dal quale si evinca la tracciabilità e la conformità al Reg. (CE) 853/2004.

TABELLA 1: LATTE BOVINO

Tipologia Prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
Latte crudo di vacca	Tenore di germi a 30° (per ml)	≤ 100.000	Media geometrica calcolata su un periodo di due mesi	Almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 400.000	Media geometrica calcolata su un periodo di tre mesi	Almeno un prelievo al mese
Latte crudo	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'All. I Reg. (UE) 37/2012	Campione singolo	Tutti i prelievi

TABELLA 2: LATTE ALTRE SPECIE

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
Latte crudo proveniente da altre specie	Tenore di germi a 30° (per ml)	≤ 1.500.000	Media geometrica calcolata su un periodo di due mesi	Almeno due prelievi al mese
Latte crudo di altre specie destinato alla fabbricazione di prodotti ottenuti mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	Tenore di germi a 30° (per ml)	≤ 500.000	Media geometrica calcolata su un periodo di due mesi	Almeno due prelievi al mese
Latte crudo di qualsiasi specie	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'All. I Reg. (UE) 37/2012	Campione singolo	Tutti i prelievi

c. Deroghe frequenze prelievi

In caso di richiesta scritta da parte dell'allevatore, il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale potrà derogare, con atto formale, le frequenze di campionamento per cellule somatiche e carica batterica nei seguenti casi:

- **CASEIFICI AZIENDALI.** Azienda collocata in zone "disagiate" con produzione di latte in quantità inferiore ai 4 q. die che trasforma interamente nel proprio caseificio registrato/riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n° 852/04 o n° 853/04 il latte prodotto. In questo caso la numerosità dei controlli non potrà essere inferiore a 1 prelievo/mese.

I Dipartimenti Veterinari nel definire le zone disagiate possono oltre ad una collocazione in zone di montagna valutare anche una distanza significativa da un laboratorio in grado di gestire le analisi richieste.

- **ALPEGGIO.** Nel periodo trascorso in alpeggio i prelievi per ricerca Carica Batterica, Cellule Somatiche e sostanze inibenti possono essere temporaneamente sospesi. Se il latte ottenuto in alpeggio viene consegnato in toto o in parte (es. a giorni prefissati) all'acquirente posto a fondo valle è invece necessario mantenere la frequenza di prelievi di almeno 2 prelievi al mese.

In esito alla demonticazione dovrà essere ripresa l'attività di campionamento del latte.

Se al primo prelievo i valori risultano conformi, la media verrà calcolata con tutti i dati già ottenuti prima dell'inizio della monticazione.

Se al primo prelievo i valori risultano sopra i parametri previsti, dovrà iniziare il periodo di osservazione di 90 giorni con l'adozione dei provvedimenti in caso di non risoluzione della non conformità entro i tre mesi.

d. Requisiti sanitari aggiuntivi produzione di latte crudo destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità

Oltre al rispetto di quanto previsto dall'Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III del Regolamento (CE) n° 853/2004, il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità» deve essere, appena munto, immediatamente filtrato e refrigerato nell'apposito locale alla temperatura massima di +6 °C ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di trattamento termico. La raccolta del latte deve essere giornaliera.

Inoltre deve essere presente in azienda un registro di carico e scarico, vidimato dall'autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e l'impresa destinataria.

Tale registro può essere sostituito da altre forme di registrazioni presenti in azienda aventi i medesimi contenuti. (es. ricevute di ritiro del latte da cui si deduca il quantitativo ritirato con data e ora del ritiro del latte).

e. Requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
latte crudo di vacca produzione latte fresco pastorizzato di alta qualità	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 100.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese

	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 300.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
	Tenore in materia grassa	>_ 3,5%		Tutti i prelievi
	Tenore in materia proteica	>32,0 g/l		Tutti i prelievi
	Contenuto in acido lattico	<30 ppm		Tutti i prelievi
	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg 37/10	campione singolo	Tutti i prelievi

Azioni in caso di non conformità da parte dell'OSA

In caso di superamento della media geometrica per cellule somatiche/carica batterica, lo stabilimento di trattamento comunica formalmente all'azienda di produzione che dalla data di notifica ha inizio il mese previsto per il rientro nei parametri.

Tale comunicazione è trasmessa contestualmente anche ai DVSAOA competenti sia sull'azienda di produzione che sullo stabilimento di trattamento. La segnalazione deve essere inviata ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale competenti sull'allevamento e sull'acquirente, tramite posta elettronica ad un indirizzo istituzionale appositamente preposto (es: lattenonconforme@estensione ats.it), o altro metodo concordato con le singole ATS utilizzando l'allegato 8.

Se nel periodo di osservazione il latte è rientrato nei parametri, la pratica viene archiviata previo invio della comunicazione prevista (utilizzando l'allegato 9). Qualora dovesse persistere la non conformità, il latte deve essere escluso dal circuito di produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità e declassato alla produzione di latte fresco, se rispettati i parametri previsti dall'Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III del Reg. (CE) n.853/2004 (utilizzando l'allegato 10).

La documentazione attestante la corretta gestione delle non conformità deve essere sempre disponibile nelle aziende di produzione, intermediari o stabilimenti di trattamento termico.

Provvedimenti dell'AC in caso di non conformità ai sensi del D.M. 185/91

I DVSAOA competenti sia sull'allevamento di produzione che sullo stabilimento di trattamento dovranno definire uno scambio regolare di dati e in caso di mancato rientro nei limiti previsti per cellule somatiche, carica batterica e vigilare sul reale utilizzo del latte.

La programmazione dei controlli sul settore della produzione latte crudo destinato alla produzione di latte fresco di alta qualità sia sulle aziende di produzione che sugli stabilimenti di trattamento è demandata ai DVSAOA e farà parte integrante del Piano Aziendale dei controlli.

5. PRIMO ACQUIRENTE

Per "primo acquirente" si intende un'impresa o un'associazione che acquista latte dai produttori per:

- sottoporlo a raccolta, imballaggio, magazzinaggio, refrigerazione o trasformazione, compreso il lavoro su ordinazione;
- cederlo ad una o più imprese dedite al trattamento o alla trasformazione del latte o di altri prodotti lattiero-caseari. (art. 2 DM. 7 aprile 2015 n. 2337)

a. Registrazione

Nell'ambito della normativa delle Organizzazioni Comuni di Mercato (OCM latte), i D.M. MIPAAF del 6 e 26 agosto 2021 prevedono la figura del "primo acquirente" latte bovino e "primo acquirente" latte ovi-caprino che devono essere preventivamente riconosciute dalla regione territorialmente competente – DG Agricoltura. L'elenco dei soggetti riconosciuti è consultabile dagli utenti interessati nell'Albo dei "primi acquirenti" nel SIAN al link: <https://www.sian.it/lattepubb/alboacquirenti.do?op=0>.

Tale riconoscimento decade qualora l'acquirente non acquisti latte da produttori per un periodo superiore a dodici mesi.

Nel caso gestiscano i dati relativi ai parametri igienico sanitari, i primi acquirenti latte sono soggetti a obbligo di notifica tramite SCIA anche ai fini della registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004. Gli acquirenti devono inoltre notificare all'ATS competente territorialmente il luogo dove sono conservati i documenti relativi all'attività di controllo e commercializzazione del latte crudo per eventuali controlli da parte della AC.

b. Responsabilità

Il Reg. (CE) n. 853/2004 prevede che le verifiche della conformità del latte crudo (controlli per la valutazione del tenore di germi e di cellule somatiche, e ricerca dei residui di sostanze ad azione farmacologica) rientrano tra i compiti demandati agli operatori del settore alimentare (siano essi l'allevatore, il primo acquirente latte o il caseificio di conferimento del latte)

I controlli possono svolgersi nell'ambito degli interventi di miglioramento qualitativo del latte nonché del pagamento differenziato secondo qualità previsto dagli accordi interprofessionali già attuati a livello territoriale.

Le procedure di controllo devono essere sempre condivise e formalizzate in forma scritta, possono inoltre trovarsi anche all'interno dei contratti stipulati tra le parti o negli statuti societari.

Le procedure devono individuare:

- Il personale che effettua il prelievo e la specifica competenza,
- modalità di prelievo del latte crudo,
- modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio,
- responsabilità della segnalazione dati analisi non conformi,
- tempistiche del ricevimento esiti e della conseguente segnalazione alle Autorità Competenti,
- laboratorio che effettua le analisi.

Tutta la documentazione deve essere conservata per almeno 3 anni. Il primo acquirente deve individuare il "responsabile della abilitazione e formazione per gli addetti al prelievo di latte crudo". Tale operatore deve aver comprovata esperienza pluriennale nel settore o aver partecipato al corso per formatori a cura del reparto Produzione primaria dell'IZSLER e della DG Welfare di Regione Lombardia.

Si precisa che il laboratorio di cui all'elenco sopra riportato deve essere iscritto nel Registro Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo di cui alla D.G.R n. VIII/0022730 del 15 giugno 2006 (ISO 17025) e deve impegnarsi a seguire le procedure previste nel presente documento.

c. Compiti dell'AC

Come operatori del settore alimentare, i primi acquirenti sono soggetti a controllo ufficiale. La programmazione dei controlli sui Primi acquirenti latte è demandata ai DVSAOA e farà parte integrante del Piano annuale dei controlli di ATS.

Nell'ambito dell'attività di vigilanza sugli Operatori del settore alimentare (Primi acquirenti /Stabilimenti di trattamento e trasformazione delegati alla verifica della conformità del latte crudo) deve essere prevista la verifica mirata su:

- gestione dei controlli sulla materia prima e rispetto delle comunicazioni previste,
- applicazione dei provvedimenti in esito alla segnalazione della non conformità.

Ai fini di facilitare i controlli da parte dell'AC, è stata predisposta una Check-list di riscontro (Allegato 19).

PRODUZIONE POST-PRIMARIA: CENTRI DI RACCOLTA LATTE, CENTRI DI STANDARDIZZAZIONE, STABILIMENTI DI TRATTAMENTO TERMICO E DI TRASFORMAZIONE

Qualsiasi stabilimento che effettui la raccolta e/o il trattamento termico e/o la trasformazione può ricevere latte di raccolta o latte proveniente da altro stabilimento, laddove si intenda per:

- **Latte di raccolta:** è il caso del latte crudo raccolto presso le aziende di produzione conferenti e inviato direttamente allo stabilimento di trattamento/trasformazione, scortato dalla Distinta di Consegna in cui sono dettagliati almeno:
 - o il primo acquirente latte,
 - o l'elenco degli allevamenti conferenti con relativo quantitativo di latte ritirato, la data e l'orario di ritiro,
 - o il trasportatore, con targa dell'automezzo e relativa firma,
 - o il destinatario,
 - o indicazione di conformità del latte al Reg. (CE) 853/2004, All.III, Sez. IX o l'eventuale deroga (es. Grana Padano).
- **Latte non di raccolta: è il caso di:**
 - o latte crudo proveniente da centri di raccolta nazionali o comunitari,
 - o latte standardizzato o pastorizzato proveniente da centri di standardizzazione o stabilimenti di trattamento nazionali o comunitari.

In questi casi, il latte è scortato da un documento commerciale (documento di trasporto, fattura accompagnatoria, CMR) in cui deve essere presente il marchio di identificazione quale testimonianza del rispetto dei requisiti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, All. III, Sez. IX.

a. Compiti dell'OSA

Le procedure di autocontrollo di uno stabilimento di raccolta, trattamento termico, standardizzazione e trasformazione devono contenere tra le altre:

- o una procedura di gestione superamento medie geometriche carica batterica e cellule somatiche,
- o una procedura di monitoraggio delle sostanze inibenti sul latte di cisterna in entrata nello stabilimento e gestione delle NC in caso di positività,
- o una procedura di monitoraggio per aflatossina M1 sul latte di cisterna in entrata nello stabilimento e gestione delle NC in caso di positività.

Tali procedure dovranno indicare chiaramente:

- o modalità di comunicazione della positività al DVSAOA,
- o modalità di gestione del latte non conforme internamente allo stabilimento (anche in attesa della conferma o meno dei superamenti dei limiti massimi residuali (LMR) previsti dal Reg. (UE) 37/2010),
- o identificazione e segnalazione al DVSAOA dell'allevamento risultato "responsabile" della contaminazione del latte di raccolta, per i successivi provvedimenti,
- o le modalità di smaltimento del latte non conforme per "presenza di inibenti" o per "presenza aflatossina M1 > 50 µg/Kg", conformemente al Reg. (CE) 1069/2009 (vedi anche capitolo "Destino del latte non conforme").

b. Provvedimenti in caso di non conformità del latte al Regolamento (CE) n°853/2004 per CS e CBT

- o Qualora all'acquisizione dei dati relativi alle analisi effettuate per CBT e CS sia rilevata una non conformità:
- o Il responsabile della gestione degli esiti (produttore primario/primo acquirente latte/caseificio):
- o notifica tempestivamente al produttore primario la non conformità e informa il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale competente sull'allevamento, tramite posta elettronica ad un indirizzo istituzionale appositamente preposto (es: lattenonconforme@estensione-ats.it), o altro metodo concordato con le singole ATS, utilizzando l'allegato 1,

- conserva copia della documentazione trasmessa con evidenza di ricezione (allegato 1) che deve sempre essere disponibile agli atti.
- Il produttore primario:
- Adotta un piano di rientro entro 3 mesi, avvalendosi eventualmente della consulenza di Associazioni e/o di Veterinari libero professionisti.
- Conserva copia della documentazione ricevuta (Allegato 1) che deve sempre essere disponibile agli atti.

I. Rientro nei parametri nei 90 giorni di osservazione

In caso di superamento delle medie geometriche, nei primi 90 giorni dalla data della notifica, il latte non viene sottoposto ad alcuna limitazione di utilizzo/consegna.

- Il periodo di osservazione viene a decadere e la pratica archiviata alla comunicazione del rientro delle medie geometriche previste dall'Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III del Regolamento (CE) n.853/2004.
- Le analisi sono di norma effettuate in autocontrollo dall'allevatore e/o da un suo delegato (anche caseificio acquirente) in un laboratorio iscritto nel Registro Regionale e con prova accreditata.
- Il rientro deve essere segnalato all'ATS competente per la chiusura del procedimento (allegato 3).

I. Mancato rientro nei parametri entro i 90 giorni

I controlli effettuati negli ultimi 90 giorni sul latte crudo conferito hanno evidenziato il mancato rientro dei limiti previsti dall'Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III del Regolamento (CE) n. 853/2004.

I.a Mancato rientro della media geometrica nei 90 giorni, con VALUTAZIONE FAVOREVOLE

Il responsabile della gestione degli esiti comunica il mancato rientro (allegato 4) fornendo contestualmente copia delle ultime due analisi effettuate sul latte per consentire all'AC una attenta valutazione dell'andamento della situazione.

A seguito della valutazione FAVOREVOLE da parte dell'AC può essere concessa una deroga di un mese al periodo di osservazione a condizione che l'allevatore richieda all'ATS di competenza un prelievo ufficiale da effettuarsi a sue spese ai sensi del D. Lgs. 32 art. 9, comma 3 e comma 9 e che questo prelievo abbia esito conforme per il parametro oggetto di segnalazione (Allegato 6).

Le singole analisi vengono monitorate per le dovute verifiche fino al rientro delle medie che dovrà prontamente essere comunicato utilizzando l'allegato 3.

Trascorso il mese senza il rientro delle medie geometriche, il DVSAOA competente sull'azienda di produzione adotta il provvedimento di divieto di utilizzo del latte per l'uso alimentare umano.

I.b. Mancato rientro della media geometrica nei 90 giorni, con VALUTAZIONE NON FAVOREVOLE

Il responsabile della gestione degli esiti comunica il mancato rientro (allegato 4) fornendo contestualmente copia delle ultime due analisi effettuate per consentire all'AC una attenta valutazione dell'andamento della situazione.

A seguito della valutazione NON FAVOREVOLE da parte dell'AC il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale, competente sull'azienda di produzione, adotta provvedimento di divieto di utilizzo del latte per l'uso alimentare umano (Allegato 5).

Per rendere chiara e trasparente la decisione assunta in merito al destino del latte, il provvedimento deve essere formalizzato con notifica entro 72 ore dall'acquisizione dei dati all'azienda di produzione e inviato in copia all'acquirente e al DVSAOA territorialmente competente sullo stabilimento acquirente (allegato 5).

N.B. Ai fini della valutazione dell'efficacia del percorso intrapreso per la risoluzione della non conformità e fornire elementi utili per consentire la corretta valutazione, si devono considerare diversi aspetti tra i quali, a mero scopo esemplificativo, ricordiamo:

- analisi vacca per vacca,
- antibiogrammi,

- terapie mirate verificate in REV,
- messa in asciutta,
- riforma,
- verifica dell'impianto di mungitura,
- pulizia delle cuccette e della lettiera,
- consulenza di un medico veterinario/tecnico

i.c Modalità di rientro dal provvedimento di divieto di utilizzo

A seguito dell'emissione del provvedimento di divieto di conferimento del latte, la ripresa della consegna potrà avvenire al rispetto delle seguenti condizioni:

- effettiva risoluzione delle cause che hanno comportato il provvedimento di divieto,
- presenza di almeno 2 esiti conformi per i parametri igienico-sanitari (CBT, Cellule Somatiche) eseguiti in autocontrollo ad almeno 5 giorni di distanza l'uno dall'altro. Le analisi possono essere effettuate in autocontrollo dall'allevatore e/o da un suo delegato in un laboratorio iscritto nel Registro Regionale e con prova accreditata,
- richiesta formale all'ATS da parte dell'allevatore di esecuzione di due prelievi ufficiali a pagamento ai sensi del D.Lgs. 32/2021 art. 9 comma 3 e comma 9, il primo dei quali da eseguirsi almeno dopo 7 giorni dal provvedimento di divieto di conferimento del latte e il secondo dopo almeno 5 giorni dal primo; alla richiesta deve essere allegata copia degli esiti dei prelievi eseguiti in autocontrollo.

A seguito di esito favorevole dei prelievi ufficiali potrà essere ripresa la consegna del latte e si procederà al ricalcolo della media geometrica (allegato 7).

Si specifica che nel caso in cui, dopo il provvedimento di blocco del latte e successivi prelievi in autocontrollo seguiti dai 2 controlli ufficiali favorevoli, la media geometrica sia ancora NON FAVOREVOLE, è concessa la consegna/lavorazione del latte se tutti i prelievi successivi risultano conformi ai limiti fino al rientro della relativa media per un periodo non superiore ad un mese.

In caso di dubbi sull'attendibilità degli esiti, i DVSAOA possono effettuare ulteriori prelievi di verifica. Il conferimento rimarrà sospeso sino all'ottenimento degli esiti relativi ai due prelievi ufficiali.

Tutti i RDP possono concorrere alla determinazione del valore di media geometrica, a patto che siano presenti almeno i seguenti parametri: cellule somatiche, carica batterica, grasso, proteine e inibenti (DG Agricoltura D.D.U.O. 15 novembre 2018 n°16657).

C. Provvedimenti in caso di non conformità del latte per presenza di inibenti

Il responsabile del laboratorio (accreditato per tale analisi) deve segnalare tempestivamente, mediante comunicazione telefonica seguita da e-mail il riscontro di positività per sostanze inibenti al responsabile dell'esecuzione del controllo (allevatore/acquirente/stabilimento).

Il responsabile dell'esecuzione del controllo, tramite posta elettronica ad un indirizzo istituzionale appositamente preposto (es: lattenonconforme@estensione-ats.it), o altro metodo concordato con le singole ATS, al termine dell'analisi, è tenuto:

- a. ad informare, nello stesso tempo:
 - il DVSAOA dell'ATS dove ha sede l'azienda di produzione.
 - Il DVSAOA competente per acquirente/stabilimento di trasformazione / trattamento.
- b. Sospendere il ritiro del latte ed effettuare e/o richiedere all'OSA un campione in autocontrollo analizzato presso un laboratorio accreditato che dimostri la risoluzione della non conformità per inibenti; acquisito l'esito favorevole può essere ripreso il conferimento del latte con segnalazione all'autorità competente.

Il Dipartimento Veterinario competente, a seguito della segnalazione di non conformità per inibenti, inserisce l'azienda zootecnica nella quota "a rischio regionale" di Classyfarm e programma:

- a. un controllo sulla tracciabilità del farmaco per la verifica delle procedure adottate e in particolare il corretto utilizzo del farmaco veterinario e acquisisce la documentazione relativa alla risoluzione della non conformità segnalata.

- b. Qualora lo ritenga utile o in caso di dubbio, un campionamento ufficiale PNR sospetto clinico anamnestico sul latte crudo per ricerca sostanze antimicrobiche.

Se nel corso di controllo ufficiale l'Autorità Competente verifica la mancata adozione delle procedure previste da parte dell'OSA, può adottare i provvedimenti previsti dal D. Lgs. 193/07 e, se pertinente, segnalare l'allevatore all'Organismo Pagatore Regionale dei premi comunitari, per i provvedimenti di competenza.

D. Positività per sostanze inibenti sul latte di cisterna in entrata nello stabilimento di trasformazione

Lo stabilimento di trattamento/trasformazione dovrà disporre, nel piano di autocontrollo di procedure specifiche per la gestione della cisterna che dovesse rilevarsi positiva alle sostanze inibenti. Tali procedure dovranno indicare chiaramente:

- modalità di comunicazione della positività al DVSAOA,
- modalità di gestione del latte non conforme internamente allo stabilimento in attesa della conferma o meno dei superamenti dei limiti massimi residuali previsti dal Reg. (UE) 37/2010,
- Identificazione e segnalazione al DVSAOA dell'allevamento risultato "responsabile" della contaminazione del latte di raccolta, per i successivi provvedimenti,
- Le modalità di smaltimento del latte "non conforme per presenza di inibenti".

Ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009 art. 9 lettera c) il latte "non conforme per presenza di inibenti" si configura come un sottoprodotto di categoria 2 e può essere smaltito ai sensi dell'art. 13 dello stesso Regolamento e ai sensi del Reg. (UE) 142/2011. Considerando quanto sopra esposto è preferibile, ove possibile, trattare il latte contaminato come un sottoprodotto destinato a non essere immesso nell'ambiente, fermo restando la possibilità di procedere come da norma cogente. (nota U.O. Regionale 0078187.del 02-09-2020)

E. Destino del latte non conforme ai parametri del Regolamento (CE) n° 853/04

I. Tenore in cellule somatiche e/o carica batterica

Il latte che non rispetta, al termine del periodo di osservazione, i limiti previsti per il tenore in cellule somatiche e/o carica batterica può essere in azienda di produzione:

- Eliminato in azienda con i reflui aziendali.
- Utilizzato per l'alimentazione degli animali allevati in azienda, concordando con il DVSAOA eventuali trattamenti risanatori.
- Destinato agli impieghi previsti per i materiali di categoria 3 dal Reg. (CE) n.1069/2009.

II. Inibenti

Ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009 art. 9 lettera c), il latte "non conforme" a seguito di positività per inibenti si configura come un sottoprodotto di categoria 2 e, se ancora in azienda di produzione, può essere eliminato con i reflui zootecnici.

Nell'ambito della prevenzione dell'antimicrobico-resistenza (AMR) è preferibile, ove possibile, trattare il latte contaminato come un sottoprodotto destinato a non essere immesso nell'ambiente, fermo restando la possibilità di procedere come da norma cogente (nota U.O. Regionale 0078187.del 02-09-2020).

Il latte non conforme già conferito in stabilimento deve essere avviato allo smaltimento come materiale di cat. 2 ai sensi dell'art. 13 del Reg. 1069/09 e ai sensi del Reg. (UE) 142/2011, in impianto riconosciuto.

