

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo

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

**PIANO INTEGRATO AZIENDALE
DELLA PREVENZIONE VETERINARIA
ANNO 2023**

PREMESSA.....9

PROCEDURA DI VALIDAZIONE DEL PIANO DI PROGRAMMAZIONE	10
L'ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO (DV) LE FUNZIONI E LA MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ.....	10
L'ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA	10
COMITATO DI DIPARTIMENTO	11
I SERVIZI.....	11
SC DISTRETTI VETERINARI.....	13
LE STRUTTURE SEMPLICI.....	16
RISORSE DI PERSONALE	16
RISORSE FINANZIARIE.....	17
RISORSE INFORMATICHE	17
COORDINAMENTO TRA DV E DIPS.....	17
LA GESTIONE DEI PROCESSI AMMINISTRATIVI DEL DV.....	17
LA GESTIONE PROVVEDIMENTI SANZIONATORI DEL DV.....	18
PIANO AUDIT INTERNI.....	19
PIANO COMUNICAZIONE IN FAVORE DEGLI STAKEHOLDERS	24
TRASPARENZA	24
PIANO ANTICORRUZIONE	24
INDICATORI DI CONTESTO GENERALE	24
PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2023	25
SANITA' ANIMALE – CONTESTO ZOOTECNICO AL 31.12.2022	28
BOVINI E BUFALINI	29
OVINI E CAPRINI	29
SUINI	30
AVICOLI (ESCLUSI RURALI).....	30
EQUIDI	30
SETTORE APISTICO	30
RISORSE DISPONIBILI – SANITA' ANIMALE - ANNO 2023.....	31
VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE SANITARIE - FABBISOGNO DI CONTROLLI 2023.....	32
PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' COGENTI (OBIETTIVI VINCOLANTI) - SANITA' ANIMALE 2023	34
PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' STRATEGICHE (OBIETTIVI STRATEGICI) - SANITA' ANIMALE 2023	34
SETTORE SALUTE ANIMALE E IGIENE URBANA.....	35
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI	36
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI TUBERCOLOSI BOVINA, BRUCELLOSI BOVINA, LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA (scheda 4.2.9).....	39
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BSE (scheda 4.2.10)	41
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BLUE TONGUE (scheda 4.2.11).....	41
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BRC OVI-CAPRINA (scheda 4.2.12).....	41
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO EST OVI-CAPRINE (scheda 4.2.13).....	42
PIANO REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE (scheda 4.2.14).....	43
MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO (scheda 4.2.15).....	43

MALATTIA DI AUJESZKY (scheda 4.2.16)	43
BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI (scheda 4.2.17)	44
ACCREDITAMENTO DEGLI ALLEVAMENTI SUINI NEI CONFRONTI DELLA TRICHINELLA (scheda 4.2.19).....	46
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'INFLUENZA AVIARIA (scheda 4.2.20)	46
PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI (scheda 4.2.21)	48
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ARTERITE VIRALE EQUINA (scheda 4.2.25)...	50
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 (scheda 4.2.26)	50
PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA (scheda 4.2.28)	51
PIANO CONTROLLO VARROASI (scheda 4.2.29)	51
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E DI CERTIFICAZIONE DELLA RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR) (scheda 4.2.31)	51
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA (scheda 4.2.32)	52
PROGETTO SPILLOVER (scheda 4.2.33)	52
PIANO INTEGRATO PER IL CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E INFESTIVE DELLE API IN LOMBARDIA (scheda 4.2.34)	53
PIANO DI CONTROLLO SULL'ANAGRAFE ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.35)	53
PIANO REGIONALE TRIENNALE DEGLI INTERVENTI A TUTELA DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.36) ..	54
PIANO DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE ADIBITE AL RICOVERO DI ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.37) .	55
MONITORAGGIO SULLA LEISHMANIOSI CANINA (scheda 4.2.40)	56
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DELLE SPECIE DI ACQUACOLTURA (scheda 4.2.40)	57
CONDIZIONALITA'	57
ATTIVITA' COORDINATE AREA A-C	58
ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2023 (verifiche interdipartimentali)	59
CONTROLLI PROGRAMMATI UVAC	60
PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE	60
ATTIVITA' RICHIESTE DA PRIVATI	60
COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI - SANITA' ANIMALE 2023	61
MODALITA' DEL CONTROLLO - SANITA' ANIMALE 2023	61
ANALISI DI CONTESTO – SIAOA	62
ANAGRAFE DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI PER L'UOMO	62
ANALISI DELL'ATTIVITA' SVOLTA NEL 2022	65
ATTIVITA DI VIGILANZA	69
Anno 2022	70
SETTORE EXPORT	71
IL CONTESTO DEGLI IMPIANTI NELL'ATS DI BERGAMO	71
AZIONI EFFETTUATE	72
PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2022	73
ALLERTA ALIMENTARI	73
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI	84
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE	85

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO	86
CONTROLLI A DESTINO	86
PIANO PER IL CONTROLLO SULLA GESTIONE DEL MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO (MSR)	87
PIANO CONTROLLI INTEGRATI CON ALTRI ORGANI DI CONTROLLO	87
PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE) – ANNO 2022	88
PIANO DI MONITORAGGIO DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI	88
PIANO RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE	90
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI	90
PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	90
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	92
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'U.E. PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI	92
PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI CONDOTTI MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI	92
ALTRI ASPETTI CORRELATI ALL'ATTIVITÀ DI MACELLAZIONE NELL'ANNO 2022	93
SANZIONI	95
ANALISI DEI BISOGNI MANIFESTATI DAL TERRITORIO	96
APPROCCIO INTERDISCIPLINARE AL CONTROLLO	96
GESTIONE DELLE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (MTA)	97
ANTICORRUZIONE E TRASPARENZA	97
ALTRI BISOGNI	97
RISORSE DISPONIBILI	98
PROGRAMMAZIONE – ANNO 2023	98
PREMESSA	99
OBIETTIVI GENERALI DI PREVENZIONE	99
ATTIVITÀ DI CONTROLLO	99
Audit	100
DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO (SIVI)	100
Interventi congiunti	101
ATTRIBUZIONE DEI LIVELLI DI RISCHIO	102
ATTIVITÀ REALMENTE ESERCITATE, ATTIVITÀ RICONOSCIUTE o REGISTRATE, REGISTRAZIONE ANAGRAFICA IN SIVI	105
PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI ALIMENTARI	106
ATTIVITÀ DI VIGILANZA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE	106
AUDIT	107
Impianti di macellazione RICONOSCIUTI	107
ISPEZIONI	107
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	109
INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE (ICA)	110
CIRCOLARE 44/SAN/2000 – REGISTRAZIONE DATI DI MACELLAZIONE	110
MACELLAZIONE SECONDO PARTICOLARI RITI RELIGIOSI	110

VERIFICA DELL'APPLICAZIONE DELL'ART. 14 DEL D.L.VO 16 MARZO 2006, N. 158 – AUTOCONTROLLO E RESIDUI	111
ATTIVITA' DI VIGILANZA PRESSO	111
IMPIANTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE.....	111
IMPIANTI RICONOSCIUTI (diversi dai macelli).....	112
IMPIANTI REGISTRATI.....	112
AUDIT	112
ISPEZIONI.....	112
ATTIVITÀ DI VIGILANZA EFFETTUATA IN FORMA CONGIUNTA O COORDINATA CON IL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA - DIPS	116
AMBULANTI E AREE MERCATALI (SOLO DV)	118
PIANO DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI DA MANTENERE IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA.	119
PIANO DI CONTROLLO DELL'ETICHETTATURA	120
CONTROLLO DELLA FORMAZIONE DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE.....	121
GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI E REGISTRATI.....	121
PIANI DI CAMPIONAMENTO.....	122
RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI – ANNO 2023.....	126
PIANO NAZIONALE RESIDUI – RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	130
PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI, IVI COMPRESI GLI AROMI DI FUMO, SIA COME MATERIA PRIMA CHE NEGLI ALIMENTI, NONCHÉ IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE DI CUI ALL'ALLEGATO III DEL REGOLAMENTO CE N.1334/2008. Anno 2023.....	132
PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI.....	138
ZOONOTICI E COMMENSALI AI SENSI DELLA DECISIONE (UE) 2020/1729 - ANNO 2023.....	138
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI ED I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI	140
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE	144
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO.....	144
PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITÀ COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI - ANNI 2019 – 2023.....	147
PIANO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE DEL MATERIALE A RISCHIO SPECIFICO (MSR).....	158
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI – PIANIFICAZIONE 2023	160
SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE	165
DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE	169
ALTRI PIANI DI CONTROLLO SPECIFICI PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE	170
PIANO DI CONTROLLO PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE – IDENTIFICAZIONE ANIMALI E ANAGRAFE BOVINA	174
ATTIVITÀ NON PROGRAMMABILI - EMERGENZE	175
STRUMENTI DI MONITORAGGIO E RENDICONTAZIONE DELL'AVANZAMENTO DELLE ATTIVITÀ DEL PIANO ..	177
MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ.....	177
AUDIT INTERNI.....	177
COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2023.....	178
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE	179
DATI DI CONTESTO	179

RELAZIONE ATTIVITA' 2022	182
PIANO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - AFLATOSSINE	183
AZIENDE PRODUZIONE LATTE CRUDO	185
PIANO MONITORAGGIO LATTE CRUDO.....	186
PIANO GESTIONE RISCHIO AFLATOSSINE 2022.....	187
PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA PRESENZA DI BATTERI CONTAGIOSI NEL LATTE	189
AZIONI DI SOSTEGNO ALLA FILIERA AGROALIMENTARE PER L'EXPORT VERSO I PAESI TERZI	190
DGR N. 3966/2020 - MISURE DI SUPPORTO ALL'EXPORT DI ALIMENTI, MANGIMI, SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (OA) E DI ANIMALI VIVI DA AZIENDE LOMBARDE VERSO PAESI TERZI – RENDICONTAZIONE	190
PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO	191
PIANO AZIENDALE FARMACOSORVEGLIANZA 2022	191
PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - ANNO 2022 (PRAA 2022).....	193
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO E DURANTE IL TRASPORTO	198
ULTERIORI DETERMINAZIONI IN ORDINE AGLI OBIETTIVI DELLE AGENZIE DI TUTELA DELLA SALUTE – ANNO 2022 – DGR 6875 DEL 02/08/22	204
BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO.....	205
BENESSERE ANIMALI DA ESPERIMENTO.....	205
Attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE n.1069/2009 e UE n.142/2011	206
CONDIZIONALITA'	208
PIANO CONTROLLI COORDINATI FRA AUTORITA' COMPETENTI	208
FORMAZIONE.....	209
PROGRAMMAZIONE 2023	210
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE	210
RISORSE.....	210
OBIETTIVI VINCOLANTI.....	211
LINEE GUIDA 2023 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	211
CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO	211
PROCEDURE PER LA GESTIONE DI POSITIVITÀ PER SOSTANZE INIBENTI IN ALLEVAMENTO SU CAMPIONAMENTO EFFETTUATO NELL'AMBITO PAGAMENTO QUALITÀ O ALTRO	214
PROCEDURA DI GESTIONE POSITIVITA' PER SOSTANZE INIBENTI SUL LATTE DI	214
CISTERNA IN ENTRATA NELLO STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE.....	214
REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ'	215
REQUISITI SPECIFICI PER LA PRODUZIONE LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE	216
AUTOCONTROLLO	218
CONTROLLO UFFICIALE	218
PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN ESITO A SUPERAMENTO DEI LIMITI PREVISTI	219
INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE VENDITA LATTE CRUDO SIA TRAMITE EROGATORE CHE CONFEZIONATO	221
PROCEDURE OPERATIVE PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DEL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARI	221

AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE	222
CENTRI DI RACCOLTA LATTE, STABILIMENTI DI TRATTAMENTO TERMICO E DI TRASFORMAZIONE.....	223
PIANO SORVEGLIANZA 2023 CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI AFLATOSSINA NEL LATTE IN ALLEVAMENTI	226
PIANO CONTROLLO CISTERNE SIA DI ORIGINE NAZIONALE CHE COMUNITARIA	226
ATTUAZIONE DEI CONTROLLI PREVISTI DALL'ALLEGATO IV DEL REGOLAMENTO (CE) N.854/2004 DA PARTE DELL'AUTORITA' COMPETENTE	227
PIANO CONTROLLO ALLEVAMENTI PRODUZIONE LATTE REGISTRATI "EXPORT"	228
PIANO DI CONTROLLO AGENTI PATOGENI IN REGIONE LOMBARDIA.....	229
INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO	232
ATTUAZIONE DEI CONTROLLI NEGLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE LATTE CRUDO E DERIVATI.....	232
PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSIVE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI	236
PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO FARMACOSORVEGLIANZA	238
FARMACOSORVEGLIANZA IN ALTRE STRUTTURE	240
Attività di controllo.....	240
INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO	241
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2023 (PRBA 2023)	241
VIGILANZA E CONTROLLO	242
CHECK LIST E SISTEMI INFORMATIVI	243
FORMAZIONE	243
AUDIT E SUPERVISIONI	243
INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO	243
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"	243
CONDIZIONALITA'	244
ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2023 (verifiche interdipartimentali).....	244
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO.....	245
PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - (PRAA 2022)	246
VIGILANZA E CONTROLLO	246
DECRETO LEGISLATIVO 4 marzo 2014, n. 26 - Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.	260

TABELLE RIEPILOGATIVE

TAB. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2022 -SIAOA

TAB. 2 - ATTIVITÀ EX LEGGE / SU RICHIESTA, VIGILANZA DOVUTA EX LEGE E EVENTUALI EMERGENZE ANNO 2022 - SIAOA

TAB. 3 - ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO EX LEGE 2022 - SIAOA

TAB. 4 IMPIANTI – ISPEZIONI - AUDIT SIAOA

TAB. 5 - IMPEGNO ORARIO OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI 2022 - SIAOA

TAB. 6 - PIANO INTEGRATO AC 2022 - SIAOA

TAB. 7 - RISORSE DISPONIBILI 2022 - SIAPZ

TAB. 8 - ATTIVITÀ DI LEGGE / SU RICHIESTA - SIAPZ

TAB. 9 - ATTIVITÀ CAMPIONAMENTO - SIAPZ

TAB. 10 – RISORSE UMANE SSA

PREMESSA

Sulla scorta del concetto fondamentale di “*One Health*”, richiamato esplicitamente nella Legge Regionale di riforma del SSL 22/2021, dalle Regole di Sistema 2023 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

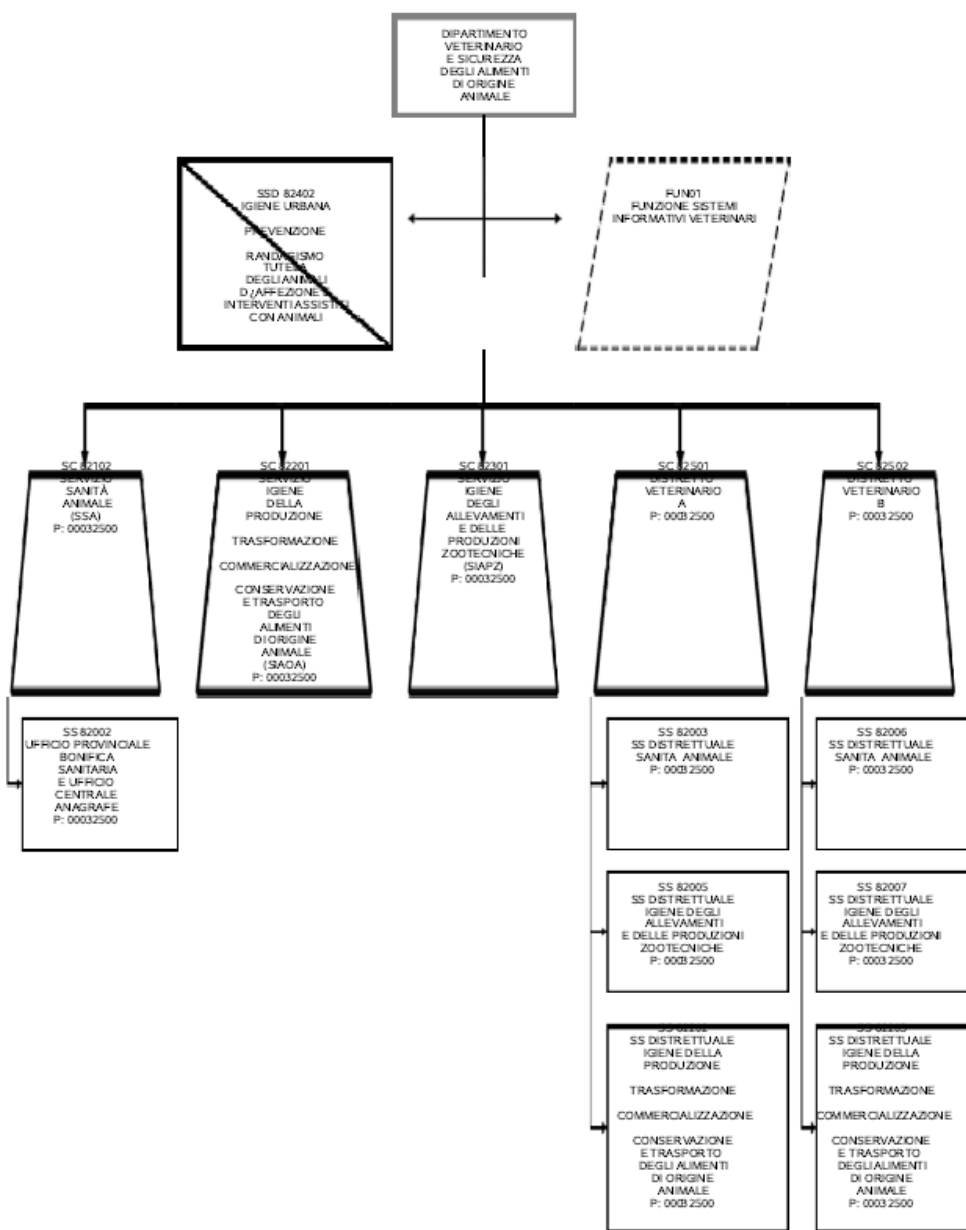
Il Dipartimento Veterinario (DV) è stato istituito presso l'Asl della provincia di Bergamo, in via sperimentale, con la Deliberazione n. 640 del 22 maggio 2001 ed in modo definitivo con Deliberazione n. 335 del 22 luglio 2003 (in attuazione dell'art. 4 della L.R. n. 32/2002) e costituisce un Dipartimento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