. Requisiti specifici per la produzione latte crudo destinato alla vendita al consumatore finale

L'OSA in base ai dati storici disponibili, alle procedure adottate e alla complessità della propria attività definirà un piano di campionamento, sia dal tank di raccolta che dagli erogatori utilizzati, che deve prevedere la ricerca sia dei parametri di processo che di quelli di sicurezza alimentare.

I campionamenti del latte, ai fini della valutazione dei requisiti previsti, devono essere rappresentativi del latte dell'azienda (latte di massa) poiché rappresenteranno lo stato sanitario, nonché le procedure igienico sanitarie complessive dell'azienda. Pertanto non risulta possibile "selezionare" alcuni capi su cui effettuare una mungitura specifica per la produzione del latte destinato alla vendita diretta.

REQUISITI SANITARI

BOVINI

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	MODALITA' DI CALCOLO	FREQUENZA CONTROLLO
Tenore di cellule somatiche (per ml)	300.000cellule/ml	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	25.000 u.f.c./ml	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
Enterobacteriaceae	3.000 u.f.c./ml	CAMPIONE SINGOLO	PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	MODALITA' DI CALCOLO	FREQUENZA CONTROLLO
Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml	CAMPIONE SINGOLO	PREVISTA DALL' ANALISI DEI PERICOLI
Salmonella spp.	Assente in 25 ml		
Campylobacter termotolleranti	Assente in 10 ml		
E.coli produttori di tossina Shiga STEC	Assente in 25 ml		
Staphylococcus aureus coagulasi +	500 u.f.c./ml		
Enterotossina stafilococcica* * in caso di valori superiori a 500 ufc/ml di Staphylococcus aureus coagulasi +	Assente		
Streptococcus agalactiae	Assente		
Aflatossina M1	< 30 ppt		
Residui di sostanze inibenti	Allegato I Reg (Ce) 37/2010		

Per i parametri relativi a cellule somatiche e carica batterica e inibenti è possibile acquisire gli esiti dei prelievi eseguiti dall'acquirente per il pagamento qualità.

OVI-CAPRINI

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	MODALITA' DI CALCOLO	FREQUENZA CONTROLLO
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	50.000 u.f.c./ml	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
Enterobacteriaceae	3.000 u.f.c./ml	CAMPIONE SINGOLO	PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	MODALITA' DI CALCOLO	FREQUENZA CONTROLLO
Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml	CAMPIONE SINGOLO	PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI
Salmonella spp.	Assente in 25 ml		
Campylobacter termotolleranti	Assente in 10 ml		
E.coli produttori di tossina Shiga STEC	Assente in 25 ml		
Staphylococcus aureus coagulasi +	500 u.f.c./ml		
Enterotossina stafilococcica * in caso di valori superiori a 500 ufc/ml di Staphylococcus aureus coagulasi +	Assente		
Streptococcus agalactiae	Assente		
Aflatossina M1	< 30 ppt		
Residui di sostanze inibenti	Allegato I Reg (Ce) 37/2010		

Per i parametri relativi a carica batterica e inibenti è possibile acquisire gli esiti dei prelievi eseguiti dall'acquirente per il pagamento qualità

EQUIDI

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	MODALITA' DI CALCOLO	FREQUENZA CONTROLLO
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	50.000 u.f.c./ml	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese

Enterobacteriaceae	3.000 u.f.c./ml	CAMPIONE SINGOLO	PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI
--------------------	-----------------	------------------	------------------------------------

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	MODALITA' DI CALCOLO	FREQUENZA CONTROLLO
Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml	CAMPIONE SINGOLO	PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI
Salmonella spp.	Assente in 25 ml		
Campylobacter termotolleranti	Assente in 10 ml		
E.coli produttori di tossina Shiga STEC	Assente in 25 ml		
Staphylococcus aureus coagulasi +	500 u.f.c./ml		
Enterotossina stafilococcica * in caso di valori superiori a 500 ufc/ml di Staphylococcus aureus coagulasi +	Assente		
Streptococcus agalactiae	Assente		
Aflatossina M1	< 30 ppt		

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE VENDITA LATTE CRUDO SIA TRAMITE EROGATORE CHE CONFEZIONATO

Presso ciascun erogatore di latte crudo devono essere esposte in modo ben visibile al consumatore le seguenti informazioni:

- Denominazione di vendita: Latte crudo di.....(specie).
- Produttore: ragione sociale e indicazione completa della sede dell'allevamento di produzione, si sottolinea che ad ogni erogatore deve corrispondere una e una sola azienda senza possibilità di commercializzazione tramite intermediari di sorta.
- Modalità di conservazione: da conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +0 e+ 4 gradi.
- Precauzioni d'uso: "PRODOTTO DA CONSUMARSI DOPO BOLLITURA" in rosso chiaramente visibile sul frontale della macchina erogatrice e con caratteri di almeno 4 centimetri (tali indicazioni devono essere riportate in caso di confezionamento di latte crudo sul contenitore).
- Altre indicazioni quali:
 - la data di mungitura del latte,
 - la data di scadenza indicata dal produttore, che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura (es. data mungitura 01.01.25 data scadenza 03.01.25).

Come previsto dal Reg. CE 1169/11 e successive modifiche è vietato fornire indicazioni che:

- possono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto,
- attribuiscono al prodotto effetti o proprietà che non possiede,
- attribuiscono al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana o accennano a tali proprietà.

È consentito, in aggiunta a quanto sopra indicato, riportare presso l'erogatore i risultati delle analisi effettuate sul latte sia in attuazione delle procedure di autocontrollo che di controllo ufficiale.

Si rammenta che il latte nell'erogatore deve essere sostituito almeno ogni 24 ore e che il latte eventualmente rimasto invenduto deve essere, qualora non smaltito a norma di legge, riportato nell'azienda di provenienza per essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua successiva commercializzazione, oppure destinato alla caseificazione se l'azienda è autorizzata alla trasformazione, oppure all'alimentazione animale nell'azienda stessa.

I. Azioni in caso di non conformità da parte dell'OSA

PARAMETRI IGIENE DI PROCESSO

In caso di superamento delle medie geometriche previste per germi o cellule somatiche l'OSA deve comunicare tale superamento al Dipartimento di Prevenzione Veterinaria e sicurezza degli alimenti di origine animale competente sull'allevamento, tramite posta elettronica (e/o Fax) ad un indirizzo istituzionale appositamente preposto (es: lattenonconforme@estensione ats.it), o altro metodo concordato con le singole ATS utilizzando l'allegato 11 "notifica superamento criteri di igiene di processo e/o limiti di sicurezza alimentare". Egli avrà trenta giorni di tempo per risolvere la non conformità, se ciò non dovesse avvenire, il latte dovrà essere escluso dalla vendita diretta. La comunicazione di rientro o di mancato rientro deve essere inviata al Dipartimento di Prevenzione Veterinaria e sicurezza degli alimenti di origine animale competente sull'allevamento con la prevista modulistica utilizzando l'allegato 12 "rientro dei valori" e 13 "mancato rientro dei valori".

In caso di non conformità al criterio Enterobacteriaceae rilevato nel latte di un erogatore, l'eventuale sospensione interesserà solo quell'erogatore e l'attività potrà riprendere dopo l'adozione di interventi, documentati di pulizia e sanificazione; nei 7 giorni successivi dovrà essere eseguito un prelievo con esito favorevole a conferma della risoluzione della non conformità

PARAMETRI SICUREZZA ALIMENTARE

In caso di positività o superamento rilevata in autocontrollo:

residui di sostanze inibenti

Streptococcus Agalactiae

Aflatossina M1 (*),

Listeria monocytogenes (**)

Salmonella spp (**)

Campylobacter termotolleranti (**)

E. coli VTEC (***)

Staphylococcus aureus coagulasi + (****)

Enterotossina stafilococcica (****)

Occorre adottare le seguenti azioni:

Immediata comunicazione di sospensione della vendita diretta di latte crudo destinato al consumatore finale (allegato 11);

adozione di azioni correttive che devono essere adeguatamente documentate in azienda;

ulteriori campionamenti in autocontrollo per confermare la risoluzione della non conformità, in caso di esiti favorevoli potrà essere ripresa la vendita del latte.

(*) Per quanto riguarda l'Aflatossina M1 se il valore rilevato è tra i 30ppt e il limite di legge 50ppt il produttore ha 7 giorni di tempo per individuare, rimuovere la causa della contaminazione ed effettuare un prelievo che dimostri il rispetto del limite più restrittivo definito per la vendita diretta di latte crudo

(**) La positività per Salmonella, Listeria Monocytogenes e Campylobacter viste le procedure attuate dall'IZS con l'introduzione del metodo AFNOR è da intendersi che solo in caso di conferma microbiologica si provvederà alla sospensione dell'autorizzazione alla vendita del latte crudo.

(***) Presenza di STEC/VTEC visto il parere espresso dall'Istituto Superiore di Sanità prot. 30360 del 21/07/2017 si comunica che solo in caso di conferma microbiologica si provvederà alla sospensione dell'autorizzazione alla vendita del latte crudo, mentre la presunta positività (PCR) senza conferma microbiologica, deve essere considerata come indicatore di rischio e pertanto devono essere adottate azioni correttive igienico sanitarie e ripetute le analisi atte a dimostrare il mantenimento di condizioni igieniche di produzione ottimali.

(****) in caso di valori superiori a 500 dovrà essere eseguita la ricerca per enterotossina stafilococcica.

In caso di non conformità ai criteri di sicurezza alimentare del latte rilevata in un erogatore, la sospensione interesserà TUTTI gli erogatori dello stesso proprietario e l'attività potrà riprendere dopo l'adozione di interventi documentati di pulizia e sanificazione e ulteriori campionamenti dal tank di raccolta, anche in autocontrollo e ufficiali se ritenuto necessario, per confermare la risoluzione della non conformità, in caso di esiti favorevoli potrà essere ripresa la vendita.

ULTERIORI INDICAZIONI

È possibile, in caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito del superamento di uno o più limiti di accettabilità del latte, che il responsabile dell'azienda interessata possa temporaneamente cedere l'utilizzo dell'erogatore ad altra azienda alle seguenti condizioni:

l'azienda subentrante stia già effettuando la vendita di latte crudo e, di conseguenza, il latte prodotto soddisfa i criteri stabiliti,
il responsabile dell'azienda presenti agli uffici territorialmente competenti una dichiarazione di subentro temporaneo per l'attività di vendita,
sull'erogatore venga chiaramente indicato che il latte commercializzato proviene dall'azienda subentrante, sia documentato l'intervento di pulizia e sanificazione.

Azioni da parte dell'AC

Il controllo ufficiale nelle aziende a tipologia riproduzione latte crudo deve riguardare:

la verifica del mantenimento dei requisiti strutturali, igienico sanitari, rispetto delle procedure di autocontrollo e la verifica documentale degli esiti dei controlli effettuati (almeno una volta l'anno con registrazione in SIV possibilmente in concomitanza con l'effettuazione dei controlli di bonifica sanitaria).

Il controllo ufficiale sugli erogatori deve riguardare:

la verifica delle temperature di conservazione del latte in fase di erogazione, si possono verificare le seguenti situazioni:

temperature corrette tra +0°C e +4;

fino a +6°C dovrà essere richiesto l'immediato intervento dell'OSA al fine della regolarizzazione della situazione;

in caso di temperature al di sopra dei +6°C si dovrà disporre il blocco immediato dell'erogazione del latte fino all'avvenuto ripristino della temperatura e la destinazione del latte presente ad usi diversi dal consumo umano.

La verifica della corrispondenza della temperatura del latte con quanto indicato dal termometro a lettura esterna presente presso ciascun erogatore e in caso di significative differenze tra le due temperature si dovrà procedere ad una verifica delle procedure di autocontrollo relativamente alla taratura del termometro installato nell'erogatore.

Nel caso di erogatori direttamente collegati con il tank aziendale, verifica che il responsabile dell'azienda di produzione abbia adottato misure adeguate a garantire che, durante e immediatamente dopo la mungitura, venga interrotta l'erogazione del latte fino a quando non sia ripristinata la temperatura prevista per l'erogazione.

La verifica della presenza delle corrette informazioni per il consumatore.

I.a. Piano di campionamento ufficiale

Il piano di campionamento dovrà prevedere al minimo:

erogatori: due campioni all'anno con ricerca dei parametri di igiene di processo, di sicurezza alimentare, delle sostanze inibenti, dell'Aflatossina M1 e della CBT e Cellule Somatiche come da tabelle precedenti.

I campioni devono essere conferiti al laboratorio dell'IZSLER entro 24 ore dal prelievo e devono essere sottoposti ad analisi da parte del laboratorio competente entro 24 ore dal conferimento, comunque entro 48 ore dal prelievo.

I campioni ufficiali di latte crudo è necessario che siano conferiti in quattro contenitori dei quali 2 per le prove microbiologiche, uno per Aflatossina M1 e uno per CBT e Cellule somatiche (se richieste) di questi contenitori uno deve avere il conservante sodio azide.

RICERCHE	Bergamo	DISTRETTO A	DISTRETTO B
Stafilococchi coagulasi +, Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Escherichia coli produttori di STEC, Enterobacteriaceae, Campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	I° SEMESTRE 24	8	16
Stafilococchi coagulasi +, Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Escherichia coli produttori di STEC, Enterobacteriaceae, Campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	II° SEMESTRE 24	8	16

La pianificazione dei campioni in accordo con la Sezione dell'Istituto Zooprofilattico di BG, seguirà il seguente calendario:

Lunedì 5 maggio: erogatori distretto A (8) + B (6)
Lunedì 12 maggio: erogatori distretto B (10)

Lunedì 15 settembre: erogatori distretto A (8) + B (6)
Martedì 16 settembre: erogatori distretto B (10)

Consegna entro ore 12 presso IZLER BG.

I.b CIP – non conformità in caso di criteri di igiene di processo

In caso di mancato rientro il DPVSOA predisporre il divieto di utilizzo del latte per la vendita diretta e tale divieto resterà attivo fino al rientro del parametro come media geometrica. (Allegato 14).

A seguito della risoluzione delle cause che hanno comportato il provvedimento di divieto alla vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, per quanto riguarda il superamento dei limiti previsti dall'intesa rep. 5/CSR del 25/01/2007 (criteri di igiene di processo), sarà cura dell'AC predisporre il rientro dal divieto di utilizzo utilizzando l'allegato 16 per il rientro effettivo dei criteri Carica Batterica/Cellule Somatiche

I.c CSA – non conformità in caso di criteri di sicurezza alimentare

In caso di non conformità ai criteri di sicurezza alimentare del latte di un erogatore, il DPVSOA predisporre il divieto di utilizzo del latte per la vendita diretta (Allegato 15).

A seguito della risoluzione delle cause che hanno comportato il provvedimento di divieto alla vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, per quanto riguarda il superamento dei limiti previsti dall'intesa rep. 5/CSR del 25/01/2007 (criteri di igiene di sicurezza alimentare), sarà cura dell'AC predisporre il rientro dal divieto di utilizzo utilizzando l'allegato 17.

b. Procedure operative per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero-caseari

Il limite massimo per Aflatossina M1 nel latte, fissato dalla normativa europea, è pari a 0,050 µg/kg superato il quale non è possibile l'ammissibilità al consumo umano né la commerciabilità del latte. Pertanto, in considerazione della alta tossicità dell'Aflatossina M1 si ritiene necessario stabilire, per il latte, un livello di attenzione di 0,040 µg/kg al fine di consentire interventi efficaci prima che il latte rappresenti un rischio per la salute del consumatore.

La vigente normativa in materia di sicurezza alimentare attribuisce all'operatore un ruolo fondamentale di garanzia della sicurezza dei mangimi e degli alimenti che egli stesso immette in commercio, pertanto i Piani dovranno essere basati sulla programmazione delle attività di controllo ufficiale, ai sensi del Reg. (UE) n. 2017/625, art. 8, volte principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.

Il test di screening (ELISA) utilizzato per il piano di autocontrollo sia per il superamento e/o rientro dei livelli di attenzione/di legge deve essere SEMPRE attestato con metodi accreditati.

Ai fini della ricerca di Aflatossina M1 nel latte per i controlli previsti dalle presenti linee guida, in affiancamento ai periodici controlli definiti dai piani HACCP eseguiti da laboratori accreditati, sia delle aziende di produzione che degli impianti di trasformazione, è consentito l'utilizzo di test rapidi immunoenzimatici qualitativi o semi-quantitativi, che comunque non possono sostituire i controlli effettuati con metodi accreditati.

Infine è sempre opportuno prevedere un'adeguata formazione degli Operatori del settore, in particolare riguardo all'approvvigionamento, allo stoccaggio e all'uso degli alimenti per gli animali e delle relative materie prime nella filiera lattiero-casearia.

Le presenti indicazioni integrano e sostituiscono quelle del piano straordinario gestione rischio aflatossine di cui alla DGR 4984 del 30 marzo 2016.

I. Produzione primaria di latte bovino, bufalino, ovicaprino

Le seguenti procedure si applicano:

- alle aziende che producono e commercializzano latte destinato alla trasformazione o al trattamento termico
- alle aziende che producono latte crudo per la vendita diretta in azienda e con distributori automatici.

I.a Compiti dell'OSA in autocontrollo

È possibile che animali alimentati con mangimi contenenti Aflatossina B1, anche a valori conformi alla normativa vigente, producano latte contaminato da Aflatossina M1. Pertanto, il piano di autocontrollo in tali strutture deve prevedere analisi di campioni di latte per la verifica della conformità delle produzioni ai livelli massimi di Aflatossina M1 stabiliti dalla normativa vigente. Tali analisi, in presenza di specifico accordo tra l'allevatore ed il primo acquirente, possono essere svolte direttamente a cura di quest'ultimo anche nell'ambito del sistema del pagamento latte secondo qualità.

Le analisi dovranno essere effettuate su campioni relativi alla singola azienda produttrice e copia dei rapporti di prova deve essere disponibile in allevamento.

La frequenza dei campionamenti deve essere correlata alla situazione della contaminazione del mais e alla prevalenza di contaminazione del latte di massa a livello del territorio Regionale. Al di là di situazioni definite "emergenziali" causate da andamenti anomali stagionali si ritiene sufficiente l'effettuazione di un campionamento di latte di massa con cadenza almeno TRIMESTRALE, analizzato presso un laboratorio accreditato.

Deroghe alla frequenza potranno essere richieste dalle singole aziende per realtà zootecniche in cui il mais non rappresenta l'alimento preponderante della razione alimentare degli animali lattiferi.

I.a.1 Gestione da parte dell'OSA del superamento dei limiti di attenzione

In caso di superamento dei limiti di attenzione in autocontrollo, l'AC verifica che l'OSA abbia:

- comunicato entro 24 ore dall'acquisizione dell'esito il superamento del livello di attenzione,
- adottato immediate azioni correttive sulle buone prassi agricole (esempio modifica della razione alimentare giornaliera),
- effettuato successive analisi atte a confermare l'efficacia delle azioni correttive adottate.

Se nel corso di controllo ufficiale l'AC verifici la mancata adozione delle procedure previste, dovranno essere adottati i provvedimenti previsti dal D.LGS. 193/2007 nei confronti dell'OSA.

I.a.2 Gestione da parte dell'OSA del superamento dei limiti di legge

Nel caso in cui, i valori di Aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi previsti (0,050 µg/kg) dal Reg. (UE) n. 915/2023, tenuto conto dell'incertezza di misura del metodo, l'OSA provvede a:

1. Comunicare il risultato al Servizio veterinario competente al momento dell'acquisizione dell'esito e comunque entro 12 ore,
2. sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta e/o la lavorazione nell'eventuale caseificio aziendale e se del caso avviare immediatamente le procedure previste dall'articolo 19 del Regolamento (CE) n.178/2002 e conseguente ritiro/richiamo prodotti non conformi,
3. adottare azioni correttive sull'alimentazione degli animali,
4. smaltire il latte non conforme, se ancora presente nel tank aziendale, tramite eliminazione con i reflui aziendali e/o con le modalità previste dalla nota prot.0000855-P- 16/01/2013,
5. procedere ad un prelievo in autocontrollo per la ricerca dell'Aflatossina M1,
6. la ripresa del conferimento o della vendita diretta del latte potrà avvenire solo a seguito dell'esito favorevole di un campione eseguito in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari,
7. trasmettere al Servizio Veterinario copia dell'esito favorevole e la comunicazione dell'avvenuta chiusura della Non Conformità.

I.b. Compiti dell'autorità competente

I.b.1 Controlli ufficiali

L'Autorità competente provvede a:

1. individuare sulla base dei criteri stabiliti, il numero delle aziende in cui intensificare i controlli per il rischio Aflatossina M1 con un campionamento sul latte di massa come attività di sorveglianza, in assenza di sospetto e senza vincolo del prodotto; (vedi Piano Sorveglianza Aflatossine)
2. verificare nelle aziende che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio Aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni correttive (esempio gestione delle buone prassi agricole) in caso di superamento del livello di attenzione;
3. sensibilizzare gli allevatori sulle problematiche connesse alla contaminazione del latte con Aflatossina M1 e fornire loro assistenza sulle attività necessarie a ridurre/eliminare tale rischio.

I.b.2 Gestione del superamento dei limiti di attenzione

In caso di superamento dei limiti di attenzione in controllo ufficiale, a seguito di campionamento effettuato nell'ambito del piano di sorveglianza aflatossine, l'AC provvederà a comunicare tempestivamente gli esiti all'OSA al fine di poter mettere in atto azioni correttive sulle buone prassi agricole (esempio modifica della razione alimentare giornaliera), verificando che vengano effettuate successive analisi atte a confermare l'efficacia delle azioni correttive adottate. Se nel corso di controllo ufficiale, l'AC verifichi la mancata adozione delle procedure previste, nei confronti dell'OSA dovranno essere adottati i provvedimenti previsti dal D.LGS. 193/2007.

I.b.3 Gestione del superamento dei limiti di legge

In caso di superamento dei limiti di legge in controllo ufficiale, a seguito di campionamento effettuato nell'ambito del piano di sorveglianza aflatossine o in altri piani, l'AC provvederà a

- Comunicare tempestivamente la positività all'OSA, il quale, se del caso, deve avviare immediatamente le procedure previste dall'articolo 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e dalla lettera g dell'articolo 138 del Regolamento (UE) n. 2017/625.
- Svolgere un'indagine epidemiologica al fine di rilevare le cause della non conformità.
- Procedere, ove possibile, in base alle risultanze dell'indagine svolta, ad un campione del mangime/materia prima che ha verosimilmente determinato la non conformità nell'ambito del PNAA sospetto.
- Richiedere all'OSA la modifica della razione alimentare e la successiva esecuzione di un prelievo in autocontrollo per ricerca Aflatossina M1. A seguito dell'acquisizione di un esito favorevole relativo al prelievo in autocontrollo, l'AC esegue un prelievo legale. Nel caso di esito favorevole al predetto campionamento, l'OSA potrà riprendere il conferimento del latte. In attesa dell'esito analitico del campione ufficiale, il responsabile legale dell'azienda potrà richiedere che il latte oggetto di campionamento e il latte delle mungiture successive siano comunque sottoposto a lavorazione. L'AC dispone in questo caso di evitare la commercializzazione dei prodotti ottenuti da tale lavorazione fino alla ricezione dell'esito favorevole del campione legale.
- Valutare se effettuare, presso l'azienda, ulteriori prelievi della matrice latte nei 12 mesi successivi alla data di rilevazione della non conformità, secondo le procedure previste dal Piano di controllo

ufficiale di Contaminanti e Tossine Vegetali Naturali negli alimenti 2025, utilizzando il verbale previsto.