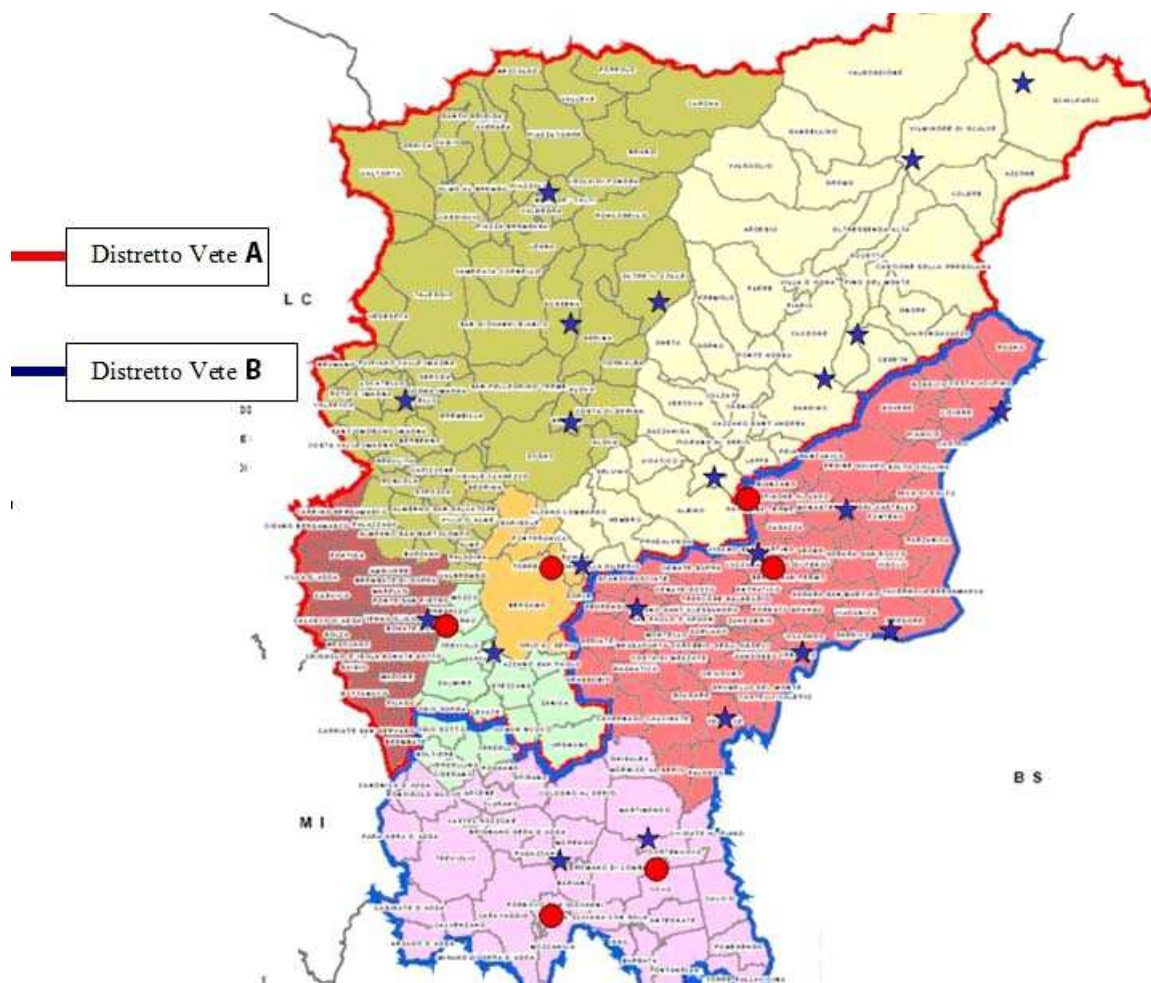
Il Distretto Veterinario, come stabilito con Delibera della Giunta Regione Lombardia n°VII/14049 dello 08/08/2003, autonomo e distinto dall'ex Distretto socio sanitario, da cui si distingue per una diversa suddivisione territoriale basata non sul numero di cittadini-utenti presenti, ma sul numero e tipologia 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	ORA APERTURA PUBBLICO
UFFICI IN CUI È GARANTITA LA PRESENZA DI PERSONALE AMMINISTRATIVO	
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	ORA APERTURA PUBBLICO
UFFICI IN CUI IL RAPPORTO CON L'UTENZA VIENE GARANTITO ESCLUSIVAMENTE DAI VETERINARI CHE LAVORANO IN QUEL TERRITORIO	
SEDE DISTRETTO A DI BERGAMO B.GO PALAZZO 130 - PADIGLIONE 13/B	08,30 - 09,30 da lunedì a venerdì
DALMINE - Viale Kennedy	15,00 - 16,00 martedì e giovedì
ALBINO - Viale Stazione, 26/a	14,00 - 15,00 lunedì e mercoledì
GANDINO - Via S G Bosco, 2	11,00 - 12,00 mercoledì
GROMO - Piazza Pertini	08,30 - 11,30 mercoledì
PIARIO – Via Papa Giovanni XXIII	13,30 - 14,30 lunedì-venerdì
VILMINORE DI SCALVE - V. Polini, 2	09,00 - 12,00 giovedì
BONATE SOTTO - Via Garibaldi, 13	08,00 - 08,30 da lunedì a venerdì
ZOGNO - Piazza Belotti, 1	14,00 - 15,00 martedì
	08,30 - 09,30 venerdì
S. OMOBONO TERME - Via V. Veneto	07,45 - 08,30 martedì e giovedì
PIAZZA BREMBANA - Centro Don Palla	09,00 - 09,30 martedì 09,00 - 12,00 venerdì
SERINA - Via Palma il Vecchio, 20	10,00 - 12,00 martedì
S. GIOVANNI BIANCO - c/o ex municipio	09,00 - 10,00 giovedì
SEDE DISTRETTO B DI TRESORE BALNEARIO - Via Ospedale 38	08,30 - 09,30 da lunedì a venerdì
SARNICO - Via Libertà, 37	10,00 - 12,30 giovedì
GRUMELLO DEL MONTE - V. Nembrini, 1	8,30 - 9,00 lunedì-martedì-giovedì-venerdì
SERiate - V. Paderno, 42	13,30 - 14,30 lunedì e venerdì 08,30 - 09,30 mercoledì
LOVERE - Piazzale Bonomelli, 8	08,30 - 09,00 martedì e giovedì
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 DI PERSONALE

SITUAZIONE AL 31 DICEMBRE 2022

PERSONALE DV	SERVIZIO	DIREZIONE DPV	BONIFICA	DISTRETTO A	DISTRETTO B	TOT.
VETERINARI	Sanità Animale	1	1	15	14	31
	Igiene degli Alimenti di Origine Animale	1		11	12	24
	Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	2		4	5	11
	Direttori di Distretto			1	1	2
TdP		1	1	8	8	18
Amministrativi		5	1	8	11	25
Operatori Tecnici, Assistenti Tecnici		1		2		3
Veterinari liberi-professionisti incaricati per la bonifica sanitaria						4
TOTALE GENERALE						118
Nel numero dei Veterinari non sono stati calcolati n. 1 veterinario in distacco in Regione						

RISORSE FINANZIARIE

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

- finanziamento delle funzioni non tariffabili: € 1.600.000 circa
- risorse fatturate ai sensi del D.Lgs. 194/2008 € 250.000 circa
- risorse introitate da sanzioni: € 225.000 circa

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

RISORSE INFORMATICHE

Il Dipartimento Veterinario dispone di applicativi informatici regionali (SIVI – Banca Dati Regionale: Anagrafe Zootecniche - Anagrafe animali affezione) e di altri applicativi aziendali per la gestione di specifiche attività quali l'attività ispettiva in occasione delle macellazioni, il sistema di fatturazione delle prestazioni rese a favore di privati, il sistema di gestione delle sanzioni amministrative e, non da ultimo, l'applicativo 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, necessita di un'evoluzione qualitativa e quantitativa e sarà soggetto ad importanti interventi di ammodernamento tale da consentire di far fronte alle nuove richieste generate dagli applicativi in evoluzione.

COORDINAMENTO TRA DV E DIPS

Per le problematiche a valenza interdipartimentale (soprattutto in materia di sicurezza alimentare) è istituito, quale strumento permanente di coordinamento, il **Nucleo di Coordinamento Interdipartimentale 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 Amministrative e dei Procedimenti Sanzionatori del DV" è contenuta nella procedura operativa PODV28/2 e nel relativo regolamento.

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

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 2023

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio Sanità Animale 2023

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
• Direttore del Servizio Sanità Animale • RUOT distretto veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario/ RQ Servizio Sanità Animale	UOT SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO A L'audit sarà svolto in un allevamento suino situato nel territorio del Distretto Veterinario A	Verifica in campo delle procedure di svolgimento dei controlli ufficiali finalizzati all'applicazione in allevamento suino delle misure di biosicurezza. Verificato di almeno il 2% dei controlli ufficiali programmati per il 2023 (biosicurezza avicola, biosicurezza suini, vigilanza sulle stalle di sosta; prelievi TSE/BSE; MSU; Riproduzione equini).	Giugno 2023 Ottobre 2023
	UOT SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO B L'audit sarà svolto in un allevamento suino situato nel territorio del Distretto Veterinario B	Verifica in campo delle procedure di svolgimento dei controlli ufficiali finalizzati all'applicazione in allevamento suino delle misure di biosicurezza. Verificato di almeno il 2% dei controlli ufficiali programmati per il 2023 (biosicurezza avicola, biosicurezza suini, vigilanza sulle stalle di sosta; prelievi TSE/BSE; MSU; Riproduzione equini).	Giugno 2023 Novembre 2023
• Direttore del Servizio Sanità Animale • UO S. Igiene Urbana • RAQ Dipartimento Veterinario	Igiene Urbana, prevenzione randagismo, tutela degli animali d'affezione e interventi assistiti con animali L'audit sarà svolto presso il canile sanitario ed il Dipartimento Veterinario	Verifica delle procedure previste per la cattura del cane vagante, per l'ingresso nel canile sanitario, per il riscatto dell'animale e per l'archiviazione dell'intera pratica.	Settembre 2023
• Direttore del Servizio Sanità Animale • RAQ Dipartimento Veterinario/ RQ Servizio Sanità Animale	UFFICIO PROVINCIALE BONIFICA SANITARIA L'audit sarà svolto presso la sede dell'Ufficio di cui sopra	Verifica delle attività di supervisione svolte sulle check list non conformi e delle check list conformi effettuate ai sensi della condizionalità 2023 (bovini, ovicapri, suini). Verifica di almeno il 2% delle rimanenti check list di controllo	Ottobre 2023

		sulle restanti anagrafi zootecniche (equidi, avicole, api, specie DM 02.03.2018).	
--	--	---	--

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio IAOA – 2023

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
• Direttore di Servizio • RUOT Distretto B • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A	Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta). Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Settembre 2023
• Direttore di Servizio • RUOT Distretto A • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto B	Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta). Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Ottobre 2023

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio IAPZ - 2023

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
• Direttore di Servizio • Referente Aziendale del Piano Regionale Benessere Animale • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto B	attività di vigilanza nel settore del benessere animale: 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, rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti la materia e della redazione dei relativi verbali.	settembre 2023
• Direttore di Servizio • Referente Aziendale del Piano Regionale Benessere Animale • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto A	attività di vigilanza nel settore del benessere animale: 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, rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti la materia e della redazione dei relativi verbali.	Ottobre 2023

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 2023, pertanto sono stati individuati i seguenti processi:

- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli,
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC,
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti alla materia e della redazione dei relativi verbali.

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	Gestioni Illeciti	Rispetto procedura inerente la gestione della commissione illeciti. Rispetto procedura inerente la gestione dei verbali di accertamento/contestazione e di rapporto di cui art. 17 L. 689/81 Rispetto codice etico e piano anticorruzione	Ottobre 2023

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	Gestioni Illeciti	Rispetto procedura inerente la gestione della commissione illeciti. Rispetto procedura inerente la gestione dei verbali di accertamento/contestazione e di rapporto di cui art. 17 L. 689/81 Rispetto codice etico e piano anticorruzione	Ottobre 2023

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 2022, nonché quella programmata per il 2023;
- favorire lo scambio di osservazioni-considerazioni tra stakeholder e i Dipartimenti stessi.

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

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

In occasione dell'obbligatoria Commissione annuale di Bonifica Sanitaria, in coda alla stessa, si provvederà a fornire un sunto delle principali azioni di controllo svolte nel corso del 2022 e a descrivere, ed eventualmente discutere, le linee guida che hanno ispirato la programmazione dell'attività di controllo 2023.

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 2023
- la rendicontazione dell'anno 2022

PIANO ANTICORRUZIONE

Si fa riferimento al Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2022-2024 dell'ATS di Bergamo approvato con delibera del Direttore Generale n. 397 del 28 aprile 2022.

INDICATORI DI CONTESTO GENERALE

Nella definizione del piano quinquennale 2019-2023 e ai fini della relativa declinazione nei singoli anni, sono stati presi in considerazione i seguenti indicatori di contesto generale:

- a) superficie del territorio ATS di Bergamo: kmq. 2,746
- 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: 721 (alimentari – mangimistica e SOA)
- h) n° di stabilimenti registrati: 5.192 (alimentari – mangimistica e SOA)
- i) indice di vecchiaia della popolazione bergamasca: 153,34

PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2023

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Sanità Animale e Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	La filiera delle carni di selvaggina selvatica : una questione di sicurezza alimentare
BISOGNO FORMATIVO	L'esplosione demografica della fauna selvatica ha comportato la necessità di applicare sul territorio nazionale misure di controllo al fine di ridurre gli impatti con le attività umane. Le misure gestionali si dividono tra quelle poste in essere nelle aree soggette ad attività venatoria e regolamentate dalla LN 157/92 e quelle svolte all'interno delle aree protette soggette alla LN 394/91. Il controllo faunistico non tiene tuttavia ancora in conto di come utilizzare la risorsa carni di selvaggina in maniera adeguata e rispettosa delle norme nazionali e comunitarie vigenti. Nasce pertanto l'esigenza di disporre di indicazioni condivise in merito allo sviluppo di filiere di carni di selvaggina selvatica controllate e certificate, nel rispetto della tracciabilità, della qualità igienico-sanitaria del prodotto e del benessere animale. Gli aspetti sanitari, unitamente a quelli socio-economici, sono le basi per la creazione di una filiera certificata, e sono gli elementi chiave per garantire un controllo qualitativo delle carni dalla produzione fino al consumatore finale. I soggetti coinvolti in questa particolare filiera (cacciatori, macellai, veterinari, dottori agronomi, tecnologi alimentari, ristoratori, ecc.) devono essere consapevoli delle diverse problematiche di ordine igienico-sanitario e gestionale che possono interessare le diverse fasi produttive, dal momento dell'abbattimento dell'animale fino alla produzione e commercializzazione delle sue carni. La sicurezza per il consumatore rappresenta un requisito essenziale per qualunque alimento, e le carni di selvaggina non fanno eccezione, a maggior ragione nell'ottica dello sviluppo di una filiera commerciale o comunque della valorizzazione a livello locale. Peraltro, la salubrità delle carni è importante venga analizzata anche sotto il profilo dei contaminanti ambientali e della valutazione del rischio dei patogeni emergenti.
OBIETTIVO	Il corso si propone di evidenziare le criticità e le opportune soluzioni da mettere in atto al fine di disporre di indicazioni condivise in merito allo sviluppo di filiere di carni di selvaggina selvatica controllate e certificate, nel rispetto della tracciabilità, della qualità igienico-sanitaria del prodotto e del benessere animale. Il corso si propone, inoltre, di fornire strumenti utili a migliorare e definire la qualità del prodotto, certificandone anche requisiti non ancora normati ma richiesti dal consumatore, come ad esempio il benessere animale, l'impatto ambientale, i valori nutrizionali e la tracciabilità. Durante il corso verranno affrontate diverse tematiche, con l'obiettivo di approfondire gli aspetti igienici e microbiologici della produzione che abbiano una ricaduta sulla qualità delle carni ottenute e sulla sicurezza dei consumatori, con la finalità di individuare le problematiche di maggior impatto e fornire strumenti per la loro gestione.
AREA RIFERIMENTO	Contenuti tecnico professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica.
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Medici Veterinari e tecnici della prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° e 2° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	3
N. ORE/GIORNO	7
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	3.500 Euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Novità e peculiarità del Reg UE 625/17 e gestione dei provvedimenti da assumersi da parte dell'autorità competente

BISOGNO FORMATIVO	Il Reg 625/17 stabilisce un quadro armonizzato a livello dell'Unione Europea per la gestione dei controlli ufficiali nell'intera filiera agroalimentare. L'evento formativo nasce dall'esigenza di fornire agli operatori ufficiali deputati al controllo sul territorio gli strumenti per interpretare correttamente la nuova normativa e poterla efficacemente applicare nell'attività di vigilanza.
OBIETTIVO	L'obiettivo dell'iniziativa è fornire agli operatori ufficiali deputati al controllo sul territorio gli strumenti per interpretare correttamente la nuova normativa e poterla efficacemente applicare nell'attività di vigilanza.
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	3
N. ORE/GIORNO	4
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	3.000 Euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Aggiornamento su alcuni aspetti del controllo ufficiale dei prodotti alimentari di origine animale.
BISOGNO FORMATIVO	Garantire la sicurezza degli alimenti è uno dei compiti principali delle Agenzie di Tutela della Salute (ATS), tramite il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di origine animale, che svolgono attività finalizzata alla prevenzione e alla tutela della salute, fatta salva la responsabilità primaria degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), nonché ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali e la protezione degli interessi dei consumatori. La rapida evoluzione della normativa e la sua corretta interpretazione, rendono necessario un costante aggiornamento del personale di controllo. Inoltre una problematica cogente in ogni agenzia della salute in questi tempi è il tema dell'inserimento dei neoassunti. Questo percorso si rivolge in prima battuta al personale assunto negli ultimi anni, ai quali è mancato un percorso dedicato essendo avvenuta la loro assunzione in un periodo di grande emergenza sanitaria quale quello appena trascorso.
OBIETTIVO	La valutazione delle procedure presenti nei manuali di autocontrollo e che sono oggetto di ispezioni e audit presso le aziende, è un aspetto delicato della professione del dirigente medico veterinario Ats. Le attività volte alla sicurezza alimentare riguardano in modo particolare il controllo lungo tutte le fasi della filiera alimentare dalla produzione primaria alla trasformazione, magazzinaggio, trasporto e commercio, fino alla somministrazione e al consumo, secondo lo slogan della Commissione europea, controllo "dal campo alla tavola", inclusa la verifica dell'idoneità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e della correttezza dell'etichettatura. Il controllo ufficiale da parte delle ATS avviene principalmente mediante l'esecuzione di ispezioni e campionamenti conformemente alla propria programmazione annuale, redatta sulla base delle indicazioni regionali che includono anche l'attuazione dei piani di controllo disposti dalla Commissione Europea e dal Ministero della Salute. È importante pertanto mantenere una formazione continua e puntuale riguardo determinati aspetti di tali controlli specie alla luce del rinnovamento organico in atto.
AREA RIFERIMENTO	Sicurezza e Igiene degli alimenti nutrizione e/o patologie correlate
PARTECIPANTI ESTERNI	NO

PROFESSIONALITA'	Veterinari e tecnici della prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° semestre
N. EDIZIONI	1
N. GIORNI/EDIZIONE	10
N. ORE/GIORNO	2,5 ore per 8 giornate e 5 ore per due giornate
PAGAMENTO DOCENTE	NO
COSTO PRESUNTO	

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario – Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche
EVENTO	Corso
TITOLO	Corso base sul benessere in allevamento, rivolto ai veterinari di tutte le aree, nell'ottica di collaborazione sul territorio e presso gli stabilimenti di macellazione per una segnalazione di casi sospetti, anche alla luce della nuova normativa.
BISOGNO FORMATIVO	Il benessere animale costituisce un tema di sempre maggior impatto e la sicurezza della filiera alimentare è direttamente connessa al benessere degli animali dati gli stretti legami tra benessere degli animali, la loro salute e quella di esseri umani e dell'ambiente come definito dalla nuova strategia "Farm to Fork - dal Produttore al Consumatore" dell'Unione Europea. Si rende pertanto necessario fornire elementi base di valutazione del benessere animale anche ai Veterinari che operano in diverse aree specialistiche e agli altri operatori del Dipartimento, al fine di intensificare e migliorare le possibilità di intervento a tutela del benessere animale negli allevamenti.
OBIETTIVO	
AREA RIFERIMENTO	Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica
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	4
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	1.200 Euro

SANITA' ANIMALE – CONTESTO ZOOTECNICO AL 31.12.2022

		2022			
CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	NUMERO IMPIANTI PRESENTI ATTIVI	allevamenti a capi zero	CAPI	ALLE V TOT
Bovidi	Riproduzione latte crudo	11	0	1.618	11
	Riproduzione latte trasformazione	666	24	99.483	690
	Riproduzione latte alta qualità	0	0	0	0
	Riproduzione riproduttori (manze)	39	7	3.254	46
	Riproduzione linea vacca - vitello	739	90	7.178	829
	Produzione carne rossa	670	288	11.228	958
	Produzione carne bianca	9	1	5.455	10
	Produzione carne svezamento	0	1	0	1
Ovi-caprini	Da latte	137	10	9.930	147
	Da lana	13	2	59	15
	da carne stanziali	2295	270	15.622	2565
	da carne vaganti	169	4	36.497	173
Avicoli	Produzione carne - broiler + galletti	36		1.647.845	
	Produzione carne - tacchini	3		62.367	
	Galline uova da consumo	34		1.573.436	
	Galline uova da cova	5		76.516	
	Pollastre uova da cova	4		67.791	
	Ornamentali	13			
	Selvaggina - Ripopolamento	5		9.640	
	Anatre e oche	0			
	Ratiti	0			
	Svezatori - commercianti	2 avicoli misti + 21 commercianti			
Conigli	Riproduzione	15			
	Produzione carne	9			
Equidi	Produzione carne	591		2.444	
	Amatoriale	4.012		11.925	
	Lavoro	35		84	
	Sportivo	166		2.181	
Suidi	Riproduzione - ciclo chiuso	17		308	
	Riproduzione - ciclo aperto	33		77.930	
	Ingrasso - svezamento	17		42.435	
	Ingrasso Intermedio Magronaggio	11		15.192	
	Ingrasso - finissaggio > 30 capi	72		173.214	
	Ingrasso - finissaggio >=5 <=30 capi	97		1.157	
	Ingrasso Familiare (Autoconsumo)	1.400		3.025	
Ittici	Riproduzione - Svezamento	3		607	
	ripopolamento				
Apistici	produzione carne				
	stanziali	1050			
	nomadi	179			
Concentramenti di animali		13 bovini; 4 ovicapri; 5 equidi			
	Stalle di sosta				
	Centri di raccolta	1bovino; 2ovicapri			
	Punti di controllo	0			
	Mercati - fiere - mostre	30			
	Alleggi	362			
	Ippodromi	0			
	Scuderie e Circoli Ippici	88		1334	
	Zoo	1			
	Quarantene esotici				
Allevamenti non definiti	Sperimentazione				
	Cervidi	88 (camelidi)			
	Cinghiali	8		100	
	Visoni	0			

BOVINI E BUFALINI

PATRIMONIO AL 31/12/2022

2.134 allevamenti attivi con 128.216 capi

BONIFICA SANITARIA

TBC, BRC, LEB

Al 31/12/2022 sono presenti 1.455 allevamenti da riproduzione con 111.533 capi.