Se nel corso di controllo ufficiale, l'AC verifichi la mancata adozione delle procedure previste, nei confronti dell'OSA dovranno essere adottati i provvedimenti previsti dal D.LGS. 193/2007.

II. Centri di raccolta latte, stabilimenti di trattamento termico e trasformazione

II.a. Compiti dell'OSA

L'autocontrollo aziendale deve prevedere una procedura specifica di monitoraggio per il controllo dell'Aflatossina M1 sul latte crudo di cisterna in arrivo presso lo stabilimento.

Tale procedura deve contenere l'indicazione della frequenza di campionamento definita in base alla valutazione del rischio concordato con l'ATS di competenza e le modalità di smaltimento del latte/prodotti eventualmente risultati non conformi.

Dovranno essere soggette a verifica in autocontrollo aziendale anche le eventuali partite di latte provenienti da altri stabilimenti nazionali ed esteri.

II.a.1 Gestione del superamento dei limiti di attenzione

In caso di superamento del livello di attenzione sul latte di massa delle singole cisterne l'OSA deve comunicare il risultato ai Servizi veterinari competenti, entro le 24 ore, fornendo l'elenco dei fornitori presenti nel giro di raccolta e provvedendo nel contempo, ad identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato.

La ripresa del ritiro del latte dalle aziende risultate avere parametri non conformi avverrà a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari. Il rapporto di prova deve essere trasmesso al Servizio veterinario competente sull'azienda produttrice.

II.a.2 Gestione del superamento dei limiti di legge

A seguito del rilievo di un esito di un campionamento superiore a 0,050 µg/kg, tenendo conto del livello di incertezza di misura del metodo:

1. Esito non conforme del latte di uno o più conferenti di una cisterna con esito favorevole: l'operatore del settore alimentare dello stabilimento di trasformazione/trattamento deve interrompere il ritiro del latte dall'allevamento risultato non conforme comunicare la positività all'allevatore e al Servizio Veterinario competente sullo stabilimento e sull'allevamento. Essendo l'esito della cisterna conforme, i prodotti ottenuti sono da ritenuti idonei al consumo umano.
2. Latte di cisterna con esito non conforme: l'operatore del settore alimentare dello stabilimento di trasformazione/trattamento deve smaltire il latte in entrata come materiale categoria 2. Se il latte è già stato lavorato dovrà avviare le procedure previste dall'articolo 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 (ritiro/ricambio prodotti non conformi) e destinare i prodotti ottenuti alla distruzione come categoria 2.
3. Se il latte di cisterna con esito sfavorevole è stato ulteriormente diluito/miscelato inconsapevolmente con altro latte di cisterna risultato conforme per ottenere lotti di prodotti omogenei si applica quanto previsto nel capitolo gestione dei prodotti.

II.a.3 Gestione latte non conforme

In caso di conferma del superamento del tenore massimo stabilito dal Reg. (UE) n. 915/2023 per Aflatossina M1, tenendo conto del livello di incertezza di misura del metodo a seguito del campionamento ufficiale, il latte di cisterna in arrivo allo Stabilimento deve essere avviato alla smaltimento come materiale di categoria 2, in Stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. n. 1069/2009/CE.

In alternativa il latte può essere:

- trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 previsti dall'allegato IV, capo III del Regolamento (UE) n.142/2011. I prodotti derivati possono essere trasformati in biogas. In tal caso i residui di digestione devono essere smaltiti in conformità della sezione 3, punto 1 (i) o (ii) dell'allegato IV, capo IV del Regolamento (UE) n. 142/2011;
- la parte grassa può essere utilizzata per produrre biodiesel/combustibile in motore endotermico o usato in caldaia secondo le indicazioni di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 2 del Regolamento (UE) n.142/2011;

- trasformato con metodo 1 di cui all'allegato IV, capo II del Regolamento (UE) n. 142/2011 e sottoposto ad idrolisi ad alta pressione prima di essere destinato ad impianti di biogas;
- sottoposto a processo di idrolisi alcalina;
- trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 previsti dall'allegato IV, capo II del Regolamento (UE) n. 142/2011 e i prodotti derivati (grassi fusi) possono essere ulteriormente trasformati in derivati lipidici ai sensi dell'allegato XII, capo XI del Regolamento (UE) n. 142/2011.

II.b Compiti dell'Autorità Competente

L'Autorità competente provvede alla:

- verifica della presenza di una procedura specifica relativa alla gestione delle Aflatossine M1 nel piano di autocontrollo, le registrazioni effettuate dagli operatori e gli esiti analitici ottenuti;
- verifica che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verifica il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni in caso di superamento del livello di attenzione e/o di legge;
- se del caso si attiva applicando quanto previsto dalla lettera d, dell'art. 138 del Regolamento (UE) n. 625/2017 (divieto di immissione in commercio della merce);
- effettuazione di campionamenti ufficiali se previsti.

Nel caso venga rilevata una non corretta gestione della non conformità possono essere adottati i provvedimenti previsti dal D.lgs. 193/2007.

II.c Gestione dei prodotti

Nel caso di lavorazione di latte ottenuto da una cisterna in cui era presente il latte di uno o più conferenti risultati non conformi, in assenza di un esito favorevole sul latte della cisterna del giorno di conferimento, il Servizio Veterinario competente si attiva applicando quanto previsto dalla lettera d, dell'art. 138 del Regolamento (UE) n. 2017/625 (divieto di immissione in commercio della merce), inoltre procede al campionamento ufficiale o in alternativa fa eseguire all'OSA i prelievi sotto la propria supervisione dei prodotti appartenenti ai lotti derivanti da tale lavorazione, utilizzando il verbale "Piano alimenti".

Tali disposizioni si devono applicare anche in caso latte di cisterna con esito sfavorevole che è stato ulteriormente miscelato inconsapevolmente con altro latte di cisterna risultato conforme per ottenere lotti di prodotti omogenei

Il Servizio Veterinario deve inoltre provvedere al campionamento ufficiale o in alternativa far eseguire all'OSA i prelievi sotto la propria supervisione dei prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte conferito nel periodo che intercorre fra la data del campionamento e la data del referto non conforme. I prodotti ottenuti in questo lasso temporale, corrispondono alla definizione di "Unità Produttiva".

Unità produttiva = insieme di forme derivante da latte prodotto dallo stesso allevamento o da più allevamenti in un determinato periodo di tempo, equivalente al periodo di blocco ufficiale. In prima battuta per ogni unità produttiva devono essere campionate generalmente almeno 3 forme scegliendo quelle prodotte a metà dei 3 segmenti temporali in cui è stato suddiviso il periodo di fermo ufficiale. Es: periodo di 10 giorni deve essere suddiviso in tre segmenti temporali: 1) dal primo giorno al terzo; 2) dal quarto giorno al settimo; 3) dall'ottavo giorno al decimo. Le forme da prelevare saranno quindi una forma del secondo giorno, una del quinto giorno ed una del nono giorno.

In caso di lotto costituito esclusivamente da latte risultato non conforme i prodotti andranno trattati come SOA di cat. 2 ai sensi del Reg. CE 1069/06.

Nel caso in cui i prodotti a base di latte siano stati ottenuti dalla lavorazione di latte risultato successivamente non conforme miscelato ad altro latte, si procederà al campionamento di tutta la produzione, compreso il siero.

Per la valutazione dei tenori di aflatossina M1 nei formaggi a base di latte vaccino, il Ministero della salute, con Circolare n.70600 del 23/12/2019, ha adottato i seguenti Fattori di concentrazione (FC), individuati da un gruppo di lavoro ad hoc coordinato dal LNR per le Micotossine:

- Formaggi a pasta molle (MFFB \geq 68%) FC=3
- Formaggi a pasta semi-molle (62 \leq MFFB<68%)FC=4

- Formaggi a pasta semi-dura ($55 \leq \text{MFFB} < 62\%$) e a pasta dura ($47 \leq \text{MFFB} < 55\%$) FC=5
- Formaggi a pasta extra-dura ($\text{MFFB} < 47$) FC=6

Per l'aflatossina M1 in formaggi ottenuti da latte non bovino e per i prodotti derivati dal siero si continuano ad applicare i fattori di concentrazione adottati con Circolare del Ministero della salute n.28454 del 3/7/2013, stabiliti con Parere CNSA n. 13 del 10 giugno 2013 (3,0 per i formaggi a pasta tenera e prodotti derivati dal siero; 5,5 per i formaggi a pasta dura) vedi nota Ministero della Salute - Sezione Sicurezza Alimentare – Cnsa, Parere del 24 Febbraio 2021.

PIANO SORVEGLIANZA AFLATOSSINE 2025

Con l'adozione dei Piani Straordinari Aflatossine dal 2016 ad oggi, il pericolo rappresentato dal contaminante, in Regione Lombardia è stato governato sia tutelando il consumatore che garantendo la commercializzazione dei prodotti a base di latte.

In considerazione della pericolosità del contaminante Aflatossina M1 nel latte, e della variabilità degli andamenti stagionali che influiscono notevolmente sulla qualità delle produzioni di mais, si ritiene utile fornire indicazioni univoche in relazione alle azioni da intraprendere nell'ambito dei controlli e di reiterare un piano di sorveglianza atto a monitorare l'eventuale presenza del fenomeno.

Oltre all'attività di campionamento particolare attenzione dovrà essere posta nelle verifiche sulle procedure adottate sia dagli allevamenti che dai primi acquirenti e sulla rintracciabilità dei mangimi utilizzati.

A seguito di ogni positività deve essere redatta una relazione da trasmettere alla U.O. Veterinaria (o inserita in Sivi) con indicate le evidenze rilevate e i provvedimenti adottati.

I campioni relativi al latte ovicaprino, vista la situazione epidemiologica 2024, devono essere eseguiti con le modalità specificate nel Piano a partire dal 26 maggio 2025 e devono essere conclusi entro il 05 dicembre 2025. I campioni relativi al latte bovino/bufalino, vista la situazione epidemiologica 2024, devono essere eseguiti con le modalità specificate nel Piano a partire dal 15 settembre 2025 e devono essere conclusi entro il 05 dicembre 2025.

In caso di scostamento dai risultati attesi (superamento del 3% di positività nelle aziende) potranno essere attivate procedure straordinarie di controllo.

Il piano prevede uno schema di campionamento casuale degli allevamenti in ciascuna ATS.

PIANO DI SORVEGLIANZA OVICAPRINI 2025

ATS	n° campioni totali
Bergamo	12

PIANO DI SORVEGLIANZA BOVINI/BUFALINI 2025

ATS	n° campioni totali
Bergamo	90

La divisione dei prelievi tra i Distretti sarà definita e comunicata dai rispettivi RUOT.

Di seguito le indicazioni relative a:

- Modalità di campionamento per i servizi veterinari del latte in allevamento.
- Interpretazione dei risultati analitici e azioni conseguenti a esiti non conformi in allevamento.
- Campioni ufficiali su sospetto.
- Mangimi per animali lattiferi.

III.a. Modalità di campionamento per i servizi veterinari del latte in allevamento

I campioni effettuati dai Servizi Veterinari per la ricerca di Aflatossina M1 devono essere eseguiti in unica aliquota. Per garantire una distribuzione omogenea dei prelievi nelle singole ATS che permetta di coprire l'arco temporale definito, anche al fine di non sovraccaricare l'Istituto Zooprofilattico, si chiede che i prelievi vengano programmati in modo il più possibile omogeneo nelle settimane di valenza del piano.

La modulistica da utilizzarsi è il verbale "Controllo alimenti Piano Sorveglianza Aflatossina Regione Lombardia".

PER I BOVINI il verbale è stampabile in SISARL dal percorso:

- Sanità Animale Bovini
- Altri accertamenti
- Inserimento Apertura Controllo inserendo nel campo oggetto attività dal menu a tendina la specifica S22 Controllo alimenti Piano Sorveglianza Aflatossina Regione Lombardia.

PER GLI OVICAPRINI il verbale è costituito dal modello “allegato 18”.

Copia del verbale di prelievo deve accompagnare il latte sino al primo acquirente/stabilimento di arrivo del latte, o in alternativa, essere trasmesso via e-mail al primo acquirente/stabilimento di arrivo del latte nella data stessa del prelievo.

Il verbale dovrà essere compilato interamente indicando il numero di telefono e la mail del collega di riferimento all'interno dell'ATS per eventuali comunicazioni da parte dell'Istituto.

I campioni devono essere effettuati senza vincolo della partita (purché venga garantita la rintracciabilità del latte) e senza preavviso, “in momenti non fissi e in giorni non particolari della settimana”.

È consigliabile avvertire il caseificio dell'avvenuto prelievo per poter assicurare un controllo del latte in entrata per la ricerca Aflatossina M1.

Nel caso si proceda al prelievo di campioni “su sospetto”, all'atto del prelievo dovrà essere disposto il blocco ufficiale (art. 137 del Regolamento (UE) n. 2017/625).

I campioni, opportunamente confezionati e conservati, con aggiunta di sodio azide e NON CONGELATI devono pervenire al laboratorio analisi (IZSLER - Reparto di Chimica degli Alimenti e dei Mangimi - Brescia) nel minore tempo possibile. Il laboratorio eseguirà le analisi di screening con metodo ELISA.

Nel caso di esito non negativo allo screening, il campione sarà analizzato con metodo di conferma il giorno stesso o il giorno lavorativo successivo.

III.b Interpretazione dei risultati analitici e azioni conseguenti a esiti non conformi in allevamento

I risultati a seguito di campionamento possono essere distinti in:

III.b.1 Esito favorevole in ELISA

Il laboratorio di riferimento assicura la pubblicazione in SIV dell'esito nella stessa giornata della consegna per i campioni che perverranno all'accettazione dell'IZS di Brescia entro le ore 9.30

III.b.2 Esito non negativo in ELISA

Il laboratorio di riferimento analizza il campione con metodo di conferma il giorno stesso (se possibile) oppure l'analisi proseguirà con esito disponibile entro il giorno successivo. In quest'ultimo caso verrà contattato telefonicamente il Distretto territorialmente competente attraverso il riferimento lasciato sul verbale per comunicare che il campione necessita di conferma. Nell'azienda oggetto di prelievo con esito in attesa di conferma o con esito non favorevole confermato dovrà essere previsto un sopralluogo volto a verificare le procedure di autocontrollo adottate, la tipologia e la rintracciabilità degli alimenti utilizzati.

Se l'esito è confermato superiore ai limiti di legge, tenuto conto della incertezza di misura, il Servizio Veterinario provvederà a comunicare tempestivamente la positività all'OSA, il quale, se del caso, deve avviare immediatamente le procedure previste dall'articolo 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e dalla lettera g dell'articolo 138 del Regolamento (UE) n. 2017/625.

Svolgere un'indagine epidemiologica al fine di rilevare le cause della non conformità.

Procedere, ove possibile, in base alle risultanze dell'indagine svolta, ad un campione del mangime/materia prima che ha verosimilmente determinato la non conformità nell'ambito del PNAA sospetto.

Richiedere all'OSA la modifica della razione alimentare e la successiva esecuzione di un prelievo in autocontrollo per ricerca Aflatossina M1. A seguito dell'acquisizione di un esito favorevole relativo al prelievo in autocontrollo, esegue un prelievo legale; nel caso di esito favorevole, l'OSA potrà riprendere il conferimento del latte. In attesa dell'esito analitico del campione ufficiale, il responsabile legale dell'azienda potrà richiedere che il latte oggetto di campionamento e il latte delle mungiture successive siano comunque sottoposto a lavorazione. L'autorità competente dispone in questo caso di evitare la commercializzazione dei prodotti ottenuti da tale lavorazione fino alla ricezione dell'esito favorevole del campione legale.

Valutare se effettuare, presso l'azienda, ulteriori prelievi della matrice latte nei 12 mesi successivi alla data di rilevazione della non conformità, secondo le procedure previste dal Piano di controllo ufficiale di Contaminanti e Tossine Vegetali Naturali negli alimenti 2023-2027 utilizzando il verbale previsto dal Piano Alimenti.

Se nel corso di controllo ufficiale, l'AC verifichi la mancata adozione delle procedure previste, nei confronti dell'OSA dovranno essere adottati i provvedimenti previsti dal D.LGS. 193/2007.

Visto il parere dell'Istituto Superiore di Sanità prot. 11/07/2016-0019699 nella valutazione della conformità dell'analisi effettuata, sia in autocontrollo di screening eseguito da laboratori privati con metodo accreditato sia nel controllo ufficiale, deve essere associata l'incertezza di misura del metodo per valori superiori al limite di legge di 0,050 µg/kg. Per una valutazione univoca dei risultati, in applicazione del principio dell'“oltre ogni ragionevole dubbio”, l'incertezza di misura deve essere sottratta dal valore riportato nel rapporto di prova.

III.c Campioni ufficiali su sospetto

Il Servizio Veterinario territorialmente competente, nel caso sospetti la presenza di Aflatossine M1 nel latte di un produttore, deve effettuare un campione utilizzando il verbale del Piano Alimenti con le indicazioni previste dal Piano di controllo ufficiale di Contaminanti e Tossine Vegetali Naturali negli alimenti 2023-2027. Nel caso si proceda al prelievo di questi campioni “su sospetto”, all'atto del campionamento deve essere disposto il blocco ufficiale del prodotto (Art. 137 del Reg. UE n.2017/625). I costi sostenuti per l'esecuzione di tutte le attività di controllo effettuate a seguito di non conformità, saranno a carico dell'operatore del settore alimentare in applicazione dell'articolo 9 comma 2 e comma 9 del Decreto Legislativo 32 del 2 febbraio 2021.

A tal fine la documentazione relativa alle attività di controllo ufficiale (verbale di ispezione, verbale di campionamento, ecc.) deve riportare chiaramente la ragione sociale ed i dati fiscali della persona fisica o giuridica a cui intestare la fattura delle spese sostenute dall'Autorità Competente.

A. MANGIMI PER ANIMALI LATTIFERI

Per quanto riguarda i mangimi, quali il mais in granella, che richiedono macinazione, qualora in sede di controllo ufficiale si ravvisi l'opportunità di campionarli, i Servizi Veterinari devono accordarsi con il reparto Chimico degli alimenti IZSLER sezione di Brescia al fine di effettuare l'omogeneizzazione, per la formazione dello slurry presso l'IZS.

Tali campioni devono essere rendicontati nell'ambito del PNAAsospetto 2025. Il Servizio Regionale deve essere informato di tale campionamento e copia della documentazione (verbale ispezione, verbale prelievo e rapporto di prova, ecc) dovrà essere inviato all'indirizzo mail alimentazioneanimale@regione.lombardia.it..

PIANO CONTROLLO CISTERNE SIA DI ORIGINE NAZIONALE CHE COMUNITARIA

a Ricerca di aflatossina M1 nel latte bovino/caprino – Cisterne Nazionali

In considerazione del recente aumento dei costi delle materie prime, che potrebbe comportare lo spostamento verso l'utilizzo di mangimi/materie prime di qualità e prezzo inferiore, si è incrementata l'attività di monitoraggio, partendo dal mese di maggio, come riportato in tabella 1.

I Servizi Veterinari dei DVASOA procederanno quindi, a scopo di monitoraggio della situazione delle aziende di conferimento e di verifica dei risultati degli autocontrolli, ad effettuare prelievi di latte dalle cisterne che pervengono ai centri e stabilimenti di trattamento e trasformazione latte della Regione Lombardia.

I campioni saranno conferiti presso la sede dell'IZSLER di Brescia per l'esecuzione delle analisi
Tabella 1 - “Ricerca di AFLATOSSINA M1 nel latte bovino/caprino” (CISTERNE NAZIONALI)

ATS	MAG.	GIU.	LUG.	AGO.	SETT	OTT.	NOV.	DIC.	TOT
Bergamo	A	A	A	A-B	A-B	A-B	A-B	B	12

a.1 Modalità di esecuzione prelievi su cisterne nazionali

I prelievi, in unica aliquota di almeno 150 ml da inviare con le modalità previste dalla pianificazione regionale del Piano Alimenti e senza il sequestro cautelativo del latte di cisterna, saranno effettuati su un campione di cisterne scelto in base ai risultati di precedenti controlli (sia da parte di codesti Dipartimenti che delle ditte in autocontrollo), alle dimensioni degli stabilimenti secondo la programmazione definita nella tabella 1 e privilegiando le cisterne da latte provenienti dall'interno di ciascuna Provincia.

Al momento del prelievo deve essere acquisito l'elenco dei conferenti che costituiscono il giro di raccolta campionato.

Ai sensi del Piano Alimenti motivo controllo PIANO CISTERNE REGIONE LOMBARDIA

Si ritiene inoltre opportuno fornire i seguenti ulteriori chiarimenti in merito ad alcuni aspetti operativi:

- il tenore massimo consentito per l'Aflatossina M1 nel latte, a seguito dell'entrata in vigore del Reg. (UE) 915/2023, è fissato a 0,050 μ g/kg. Si deve pertanto considerare non conforme il latte con un quantitativo di Aflatossina M1 segnalato dal laboratorio come positivo oltre ogni ragionevole dubbio tenendo conto del recupero e dell'incertezza di misura;
- in caso di riscontro di valori di Aflatossina M1 superiori a 40 ppt (limite di attenzione) si dovrà richiedere al responsabile del centro o dello stabilimento l'esecuzione in autocontrollo delle verifiche sul latte delle singole aziende conferenti mediante la cisterna interessata; degli eventuali esiti che evidenziano superamenti dei limiti dovrà essere data immediata comunicazione al DVSAOA competente;
- in caso di riscontro di valori di aflatossina M1 superiori al limite massimo tenendo conto del livello di incertezza di misura del si deve procedere a
 - cisterna di latte proveniente da aziende di altre Regioni:
 - immediata segnalazione alla scrivente struttura Regionale che provvederà a inviare la comunicazione alla Regione interessata.
 - cisterna di latte proveniente da aziende della Regione Lombardia:
 - immediata segnalazione ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari interessati dell'elenco delle aziende conferenti;
 - esecuzione di un sopralluogo presso le aziende interessate procedendo alla verifica delle modalità di alimentazione e di gestione del problema "Aflatossina"
 - esecuzione di un campione ufficiale (in 4 aliquote) del latte delle aziende stesse senza blocco preventivo del latte stesso; qualora i livelli di Aflatossina M1 dovessero risultare al di sopra dei limiti si procederà immediatamente al blocco del latte fino al rientro, verificato con un campione in unica aliquota, del valore di Aflatossina M1 nel latte stesso nei limiti previsti.

Della liberalizzazione del latte dovrà essere data comunicazione tempestiva al DVSAOA sede del centro o dello stabilimento di normale conferimento del latte.

Si richiama l'attenzione affinché il primo campionamento ufficiale condotto presso le singole aziende a seguito dell'esito sfavorevole sulla cisterna dei centri e stabilimenti di trattamento e trasformazione, pur se eseguito senza blocco preventivo del latte, venga condotto con la dovuta tempestività.

b Ricerca di aflatossina M1 nel latte bovino/caprino comunitario (cisterne)

b.1 Modalità di esecuzione prelievi su cisterne comunitarie

I campioni eseguiti ai sensi del Regolamento di esecuzione (UE) 2023/2782, dovranno essere rappresentativi dell'intera partita di latte per cui si dovrà procedere, dopo accurata miscelazione, all'esecuzione di un numero di campioni elementari non inferiore al numero delle celle della cisterna. Mescolando i campioni elementari verrà ottenuto il campione globale.

Nel caso di latte in movimento (allo scarico) dovrà essere costituito un campione aggregato formato da incrementi prelevati in tutta la sezione del flusso, a intervalli stabiliti in base alla velocità di movimento

Dal campione globale si otterranno i campioni finali per le seguenti ricerche.