Tutti gli allevamenti da riproduzione sono ufficialmente indenni per Tubercolosi, Brucellosi e Leucosi Bovina Enzootica.

Nel 2022 sono stati controllati:

TBC: 523 allevamenti e 27.580 capi;

BRC: 361 allevamenti e 11.193 capi;

LEB: 330 allevamenti e 10.388 capi;

Nel 2022 sono stati provati per compravendita:

TBC: 3.856 capi;

BRC: 1 capi;

LEB: 8 capi;

IBR: 2.643 capi.

679 allevamenti da produzione carne sono ufficialmente indenni per TBC bovina, Brucellosi bovina e Leucosi Bovina Enzootica, a seguito di accreditamento per via induttiva, con **16.683 capi**.

PARATUBERCOLOSI

Situazione al 31.12.2022

PTEX1: 208 (di cui **9** allevamenti con richiesta di qualifica superiore)

PT1: 76

PT2: 29

PT3: 8

PT4: 1

PT5: 10

PT0 aderenti: 10

OVINI E CAPRINI

PATRIMONIO AL 31/12/2022

2.900 allevamenti con 62.108 capi.

I greggi vaganti sono **173** con **36.497** capi di cui **68** greggi per un totale di **18.760** capi non sono presenti o costantemente presenti, nella nostra Provincia.

BONIFICA SANITARIA

BRC ovicaprina

Tutti gli allevamenti sono Ufficialmente Indenni da Brucellosi

Nel **2022** sono stati controllati **511** allevamenti ovicapri con circa **11.127** capi.

Piano selezione genetica per la prevenzione della scrapie classica negli ovini

Al 31/12/2022 sono stati testati **926** arieti in **131** allevamenti.

CAEV

Nel corso del 2022 sono stati effettuati in **11** allevamenti di caprini gli accertamenti per CAEV, ai sensi del datato Piano regionale, a carattere volontario, ancora oggi vigente.

Nel corso del 2022 ha aderito al Piano volontario CAEV **0** nuovi allevamenti caprini; n. **17** allevamenti hanno raggiunto la qualifica di allevamento indenne; n. **5** allevamenti risultano non indenni; n. **3** allevamenti hanno la qualifica N1.

SUINI

Al **31/12/2022** sono presenti **1.129 allevamenti** con circa **336.176 capi di cui 745 allevamenti familiari**.
(nel file dati_contesto il totale degli allevamenti suini è 949 con una differenza in negativo di 180 che sono suddivisi: 160 ingrasso finissaggio < 5 capi e 20 NON DPA)

962 allevamenti risultano Indenni dalla Malattia di Aujeszky.

AVICOLI (ESCLUSI RURALI)

PATRIMONIO AL 31/12/2022

Al **31/12/2022** sono presenti **110** allevamenti commerciali con circa **3.437.595** capi/die.

EQUIDI

Al **31/12/2022** sono presenti **4.804** allevamenti con circa **16.634 capi**.

ARTERITE VIRALE

Nel corso del 2022 in totale sono stati controllati **69** stalloni (58 già testati, 11 nuovi).

SETTORE APISTICO

Al **31/12/2022** sono presenti **2.180** postazioni apistiche stanziali e **582** nomadi.
(nel file dati_contesto sono conteggiati i singoli allevamenti, e non le postazioni)

ANIMALI D'AFFEZIONE

Numero cani iscritti in anagrafe al 31/12/2022: 215.284

Numero cani iscritti in anagrafe nel corso del 2022: 13.067

Numero gatti iscritti in anagrafe al 31/12/2022: 39.821

Numero gatti iscritti in anagrafe nel corso del 2022: 7.489

Numero colonie feline registrate in anagrafe al 31/12/2022: 1.564

Numero colonie feline registrate in anagrafe nel corso del 2022: 53

N° sterilizzazioni: 528 gatti di colonie feline (maschi 235 – femmine 293)

N° catture cani (ricoveri in canile sanitario): 1.438

N° catture compresi altri animali (gatti): 1.586 (compresi 72 deceduti sul posto)

N° riscatti di cani di proprietà in canile sanitario: 849

N° riscatti di gatti di proprietà in canile sanitario: 12

N° affidi da canile sanitario: 47

STRUTTURE censite al 31/12/2022

Tipologia	numero
Canile sanitario	1
Canili rifugio	7
Strutture Zoofile	5
Oasi feline	1
Pensioni	28
Allevamenti	72
Strutture amatoriali	3
Asili per cani	6
Strutture commerciali	20

RISORSE DISPONIBILI – SANITA' ANIMALE - ANNO 2023

Per l'anno 2023 si prevede la disponibilità di **31** veterinari a tempo pieno e **0,7** unità veterinarie equivalenti rappresentate dai veterinari libero professionisti incaricati delle operazioni di bonifica sanitaria per un totale di circa 50.000 ore dedicabili alle attività della Sanità Animale.

Anche per l'anno 2023 veterinari ufficiali di area A del Distretto Veterinario di Bergamo dedicheranno 530 ore di attività per l'area C.

Tale monte orario è comprensivo anche delle attività di direzione e coordinamento, sia dedicate all'area (Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabili delle UU. OO. distrettuali Sanità Animale, Responsabile Ufficio Bonifica e Ufficio Centrale Anagrafe) 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 2023 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 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 2023

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 2023 una situazione di notevole impegno per la sanità animale.

I dati di contesto hanno evidenziato quanto segue:

- la continua comparsa di focolai di influenza HPAI in Regione Lombardia e Veneto rappresentano un pericolo costante all'arrivo di nuovi ceppi virali trasportati dalla fauna selvatica;
- il rischio rappresentato dall'introduzione nel territorio della Peste Suina Africana portata dalla fauna selvatica (cinghiali) o da prodotti di origine animale introdotti senza i controlli sanitari necessari;
- l'applicazione su alcune greggi di una sorveglianza intensificata in quanto focolai di scrapie gli scorsi anni;
- la presenza di un focolaio di leptospirosi in un allevamento bovini che ha comportato un altissimo numero di prelievi per verificare l'evolversi della situazione sanitaria all'interno dell'allevamento stesso;
- la Provincia, al pari di tutte le altre province lombarde, è oggi collocata in area di restrizione per blue tongue da ceppo BTV4 e BTV1.

La comparsa di focolai d'influenza aviaria HPAI in Regione impone ancora una particolare attenzione nella verifica dell'effettiva presenza e del continuativo mantenimento di tutte le misure di biosicurezza previste per ridurre la probabilità di ingresso dell'infezione in allevamento.

A tal proposito, i controlli in allevamento per la biosicurezza degli allevamenti avicoli commerciali anche nell'anno 2023 saranno svolti in forma collegiale, congiuntamente da due veterinari ufficiali dei quali, possibilmente, uno adeguatamente formato a livello semispecialistico.

Tale metodo di controllo si ritiene opportuno utilizzare anche per i controlli ufficiali nelle stalle di sosta e nei centri di raccolta, nei canili rifugio e, in una percentuale, nei restanti canili e nelle strutture commerciali in cui siano commercializzati cani e gatti.

Anche la verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti suini con l'entrata in vigore del Decreto 28 giugno 2022: "requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini", assume una rilevanza sempre maggiore soprattutto per ridurre la probabilità di ingresso della Peste Suina Africana negli allevamenti visto la presenza della patologia sul territorio italiano ai confini con la Regione Lombardia.

Importante anche il Piano di eradicazione della Malattia di Aujeszky negli allevamenti suini delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna che vedrà impegnato il Servizio di Sanità Animale nell'applicazione delle 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 2023 la principale e qualificante azione del servizio sanità animale è individuata nel puntuale mantenimento dei livelli di accreditamento/qualifica sanitaria degli allevamenti nei confronti delle patologie per le quali sono in atto piani cogenti di eradicazione e prevenzione, applicando scrupolosamente le procedure di esecuzione dei test diagnostici e garantendo una corretta interpretazione dei relativi esiti.

Ciò dovrà avvenire senza tralasciare un costante aggiornamento del sistema di sorveglianza epidemiologico basato su efficaci "reti di epidemiosorveglianza", quali le Anagrafi Zootecniche (BDR, BDN, AAA) e i Sistemi Informativi a esse collegati.

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 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.

In definitiva si ritiene che l'analisi del contesto provinciale fornisca, anche per il 2023, come già sostanzialmente rilevato per i precedenti anni, le seguenti indicazioni operative in termini di priorità per la sanità animale:

- obbligo del mantenimento dei livelli di qualifica sanitaria/accreditamento degli allevamenti bovini, ovini e caprini, suinicoli, 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, 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 nazionale della Peste Suina Africana, oggi presente anche in Italia;
- 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 e quelle effettuate nell'ambito della "condizionalità", con particolare riferimento al rispetto puntuale di tutte le procedure previste, anche a tutela dell'allevatore controllato, e dell'appropriatezza, trasparenza e immediata comprensione dei verbali di accertamento e della documentazione ad essi collegata;
- 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 (es. Anemia Infettiva) e dei Piani caratterizzati dall'adesione volontaria degli allevatori con particolare riferimento al Piano regionale di controllo e certificazione della Paratubercolosi bovina e al Piano regionale di controllo dell'IBR.

PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' COGENTI (OBIETTIVI VINCOLANTI) - SANITA' ANIMALE 2023

PREMESSA

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

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

Stante tale premessa, anche per il 2023 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).

PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' STRATEGICHE (OBIETTIVI STRATEGICI) - SANITA' ANIMALE 2023

Il PRISPV 2019 – 2023 dichiara esplicitamente che la programmazione a livello locale deve basarsi su una corretta e oggettiva valutazione dei bisogni, delle problematiche e, quindi, del fabbisogno di controlli indicato dal territorio al fine di definire le priorità, gli obiettivi e i processi da attivare per intervenire sul sistema produttivo locale.

Quindi il livello *"strategico"* si colloca anche a livello locale e il Piano aziendale deve individuare, analogamente a quanto fatto a livello regionale (PRISPV) le priorità rispetto alla programmazione e alla pianificazione degli obiettivi strategici regionali a livello aziendale, al fine di una corretta allocazione delle risorse a ciò disponibili.

Detta allocazione, quindi, deve essere, perlomeno teoricamente, direttamente rapportabile alle peculiari esigenze del territorio stesso.

Quindi la scelta locale di tali obiettivi appare più legata al peculiare contesto zootecnico, inteso soprattutto in senso quantitativo, che alle strategie locali propriamente intese, evidentemente già valutate al livello regionale.

Ciò è particolarmente vero soprattutto laddove la distribuzione delle realtà produttive sul territorio, la conformazione orogeografica dello stesso, la rete viaria e le condizioni climatiche in alcuni periodi dell'anno rendano particolarmente onerosi gli spostamenti di personale, giustificabili solo da comprovate esigenze di servizio, emergenze o variazioni nell'efficacia reale del controllo oggettive e misurabili.

Il percorso di cui sopra è completato anche da una pragmatica valutazione in merito all'effettiva disponibilità di strumenti di controllo sicuramente efficaci (come tali già validati e non solo ritenuti presumibilmente tali), nonché congrui e compatibili con le risorse oggettivamente disponibili, concludendo, sia pur in via di massima semplificazione, che è innanzi a tutto prioritario più di altre azioni ciò che è sicuramente attuabile (e cioè è congruo con le risorse disponibili) ed è universalmente riconosciuto come strumento / azione in grado di modificare la realtà sulla quale si vuole andare ad incidere e, quindi, è in grado di determinare un risultato di efficacia reale esprimibile in termini di “out come” o di “impatto”.

Tale efficacia reale dovrà comunque essere valutata secondo tre linee fondamentali di interpretazione:

- *Miglioramento dello stato di salute delle persone.*
- *Miglioramento dello stato di salute e del benessere degli animali.*
- *Posizionamento e competitività delle aziende produttrici sui mercati.*

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

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

Gli obiettivi strategici regionali di competenza della sanità animale sono:

- Paratubercolosi bovina: controllo e accreditamento – DDGS 6845/2013;
- “Risk Awareness Campaign” sulla Peste Suina Africana;
- Ottimizzazione dei controlli ufficiali sull'applicazione delle norme di biosicurezza nel settore avicolo;
- Piano per il miglioramento dei requisiti sanitari nel settore apistico;
- Piano Regionale Triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione.

I singoli obiettivi vengono sviluppati all'interno del capitolo dedicato alla programmazione.

SETTORE SALUTE ANIMALE E IGIENE URBANA

MANTENIMENTO LIVELLO SANITARIO (scheda 4.2.1)

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

- la puntuale applicazione delle procedure definite nel manuale di controllo delle Autorità Competenti e nei singoli Piani di monitoraggio, controllo ed eradicazione;
- l'aggiornamento continuo dei piani aziendali finalizzati alla gestione delle emergenze epidemiche nel rispetto delle vigenti linee guida comunitarie, ministeriali e regionali;
- la verifica del rispetto delle procedure previste dai vari Piani, di ogni diversa fonte, tramite gli audit interni/verifiche di efficacia, così come anche già previsti nelle specifiche procedure di qualità aziendali, che, a cascata, coinvolgono tutti i soggetti coinvolti nel processo di controllo ufficiale;
- il continuo e puntuale aggiornamento della banca dati informatizzata regionale e nazionale, con particolare riferimento alla BDR/BDN, al fine di garantirne l'efficacia in veste di rete di epidemiosorveglianza;
- la registrazione dei controlli nei sistemi informativi, regionali e nazionali, a ciò deputati e secondo le procedure e le modalità previste (BDR, BDN, SISalm, SIMAN, SANAN, SIV)

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.

Per l'anno 2023, anche all'interno delle attività formative aziendali, sarà dato spazio alla partecipazione del Personale veterinario di sanità animale alle iniziative formative, soprattutto di livello regionale, finalizzate a formare e ad addestrare il personale stesso al graduale passaggio dal Regolamento di Polizia Veterinaria al Regolamento (UE) 429/2016 e relativi regolamenti delegati e di esecuzione, alla gestione dei principali Piani di controllo delle malattie degli animali (comunitari, nazionali e regionali) e alla gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche nel rispetto delle procedure sancite dai manuali operativi nazionali e del manuale di controllo delle Autorità Competenti.

INDICATORI 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.

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

Nel corso del 2023 dovranno essere sottoposti, in loco, a controllo del sistema di identificazione e registrazione almeno:

BOVINI (scheda 4.2.2)

Il 3% del totale degli allevamenti bovini e/o bufalini aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (76) = 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.

OVICAPRINI (scheda 4.2.3)

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

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (86) = 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.

SUINI (scheda 4.2.4)

L'1% del totale degli allevamenti 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 dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

EQUIDI (scheda 4.2.5)

Il 5% del totale degli allevamenti di equidi (cavalli, asini, muli e bardotti) aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente; tale percentuale sarà ridotta al 3% a seguito della pubblicazione del Manuale Operativo I&R.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (**236**) = **1** quando al 5%

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (**141**) = **1** quando al 3%

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.

APIARI (scheda 4.2.6)

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

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (**30**) = **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.

AVICOLI (scheda 4.2.7)

L'1% del totale degli allevamenti 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
Controlli annuali negli stabilimenti riconosciuti

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.

LAGOMORFI (scheda 4.2.8)

L'1% del totale degli allevamenti 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 dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

CAMELIDI (scheda 4.2.8)

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 dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

ELICICOLTURA (scheda 4.2.8)

L'1% del totale 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 dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

ACQUACOLTURA (scheda 4.2.41)

L'1% del totale 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 dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

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.

Le check list per l'esecuzione dei controlli di tutte le specie sono generate dalla BDR e trasmesse in BDN in cooperazione applicativa.

Nel settore degli equidi i controlli I&R verranno gestiti direttamente in BDN.