RICERCA	N° ALIQUOTE	MOTIVAZIONE DEL CONFERIMENTO	DESTINAZIONE	NOTE

Aflatossina M1	1 da 150/200 ml	Piano Latte Cisterne	IZSLER BS Chimica degli alimenti e dei mangimi	Senza vincolo della partita
Parametri igienico sanitari*	1 da 150/200 ml	Piano Latte Cisterne	IZSLER BS Produzione primaria	Senza vincolo della partita

*Parametri igienico sanitari e tecnologici (cellule somatiche, carica batterica, inibenti, fosfatasi alcalina).

Di norma deve essere campionato latte crudo (non sottoposto a trattamento termico), ma è possibile sottoporre a controllo anche latte di importazione trattato termicamente in base alla realtà territoriale.

Potranno essere utilizzati i verbali previsti per il piano alimenti ed allegato al verbale dovrà essere prodotta copia del documento di trasporto (CMR).

Come finalità dovrà essere riportato piano latte cisterne, il campione sarà ufficiale in unica aliquota per ogni gruppo di ricerca sopra definita e non comporterà alcun vincolo sulla partita. In caso di campionamento di latte pastorizzato si deve procedere a richiedere oltre la fosfatasi alcalina SOLO le Cellule Somatiche.

I campioni tramite le sezioni verranno inviati al Reparto Chimica degli Alimenti e dei mangimi e al Reparto Produzione Primaria dell'IZSLER di Brescia.

Le modalità di rendicontazione saranno definite con l'OEVR, eventuali non conformità rilevate su cisterne di provenienza estera saranno gestite con il supporto dell'Ufficio adempimenti CE.

ASSEGNAZIONE CAMPIONI

Potranno essere utilizzati i verbali previsti per il piano alimenti ed allegato al verbale dovrà essere prodotta copia del documento di trasporto (CMR).

Come finalità dovrà essere riportato **piano latte cisterne** il campione sarà ufficiale in unica aliquota per ogni gruppo di ricerca sopradefinita e non comporterà alcun vincolo sulla partita. Di norma deve essere campionato latte crudo **in caso di campionamento di latte pastorizzato si deve procedere a richiedere anche la fosfatasi.**

I campioni tramite le sezioni verranno inviati al Reparto Chimica degli Alimenti e dei mangimi e al Reparto Produzione Primaria dell'IZSLER di Brescia .

Le modalità di rendicontazione saranno definite con l' OEVR , eventuali non conformità rilevate su cisterne di provenienza estera saranno gestite con il supporto dell'Ufficio adempimenti CE

provenienza	N° CAMPIONI	DISTRETTO
SPAGNA	1	A
BELGIO	1	B
AUSTRIA	1	B

Attuazione dei controlli previsti dall'articolo 9 del Regolamento (UE) n. 2017/625 da parte dell'AC

L'Autorità competente (individuabile in questo caso nel D.P.V. dell'ATS) ha il compito di:

- verificare che i controlli previsti dal Regolamento (CE) n.853/2004 vengano svolti correttamente,
- adottare e valutare i provvedimenti di limitazione nell'utilizzo del latte non conforme ai criteri stabiliti dal Regolamento (CE) n.853/2004, se l'operatore dell'azienda di produzione non ha rettificato la situazione entro 3 mesi dalla notifica del superamento dei limiti,
- verificare e monitorare l'adozione di programmi di rientro nei parametri da parte delle aziende di produzione.

I DVSAOA devono definire il campione di allevamenti da latte (bovini, bufalini, ovini e caprini) da sottoporre a controllo in base ai seguenti parametri:

- non conformità rilevate durante l'attività di vigilanza per quanto riguarda farmaci, benessere, alimentazione,
- prescrizioni impartite dal Servizio Veterinario sulla situazione generale dell'azienda (problemi igienico – sanitari),
- segnalazioni di analisi non conformi per CBT / cellule / presenza inibenti/aflatossine,
- altre irregolarità riscontrate negli anni a seguito di ispezioni o di campionamenti,

- valutazione dell'efficienza/efficacia dell'allevatore nell'affrontare e risolvere le problematiche inerenti all'aspetto igienico sanitario del proprio allevamento.

Per ogni controllo oltre al verbale di ispezione può essere utilizzata la check list presente in SIVI e l'attività deve essere registrata in SIVI nell'apposita sezione.

Si ritiene inoltre opportuno verificare nelle aziende di produzione che i prodotti utilizzati con proprietà disinfettante, germicida, battericida rispettino i requisiti previsti dalla normativa vigente e che tutti i prodotti chimici utilizzati presentino etichetta con indicato il contenuto, l'utilizzo e il responsabile delle indicazioni.

CONTROLLI PREVISTI IN ALLEVAMENTO	N. MINIMO DI CONTROLLI
BERGAMO	60

DISTR A 30
DISTR B 30

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Al fine di effettuare una puntuale verifica della gestione dell'autocontrollo da parte degli allevatori/primi acquirenti ogni Dipartimento, a random, deve effettuare dei campioni di latte di massa (bovino, bufalino, caprino e ovino) per la ricerca dei parametri igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) 853/04. Nel caso in cui il singolo dato analitico, per quanto riguarda il parametro cellule somatiche e carica batterica, si discosti in maniera sostanziale dalle medie del periodo o dai valori dei singoli prelievi eseguiti in autocontrollo, si deve valutare di effettuati ulteriori campioni al fine di costituire la media geometrica ufficiale (almeno 2 prelievi al mese per 3 mesi) ed adottare in seguito gli opportuni provvedimenti.

Il campione ritenuto sufficiente per la verifica è definito a livello regionale in 90 allevamenti come da tabella.

ATS	PRELIEVI
BERGAMO	10

Distretto A 5 campioni

Distretto B 5 campioni

I campioni "ufficiali" dovranno essere rappresentativi del latte di massa di ogni singola azienda e nel limite del possibile dovranno interessare tutti gli acquirenti.

I prelievi verranno effettuati in unica aliquota per la ricerca di cellule somatiche, carica batterica e residui di sostanze inibenti (in questo campione deve essere inserita una percentuale di aziende autorizzate alla vendita di latte crudo).

I prelievi dovranno essere accompagnati dal verbale previsto per stampabile in BDR dal percorso:

1. Sanità Animale Bovini
2. Altri accertamenti
3. Apertura Controllo
4. Inserimento: inserendo nel campo oggetto attività dal menu a tendina la specifica S20, indicando nel campo ulteriori esami CBT, Cellule Somatiche e Sostanze inibenti
5. Il verbale dovrà essere compilato interamente indicando le ultime medie geometriche della carica batterica e delle cellule somatiche presenti in azienda al momento del prelievo (Appena il verbale specifico sarà messo a disposizione verrà effettuata comunicazione).

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO ANNO 2025

1. Latte crudo vendita diretta
 - n. allevamenti tipologia riproduzione latte crudo/n. allevamenti ispezionati=1
 - n. prelievi eseguiti sugli erogatori latte/n. erogatori presenti sul territorio= 2 (doppio prelievo)
2. Piano Aflatossina M1
 - n. prelievi piano Aflatossina programmati nel periodo /n. prelievi effettuati =100%
3. Piano cisterne latte nazionale e comunitario
 - n. prelievi piano cisterne latte/n. prelievi eseguiti =100%
4. Piano controllo requisiti Reg. CE 853/04
 - n. prelievi piano controllo 853/n. prelievi eseguiti >_90%

5. Controlli in allevamento

- n. controlli previsti dall'art. 9 del Reg. UE 2017/625/n. controlli effettuati > 80%

DEBITO INFORMATIVO DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE VETERINARI

Si ritiene che il debito informativo necessario ad assicurare una valutazione dei risultati raggiunti possa essere garantita con:

- una breve relazione riassuntiva annuale dell'attività svolta in cui specificare: provvedimenti intrapresi in caso di positività (inibenti, Aflatossine, PNR, ecc.) divisi per singoli casi, motivazioni in caso di non completamento dei prelievi programmati (Aflatossine, piano mastiti, piano cisterne, latte crudo, piano controlli Reg.853/04).
- Tabella relativa alle segnalazioni superamento limiti previsti dal Reg. 853/04.
- Tabella tracciato rendicontazione sanzioni.
- La compilazione della tabella di rendicontazione.
- Criticità riscontrate.

La documentazione e la relazione relativa all'anno precedente devono pervenire al Servizio da parte dei RUOT entro il 15 febbraio 2026.

Tabella riepilogo non conformità

ATS _____ ANNO 2025

	Bovino	Caprino	Bufalino	Equino	Ovino
Aziende segnalate per superamento limiti previsti					
Per tenore germi					
Per tenore in cellulesomatiche					
Aziende non rientrate nei tre mesi e con latte destinato ad uso non alimentare					
Per tenore germi					
Per tenore cellulesomatiche					
Numero di aziende con sospensione provvedimenti di limitazione					
Numero di aziende con revoca provvedimenti di limitazione					
N° Comunicazioni positività sostanze inibenti					

CONTROLLO UFFICIALE PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO

Legenda: la tabella 1 si riferisce solo ai campioni del controllo ufficiale, relativi ai criteri (A) elencati nella tabella 2. I

dati relativi al controllo per carica batterica totale e cellule somatiche nonché alle analisi effettuate in autocontrollo dall'OSA non devono essere rendicontati con le tabelle 1 e 2

tabella 2

(A) Criteri Intesa CSR 25/1/2007	Numero analisi ufficiali programamnte *	Numero analisi ufficiali eseguite **	Numero analisi non conformi	Note
<i>Campylobacter termotolleranti</i>				
<i>Listeria monocytogenes</i>				
<i>Salmonella spp</i>				
<i>E. coli verocitotossico</i>				
<i>Sstafilococchi coagulasi positivi</i>				
<i>Aflatossina M1</i>				

* qualora per uno o più campioni non vengano eseguite analisi per tutti i criteri previsti dall'Intesa indicandare la motivazione nel campo note

** qualora il numero di analisi eseguite si discosti dal n° di analisi programamnte illustrare la motivazione nel campo note

Allegato 2

CONTROLLO UFFICIALE PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO

Legenda: la tabella 1 si riferisce solo ai campioni del controllo ufficiale, relativi ai criteri (A) elencati nella tabella 2. I dati relativi al controllo per carica batterica totale e cellule somatiche nonché alle analisi effettuate in autocontrollo dall'OSA non devono essere rendicontati con le tabelle 1 e 2

tabella 1

ATS	(a) N° allevamenti registrati ai sensi Reg. 852/2004 per la vendita di latte crudo	N° sopralluoghi o accessi presso (a)	(b) N° distributori registrati ai sensi Reg. 852/2004 per la vendita di latte crudo	N° sopralluoghi o accessi presso (b)	N°campioni ufficiali	N° campioni non conformi	N° sospensioni	N° revoche

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI NEGLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE LATTE CRUDO E DERIVATI.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, così come evidenziate nelle tabelle allegate, la programmazione degli interventi è stata effettuata sulla base dei livelli di rischio associati ai singoli impianti riconosciuti/registrati.

Per quanto riguarda l'attività di controllo nel settore della trasformazione del latte si richiede:

- il rispetto della frequenza minima delle ispezioni come definito nella tabella sottoriportata
- l'inserimento di tutta la reportistica in SIVI
- la revisione delle attività aziendali riconosciute (esistenza dei requisiti strutturali e funzionali previsti)
- l'incentivazione dei controlli sugli stabilimenti che esportano le loro produzioni (non solo controlli ma anche supporto tecnico/ scientifico alle attività di commercio estero).

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale, con identificazione delle frequenze del controllo, degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

Dovranno essere oggetto di sopralluoghi congiunti di due operatori Veterinari le ispezioni finalizzate al rilascio di un parere necessario per l'emissione di provvedimenti aventi carattere autorizzativo.

Nell'attuazione dei controlli nelle piccole imprese che svolgono attività semplici, si rimanda all'attuazione di quanto previsto nelle "LINEE DI INDIRIZZO PER LA SEMPLIFICAZIONE DELL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE"

Negli impianti sottoposti a più controlli annuali, dovranno essere verificate, a rotazione fra i diversi controlli, tutte le diverse procedure poste in essere nello stabilimento.

Particolare attenzione si richiede nella gestione e chiusura delle non conformità rilevate.

Il numero dei controlli sarà, di norma, abbinato ai livelli di rischio in conformità alle seguenti tabelle:

	Livello rischio 1	Livello rischio 2	Livello rischio 3	Livello rischio 4
N° controlli tot. impianti registrati	2	2	1	1
N° controlli tot. impianti riconosciuti	3	2	1	1
N° audit impianti riconosciuti	40% dei controlli programmati			
N° audit impianti registrati	3% dei controlli programmati			

	livello di rischio	Numero impianti	Numero impianti da controllare	Numero totale controlli programmati	Numero audit programmati (40% dei controlli totali)
853 Riconosciuti	1	7	7	21	
853 Riconosciuti	2	6	6	12	
853 Riconosciuti	3	64	64	64	
853 Riconosciuti	4	119	119	119	
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	2	1	1	1	
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	3	20	7	7	

853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	4	29	10	10		
TOTALE		246	214	233	95	
	livello di rischio	Numero impianti	Numero impianti da controllare	Numero totale controlli programmati	Numero audit programmati (3% dei controlli totali)	
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	1 e 2	2	2	2		
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	3 e 4	190+46 236	45+46 91	91		
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte in alpeggio		14	5	5		
Distributore latte crudo		29	29	29		
TOTALE		281	127	127	4	

Nel 2023 si era stabilito che nel distretto A, stante le risorse disponibili, la numerosità e le caratteristiche nonché i livelli di rischio degli impianti registrati, fossero sottoposti a controllo il 50% dei caseifici aziendali registrati dando priorità ad impianti con pregresse non conformità. Gli impianti non controllati sarebbero stati controllati nel 2024. Considerato che nel 2024 era previsto che i Tecnici eseguissero di massima le ispezioni in coppia, si ritiene che quest'anno vengano visti il 50% dei caseifici non controllati l'anno passato e comunque tutti i nuovi insediamenti produttivi.

I controlli negli impianti registrati, valutate le risorse disponibili a livello distrettuale e in considerazione delle competenze acquisite nel corso degli anni, potranno essere affidati ai soli OPVI

In conformità a quanto previsto nella deliberazione n° XII / 1827 del 31/01/2024 “determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione del SSR per l'anno 2024 dovranno controllati tramite AUDIT almeno il 40% dei controlli programmati negli impianti riconosciuti.

Inoltre il 3% degli impianti registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/04 oggetto di programmazione, devono essere sottoposti a controllo tramite audit.

IN OGNI IMPIANTO RICONOSCIUTO DOVRA' ESSERE OBBLIGATORIAMENTE EFFETTUATO ALMENO UN CONTROLLO PER OGNI ATTIVITA' SVOLTA NELL'IMPIANTO.

Gli audit verranno effettuati e gestiti a livello distrettuale.

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

Si richiama la definizione di “audit” di cui all'articolo 3, p.to 30): “un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle

disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi”

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

In sostanza, anche atti di controllo non strettamente pianificati ed organizzati secondo le procedure consolidate, ma rispondenti ai criteri di cui sopra potranno essere definiti e registrati come “audit”. Le finalità del controllo ufficiale – verifica della conformità alle prescrizioni di legge (ispezione) o accertamento dell’efficacia e adeguatezza delle misure, procedure e/o sistemi predisposti e attuati dall’OSA al fine di assicurare il raggiungimento degli obiettivi regolamentari (audit) – dovranno risultare dal verbale del controllo ufficiale.

Per favorire l’interdisciplinarietà e la trasversalità dei controlli, alcuni audit potranno essere condotti con la collaborazione di personale del SIAOA. Il numero e le sedi verranno definite a livello distrettuale, in considerazione delle risorse disponibili

I controlli ufficiali mediante audit, vengono condotti secondo quanto previsto dal Manuale Operativo delle Autorità competenti Locali approvato con DGR n. X/6299 del 06/03/2017 **compatibilmente con le esigenze operative del controllo ufficiale.**

L’eventuale divergenza da quanto previsto nella procedura del Manuale non impedisce di considerare come “audit” il controllo ufficiale di una procedura, quando esso è svolto per le finalità previste dalla definizione di audit dei regolamenti citati.

In coerenza con quanto previsto dalla DGR X/6299/2017, i controlli ufficiali condotti mediante audit sono di norma effettuati da due operatori. In relazione alle dimensioni e alla complessità delle attività oggetto di controllo, i DV possono dare indicazioni in merito ad una diversa composizione del gruppo di audit che, al pari di quanto avviene di norma nel caso dei CU condotti mediante ispezione, può essere costituito anche da un solo auditor. La copresenza di più operatori in occasione di audit è in linea di massima giustificata in caso di realtà particolarmente complesse che quindi possono richiedere competenze diverse, di stabilimenti di grandi dimensioni, quando può essere opportuno una suddivisione degli ambiti di controllo ai fini di abbreviare i tempi, e in occasione di attività formativa.

Ciò che distingue l’ispezione e l’audit è che la prima è rivolta esclusivamente alla verifica di prescrizioni di legge intesi come requisiti mentre l’audit è rivolto anche alla verifica dell’efficacia e dell’adeguatezza al raggiungimento degli obiettivi dei sistemi e delle procedure predisposte dall’OSA o dall’Autorità Competente, a seconda dei casi.

Durante gli audit dovrà essere data particolare attenzione alle seguenti procedure:

- Rintracciabilità e procedure di ritiro e/o richiamo dei prodotti;
- Piani di campionamento ed analisi;
- Gestione dei sottoprodotti (raccolta, trasporto, magazzinaggio, manipolazione, lavorazione, utilizzo o smaltimento) e dei rifiuti;
- Stoccaggio e trasporto delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Etichettatura;

In generale la verifica dell’HACCP con tecnica dell’audit sia negli impianti riconosciuti che registrati, valuta anche le seguenti procedure che dovrebbero entrare a far parte dei piani di autocontrollo:

- la definizione del prodotto e la sua destinazione d’uso;
- il diagramma di flusso per ogni prodotto o gruppo omogeneo di prodotti;
- l’analisi dei pericoli per ciascuna fase del diagramma di flusso;
- la valutazione del rischio per ogni pericolo individuato;

- l'individuazione di eventuali CCP per eliminare o ridurre significativamente il rischio;
- la definizione dei limiti critici in corrispondenza di ciascun CCP;
- le misurazioni e il monitoraggio dei parametri individuati in corrispondenza dei CCP;
- le azioni correttive a seguito del rilievo di non conformità;
- le azioni per prevenire il ripetersi delle non conformità;
- il sistema delle verifiche;
- Il sistema di documentazione e registrazione nell'ambito delle procedure basate sui principi HACCP

Per quanto riguarda l'export l'attività di Audit riguarderà particolarmente le strutture iscritte alle liste export:

- Arrigoni Battista Pagazzano
- Defendi Caravaggio
- CasArrigoni Taleggio
- Zanetti Spa Lallio
- Emilio Mauri Treviglio
- Arrigoni Sergio Almè
- Belometti srl Grumello del M.
- Casearia Arnoldi Taleggio
- Edo Gelati
- Consorzio Torre Pallavicina
- Latteria di Calvenzano

In questi impianti i controlli ufficiali mediante audit, vengono condotti secondo quanto previsto dal Manuale Operativo delle Autorità competenti Locali approvato con DGR n. X/6299 del 06/03/17

Deve essere programmato e attuato un intervento di verifica/supervisione all'anno (audit) su ciascuno stabilimento inserito in almeno una lista di impianti abilitati a esportare verso determinati Paesi terzi da parte del Responsabile della UOT o di personale da lui incaricato. Tale intervento è mirato alla verifica del mantenimento dei requisiti sulla cui base lo stabilimento è stato inserito nella lista degli impianti abilitati a esportare verso un determinato Paese terzo e all'efficacia e completezza delle attività di controllo ufficiale da parte del Veterinario ufficiale. Salvo diverse indicazioni tale attività dovrà prevedere la ricertificazione entro il 30.06.2025. Per accordi la gestione di questa attività sarà affidata ad un solo collega (Dr.ssa Inverno) che effettuerà l'attività coadiuvata dal veterinario Ufficiale dell'impianto.

PER GLI IMPIANTI ISCRITTI NELLE LISTE EXPORT, SARA' CURA DEL VETERINARIO UFFICIALE INCARICATO DEI CONTROLLI, FARE PERVENIRE ANNUALMENTE ALLA DIREZIONE DEL SERVIZIO COPIA DEL MODELLO DI VERBALE DI SOPRALLUOGO PREVISTO DAL MINISTERO PER L'ISCRIZIONE O LA RIVALIDAZIONE DELLE ISCRIZIONI NELLE LISTE EXPORT DEGLI STABILIMENTI

La redazione, sottoscrizione e rilascio dei certificati sanitari per l'esportazione, è effettuata nel rispetto di quanto previsto nel DECRETO N. 16158 Del 21/12/2020 della DIREZIONE GENERALE WELFARE

"INDIRIZZI REGIONALI PER L'ATTIVITÀ DI CERTIFICAZIONE PER L'ESPORTAZIONE DI ANIMALI E PRODOTTI".

Per una completa informazione si rimanda ai documenti regionali " LINEE GUIDA PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO" e relativi allegati.

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO

- **conduzione del 40% dei controlli ufficiali sugli stabilimenti riconosciuti mediante audit;**
- **verifica delle azioni correttive attuate dagli OSA a seguito del rilievo di NC da parte del controllo ufficiale entro 15 giorni dal termine stabilito, in almeno il 90% dei casi;**
- **effettuazione di almeno un controllo per ogni attività riconosciuta (esclusi alpeggi)**

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSIVE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI

Si veda la programmazione nella parte di AREA B

STANTE L'ESTREMA COMPLESSITÀ DEL PIANO (per la lettura si rimanda alla documentazione completa consultabile in SIV attraverso il seguente percorso: Gestione documenti/ Documenti/ Programmazione 2025) **NONCHÉ LA PRESENZA DI MATRICI DI COMPETENZA DEL SIAOA, VERRÀ CONCORDATA CON IL SIAOA L'ESECUZIONE A CARICO DI UN UNICO GRUPPO RISTRETTO DI OPERATORI.**

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

Si veda la programmazione nella parte di AREA B

STANTE L'ESTREMA COMPLESSITÀ DEL PIANO (per la lettura si rimanda alla documentazione completa consultabile in SIV attraverso il seguente percorso: Gestione documenti/ Documenti/ Programmazione 2025) **NONCHÉ LA PRESENZA DI MATRICI DI COMPETENZA DEL SIAOA, VERRÀ CONCORDATA CON IL SIAOA L'ESECUZIONE A CARICO DI UN UNICO GRUPPO RISTRETTO DI OPERATORI.**

PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBIORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO FARMACOSORVEGLIANZA

CONTROLLI UFFICIALI ALLEVAMENTI DPA

1. introduzione

Il presente documento fornisce le indicazioni operative per la pianificazione e l'effettuazione dei controlli ufficiali in materia di medicinali veterinari, secondo le disposizioni normative di cui al regolamento (UE) 2019/6 (di seguito regolamento) e al decreto legislativo 7 dicembre 2023, n. 218 (di seguito decreto).

Nello specifico, l'articolo 123 del regolamento stabilisce che i controlli ufficiali eseguiti dalle autorità competenti sono effettuati regolarmente, in base al rischio, per verificare la conformità ai requisiti normativi. Essi devono tenere conto almeno dei seguenti criteri:

- a) rischi intrinseci associati alle diverse attività 1;
- b) risultati dei controlli precedenti;
- c) qualsiasi informazione che possa indicare una non conformità;
- d) impatto potenziale della non conformità sulla salute pubblica e sulla sanità animale, sul benessere degli animali e sull'ambiente.

Nell'ambito dei controlli ufficiali, l'autorità competente può eseguire ispezioni senza preavviso, e ha il potere di:

- a. ispezionare i locali, gli impianti, i mezzi di trasporto, le registrazioni, i documenti e i sistemi informatici correlati agli obiettivi dell'ispezione;
- b. documentare ogni evidenza ritenuta da essi necessaria;
- c. eseguire gli stessi controlli su qualsiasi soggetto che svolga le attività di cui al presente piano, anche per loro conto o a loro nome.

Di ogni controllo effettuato deve essere conservata idonea registrazione e, nel caso di non conformità individuata, una completa relazione.

Le attività di controllo ufficiale iniziano il 1° gennaio e terminano il 31 dicembre.

2 controlli ufficiali presso attività in cui si allevano animali da produzione di alimenti

2.1 CRITERI DI PIANIFICAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE

La popolazione da controllare è rappresentata dal patrimonio zootecnico, calcolato alla data del 31 ottobre 2024.

Le quote degli allevamenti da controllare sono ripartite in:

- a)** quota individuata per il criterio casuale, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso allevamenti individuati a livello centrale - su base territoriale - selezionati in maniera "random" mediante l'ausilio di strumenti informatici, con la finalità di rilevare la presenza di eventuali fattori di rischio non considerati. Tale quota corrisponde al 5% esclusivamente degli allevamenti da controllare, con riferimento agli "allevamenti di grandi dimensioni".
- b)** quota individuata in base alla categorizzazione del rischio, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso allevamenti classificati a rischio, sulla base di una categorizzazione effettuata a livello centrale, secondo criteri generali, che includono, in via prioritaria, la valutazione del consumo di antibiotici. Tale quota rappresenta il 60% degli allevamenti da controllare, con riferimento agli "allevamenti di grandi dimensioni".

Il sistema informativo ClassyFarm mette a disposizione l'elenco di tali allevamenti, in ordine decrescente di rischio.

Ove siano già operativi e validati gli algoritmi di calcolo legati all'impiego di antibiotici, compresi i mangimi medicati, il dato è utilizzato come prioritario per la categorizzazione delle seguenti specie/categorie:

- suini
- bovini: bovine da latte, vitelli a carne bianca, bovini da carne, bovini misti
- bufalini
- broiler

- tacchini
- ovini
- caprini

Per tali specie la categorizzazione degli allevamenti in base al rischio è stata effettuata tenendo conto dei seguenti criteri: DDD, DDD-CIAs, mortalità, consistenza, non conformità e punteggio di rischio rilevati con la check-list nell'anno precedente.

Per le altre specie non ricomprese nell'elenco sopra, la categorizzazione è stata effettuata secondo i seguenti criteri: mortalità, consistenza, allevamenti senza ricette in relazione alla consistenza, non conformità e punteggio di rischio rilevati con la check-list nell'anno precedente.

Su tali basi è costruito un ranking che, attraverso un algoritmo di valutazione del rischio, definisce - su base territoriale - la categorizzazione degli allevamenti a partire da quello con rischio maggiore (rank n.1) fino a quello con rischio inferiore.

Negli stabilimenti che risultano a rischio sia per il settore "farmacosorveglianza" che per quello "benessere animale" e visualizzati nel sistema ClassyFarm, è facoltà delle ATS la programmazione di un controllo congiunto.

- c) quota individuata per il livello regionale, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso allevamenti selezionati in funzione di criteri individuati a livello locale. Tale quota rappresenta il 35% degli allevamenti da controllare, con riferimento agli "allevamenti di grandi dimensioni" e dell'1% degli allevamenti da controllare, con riferimento agli "allevamenti di piccole dimensioni", se presenti.

Nella definizione della quota di allevamenti per il livello regionale, invece, si deve tener conto dei seguenti criteri, da valutare a livello territoriale:

- verifiche da remoto, eseguite per il tramite del Sistema Nazionale della Farmacosorveglianza (REV), che richiedono un controllo in loco;
- segnalazioni da altre autorità competenti e/o da altri organi di controllo o controlli effettuati in collaborazione con altri organi di controllo;
- allevamenti per cui non risultano registrate, nel Sistema Nazionale della Farmacosorveglianza, Ricette Elettroniche Veterinarie per l'anno precedente, in relazione alla consistenza e all'orientamento produttivo così come registrato nelle banche dati ufficiali;
- allevamenti con più proprietari/detentori, se uno dei proprietari è stato selezionato in base a criteri di rischio;
- allevamenti per cui sono state individuate non conformità in attuazione di altri piani di controllo ufficiale che possono avere un collegamento con l'impiego del medicinale veterinario;
- allevamenti non controllati negli ultimi tre anni;
- altri criteri individuati dalle autorità competenti locali.

La numerosità campionaria è disponibile e scaricabile dal sistema informativo ClassyFarm, a livello di cruscotto "Rischio-Programmazione 2022-2023-2024-2025", cliccando sulla "Tabella ASL controlli".

I dettagli degli elenchi degli allevamenti estratti per le quote individuate a livello centrale (Rischio e Casuale) e quelli disponibili per le quote regionali sono disponibili nelle "Tabelle Allev." del medesimo cruscotto.

I sopralluoghi volti alla verifica della risoluzione delle prescrizioni impartite (follow up), come conseguenza di un precedente controllo ufficiale, sono esclusi dalla quota di programmazione annuale. La registrazione del controllo di follow up è possibile aprendo la check-list completata, compilando la sezione "Verifica dell'esecuzione delle prescrizioni";

Se nella quota annuale assegnata in base al rischio viene individuato solo uno degli allevamenti presenti all'interno di un determinato codice aziendale, è facoltà delle ATS prevedere l'effettuazione del controllo anche degli altri allevamenti appartenenti ai diversi proprietari presenti all'interno della medesima unità

epidemiologica. Tali controlli rientrano nella quota individuata per il livello regionale e devono essere inseriti in ClassyFarm con una check-list distinta per ciascun proprietario.

2.2 REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI:

I controlli devono essere registrati compilando la check list nell'applicativo Classyfarm entro 30 giorni dal sopralluogo e comunque non oltre il 7 gennaio 2026 dell'anno successivo, per garantire un adeguato contributo alla programmazione per l'anno successivo; (l'inserimento degli esiti di eventuali prescrizioni sarà invece possibile fino al 28 febbraio). La loro puntuale registrazione consente di monitorare anche lo stato di avanzamento dei controlli ufficiali eseguiti rispetto alla programmazione, attraverso l'apposito cruscotto Rischio-programmazione, fino al dettaglio del singolo allevamento e della singola check-list registrata.

Oltre alla registrazione è richiesto di allegare anche la check-list digitalizzata (formato PDF, JPG, ecc.) o qualsiasi altro atto digitale collegato al controllo. Si ricorda inoltre la necessità, nel caso di esito sfavorevole del controllo, di compilare il verbale CGO5 sulla sicurezza alimentare inserendolo poi in Vetinfo.

Qualora si ravvisasse un errore formale nei controlli registrati, ne è consentita la modifica – in autonomia – entro il 28 febbraio dell'anno successivo. Dopo tale data, la possibilità di modificare le informazioni inserite è conseguente a una specifica richiesta da parte dell'ATS all'U.O. Veterinaria di Regione.

Si rammenta che la registrazione dei controlli attraverso le check-list, in quanto forma di rendicontazione delle attività di ispezioni e controlli per il settore farmaco, rappresenta lo strumento per la verifica del raggiungimento degli obiettivi definiti nel presente Piano, ai fini anche della certificazione dei flussi informativi veterinari, per l'erogazione dei livelli essenziali di assistenza (LEA).

2.3 UTILIZZO NUOVA CHECK-LIST

Controlli di farmacovigilanza negli allevamenti che devono essere effettuati utilizzando esclusivamente la nuova check-list ufficiale come previsto nella comunicazione del Ministero della Salute 0037685-23/12/2024-DGSAF-MDS-P.

- CONTROLLI DI FARMACOSORVEGLIANZA IN STABILIMENTI DOVE SI ALLEVANO E SI DETENGONO ANIMALI DPA (BOVINI) rev. 1.2025 –

La check-list ed il manuale operativo sono disponibili per il download sul portale Classyfarm – Veterinario Ufficiale – nella sezione checklist e manuali.

2.4 SOSTITUZIONI

Ai fini della corretta rendicontazione delle attività, eventuali sostituzioni che si dovessero rendere necessarie in quota Rischio o Casuale, devono essere richieste dalle ATS all'U.O. Regionale utilizzando l'allegato 3 nelle tempistiche previste.

La scelta del nuovo allevamento da controllare sarà differente a seconda del criterio di selezione in base al quale è stato estratto:

se il criterio di selezione è "casuale", l'estrazione dell'allevamento in sostituzione sarà effettuata a livello centrale, con successiva comunicazione alla Regione che ha inviato la richiesta;

se il criterio di selezione è quello "a rischio", l'ATS procederà in autonomia alla nuova selezione scegliendo, se possibile, l'allevamento "a maggior rischio" nella tabella denominata "allevamenti di grandi dimensioni quota regionale", estratta dal sistema informativo ClassyFarm, nella sezione "rischio-programmazione" dell'anno in corso.

Le motivazioni che possono essere considerate coerenti alla richiesta di sostituzione:

allevamento chiuso in BDN nel corso dell'anno o mancata registrazione di chiusura negli anni precedenti; cambio di ragione sociale.

Sono da considerarsi non coerenti le seguenti motivazioni:

pochi animali presenti.

Si ritengono, infine, non ricevibili le richieste di sostituzione di seguito riportate:

sostituzione di un allevamento di una specie diversa;
sostituzione di un allevamento di grandi dimensioni con uno di piccole dimensioni.

Il Referente Regionale raccoglie le richieste e le invia via e mail a info@classifyfarm.it.

Per la sostituzione di un allevamento in quota regionale il referente dell'ATS individua autonomamente un allevamento della stessa specie scegliendo prioritariamente l'allevamento con il rank meno favorevole, fatte salve eventuali diverse valutazioni da parte di ATS.

2.5 Controlli eseguiti a seguito di MSU, pnr, altre segnalazioni

Questi controlli devono essere registrati in Classyfarm selezionando l'apposita sezione senza la necessità di compilazione della intera check list; tali controlli non saranno utilizzati per la definizione dei LEA ma costituiscono un'importante rendicontazione dei volumi di attività svolte sul territorio.

Per la rendicontazione delle attività ufficiali, saranno considerati esclusivamente i controlli di farmacovigilanza registrati su Classyfarm, utilizzando la check-list – "Controlli di farmacovigilanza in stabilimenti di allevamento e detenzione di animali DPA".

2.6 VERIFICHE DA REMOTO

Le verifiche da remoto rappresentano un elemento di orientamento per l'individuazione di eventuali ulteriori rischi, oltre a quelli definiti dagli indicatori di impiego di antibiotici, ai fini della selezione di allevamenti da inserire nella "quota individuata per il livello regionale", o per acquisire maggiori elementi correlati agli obiettivi dell'ispezione in loco già programmata e/o per ogni altra finalità ritenuta necessaria.

In ogni caso, si rappresenta l'importanza di utilizzare costantemente i dati presenti nel Sistema Informativo Nazionale per la Farmacovigilanza, anche attraverso gli indicatori resi disponibili, per eseguire preventivamente da remoto tutte le necessarie verifiche/analisi, propedeutiche al controllo ufficiale in loco anche presso allevamenti già ricompresi nel rischio alto secondo il ranking.

Le verifiche da remoto devono essere registrate nel Sistema Informativo Nazionale della Farmacovigilanza, nella sezione "Verifiche da remoto, Controlli ufficiali, Indicatori" - voce "Verifiche da remoto".

Trattandosi esclusivamente di verifiche delle registrazioni presenti a sistema, queste non forniscono un giudizio di conformità o non conformità, ma semplicemente una valutazione della necessità o meno di eseguire un controllo ufficiale in loco, attraverso la compilazione dei campi "Completato" oppure "Da completare in loco".

Questi sopralluoghi non verranno rendicontati ai fini degli indicatori LEA.

2.7 MONITORAGGIO ATTIVITA'

L'attività di controllo deve essere svolta durante tutto l'anno in modo il più possibile omogeneo nel corso dei mesi; per garantire questo requisito vengono fissate delle percentuali di avanzamento a scadenza fissa.

25% alla data del 30.04.2025

50% alla data del 30.06.2025

70% alla data del 30.09.2025

90% alla data del 30.11.2025

Completamento della programmazione alla data del 31.12.2025

Le percentuali devono essere garantite per le singole quote (rischio, casuale e regionale).

Entro il 15.01.2026 dovrà pervenire a cura dei RUOT una breve relazione sull'attività svolta.

Specie	Allevamenti di grandi dimensioni da controllare Quota a RISCHIO	Allevamenti di grandi dimensioni da controllare Quota CASUALE	Allevamenti di grandi dimensioni da controllare Quota REGIONALE	Totale Allevamenti di grandi dimensioni da controllare	Allevamenti di piccole dimensioni da controllare	Totale allevamenti da controllare
Altre specie	0	0		0	0	0
Altri avicoli	2	0	1	3	0	3
Api	9	1	6	16	0	16
Bovina da latte	56	5	33	94	3	97
Bovini da carne	6	1	4	11	5	16
Bovini misti	0	0	0	0	1	1
Bovini vitello carne bianca	2	0	1	3	0	3
Broiler	4	0	1	5	0	5
Bufali	1	0	0	1	0	1
Caprini	10	1	6	17	9	26
Conigli	5	0	3	8	1	9
Equidi	4	0	1	5	0	5
Lepri	1	0	1	2	1	3
Ovaiole	4	0	1	5	0	5
Ovino	10	1	5	16	6	22
Pesci	3	0	2	5	0	5
Ratiti	0	0		0	0	0
Suini	30	2	17	49	2	51
Tacchini	1	0	0	1	0	1
Total	148	11	82	241	28	269

La divisione tra i Distretti è a cura dei RUOT
 Gli elenchi degli allevamenti sono reperibili in Classyfarm.

[CONTROLLI UFFICIALI PRESSO ATTIVITA' DIVERSE DA DPA](#)

3.1 ATTIVITA' OGGETTO DI CONTROLLO

a) Distributori di sostanze attive. Per questa specifica tipologia di impianto si prevede il 100% dei controlli. Le ATS devono inviare alla UO Veterinaria – Regione Lombardia (veterinaria@regione.lombardia.it) eventuali impianti registrati per tale attività che non siano incluse nell' elenco Ministeriale visualizzabile al link

https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1252_0_file.pdf.

I controlli su tali attività devono essere registrati in Vetinfo utilizzando la voce Altri controlli.

- b) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso di medicinali veterinari;
- c) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso, autorizzati alla vendita diretta;
- d) fabbricanti di premiscele autorizzati alla vendita diretta;
- e) rivenditori al dettaglio (farmacie e parafarmacie)*;
- f) medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta;
- g) strutture sanitarie di cura degli animali (codificate a sistema come SV)**;
- h) stabilimenti in cui si allevano e si detengono animali non destinati alla produzione di alimenti autorizzati alla tenuta delle scorte (codificate a sistema come SD);
- i) centri genetici;

j) stabilimenti autorizzati ai sensi del d.lgs. 4 marzo 2014, n. 26 (utilizzatore, allevamento e/o, fornitura);
k) allevamenti di equidi, registrati in BDN con orientamento produttivo “diporto-ippico sportivo, equestre con o senza fattrici, ippico con o senza fattrici, lavoro, riproduzione con fattrici, non indicato, altre finalità”, in cui possono essere presenti anche equidi DPA.

*In considerazione dell'elevata numerosità il sistema assegna una soglia massima al patrimonio controllabile, per singola ASL, pari a 200 per i rivenditori al dettaglio. L'inizio dell'attività di controllo ufficiale verrà comunicato dalla UO Regionale con successiva nota.

**In considerazione dell'elevata numerosità il sistema assegna una soglia massima al patrimonio controllabile, per singola ASL, pari a 200 per le strutture sanitarie di cura degli animali.

3.2 CRITERI DI PIANIFICAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE

La percentuale minima annua di controlli ufficiali da eseguire è pari al 25% del patrimonio Controllabile e così distinta:

a) quota individuata per il criterio casuale: rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso attività individuate a livello centrale - su base territoriale - selezionate in maniera “random” mediante l'ausilio di strumenti informatici, con la finalità di rilevare la presenza di eventuali fattori di rischio non considerati. Tale quota corrisponde al 5% del patrimonio controllabile delle attività. Per la quota individuata per il criterio casuale, il Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza provvede a escludere – automaticamente - quelle attività già oggetto di ispezione, con esito favorevole, nell'anno precedente.

b) quota individuata per il livello regionale: rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso attività selezionate in funzione di criteri individuati a livello regionale o locale, meglio specificati al Paragrafo 4.3. Tale quota è pari al 10%.

Per la selezione delle attività da inserire nella quota individuata per il livello regionale, le ATS devono tener conto almeno dei seguenti criteri:

- indicatori (ad esempio il numero delle sostituzioni effettuate, il numero delle ricette emesse contenenti antibiotici critici, ecc.);
- motivazione della prescrizione (terapia, metafilassi e profilassi) visibile dal “Registro Ricette”;
- medico veterinario responsabile delle scorte (o delegato) collegato a uno stabilimento in cui si allevano e si detengono animali destinati alla produzione di alimenti per cui il controllo ha fornito esito sfavorevole.
- non conformità rilevate nell'anno precedente;
- attività che possiedono più autorizzazioni/scorte;
- attività dove non risultano essere state emesse e/o evase Ricette Elettroniche Veterinarie per l'anno precedente;
- segnalazioni da altre autorità competenti e/o da altri organi di controllo o controlli effettuati in collaborazione con altri organi di controllo;
- attività non controllate negli ultimi tre anni;
- ulteriori criteri individuati dalle autorità competenti locali;
- esiti delle verifiche da remoto.

c) verifiche da remoto: rappresenta il numero di verifiche da remoto utili all'individuazione di eventuali ulteriori elementi di rischio che possono rendere necessaria l'ispezione in loco. Tale quota è pari al 10%.

Oltre ad attività imprescindibile per acquisire elementi correlati agli obiettivi dell'ispezione in loco presso quelle attività già selezionate per la “quota individuata per il livello regionale”, la quota del 10% delle verifiche da remoto rappresenta una quota fissa che ha la finalità di individuare, per il tramite del Sistema Nazionale della

Farmacosorveglianza (REV) - sezione Indicatori e sezione Reports, eventuali ulteriori elementi di rischio oltre quelli indicati.

In linea generale, per tali verifiche sono da escludersi le attività avviate nell'anno corrente e remoto devono essere rendicontate nel Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza, nella sezione "Verifiche da remoto, Controlli ufficiali, Indicatori" - voce "Verifiche da remoto".

Trattandosi esclusivamente di verifiche delle registrazioni presenti a sistema, queste non forniscono un giudizio di conformità o non conformità, ma semplicemente una valutazione della necessità o meno di eseguire un controllo ufficiale in loco, attraverso la compilazione dei campi "Completato" oppure "Da completare in loco".

Si sottolinea che, qualora la ditta sia in possesso di più autorizzazioni o di più scorte, il controllo in loco deve riguardare tutte le attività e gli aspetti specifici ad esse collegati. Tali controlli devono essere inseriti nel Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza come controlli distinti.

Eventuali successivi sopralluoghi volti alla verifica della risoluzione delle prescrizioni impartite (follow up) sono esclusi dalle quote annuali.

Occorre verificare sempre, all'atto del controllo, l'esattezza delle informazioni relative ai diversi siti logistici registrati nella banca dati del Nuovo Sistema Informativo Sanitario – NSIS, nonché le credenziali richieste per l'accesso al Sistema Informativo Veterinario del Ministero della Salute (www.vetinfo.it) e segnalare all'operatore la necessità di aggiornamento, qualora necessario ai sensi del decreto legislativo 7 dicembre 2023, n. 218, articolo 16.

3.3 UTILIZZO DELLE NUOVE CHECK LIST

Sono disponibili le checklist informatizzate per l'esecuzione dei controlli ufficiali presso le attività NDPA. Pertanto, i controlli devono essere registrati nel sistema informativo nazionale della farmacosorveglianza attraverso la compilazione delle checklist.

È necessario allegare in un unico file la checklist digitalizzata (in formato PDF, JPG, ecc.) e/o qualsiasi atto digitale collegato al controllo. Una simile modalità di rendicontazione è essenziale per raccogliere tutti quegli elementi necessari a indirizzare efficacemente i controlli in base al rischio, utili alla definizione di indicatori nazionali.

3.4 REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

La registrazione di controlli ufficiali eseguiti sulle attività NDPA deve avvenire attraverso il Portale Vetinfo - Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza – sezione "Verifiche da remoto, Controlli ufficiali, Indicatori" – voce "Controlli ufficiali" entro 30 giorni dal controllo e comunque non oltre il 7 gennaio dell'anno successivo; l'inserimento degli esiti di eventuali prescrizioni sarà invece possibile fino al 28 febbraio dell'anno successivo.

Qualora si ravvisasse un errore formale nei controlli registrati, ne è consentita la modifica – in autonomia – entro il 28 febbraio dell'anno successivo. Dopo tale data, la possibilità di modificare le informazioni inserite è conseguente a una specifica richiesta da parte dell'ATS all'U.O. Veterinaria di Regione.

In considerazione del fatto che i controlli in materia di farmaco rientrano nella certificazione dei Livelli Essenziali di Assistenza in sicurezza alimentare e sanità pubblica, è quanto mai essenziale che la loro rendicontazione sia coerente con la programmazione, per specie/categoria animale/attività e criteri di rischio. A tale fine, si chiarisce che:

- eventuali attività controllate non presenti negli elenchi delle anagrafiche in quanto non soddisfano i requisiti per la definizione delle attività controllabili di cui all'allegato IV del Piano Nazionale della Farmacosorveglianza 2024-2026 (ad esempio medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta), devono essere rendicontate come "Altri Criteri";
- eventuali attività controllate non presenti negli elenchi delle anagrafiche per un disallineamento tra anagrafiche nazionali e regionali (ad esempio dettagli delle tipologie di medicinali venduti nel caso delle parafarmacie), devono essere oggetto di specifica segnalazione all'indirizzo farmaco@izs.it e, in copia, all'indirizzo l.candela@sanita.it, direttamente dalle autorità regionali. Questo permette di identificare la natura e la causa del disallineamento e di fornire il supporto necessario a una sua

risoluzione, garantendo che i controlli siano collocati secondo i criteri di rischio appropriati. Si rammenta che ai sensi dell'articolo 16 del decreto legislativo 7 dicembre 2023, n. 218 le anagrafiche devono essere mantenute aggiornate nel sistema informativo di tracciabilità, pena l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria.

Si rammenta che, se un'attività è controllata più di una volta nell'anno, è conteggiato sempre un unico controllo.

La raccolta di tutte le informazioni necessarie per l'acquisizione di maggiori fattori di rischio per definire indicatori sempre più efficaci passa necessariamente per una codifica delle motivazioni alla base delle non conformità riscontrate, attualmente classificate per categoria:

- prescrizione medico-veterinaria;
- conservazione dei medicinali veterinari;
- presenza di medicinali non autorizzati;
- presenza di medicinali non autorizzati per quella specifica attività;
- tracciabilità dei medicinali veterinari in entrata/uscita;
- somministrazione dei medicinali veterinari;
- registro carico/scarico

Per ulteriori specifiche si rimanda al Piano Nazionale Farmacosorveglianza 2024-2026 presente in Vetinfo sezione Ricetta Elettronica.

3.5 MODALITÀ PER RICHIEDERE LA SOSTITUZIONE DI ATTIVITÀ INDIVIDUATE PER IL CRITERIO CASUALE

La sostituzione di un'attività individuata per il criterio casuale deve essere richiesta dalle ATS all'U.O. Regionale utilizzando l'allegato 3 nelle tempistiche previste.

A titolo esemplificativo, sono considerate coerenti alla richiesta di sostituzione:

- attività chiusa nelle anagrafiche di riferimento nel corso dell'anno;
- attività non più attiva ma mancata registrazione di chiusura negli anni precedenti;
- attività in cui, in considerazione della tipologia degli animali detenuti e dell'attività svolta, il medicinale veterinario non è mai impiegato;
- cambio di ragione sociale.

Sono da considerarsi non coerenti le seguenti motivazioni:

- poche REV emesse e/o evase
Si ritengono, infine, non ricevibili le richieste di sostituzione di seguito riportate:
- sostituzione di un'attività con altra attività.

3.6 MONITORAGGIO ATTIVITÀ

L'attività di controllo deve essere svolta durante tutto l'anno in modo il più possibile omogeneo nel corso dei mesi; per garantire questo requisito vengono fissate delle percentuali di avanzamento a scadenza fissa.

25% alla data del 30.04.2025

50% alla data del 30.06.2025

70% alla data del 30.09.2025

90% alla data del 30.11.2025

Completamento della programmazione alla data del 31.12.2025

Le percentuali devono essere garantite per le singole quote (casuale e regionale).

Entro il 15.01.2026 dovrà pervenire a cura dei RUOT una breve relazione sull'attività svolta

CENTRI GENETICI	1	1	1
EQUINI NDPA	6	3	6
FARMACIE	20	10	20
GROSSISTI	1	0	1
LIBERI	12	6	12
STRUTTURE DETENZIONE	1	0	1
STABULARI	1	0	1
STRUTTURE VETERINARIE	13	7	13
TOTALI	55	27	55

La divisione tra i distretti è stata concordata tra i RUOT e il Servizio

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO

- controlli eseguiti/ controlli programmati $\geq 99\%$

Per la rendicontazione dei controlli si deve prevedere la compilazione della check list in ogni sua parte in Classyfarm, completa dell'inserimento della documentazione scansionata.

[PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2025](#)

Richiamata la nota "Piano Nazionale Benessere Animale 2025 (PNBA) prot. N. 0003359-05/02/2025-DGSAF-MDS-P del Ministero della, si forniscono le seguenti direttive per la pianificazione e l'attuazione dei controlli sul benessere animale negli allevamenti.

CRITERI DI PIANIFICAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE

La popolazione da controllare è rappresentata dal patrimonio zootecnico, calcolato alla data del 31 ottobre 2024.

Le quote degli allevamenti da controllare sono ripartite in:

Allevamenti di grandi dimensioni

- d) quota individuata per il criterio casuale che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso allevamenti individuati a livello centrale - su base territoriale - selezionati in maniera "random" mediante l'ausilio di strumenti informatici, con la finalità di rilevare la presenza di eventuali fattori di rischio non considerati. Tale quota corrisponde al 5% esclusivamente degli allevamenti da controllare, con riferimento agli "allevamenti di grandi dimensioni".
- e) quota individuata in base alla categorizzazione del rischio, che rappresenta il numero di controlli ufficiali individuati a livello centrale - su base territoriale - selezionati da allevamenti classificati a rischio, sulla base di una categorizzazione effettuata a livello centrale, secondo criteri generali, che includono, in via prioritaria, la valutazione del consumo di antibiotici. Tale quota rappresenta il 60% degli allevamenti da controllare, con riferimento agli "allevamenti di grandi dimensioni". Il sistema informativo ClassyFarm mette a disposizione l'elenco di tali allevamenti, in ordine decrescente di rischio.
- f) quota individuata per il livello regionale, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso allevamenti selezionati da ciascun Dipartimento Veterinario basandosi sui criteri di valutazione del rischio riportati nella nota DGSAF n. 30114 del 22/12/2021 (indicatori).

Allevamenti di piccole dimensioni

È individuata un'unica quota, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso allevamenti selezionati da ciascun Dipartimento Veterinario basandosi sull'elenco fornito da classyfarm. Tale quota rappresenta l'1% degli allevamenti di suini, bovini, vitelli, ovini, caprini, conigli non intensivi presenti sul territorio

Rimane sempre valida la possibilità di programmare controlli aggiuntivi da parte dei Dipartimenti Veterinari in caso di situazioni particolari in allevamenti critici e considerati ad alto rischio.

La numerosità campionaria è disponibile e scaricabile dal sistema informativo ClassyFarm, a livello di cruscotto "Rischio-Programmazione 2022-2023-2024-2025", cliccando sulla "Tabella ASL controlli".

I dettagli degli elenchi degli allevamenti estratti per le quote individuate a livello centrale (Rischio e Casuale) e quelli disponibili per le quote regionali sono reperibili nelle "Tabelle Allev." del medesimo cruscotto.

I sopralluoghi volti alla verifica della risoluzione delle prescrizioni impartite (follow up), come conseguenza di un precedente controllo ufficiale, sono esclusi dalla quota di programmazione annuale.

Specie	Allevamenti di grandi dimensioni da controllare	Allevamenti di grandi dimensioni da controllare	Allevamenti di grandi dimensioni da controllare	Totale Allevamenti di grandi dimensioni da controllare	Allevamenti di piccole dimensioni da controllare	Totale allevamenti da controllare
	Quota a RISCHIO	Quota CASUALE	Quota REGIONALE	da controllare	da controllare	da controllare
Altre specie	5	0	2	7	0	7
Altri avicoli	1	0	1	2	0	2
Annutoli	1	0	0	1	0	1
Bovini	39	3	23	65	8	73
Broiler	2	0	1	3	0	3
Bufali	1	0	0	1	0	1
Caprini	6	0	3	9	9	18
Conigli	2	0	1	3	1	4
Equidi	2	0	1	3	0	3
Lepri	1	0	0	1	1	2
Ovaiole	2	0	1	3	0	3
Ovino	5	0	3	8	6	14
Pesci	1	0	1	2	0	2
Ratiti	0	0	0	0	0	0
Suini C. Loco	30	2	17	49	2	51
Suini C. Remoto	0	0	28	28	0	28
Tacchini	1	0	0	1	0	1
Visoni	0	0	0	0	0	0
Vitelli	32	3	18	53	3	56
Vitello carne bianca	2	0	1	3	0	3
Total	133	8	101	242	30	272

La divisione tra i Distretti è a cura dei RUOT

Gli elenchi degli allevamenti sono reperibili in Classyfarm.

REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI:

I controlli devono essere registrati compilando la check list nell'applicativo Vetinfo-Controlli entro 30 giorni dal sopralluogo e comunque non oltre il 7 gennaio 2026, per garantire un adeguato contributo alla programmazione per l'anno successivo; (l'inserimento degli esiti di eventuali prescrizioni sarà invece

possibile fino al 28 febbraio 2026). La puntuale registrazione consente il monitoraggio dello stato di avanzamento dei controlli ufficiali eseguiti rispetto alla programmazione, attraverso l'apposito cruscotto Rischio-programmazione nell'applicativo classyfarm, fino al dettaglio del singolo allevamento e della singola check-list registrata.

Oltre alla registrazione è richiesto di allegare anche la check-list digitalizzata (formato PDF, JPG, ecc.) o qualsiasi altro atto digitale collegato al controllo in un unico file.

Qualora si ravvisasse un errore formale nei controlli registrati, ne è consentita la modifica – in autonomia – entro il 28 febbraio dell'anno successivo. Dopo tale data, la possibilità di modificare le informazioni inserite è conseguente a una specifica richiesta da parte dell'ATS all'U.O. Veterinaria di Regione.

Si rammenta che la registrazione dei controlli attraverso le check-list, in quanto forma di rendicontazione delle attività di ispezioni e controlli per il settore benessere, rappresenta lo strumento per la verifica del raggiungimento degli obiettivi definiti nel presente Piano, ai fini anche della certificazione dei flussi informativi veterinari, per l'erogazione dei livelli essenziali di assistenza (LEA).

SOSTITUZIONI

Ai fini della corretta rendicontazione delle attività, eventuali sostituzioni che si dovessero rendere necessarie in quota Rischio o Casuale, devono essere richieste dalle ATS all'U.O. Regionale utilizzando l'allegato 3 nelle tempistiche previste (Entro il 1 dicembre 2025) da inviare alla mail veterinaria@regione.lombardia.it ---- oggetto: richiesta sostituzione piano benessere.

La scelta del nuovo allevamento da controllare sarà differente a seconda del criterio di selezione in base al quale è stato estratto:

se il criterio di selezione è "casuale", il Dipartimento Veterinario comunica alla UO veterinaria la i dati dell'allevamento da sostituire. L'estrazione dell'allevamento sarà effettuata a livello centrale, con successiva comunicazione alla Regione che ha inviato la richiesta;

se il criterio di selezione è quello "a rischio", il Dipartimento Veterinario seleziona e comunica alla UO Regionale il nuovo allevamento da controllare scegliendo, se possibile, quello "a maggior rischio" nella tabella denominata "allevamenti di grandi dimensioni quota regionale", estratta dal sistema informativo ClassyFarm, nella sezione "rischio-programmazione" dell'anno in corso.

Le motivazioni che possono essere considerate coerenti alla richiesta di sostituzione:

allevamento chiuso in BDN nel corso dell'anno o mancata registrazione di chiusura negli anni precedenti;

cambio di ragione sociale.

depopolamento

Sono da considerarsi non coerenti le seguenti motivazioni:

pochi animali presenti.

Si ritengono, infine, non ricevibili le richieste di sostituzione di seguito riportate:

sostituzione di un allevamento di una specie diversa;

sostituzione di un allevamento di grandi dimensioni con uno di piccole dimensioni.

Per la sostituzione di un allevamento in quota regionale il referente dell'ATS individua autonomamente un allevamento della stessa specie scegliendo prioritariamente l'allevamento con il rank meno favorevole, fatte salve eventuali diverse valutazioni da parte di ATS.

AUTOVALUTAZIONI

Negli elenchi di classificazione del rischio per le specie suina, bovina e di vitelli è indicata l'eventuale presenza di autovalutazione del rischio. Le autovalutazioni presenti devono essere valutate nel corso del controllo ufficiale ed eventuali incongruenze rilevate devono essere comunicate all'UO regionale.

TAGLIO CODE

In assenza di nuove indicazioni, rimane valida la nota prot. 0025057-13/08/2024-DGSAF-MDS-P del 13 agosto 2024. Eventuali nuove disposizioni verranno prontamente comunicate.

CONTROLLI IN IMPIANTI DI MACELLAZIONE DI POLLI

A partire dal 2023 si è ritenuto necessario ampliare la raccolta di dati al macello includendo nella valutazione, oltre agli allevamenti in deroga, anche una quota degli altri allevamenti di polli da carne.

Per quanto riguarda i controlli da effettuare nel 2025, sono stati assegnati a livello regionale n. 38 partite di polli da far corrispondere quanto più possibile alle partite sottoposte a controllo in allevamento.

Tale attività viene svolta dai veterinari Ufficiali presso gli impianti di macellazione.

Si ribadisce che la raccolta di tali dati dovrà essere effettuata esclusivamente tramite il foglio Excel già fornito con il PNBA 2023 (Allegato 6 – rilevazione al macello polli da carne).

Tale documento dovrà essere debitamente compilato e inviato al referente regionale con i dati aggregati e inoltrati in un'unica soluzione al CReNBA entro il 31 gennaio 2026.

ATS	n. partite da controllare
Bergamo	8

FORMAZIONE

Sul portale di formazione del sito internet dell'IZSLER sono disponibili corsi FAD, destinati ai veterinari ufficiali, sulle checklist ministeriali del benessere animale, con spiegazioni del manuale, per le specie bovina, suina, vitelli, ovicaprini, ovaiole, conigli, broiler e tacchini.

Deve essere prevista un'adeguata formazione teorica e pratica per tutti i nuovi veterinari ufficiali assunti nelle aree A e C, al fine di uniformare il loro approccio nella valutazione del benessere animale. Tale formazione sarà oggetto di verifica da parte dell'UO Veterinaria nell'ambito del Piano di Audit Regionale. A livello Regionale è in fase di preparazione un programma di formazione degli allevatori che coinvolgerà anche le ATS nella fase di svolgimento degli incontri e che sarà oggetto di specifica comunicazione.

SUPERVISIONI:

Al fine di uniformare l'approccio dei controllori nei confronti del benessere animale, i Dipartimenti/Distretti veterinari delle ATS devono sottoporre ad una supervisione sul campo almeno il 10% dei veterinari ufficiali incaricati di effettuare sopralluoghi nell'ambito delle attività previste dal PNBA 2025.

INDICATORI DI PROCESSO DI RISULTATO:

L'attività effettuata rispetto a quella programmata deve essere uguale o superiore a 0,98.

RENDICONTAZIONE DEI CONTROLLI 2025:

La programmazione delle attività nel settore del benessere deve essere inclusa nel capitolo apposito del Piano di programmazione 2025 trasmesso all'U.O Veterinaria. Per quanto riguarda la rendicontazione, il numero dei controlli e le non conformità verranno estratti dai Sistemi informativi ministeriali. Ciascun Dipartimento Veterinario deve produrre una relazione scritta dell'attività da trasmettere entro il 31 gennaio 2026, descrivendo vari aspetti, tra cui la modalità di scelta degli allevamenti, le criticità riscontrate, le non conformità, le raccomandazioni e i relativi provvedimenti.

MONITORAGGIO ATTIVITA'

L'attività di controllo deve essere svolta durante tutto l'anno in modo il più possibile omogeneo nel corso dei mesi; per garantire questo requisito vengono fissate delle percentuali di avanzamento a scadenza fissa.

25% alla data del 30.04.2025

50% alla data del 30.06.2025

70% alla data del 30.09.2025

90% alla data del 30.11.2025

Completamento della programmazione alla data del 31.12.2025

Le percentuali devono essere garantite per le singole quote (rischio, casuale e regionale).

Entro il 15.01.2026 dovrà essere prodotta a cura dei RUOT una breve relazione sull'attività svolta nel corso dell'anno.

[DDGW 14023 DEL 03/10/2022 "LINEE DI INDIRIZZO PER L'UNIFORME APPLICAZIONE SUL TERRITORIO REGIONALE DELLE DISPOSIZIONI DI CUI AGLI ARTT. 137 E 138 DEL REGOLAMENTO \(UE\) 2017/625 IN MATERIA DI BENESSERE ANIMALE"](#)

Durante qualsiasi attività di controllo ufficiale svolta da personale sanitario del Dipartimento Veterinario e SAOA delle ATS dovrà essere effettuata una valutazione generale delle condizioni dell'allevamento e degli animali, in particolare, in considerazione dell'adeguatezza dei seguenti aspetti:

- a) igiene, pulizia e stato di manutenzione dei locali di ricovero e delle attrezzature,**
- b) pulizia degli animali,**
- c) livello di densità degli animali,**
- d) disponibilità e pulizia dell'acqua di abbeverata,**
- e) disponibilità di alimento e modalità di conservazione,**
- f) adeguata gestione di animali malati o feriti.**

Qualsiasi situazione ritenuta a rischio o potenzialmente tale, evidenziata a seguito delle attività di cui al punto precedente, dovrà essere segnalata al competente Dipartimento Veterinario e SAOA mediante compilazione della modulistica appositamente predisposta.

Al fine di garantire la doverosa conoscenza e il necessario monitoraggio sull'evoluzione delle situazioni critiche segnalate, il primo controllo in tali situazioni verrà effettuato congiuntamente da personale formato SIAPZ con il personale segnalante. Questo anche in considerazione dell'esperienza acquisita, che evidenzia che le serie problematiche in campo di benessere animale, sono quasi sempre associate a problemi di anagrafe o sanitarie degli animali.

Sono programmate attività di formazione di base sul benessere animale negli allevamenti, specificamente rivolte al personale neoassunto o non ordinariamente addetto all'effettuazione di tali controlli.

Oltre alla formazione teorica, nella ATS di Bergamo si è privilegiata la formazione sul campo, tramite controlli effettuati congiuntamente da Colleghi del SIAPZ con Colleghi del SSA o con colleghi neoassunti.

[ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2025 \(VERIFICHE INTERDIPARTIMENTALI\)](#)

Al fine di uniformare le modalità di conduzione delle verifiche e la gestione delle eventuali criticità e al contempo valorizzare gli scambi tra diverse professionalità e competenze in ambiti e contesti diversi da quelli abituali, si dovranno programmare ed attuare, almeno 1 controllo ufficiale sui seguenti ambiti di attività e nella seguente ATS:

ATS deputata a controllo	ATS competente sulle strutture
Bergamo	Brescia
Brescia	Bergamo

Ambiti di attività:

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE	• Benessere in allevamento (1 controllo)
----------------------------------	--

PRODUZIONI ZOOTECNICHE	<ul style="list-style-type: none"> Farmacosorveglianza in allevamento (1 controllo)
------------------------	--

I DVSAOA condivideranno tra loro l'elenco delle strutture oggetto dei piani al fine di individuare – in modo del tutto casuale – quelle che dovranno essere sottoposte alle verifiche interdipartimentali.

Entro il 30 aprile 2025, ciascun DVSAOA che dovrà effettuare i controlli comunicherà alla UO Veterinaria l'elenco delle strutture che sottoporrà a controllo interdipartimentale indicando anche il criterio di casualità adoperato.

La verbalizzazione del controllo sarà congiunta e la registrazione nei sistemi informativi, che dovrà riportare tale informazione (controllo congiunto), sarà a cura del DVSAOA competente sulla struttura.

In caso di prescrizioni/non conformità, i provvedimenti dovranno essere adottati dal DVSAOA competente sulle strutture.

Eventuali situazioni di criticità dovranno essere comunicate anche all'UO Veterinaria, anche allo scopo di condividerne la risoluzione.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

a. CONTROLLI A DESTINO

Per quanto riguarda il benessere al macello, compreso il controllo degli animali all'arrivo l'attività, considerato l'entrata in vigore del nuovo regolamento, verrà gestita da colleghi dell'area Igiene degli Alimenti di origine animale, che in caso di qualsiasi necessità potranno richiedere al Servizio degli interventi congiunti.

b. PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITÀ AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI

Alla luce delle ultime disposizioni sulle MSU si ritiene di primaria importanza la verifica del rispetto delle condizioni di idoneità al trasporto degli animali, sia nei controlli su strada che al macello. Il rilevamento di animali trasportati in condizioni non idonee deve necessariamente comportare una segnalazione ai Servizi Veterinari competenti sull'allevamento di provenienza e in caso di reiterazione dovrà essere informata anche l'UO Veterinaria.

Fase 1:

ciascun DV, in esito alla valutazione dell'attività effettuata, individua nell'ambito del territorio di competenza i punti critici da sottoporre a controllo quali:

macelli,
stalle di sosta,
trasportatori,
allevamenti,
altre strutture

coinvolti o a carico dei quali sono state constatate violazioni legate al benessere animale rilevate negli ultimi 5 anni.

Fase 2:

predisposizione di un piano integrato di controlli che preveda il coinvolgimento delle Forze dell'Ordine per la verifica del rispetto dei requisiti relativi al reg. (CE) n. 1/2005:

su strada
presso i punti critici.

Il numero minimo dei controlli è il seguente:

Tabella A

PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITÀ AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI - ANNO 2025													
ATS	BG												
N. MINIMO DI CONTROLLI	8												

A supporto dell'attività di controllo può essere utilizzata la check list regionale.

Come di consuetudine per ogni singola data sarà identificata la figura di un Dirigente Veterinario che sarà incaricato della gestione della giornata di controllo.

c. CONTROLLI SCAMBI IN COLLABORAZIONE CON UVAC LOMBARDIA

Continua la collaborazione con l'UVAC Lombardia per i controlli a destino in materia di benessere animale durante il trasporto su partite di animali provenienti dalla UE segnalate in Sintesi Scambi (SINTESIS).

La provenienza, la specie animale e la tipologia delle partite verranno inserite **nell'applicativo SINTESIS da parte dell'ufficio UVAC**.

Sarà competenza dei RUOT selezionare la specifica partita e l'operatore da sottoporre a controllo sulla base delle notifiche delle partite in ingresso disponibili nell'applicativo.

Qualora, durante l'anno di attività, non fosse possibile identificare una partita rispondente a provenienza, i DV provvederanno a contattare direttamente l'UVAC all'indirizzo e-mail: **uvac.lombardia@sanita.it** per concordare una diversa provenienza.

I controlli effettuati dovranno essere registrati nell'applicativo SINTESIS e l'attività dovrà essere portata a termine entro il 31/12/2025.

Si sottolinea la necessità di verificare che il giornale di viaggio sia correttamente compilato, completo della sezione 3 e che siano rispettate le tempistiche riportate o il ritardo sia opportunamente motivato.

[PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - \(PRAA 2025\)](#)

PREMESSA

Il Piano Nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale 2024-2026 (PRAA 2024-2026) detta le indicazioni relative ai controlli da svolgere sugli alimenti destinati agli animali nell'intera filiera del settore dei mangimi.

Il Piano Regionale di vigilanza e controllo sull'alimentazione animale costituisce la declinazione territoriale del Piano Nazionale, al quale si rimanda per qualsiasi approfondimento.

FINALITÀ

Il presente piano, attraverso il controllo ufficiale dell'alimentazione animale, assicura la salubrità dell'ambiente e la sicurezza alimentare nonché la sana alimentazione agli animali da reddito e da compagnia.

INDICATORI DI PROCESSO E RISULTATO:

CAMPIONAMENTI:

PRIMO SEMESTRE: attività eseguita/attività programmata $\geq 45\%$

ANNUALE: attività eseguita/attività programmata $\Rightarrow 98\%$

Aggiornamento costante nell'applicativo SINVSA dell'anagrafica degli OSM

VIGILANZA E CONTROLLO

L'esecuzione del controllo comporta la compilazione del verbale di ispezione e della check list e copia di tali documenti, sottoscritti dai partecipanti al controllo saranno lasciati all'operatore del settore dei mangimi.

Al fine di facilitare ed uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale si devono eseguire le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list disponibili all'interno del sistema SINVSA.

All'esecuzione di ciascuna ispezione dovrà corrispondere la compilazione di un verbale che deve essere rilasciato in copia all'operatore utilizzando i vari modelli delle checklist dell'Allegato n. 4 (gli Allegati dal 4a al 4i per le varie tipologie di operatori e la checklist 4l per l'etichettatura).

Le principali novità introdotte nel presente Piano (a cui si rimanda per completezza di informazioni) sono:

- La frequenza dell'attività ispettiva e gli impianti da controllare in base alle risorse disponibili ed alla valutazione del rischio sono stabilite secondo le indicazioni fornite dal Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023 e tenuto conto delle frequenze minime dettate dal PNAA 2024-2026

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

Si tenderà a garantire le seguenti frequenze ispettive:

Un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) n. 183/2005, esclusi gli OSA che destinano i sottoprodotti all'industria mangimistica;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;
- operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi;

Per le imprese di cui all'art. 5, comma 1 e comma 2, dato l'elevato numero dei produttori primari e di produttori di mangimi per l'autoconsumo aziendale, le ispezioni devono essere programmate ed effettuate, in base al livello di rischio e alle risorse dipartimentali disponibili (vedi tabelle riassuntive allegate).

Per gli allevamenti verranno previsti interventi concomitanti con altre aree di attività (latte, benessere....)

Operatori primari registrati	n.183/05 art. 5 comma 1	Regolamento (CE)	numero ispezioni previste
produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)			
allevatori che miscelano mangimi in azienda			50
allevatori che non miscelano mangimi in azienda			50
Operatori post-primari registrati	183/05 art. 5 comma 2	Regolamento (CE) n.	numero ispezioni
produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)			3

Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Regolamento (CE) n. 999/2001	numero ispezioni
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.	
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) e che producono anche mangimi per ruminanti.	1
allevamenti che producono per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.	
allevamenti registrati per la produzione per autoconsumo di mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che producono mangimi per ruminanti	
TOTALE GENERALE	270
TOTALE SENZA ALLEVAMENTI	120

Per la ripartizione fra distretti si rimanda alle tabelle allegate,
L'identificazione degli impianti da sottoporre a controllo viene rimandata alla pianificazione distrettuale.

VERIFICA ETICHETTATURA

Viste le problematiche relative all'etichettatura dei mangimi riscontrate negli ultimi anni si ritiene opportuno che nell'ambito dell'attività ispettiva programmata, si preveda in almeno il **10% dei controlli programmati, da condurre presso impianti di produzione** o di distribuzione di mangimi, si verifichi la conformità dell'etichettatura, con particolare riferimento ai claims. Ogni Distretto dovrà condurre nel corso del 2024 **almeno due ispezioni presso negozi di vendita al dettaglio di mangimi** e prodotti per animali d'affezione, prendendo in esame l'etichettatura di almeno 5 prodotti (alimenti completi e complementari) per ogni ispezione, con compilazione della specifica checklist.

DISTRETTO A 3 CONTROLLI

DISTRETTO B 3 CONTROLLI

Si sottolinea che le analisi che evidenziano l'assenza (o la presenza) di specifici ingredienti indicati in etichetta e quindi generano una non conformità che potrebbe configurarsi come una frode e pertanto non di diretta competenza del servizio veterinario (in quanto trattasi di frode commerciale) oltre ad essere comunicata a chi di competenza (NAS O MIPAFF) deve comunque essere gestita come una non conformità di etichettatura e di conseguenza inserita nel sistema SINVSA come campione non conforme (per irregolarità di etichettatura).

Ciò comporterà quindi la conseguente compilazione dell'Allegato 3 dove saranno riportate tutte le specifiche del caso. Tale non conformità andrà anche riportata nell'apposita scheda riepilogativa dei controlli sull'etichettatura (Allegato 10) do-ve andrà riportato per completezza anche il numero di scheda del campione risultato non conforme.

Al fine di uniformare l'attività su tutto il territorio nazionale la modulistica del presente piano, e anche il sistema SINVSA, mettono a disposizione le apposite checklist Al-legato 4I utili al fine di verificare la conformità dell'etichettatura (il cui utilizzo non è vincolante).

ANAGRAFE DELLE IMPRESE DEL SETTORE DEI MANGIMI

Il DV provvede a:

il costante aggiornamento degli elenchi previsti da:

il Reg. (CE) n. 183/2005,

il Reg. 2019/4

il Reg. 2019/6

il Reg. (CE) n. 999/2001 e s.m.i. per quanto attiene gli impianti di produzione di mangimi e gli allevamenti dotati di nulla osta per l'uso in deroga delle proteine animali trasformate
L'aggiornamento dovrà avvenire nel sistema informativo SINSVA.

PIANI DI CAMPIONAMENTO

I campionamenti effettuati nell'ambito del PNAA dovranno essere registrati nel sistema SINVSA. A tal fine è necessario assicurare la corretta alimentazione dell'anagrafica degli OSM nei sistemi informativi. Si sottolinea la necessità che il campione venga consegnato al laboratorio correlato di numero di scheda SINVSA, per consentire la corretta tracciabilità del campione stesso e favorirne l'associazione dell'esito.

Inoltre, si raccomanda di verificare efficacemente che gli operatori del settore dei mangimi soddisfino l'obbligo previsto dal Regolamento 183/05 di prelevare e con-servare campioni di materie prime, additivi e premiscele e da ogni lotto di prodotti fabbricati e immessi sul mercato, incoraggiando l'implementazione da parte dell'OSM di procedure specifiche

Il PRAA 2025 costituito da piani mirati al controllo ufficiale nel settore dell'alimentazione animale per la verifica di:

1. Piano di Controllo dei costituenti di origine animale nei mangimi;
2. Piano di controllo della contaminazione da Micotossine;
3. Piano di controllo degli Additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi;
4. Piano di controllo sulla presenza di Diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili
5. Piano di controllo ufficiale della presenza di Contaminanti Inorganici e Composti Azotati, Composti Organoclorurati, e Radionuclidi;
6. Piano di controllo ufficiale della contaminazione microbica da Salmonella;
7. Piano di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati.

Nell'ambito dei suddetti piani, le modalità di prelievo dei mangimi sono quelle descritte in:

- **D.M. 20 aprile 1978** esclusivamente per il controllo della presenza dei pesticidi e di microrganismi;
- **Reg. (CE) n. 152/2009** per il controllo della presenza dei restanti analiti modificato dal **Reg. (UE) n. 691/2013**.

L' **Allegato 8 del PNAA 2024-2026** contiene le "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi".

Il campionamento per la ricerca di sostanze a livelli di **carry over/contaminazione crociata** segue le modalità delle **sostanze distribuite in maniera NON uniforme** nei mangimi.

Per quanto attiene al campionamento di matrici, **diverse dai mangimi**, quali acqua di abbeverata e materiali di categoria 1 e 2 si rimanda agli specifici capitoli del PNAA 2024-2026.

Ad ogni campione prelevato deve corrispondere **la ricerca di una sola sostanza**, salvo diversamente indicato nel file di programmazione.

Detti campioni devono essere effettuati utilizzando l'idonea strumentazione e materiali appropriati.

Particolare attenzione deve essere posta alla compilazione del verbale di campionamento.

Al fine di evitare errori nell'assegnazione del campione al corrispondente programma (monitoraggio o sorveglianza), si chiede di prestare particolare attenzione sia in fase di pianificazione all'atto dell'identificazione della tipologia di impianto ove eseguire il campionamento sia in fase di prelievo al momento dell'indicazione sul verbale del tipo di programma.

E' cura del prelevatore compilare il verbale in ogni sua parte, in modo chiaro e leggibile ed inserire tutte le informazioni indispensabili.

Pertanto si richiama l'attenzione sulla necessità di:

- a) allegare copia del cartellino del mangime prelevato qualora confezionato;
- b) fornire, nel caso di campionamento di mangime prodotto per l'autoconsumo aziendale, le indicazioni della composizione e delle eventuali premiscele o mangimi complementari aggiunti;
- c) non campionare materie prime o mangimi, dove è dichiarata la presenza di OGM;

- d) indicare la presenza o meno di proteine animali trasformate in deroga, nel caso di prelievi per la ricerca di frammenti ossei in mangimi per non ruminanti, prodotti per l'autoconsumo aziendale;
- e) accertarsi, attraverso la visione della etichettatura, documentazione di trasporto, ogni altro documento utile, della corretta identificazione del materiale prelevato (evitare errori di sostituzione);
- f) verificare, dal registro aziendale dei trattamenti, la presenza di trattamenti medicamentosi in corso (mangimi medicati, somministrazioni di medicinali attraverso l'acqua d'abbeverata). Tale verifica riveste particolare importanza qualora il prelievo del mangime è eseguito direttamente dalla mangiatoia o dall'abbeveratoio;
- g) Per poter conferire al campionamento una maggiore forza legale deve essere compilata con scrupolosità la sezione del verbale in cui vengono descritte in modo chiaro e dettagliato le modalità di prelievo del campione utilizzate e i riferimenti normativi

Si ribadisce inoltre che:

1. i campioni, inviati all'I.Z.S.L.E.R., che non rispettano le indicazioni di cui al paragrafo precedente o non sono rispondenti ai requisiti di codesto PRAA, **non saranno analizzati**;
2. l'I.Z.S.L.E.R. ne darà comunicazione al referente PRAA e alla scrivente U.O. Veterinaria;
3. il campione non dovrà essere conteggiato ai fini della rendicontazione dei campioni eseguiti;
4. il campione dovrà essere ripetuto.

Nel caso di assegnazione di campioni su materie prime/additivi/premiscele che non risultano reperibili sul territorio possono essere campionati mangimi completi e/o complementari contenenti tali materie prime/additivi/ premiscele.

CAMPIONAMENTI EXTRAPIANO

Resta inteso che in particolari situazioni (epidemiologiche, tossicologiche, ecc.) o in presenza di esigenze locali di qualsivoglia natura, il numero o la tipologia dei campioni possono essere modificati, sentiti, per le parti di competenza, questa D.G. Salute ed l'I.Z.S.L.E.R. di Brescia.

Questi campioni sono da considerarsi extrapiano.

PROGRAMMI DI MONITORAGGIO

La pianificazione di questi campioni dovrà avvenire **IN MODO ASSOLUTAMENTE CASUALE** utilizzando la metodica che si riterrà adeguata.

RIPARTIZIONE DELL'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Seguiranno le tabelle relative alla ripartizione e assegnazione dell'attività di campionamento.

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Per le specifiche relative all'effettuazione delle attività di campionamento previste dai diversi piani, si rimanda al PNA 2024-2026 o alla versione integrale del " PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE

[PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE N.1069/2009 E UE N.142/2011](#)

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

1. Controlli da effettuare nelle fasi di produzione dei sottoprodotti di origine animale

Queste verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli impianti all'ingrosso di produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di

origine animale o contenenti prodotti di origine animale (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti a base di carne, preparazioni, caseifici, depositi frigoriferi, ecc.), nonché negli esercizi al dettaglio in sede fissa o su aree pubbliche.

La frequenza minima dei controlli è pertanto riconducibile alle frequenze stabilite sugli impianti produttori di alimenti ed affidate al personale dei Servizi di Area B delle ATS.

In particolare la vigilanza sulla corretta gestione dei sottoprodotti nei luoghi di loro produzione deve riguardare almeno:

- la verifica dell'esistenza, nel piano di autocontrollo, di una specifica procedura per la gestione dei sottoprodotti di origine animale;
- la corretta identificazione dei contenitori in tutte le fasi di raccolta, deposito e trasporto;
- le modalità di raccolta e conservazione dei sottoprodotti di origine animale in attesa del loro smaltimento;
- il controllo dei documenti commerciali e del registro delle partite spedite, di cui all'art. 22 del Reg. CE/1069/2009.

2. Controlli in fase di trasporto, deposito, trasformazione, utilizzo o smaltimento dei SOA e dei PD.

Unità soggette a controllo (al 31/12/2024)

SEZ.	CAT.	TIPOLOGIE DI IMPIANTI RICONOSCIUTI Reg. CE/1069/2009	N° IMPIANTI
I	1	Magazzinaggio SOA prodotti freschi senza manipolazione	2
I	2	Magazzinaggio SOA prodotti freschi senza manipolazione	2
I	3	Magazzinaggio SOA prodotti freschi senza manipolazione	3
I	1	Magazzinaggio SOA prodotti freschi con manipolazione	1
I	3	Magazzinaggio SOA prodotti freschi con manipolazione	12
II	1	Magazzinaggio di Prodotti derivati	1
II	3	Magazzinaggio di Prodotti derivati	8
III		Inceneritore e coinceneritore	4
IV	1	Trasformazione	1
IV	2	Trasformazione	1
IV	3	Trasformazione	5
VI	2	Biogas	6
VIII	3	Produzione petfood da SOA trasformati	3
XII	2	Produzione fertilizzanti	1
XII	3	Produzione fertilizzanti	1
		TOTALE IMPIANTI RICONOSCIUTI	51

SEZ.	CAT.		N° IMPIANTI
V	3	Oleochimico	3
IX	3	Impianti tecnici	4
X	2	Utilizzatori registrati di SOA e prodotti derivati per usi in deroga	3
X	3	Utilizzatori registrati di SOA e prodotti derivati per usi in deroga	2
XI	3	Centri di raccolta	1
XIII	1	Altri operatori registrati	18
XIII	2	Altri operatori registrati	18
XIII	3	Altri operatori registrati	37
		TOTALE IMPIANTI REGISTRATI	86

Lo schema seguente stabilisce le frequenze annuali dei controlli in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, preventivamente calcolate con le modalità citate nei precedenti paragrafi e conformi alle

frequenze minime previste dal Ministero della Salute.

Attività impianto	FREQUENZE ANNUALI DEI CONTROLLI				AUDIT (a rotazione)
	ISPEZIONI				
	Alto	Medio Alto	Medio Basso	Basso	
Sez. I Magazzinaggio SOA senza manipolazione	Annuale				Biennale
Sez. I Magazzinaggio SOA con manipolazione	Semestrale		Annuale		Biennale
Sez. II Magazzinaggio PD	Annuale				Triennale
Sez. III Inceneritore/combustione	Annuale				Triennale
Sez. IV Trasformazione	Semestrale		Annuale		Biennale
Sez. V Oleochimico	Annuale				Triennale
Sez. VI Biogas	Annuale				Biennale
Sez. VII Compostaggio	Annuale				Biennale
Sez. VIII Produzione petfood (1) (2)	Trimestrale		Semestrale		Annuale
Sez. IX Impianti tecnici	Biennale				Triennale
Sez. X Utilizzatori registrati di SOA e prodotti derivati per usi in deroga	Annuale				Triennale
Sez. XI Centri di raccolta	Annuale				Triennale
Sez. XII Produzione fertilizzanti	Annuale				Biennale
Sez. XIII Altri operatori registrati	annuale				Triennale

(1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi.

(2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici

Queste frequenze rappresentano un'indicazione di minima, suscettibile di variazioni in incremento nell'ambito della programmazione aziendale dell'attività di controllo dei Servizi Veterinari territorialmente competenti, in funzione delle dimensioni dell'impianto o dell'attività, della valutazione e dell'analisi dei rischi, nonché delle garanzie offerte dall'impresa in base ai contenuti ed all'applicazione del piano di autocontrollo aziendale.

Al fine di consentire di verbalizzare/evidenziare i principali risultati del controllo posto in essere, si continueranno ad utilizzare due tipologie di verbali, che dovranno essere controfirmati dal personale dell'impresa presente all'ispezione al termine di ogni intervento di controllo (Verbale 1069 e Verbale ispezione). In ogni caso di **rilevamento di non conformità**, dovrà, inoltre, essere sempre compilata l'apposita scheda, riportante modalità e tempi di risoluzione (Scheda NC 1069).

Tutta la documentazione dovrà essere inserita nell'apposita sezione del SIVI.

Per quanto attiene le attività di ispezione, si ritiene necessario svolgere sistematicamente le seguenti verifiche:

- Verifica corretta gestione materiali in ingresso
- Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati
- Verifica del rispetto dei parametri di processo
- Verifica del registro delle partite di sottoprodotti

Si rimanda alle singole programmazioni Distrettuali, la scelta della modalità operativa più opportuna e compatibile con le esigenze del Servizio.

- L'aumento delle attività certificative e di controllo legato all'export di PAT e agli scambi comunitari di SOA comporterà un forte impegno orario dovuto alle necessarie verifiche conseguenti, stimabile in circa 100 ore/anno.
- Le attività registrate di trasporto vengono sottoposte a controllo nell'ambito dei controlli su strada con la Polizia Stradale o in occasione di autorizzazione dei mezzi.

IN OGNI IMPIANTO RICONOSCIUTO DOVRA' ESSERE OBBLIGATORIAMENTE EFFETTUATO ALMENO UN CONTROLLO.

Tutta l'attività di controllo dovrà essere inserita in SIVI, l'attività sarà condotta nel rispetto del Reg. 1069/2009/CE e Reg. 142/2011/CE e successive modificazioni.

Particolare attenzione dovrà essere posta negli impianti di trasformazione di categoria 1 e 2 sulla marcatura con trieptanoato di glicerina (GHT), tale attività deve essere registrata in SIVI.

E' opportuno inoltre effettuare, nell'ambito dei controlli programmati nei caseifici, dei controlli sull'utilizzo di latte e altri prodotti derivati in deroga, negli impianti che intendono inviare all'alimentazione animale i prodotti di cui all'allegato X, capo II, sezione 4, parte II del Reg. (UE) 142/2011.

RIPRODUZIONE ANIMALE

Di seguito si riporta il livello minimo dei controlli, che verranno possibilmente effettuati in forma congiunta con il competente Ufficio Territoriale Regionale della D.G. Agricoltura

impianti autorizzati	Attività*	CONTROLLI
Centro magazzinaggio sperma -- COMUNITARIO	6	6
Centro produzione materiale seminale o di embrioni -- NAZIONALE	11	11
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	5	5
Gruppo raccolta embrioni equino -- COMUNITARIO	3	3
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	4	4
Recapito -- NAZIONALE	12	6
Stazione di inseminazione artificiale equina -- NAZIONALE	8	4
Stazione di monta naturale privata per gli equini -- NAZIONALE	11	in scadenza
Stazione di monta pubblica -- NAZIONALE	88	In scadenza
Operatori di fecondazione artificiale - allevamenti	57	5
		50

*Il numero è riferito alle attività e non al numero degli impianti, diversi impianti sono autorizzati ad attività diverse.

Questa attività, stante le competenze specialistiche e la necessità di operare in collaborazione con funzionari ex Provinciali, era attribuita al dott. Bosio ora in aspettativa prima del pensionamento; verrà individuata una nuova figura per coprire questo incarico.

L'entrata in vigore del Reg. (UE) 2016/429, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale») e successivi atti delegati, aumenta le complessità in materia di autorizzazioni e certificazioni per gli scambi comunitari e necessiterà di una revisione completa delle procedure in essere.

Stante che la quasi totalità delle verifiche e delle certificazioni richieste, attengono alla biosicurezza e al contrasto alla diffusione delle Malattie Infettive Denunciabili, si renderà necessaria la collaborazione con i colleghi della Sanità Animale.

In particolare, stante la sovrapposibilità delle certificazioni sanitarie richieste per gli animali vivi e lo sperma e embrioni direttamente in partenza dai centri di raccolta sperma e raccolta embrioni comunitari, che richiedono la diretta conoscenza delle condizioni sanitarie dei riproduttori, tali certificazioni saranno a carico dei colleghi di Sanità Animale competenti sulle verifiche sanitarie sui riproduttori stessi.

Resteranno a carico dei colleghi del SIAPZ le attività autorizzative e di controllo.

La rendicontazione dovrà essere fatta utilizzando la tabella di programmazione e dovrà pervenire a cura dei RUOT al Servizio entrolti 15.01.2026

PIANO DI VERIFICA MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI, DELLE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG.(CE) M. 2073/05 E S.M.I. PRESSO GLI STABILIMENTI ALIMENTARI, ANNO 2025

Gli stabilimenti alimentari, ai sensi dell'art. 4 e 5 del Reg. 852/04, sono tenuti a predisporre e attuare misure igieniche specifiche per il rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari di cui all'Allegato I del Regolamento (CE) 2073/2005.

Si conferma quindi la necessità di proseguire l'attività di verifica sugli operatori del settore alimentare mediante campionamento e analisi, mirata alla valutazione del rispetto dei criteri di cui all'Al. I al Reg (CE) 2073/2005 al quale si rimanda.

I campioni dovranno essere prelevati presso gli stabilimenti riconosciuti e registrati, inclusi i luoghi nei quali gli alimenti vengono offerti al consumatore per il consumo diretto, dove gli stessi siano stati preparati o comunque manipolati.

L'identificazione degli impianti sarà effettuata in sede di pianificazione distrettuale.

Al momento del prelievo è indispensabile procedere al campionamento di 150 gr. per ciascuna u.c. al fine di assicurare al laboratorio una sufficiente quantità di matrice, anche tenendo conto delle eventuali procedure di preparazione del campione

I campioni da analizzare per i criteri di igiene di processo sono prelevati, solo alla produzione, in singola aliquota, costituita dal numero di unità campionarie indicate nel Regolamento (CE) 2073/2005 o da un'unica unità campionaria nel caso dei criteri di igiene di processo supplementari di cui all'allegato 7 delle LLGG per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 10/11/2016.

Nel caso in cui sia previsto un campionamento con garanzie della difesa (in più aliquote) si può procedere al campionamento in aliquota unica con analisi non ripetibile quando:

la determinazione richiesta è presumibilmente distribuita in maniera non uniforme nella matrice campionata (es. prove microbiologiche)

la quantità di materiale che si intende sottoporre ad analisi non sia sufficiente a predisporre più aliquote; fra la data del prelievo e la data di scadenza o il TMC dell'alimento campionato intercorrano meno di 10 giorni (tempo minimo per le attività analitiche previste).

Nel caso di campioni prelevati in aliquota unica, per garantire il diritto alla difesa per le parti interessate, è responsabilità dell'Autorità Competente, all'atto del prelievo:

- indicare, nel verbale, la motivazione che ha reso necessario il ricorso a tale procedura;
- concordare con il laboratorio che effettua l'analisi, le tempistiche (sede, giorno e ora) in cui questa verrà eseguita;
- comunicare (documentare la comunicazione) alle parti interessate (detentore e produttore), mediante indicazione sul verbale (o allegato allo stesso), tutte le informazioni utili a garantire il diritto alla difesa (es. data, ora e luogo ove avverrà l'apertura del campione).

In ottemperanza alla ISO/IEC 17025, nel rapporto di prova i risultati sono espressi in conformità con il metodo adottato, specificando le unità di misura utilizzate.

L'incertezza di misura viene espressa quando richiesta dal committente o quando il suo valore influenza la conformità a un limite di legge e la norma faccia espresso riferimento alla necessità di prendere in considerazione l'incertezza di misura ai fini dell'espressione del giudizio di conformità.

In particolare, per quanto riguarda i criteri di sicurezza per gli unici parametri che prevedono una ricerca quantitativa (L. monocytogenes), in conformità con quanto suggerito dall'EURL, l'incertezza di misura o i limiti di confidenza non vengono considerati ai fini dell'espressione del giudizio.

Nel caso di analisi di campioni che prevedano più determinazioni con tempi analitici diversi, l'eventuale esito di un parametro non conforme dovrà essere comunicato all'AC tramite l'emissione di un rapporto di prova parziale, senza attendere il completamento delle altre analisi.

In caso di mancato rispetto dei criteri di igiene, l'AC effettuerà le opportune verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare e adotterà gli eventuali provvedimenti.

Per la ATS Bergamo sono previsti i seguenti campionamenti:

		BERGAMO
LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ²	Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	24
LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ³	Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	24
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE (distribuzione)	Stabilità microbiologica	2
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE (produzione)	Enterobacteriaceae	1
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE (RTE) distribuzione	<i>Listeria monocytogenes</i> (2)	2
LATTE E SIERO DI LATTE IN POLVERE (distribuzione)	<i>Salmonella spp, listeria monocytogenes</i> (2)	1
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE (produzione)	<i>Enterobacteriaceae</i>	3
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE (produzione)	<i>Salmonella spp, listeria monocytogenes</i> (2)	2
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE (distribuzione)		4
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE (produzione)	<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	2

LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE (distribuzione)		4
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione (produzione)	<i>Escherichia coli</i>	10
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione (produzione)	<i>Salmonella spp.</i> <i>listeria monocytogenes</i> (2),	10
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione (produzione)	<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	10
PRODOTTI A BASE DI LATTE (produzione)	Muffe	5
PRODOTTI A BASE DI LATTE (produzione)	<i>Listeria monocytogenes</i> (2), <i>salmonella spp</i>	23
PRODOTTI A BASE DI LATTE (distribuzione)		18
PRODOTTI A BASE DI LATTE (produzione)	<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	26
PRODOTTI A BASE DI LATTE (produzione)	<i>Escherichia coli</i>	26
PRODOTTI A BASE DI LATTE (distribuzione)	<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	30
		243

La ripartizione distrettuale è riportata nella tabella allegata al presente documento di programmazione.

Per una consultazione completa del Piano e delle relative tabelle esplicative si rimanda al documento "4.3.2 Piano Controlli Ufficiali ai sensi delle LLGG sul CU (consultabile in SIV attraverso il seguente percorso: Gestione documenti/ Documenti/ Programmazione 2025)

[PIANO NAZIONALE RESIDUI \(PNR\) 2025](#)

Il PNR è stato presentato dal Referente Aziendale in una riunione tenutasi in data 19.02.2025
Il piano ha inizio il 1° gennaio 2025 e termina il 31 dicembre 2025.

Normativa di riferimento

- Regolamento (UE) 2017/625;

- Regolamento delegato (UE) 2019/2090, sulla gestione dei casi di non conformità; • Regolamento di esecuzione (UE) 2021/808, e successive modifiche, sul rendimento dei metodi analitici;
- Regolamento delegato (UE) 2022/1644;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1646;
- Decreto legislativo n. 158/2006 e successive modifiche;
- Decreto legislativo 27/2021, recante l'adeguamento della norma nazionale al regolamento (UE) 2017/625 e successive modifiche.

Il 2025 è il terzo anno di attuazione dei regolamenti dell'Unione europea (UE) 2022/1644 e 2022/1646, che trovano applicazione dal 15 dicembre 2022, a seguito dell'abrogazione della direttiva 96/23/CE stabilita dal regolamento (UE) 2017/625.

I nuovi regolamenti, avendo come oggetto esclusivamente le sostanze farmacologicamente attive, hanno rimodulato l'elenco delle sostanze chimiche da ricercare nel PNR.

Il PNR 2025 si declina attraverso l'attuazione dei seguenti Piani:

- Piano mirato (macelli, allevamenti e stabilimenti): piano nazionale di controllo della produzione, basato sul rischio
- Piano di sorveglianza: piano nazionale di sorveglianza della produzione UE randomizzato
- Piano Paesi Terzi: piano nazionale di controllo degli animali e dei prodotti di origine animale importati da Paesi Terzi
- Extrapiano (da parte del Ministero o delle Regioni/P.A.), per specifiche esigenze nazionali o locali
- Sospetto, non oggetto di attività di pianificazione

I campioni devono essere omogeneamente distribuiti nel corso dell'anno ed effettuati, ove possibile, anche nei fine settimana.

Piano attualmente comunicati da Regione Lombardia

Piano mirato (Area C):

n. 282 campioni in allevamento (101 al distretto A e 181 al distretto B)

Piano di sorveglianza:

n. 35 campioni in allevamento (17 distretto A; 18 distretto B)

Totale dei campionamenti in Area C: n. 317, di cui

n. 118 nel distretto A e

n. 199 nel distretto B.

Per i dettagli dell'attività programmata e dei documenti di pianificazione aziendali, si rimanda al documento di programmazione in Documenti nel sistema SIVI e ai documenti di ripartizione distrettuali dei campionamenti su base provinciale.

[PIANO ALPEGGI 2025](#)

LO SPECIFICO PIANO E' IN FASE DI REVISIONE E SARA' OGGETTO DI INTEGRAZIONE NON APPENA DISPONIBILE

[PIANO PRELIEVI UVAC 2025](#)

Autorità competenti coinvolte

- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale – ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)
- Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari (UVAC)

Ambito di intervento

- Animali e prodotti di origine animale destinati al consumo umano provenienti da Paesi Comunitari

Obiettivi

- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, repressione delle frodi e sanità animale

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono coordinati da UVAC Lombardia e condotti da personale del Dipartimento di Prevenzione Veterinario.

Nel 2025 sono stati programmati 8 controlli in Area C, da ripartirsi nei due distretti veterinari:

- **5 nel distretto A;**
- **3 nel distretto B.**

Paese UE	Macro Voce Merceologica	Note	Partite Programmate	Analisi Proposte	distretto
AUSTRIA	Latte e crema di latte, non concentrati e senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	LATTE: sostanze elencate nel PNR 2024 e Aflatossina M1	1	Salmonella spp.aflatoxinsantibioticsnon-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)	A
AUSTRIA	Latticello, latte e crema coagulati, yogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao	LATTE: sostanze elencate nel PNR 2024 e Aflatossina M1	1	Aflatoxins antibioticsnon-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)	A
AUSTRIA	Latticello, latte e crema coagulati, yogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao	LATTE: sostanze elencate nel PNR 2024 e Aflatossina M1	1	Aflatoxins antibioticsnon-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)	B
AUSTRIA	Formaggi e latticini	ricercare:- FORMAGGIO: Listeria monocytogenes e AflatossinaM1 FORMAGGIO a LATTE CRUDO: E. coli STEC, Salmonella e Aflatossina M1	1	Listeria monocytogenesSalmonella spp.aflatoxinshigatoxin-producing Escherichia coli	A

		ricercare:- FORMAGGIO: Listeria monocytogenes e AflatossinaM1 FORMAGGIO a LATTE CRUDO: E. coli STEC, Salmonella e Aflatossina M1		Listeria monocytogenes Salmonella spp. aflatoxins shigatoxin-producing Escherichia coli	
GERMANIA	Formaggi e latticini		1		B
FRANCIA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		1	Salmonella spp.	A
FRANCIA	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	BENESSERE	1		A
GERMANIA	Bovini domestici da allevamento - mod. 64/432 F1	BENESSERE	1		B

Per ogni singolo campione è necessario rispettare:

- la tipologia di prodotto/matrice indicata
- il Paese UE di provenienza
- le analisi di laboratorio da effettuare

Ove fossero richiesti esami sia microbiologici sia chimici andranno prelevati campioni distinti.

Nel caso di partite sottoposte a controlli di tipo chimico disposti dagli UVAC il campione deve essere suddiviso in tre aliquote, due delle quali devono essere inviate al laboratorio ufficiale. Di queste la prima è utilizzata per l'analisi di prima istanza, la seconda per l'eventuale ripetizione/revisione d'analisi da effettuarsi su richiesta del soggetto produttore/speditore del paese da cui proviene la merce o di un suo legale rappresentante in Italia. Una terza aliquota è consegnata al detentore della merce che l'acquiesce e la detiene per conto del soggetto produttore/speditore del paese da cui la merce proviene al fine di consentirgli di chiedere un ulteriore parere di esperti

È necessario, una volta concluso in controllo, inserire l'esito in SINTESIS.

I rispettivi RUOT disporranno autonomamente, durante l'arco dell'anno, i campionamenti loro attribuiti previo monitoraggio delle partite "campionabili" in arrivo, verificandole tramite le quotidiane comunicazioni delle stesse da SINTESIS (info.sintesis@sanita.it).

Qualora, durante l'anno di attività, non risultasse possibile identificare una partita rispondente a macrovoce e provenienza, i Dipartimenti veterinari delle ATS provvederanno a contattare direttamente l'UVAC all'indirizzo e-mail uvac.lombardia@sanita.it per concordare una diversa provenienza o macrovoce.

I controlli effettuati dovranno essere registrati nell'applicativo e l'attività dovrà essere portata a termine entro il 31/12/2025.

[PIANO REGIONALE SULLA SPERIMENTAZIONE ANIMALE](#)

Nelle more delle disposizioni che il Ministero della salute si riserverà di emanare a seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs. 26/2014 sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici, si forniscono le indicazioni per la programmazione dell'attività di controllo nell'ambito della sperimentazione animale.

PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

DECRETO LEGISLATIVO 4 marzo 2014, n. 26 - Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.

	CATEGORIE	FREQUENZE MINIME DEI CONTROLLI	N. IMPIANTI ATTIVI	N. CONTROLLI PROGRAMMATI
A	Stabilimenti di allevamento	annuale	2	2
B	Stabilimenti fornitori	annuale		
C	Stabilimenti di allevamento/fornitori	annuale		
D	Stabilimenti utilizzatori	annuale	2	2
E	Stabilimenti utilizzatori di cani, gatti e/o primati non umani	semestrale		

Nel controllo, ove pertinente, deve essere effettuato anche un controllo di farmacovigilanza in cui deve essere utilizzata la check list allegata.
Il controllo di farmacovigilanza deve essere inserito nell'applicativo Ricetta elettronica in Vetinfo secondo le modalità previste dal piano Farmacovigilanza 2025.

INDICATORI: Nell'ATS di Bergamo sono presenti solo due centri con stabulari dell'Istituto di Ricerca Mario Negri. Tali centri sono da anni sottoposti a regolari controlli con esiti costantemente favorevoli.

RENDICONTAZIONE ATTIVITÀ

L'attività di controllo sarà rendicontata esclusivamente attraverso SIV.
Deve essere predisposta una sintetica relazione scritta a cura del RUOT di riferimento che dovrà contenere almeno i seguenti punti:
criticità rilevate durante l'esecuzione del piano
motivazioni della non esecuzione delle ispezioni programmate
non conformità rilevate con una loro breve descrizione e i provvedimenti adottati (es. sanzioni, denunce, sequestri, prescrizioni, ecc.)
per sanzioni e denunce precisare l'art. violato
iniziative di formazione organizzate

Tale relazione dovrà pervenire al Servizio entro il 25.01.2026 per il successivo inoltro alla UO Veterinaria.

CONDIZIONALITÀ

La Comunità Europea ha stabilito di legare il sostegno economico comunitario erogato agli agricoltori al rispetto di determinati requisiti, a condizione quindi che l'operatore lavori nel pieno rispetto delle norme.

La condizionalità è diventata negli anni il principale strumento operativo comunitario per raggiungere gli obiettivi di buona gestione agronomica e ambientale dei terreni e delle aziende, di benessere degli animali e di sicurezza alimentare.

Anche per il 2025 la Condizionalità risulta divisa in TRASCINAMENTO (validità 2022-2025) e RAFFORZATA (2025) secondo le tabelle allegate; di competenza del Servizio IAPZ sono i controlli relativi alla sicurezza alimentare e al benessere in allevamento. Per il 2025 per la CONDIZIONALITÀ RAFFORZATA sono stati comunicati da OPR solo i controlli per i CGO5 (vedi tabella), mentre per il benessere TUTTI i controlli che verranno eseguiti ai sensi del PNBA 2025 dovranno avere flaggata la spunta **CONDIZIONALITÀ SI**.

Tale attività deve essere completata entro il 31.12.2025 utilizzando le Check List dedicate reperibili nel sistema Vetinfo. Tutta la documentazione relativa al controllo dovrà essere inserita in Vetinfo in un unico file.

Come da tabelle regionali sono stati programmati dal Servizio IAPZ i seguenti controlli:

TRASCINAMENTO	CGO4	CGO6	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13
CAMPIONE CASUALE	0	0	0	0	0	0
CAMPIONE RISCHIO	2	1	2	0	0	2
TOTALI	2	1	2	0	0	2

RAFFORZATA	CGO5	CGO9	CGO10	CGO11
CAMPIONE CASUALE	1	0	0	0
CAMPIONE RISCHIO	11	TUTTI	TUTTI	TUTTI
TOTALI	12			

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

Tale attività di supervisione sarà svolta sul 100% delle check list risultate non conformi e sul 10% delle check list risultate conformi per i controlli estratti a campione e sul 100% delle check list dei controlli extracampione risultati NC; questa attività sarà svolta e rendicontata al Servizio dai RUOT Distrettuali.

Come stabilito dal Piano Triennale Anticorruzione dell'ATS di Bergamo tutti i controlli sia di sicurezza alimentare che di benessere ricompresi nel campione a rischio della condizionalità 2025 saranno effettuati da due veterinari ufficiali.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = (100%)

Supervisione documentazione dei controlli ufficiali aziende estratte a campione:

- il 100% delle aziende con controlli con esito non favorevole, le cui risultanze hanno rilevanza ai fini dell'erogazione dei contributi comunitari;
- almeno il 10% delle aziende selezionate nel campione di condizionalità su base casuale o a rischio i cui controlli hanno dato esito favorevole.

Supervisione documentazione dei controlli ufficiali aziende NON estratte a campione (EXTRACAMPIONE):

- il 100% delle aziende con controlli con esito non favorevole, le cui risultanze hanno rilevanza ai fini dell'erogazione dei contributi comunitari;

RENDICONTAZIONE

Inserimento delle checklist relative ai controlli ufficiali e della relativa documentazione pertinente, compresi i provvedimenti conseguenti negli applicativi informatici dedicati entro 30 giorni dall'esecuzione del controllo e comunque non oltre il 07.01.2026.

Esecuzione delle supervisioni entro il 15.01.2026 e invio relazione sull'attività svolta nell'anno entro stessa data per poter predisporre ed inviare entro il 31 gennaio, alla UO Veterinaria una relazione sull'attività di supervisione effettuata.

OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI

SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	92
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
7.2	Imprese interessate			3		13	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL				4	17	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore				4	17	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR				4	17	

	Riepilogo	Criticità		
7	Rilevanza LOCALE del problema	92%		

Le ore derivanti dalle attività specifiche di controllo programmate negli impianti export e nelle aziende produttrici di latte, sono comprese nella programmazione dell'attuazione dei controlli nella filiera latte. Le ore derivanti dalle attività di certificazione sono comprese nella tabella delle attività di legge su richiesta

DIGITALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	46
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
7.2	Imprese interessate	1				4	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			8	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL	1				4	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore	1				4	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	
	Riepilogo	Criticità			Coeff	Peso	
7	Rilevanza LOCALE del problema	4	6	%	1	100	

Le ore utilizzate per le azioni di supporto rientrano nel computo generale delle ore già attribuite ai vari piani.

Le ore utilizzate per le azioni di supporto rientrano nel computo generale delle ore già attribuite ai vari piani.

FORMAZIONE

La UO Veterinaria predispone e realizza ogni anno, il "Piano Annuale di Formazione" degli Operatori del ATS. Le attività formative, modulate sui fabbisogni del territorio e legislativi e calate sugli Obiettivi identificati nel PRISPV, sono realizzate attraverso la pianificazione di iniziative che possono prevedere anche il supporto di consulenti esterni per facilitare la comprensione di temi specifici. Ogni Dipartimento effettuerà attraverso il personale formato la ricaduta dei corsi sugli operatori addetti al controllo ufficiale.

Si rimanda al documento di programmazione Dipartimentale, come però sottolineato verranno privilegiati i seguenti aspetti per tutto il personale:

- riunioni cadenzate per valutare le problematiche territoriali e gli interventi conseguenti
- semplificazione amministrativa
- PNR e PNAA
- sistemi informatici utilizzo
- condizionalità
- benessere animale
- ricetta elettronica, farmacovigilanza e AMR

Sono programmate attività di formazione di base sul benessere animale negli allevamenti, specificamente rivolte al personale neoassunto o non ordinariamente addetto all'effettuazione di tali controlli.

PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE FINALIZZATE ALLA VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Vedi specifico programma degli audit interni.

Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche:

Le verifiche interne di efficacia a cascata del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, stante il ridotto numero di veterinari ufficiali afferenti al medesimo Servizio, saranno svolte contestualmente agli audit interni dal Direttore del medesimo servizio, approfondendo annualmente quei processi di maggior rilevanza dal punto di vista epidemiologico o giudicati a maggior rischio. Per l'anno 2024, pertanto sono stati individuati i seguenti processi:

- attività di vigilanza nel settore della farmacovigilanza in allevamento: appropriatezza della pianificazione dei controlli, rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC

MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ

I dati di attività ed i relativi indicatori saranno valutati con periodicità TRIMESTRALE con le scadenze entro il 7 aprile (primo trimestre), 7 luglio (1° semestre), entro il 7 ottobre (3° trimestre) e 7 gennaio (dati finali) utilizzando gli applicativi a disposizione (SIVI, Dolphin, LISPA, Vetinfo, Classyfarm, ecc.) tramite compilazione apposito file di rendicontazione da parte dei RUOT competenti.

In caso di rilevazione di scostamenti dell'attività rispetto alla programmazione (ritardi di effettuazione dell'attività, ritardati inserimenti dell'attività in SIVI ecc.), i settori critici potranno essere soggetti ad una frequenza di monitoraggio maggiore in funzione della loro importanza e della difficoltà di raggiungimento degli obiettivi prestabiliti.

Con l'attività specifica di audit interni verrà invece valutata l'appropriatezza degli interventi effettuati.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, è prevista la valutazione della conformita' / congruita' delle modalita' di conduzione dei Controlli Ufficiali sia in campo (audit interni come da piano audit) sia documentali (verifica della corretta stesura del Rapporto di Audit, Ispezione, Verbale di Campionamento - verifica a campione su almeno il 2% dei Rapporti / Verbali) da parte del Responsabile S.S.

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2025

Il Direttore del Servizio dopo la formale approvazione, da parte della Direzione Strategica, del Piano aziendale per l'anno in corso, trasmetterà ai Responsabili S.S. di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche distrettuali, il Piano definitivo.

La trasmissione del documento di programmazione avverrà tramite posta elettronica, e sarà disponibile nella bacheca relativa al Dipartimento Veterinario.

Responsabilità: responsabile della stesura e della verifica del programma è il Direttore del Servizio, i Responsabili di Unità Operativa cureranno all'interno dei Distretti di appartenenza la pianificazione rispondendo alle criticità rilevate sul territorio, i colleghi a livello territoriale effettueranno l'attività assegnata

La pianificazione degli interventi a livello distrettuale sarà gestita dal Responsabile di Unità Operativa Territoriale in accordo con il Direttore di Distretto competente ed il Referente dei Tecnici distrettuale.

La pianificazione specifica dovrà essere attribuita ad ogni singolo veterinario ufficiale e tecnico della prevenzione, individuando le sedi ed il numero dei controlli attribuiti nell'anno al singolo operatore, suddivisi per tipologia d'impianto. Tali assegnazioni dovranno comunque trovare un riscontro formale (invio al Collega interessato).

Ogni operatore è responsabile del costante monitoraggio e della completa esecuzione dell'attività di cui è stato incaricato, compresa la verifica della risoluzione/gestione da parte dell'OSA delle NC rilevate.

GESTIONE ALLERTA ALIMENTI E MANGIMI

Si rimanda alla specifica procedura per gli aspetti particolari, mentre per la consuntivazione delle allerte occorre utilizzare il format allegato da inviare al referente Dipartimentale per le allerte per agevolare la chiusura. Si ricorda che le chiusure devono avvenire entro 30 giorni dall'apertura (10 giorni per le assistenze amministrative).

CONSUNTIVAZIONE ALLERTA nr.

Attivato da _____ **il** _____ **ora** _____

ESITO DELLE VERIFICHE SUL PRODOTTO

		Q.tà	Unità di misura
	Quantità dichiarata	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
<input style="width: 20px; height: 20px;" type="checkbox"/>	1 Il prodotto è stato ritirato	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
<input style="width: 20px; height: 20px;" type="checkbox"/>	2 Il prodotto è accantonato in attesa di ritiro	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
<input style="width: 20px; height: 20px;" type="checkbox"/>	3 Il prodotto è stato distribuito	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
4	Il prodotto è stato venduto al consumatore finale	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
	percentuale esercizi controllati	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	

Nota

- 5** Il prodotto è in vendita e pertanto è stato sequestrato

Ditta presso la quale è stato disposto il sequestro

Quantità sequestrata

Nota

ESITO VERIFICHE SULLE PROCEDURE DI RITIRO

- 1** Il ritiro è stato effettuato correttamente

- 2** Il ritiro **NON** è stato effettuato correttamente

A) La ditta fornitrice **NON** ha avviato le procedure di ritiro

B) La Ditta cliente **NON** ha ricevuto dal proprio fornitore informazioni per il ritiro del prodotto

C) La Ditta cliente ha ricevuto dal proprio fornitore informazioni per il ritiro del prodotto ma le stesse **NON** sono pertinenti (es. prodotto non commercializzato/fornitura non pervenuta)

D) L'indirizzo del cliente risulta non corretto

ESITO VERIFICHE SULLE PROCEDURE DI RICHIAMO

- 1** Il cartello di richiamo è stato esposto

- 2** Il cartello di richiamo **NON** è stato esposto

Nota



APPLICAZIONE DEL D.LGS. 32/2021 E DEL TARIFFARIO REGIONALE

D.L.gs 32/2021

Nel 2022 sono entrate in applicazione le disposizioni e le tariffe di competenza delle Agenzie di Tutela della Salute (ATS) previste nel D.lgs 2 febbraio 2021, n. 32, relativamente alle modalità di finanziamento dei controlli ufficiali, delle altre attività ufficiali e dell'ispezione in caso di macellazione di animali fuori dal macello per autoconsumo e in caso di animali selvatici oggetto di attività venatoria per autoconsumo o per cessione diretta (art.1, c. 1). Ai sensi del decreto le ATS applicano e riscuotono (art. 1, c. 2), dagli operatori dei settori interessati, le tariffe previste (art. 1, c. 3). Tali tariffe non si applicano agli enti del Terzo settore di cui al D.lgs 3 luglio 2017, n. 117 e alle associazioni di volontariato iscritte nel registro regionale della Protezione civile di cui al D.lgs 2 gennaio 2018, n. 1 (art. 1, c. 6).

L'art 15, c. 2 definisce le tariffe i cui introiti devono essere ripartiti come indicato alle lettere da a) ad e) dello stesso comma.

L'art. 16 stabilisce le Modalità di rendicontazione delle tariffe del decreto; in particolare, al c. 1, è stabilito che "L'Azienda sanitaria locale rendiconta alla regione o provincia autonoma le somme riscosse, ripartite e trasferite ai sensi dell'articolo 15, con periodicità semestrale entro la fine del mese successivo al semestre di riferimento, sulla base delle indicazioni di cui al modulo 1 dell'allegato 6".

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs.32/2021, la quota del 90 per cento ripartito alla ATS di Bergamo è destinata alla copertura delle spese correnti e di investimento relative all'ottimizzazione e al miglioramento dell'efficacia della programmazione e dell'attuazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali di cui al regolamento 625/2017, nell'ambito dei piani di controllo aziendali pluriennali, inclusa la copertura dei costi relativi al fabbisogno del personale che esegue i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, anche su richiesta dell'operatore, in orario compreso tra le ore 18,00 e le ore 6,00 e nei giorni festivi. Tale importo sarà utilizzato anche per la orresponsione degli Obiettivi Prestazionali Incentivati.

Tariffario Unico Regionale (T.U.R.)

La DGR 23/10/2023 n. XII/1178 specifica gli importi individuati dal T.U.R. per le prestazioni rese dei DVSAOA.

Sono tenuti al pagamento di tali tariffe tutti gli operatori individuati dalla normativa di riferimento per le prestazioni del T.U.R. e, ove previsto, il privato cittadino. Le tariffe previste nel T.U.R. sono relative a prestazioni erogate dal DVSAOA al di fuori del campo di applicazione del Reg. (UE) 2017/625 (di seguito Regolamento) e, quindi, non oggetto di calcolo delle tariffe ai sensi del D.Lgs n. 32/2021, anche quando erogate dall'ATS in qualità di delegato da parte degli operatori. Il T.U.R. non si applica alle prestazioni erogate dal personale del DVSAOA dell'ATS in regime di libera professione, intra moenia o extra moenia.

Tali risorse economiche concorrono, in aggiunta alle risorse provenienti dal finanziamento del Servizio sanitario nazionale, ad assicurare al DVSAOA dell'ATS adeguate risorse umane, strumentali e finanziarie necessarie per organizzare, effettuare e migliorare le prestazioni previste.

Analogamente alla definizione delle tariffe di cui al D.Lgs. 32/2021, anche le tariffe per le prestazioni del T.U.R. sono state definite sulla base dei costi medi sostenuti dall'ATS, determinati ai sensi dell'art. 81 del Regolamento 2017/625.