Le check list devono essere registrate entro 15 giorni dalla chiusura del controllo; per le check list con rilievi di non conformità, dovrà essere allegata in scansione la documentazione a supporto.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI TUBERCOLOSI BOVINA, BRUCELLOSI BOVINA, LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA (scheda 4.2.9)

L'attività di sorveglianza per il mantenimento della qualifica viene strutturata in conformità al Regolamento (UE) 2020/689 che prevede la possibilità, una volta raggiunto lo stato di indennità di territorio, per il mantenimento dello stesso, di strutturare un'attività di sorveglianza basata sui rischi che tenga conto dei sistemi di produzione e dei fattori di rischio.

Importante il rispetto dell'accordo 28 aprile 2022 sul Protocollo per le movimentazioni di bovini e bufalini, ovini e caprini tra territori nazionali con differente status sanitario e relative indicazioni regionali.

Prosegue l'applicazione della procedura di gestione delle positività a brucellosi di cui alla nota regionale G1.2019.0021148 del 07/06/2019.

A) TUBERCOLOSI BOVINA

L'attività di sorveglianza per il mantenimento dello status territoriale avviene:

- al macello, tramite visita sanitaria ufficiale sistematica ante e post mortem di tutti i bovini;
- in base al rischio:
 - tramite IDT pre moving per tutti i capi di età superiore a 6 settimane di nuova introduzione in allevamenti da riproduzione ad eccezione di quelli provenienti da Territori Indenni; anche i capi di età superiore alle sei settimane di provenienza regionale e destinati in Lombardia vengono comunque sottoposti a IDT pre moving;
- tramite IDT sui capi di età superiore a sei settimane, con la frequenza di seguito indicata:
 - allevamenti bovini da latte autorizzati alla vendita diretta di latte crudo: frequenza annuale;

- allevamenti bovini che praticano l'alpeggio: frequenza biennale;
- allevamenti che introducono capi da stalle di sosta, fiere/mercati → IDT da effettuarsi al massimo entro i 24 mesi successivi alla prima introduzione avvenuta nell'anno di riferimento. Gli animali dovranno comunque essere sottoposti a IDT ad almeno 2 mesi dalla movimentazione e comunque prima di eventuali movimentazioni verso altri allevamenti da riproduzione;
- allevamenti che introducono capi da Regioni non indenni: fatto salvo il rispetto di quanto previsto dal Protocollo citato in premessa, per quanto attiene agli allevamenti da riproduzione con introduzioni, disciplinate e autorizzate caso per caso, in accordo all'UO Veterinaria regionale, da territori non indenni, IDT nei 12 mesi successivi e comunque prima di eventuali movimentazioni di animali verso altri allevamenti da riproduzione;
- allevamenti correlati epidemiologicamente ad un focolaio: fatto salvo diverse disposizioni discendenti dall'indagine epidemiologica, IDT nei 12 mesi successivi e comunque prima di eventuali movimentazioni di animali verso altri allevamenti da riproduzione;
- allevamenti focolaio (se non sottoposti a stamping out) → IDT nei 12 mesi successivi alla riacquisizione della qualifica e comunque prima di eventuali movimentazioni di animali verso altri allevamenti da riproduzione.

Per i restanti allevamenti da riproduzione, non ricompresi tra quelli sottoposti a sorveglianza in allevamento in ragione dei criteri di rischio sopra elencati, dovrà comunque essere assicurata la effettuazione della IDT sui capi superiori alle sei settimane, ogni 5 anni.

La programmazione 2023 pertanto, dovrà garantire il controllo in allevamento, nel complesso, di almeno il 20% degli allevamenti da riproduzione.

B) BRUCELLOSI

L'attività di sorveglianza per il mantenimento dello status di indennità territoriale avviene: in allevamenti da riproduzione tramite esame sierologico (FdC) a campione, degli animali >12 mesi di età (P 0,01%, IC 95%).

L'attività per l'anno 2023 è programmata in modo da assicurare il controllo ogni 5 anni e comunque dovrà garantire il controllo di almeno il 20% degli allevamenti da riproduzione.

In allevamenti bovini da latte autorizzati alla vendita di latte crudo con frequenza annuale.

Il siero degli animali destinati agli Scambi verso Paesi Terzi deve essere testato sia con la Fdc che con SAR.

C) LEUCOSI

L'attività di sorveglianza per il mantenimento dello status di indennità territoriale avviene: in allevamenti da riproduzione tramite esame sierologico (Agid) a campione, degli animali >12 mesi di età (P 0,01%, IC 95%).

L'attività per l'anno 2023 è programmata in modo da assicurare il controllo ogni 5 anni e comunque dovrà garantire il controllo di almeno il 20% degli allevamenti da riproduzione.

INDICATORI

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

Controlli almeno trimestrali nelle stalle di transito.

Controlli annuali nei centri di raccolta riconosciuti.

Trasmissione della programmazione secondo le indicazioni regionali ai fini del caricamento in SANAN.

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

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

Come disposto dall'OM 28 maggio 2015, prorogata dall'OM 14 giugno 2022, la programmazione dei controlli deve essere inserita nel sistema informativo SANAAN entro il primo bimestre dell'anno di riferimento secondo le indicazioni della UO Veterinaria che provvederà direttamente al caricamento in SANAAN.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BSE (scheda 4.2.10)

Si richiama il rispetto del D.D.U.O. 5 luglio 2019, n. 9928 e la puntuale registrazione dei verbali di prelievo e di mancato prelievo nella BDR.

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 (scheda 4.2.11)

Dall'agosto 2019 è entrato in vigore un nuovo piano di sorveglianza sierologica nei confronti del virus della Blue Tongue (sorveglianza attiva) che definisce il programma dei controlli da eseguire su animali recettivi.

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

L'invio dei campioni per il controllo della BT, come già disposto per gli anni precedenti, avverrà esclusivamente utilizzando il modulo di registrazione disponibile in BDR.

In caso di sostituzione di bovini "sentinella" all'interno dell'allevamento sarà accuratamente evitato di sottoporre a prelievo bovini vaccinati, o sospetti di poterlo essere stati (ad esempio: bovini provenienti da CH, FR, AU e, in parte, dalla provincia di BZ).

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Esecuzione dell'attività di campionamento 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 NEI CONFRONTI DELLA BRC OVI-CAPRINA (scheda 4.2.12)

L'attività di sorveglianza per il mantenimento dello status di indennità territoriale avviene: tramite esame sierologico (FdC) a campione, di animali > 6 mesi di età (numerosità campionaria stabilita nell'Allegato A del DDUO 99/2011)

- gli allevamenti da produzione latte per il consumo umano crudo o la trasformazione in prodotti lattiero caseari senza trattamenti di pastorizzazione o trattamenti analoghi sui capi con più di 6 mesi di età, con frequenza annuale;
- nei restanti allevamenti, selezionati tra quelli a rischio:
 - produzione di latte per il consumo umano (diversi da quelli del primo punto);
 - pascolo vagante;
 - pratica dell'alpeggio;
 - promiscuità con bovini;
 - elevata movimentazione;
 - altri fattori di rischio individuati dalla competente ATS (es. criticità gestionali, identificazione e registrazione degli animali)

in modo da assicurare almeno il 25% degli allevamenti con capi presenti sul territorio e assicurando il controllo di almeno il 10% dei capi (ai fini del raggiungimento del 10% sono considerati solo gli animali effettivamente sottoposti a controllo sierologico)

Al fine del pascolo vagante e alpeggio il controllo ha comunque validità 2 anni.

Ogni anno deve comunque essere garantito il controllo di una quota parte degli allevamenti a rischio, esclusi i vaganti e alpeggi, non ancora sottoposti a controllo nel biennio precedente.

Come disposto dall'OM 28 maggio 2015, prorogata dall'OM 14 giugno 2022, la programmazione dei controlli deve essere inserita nel sistema informativo SANAAN entro il primo bimestre dell'anno di riferimento secondo le indicazioni della UO Veterinaria che provvederà direttamente al caricamento in SANAAN.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione e chiusura dei controlli, registrazioni delle qualifiche sanitarie e dei focolai nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore; registrazione dei controlli stalle di transito. Gestione dei sospetti e dei focolai nel rispetto della normativa.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

AGALASSIA CONTAGIOSA

E' sospesa l'attività di monitoraggio e l'ATS non è tenuta a provvedere alla fornitura del vaccino.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO EST OVI-CAPRINE (scheda 4.2.13)

Si richiama il rispetto del D.D.U.O. 5 luglio 2019, n. 9928 e la puntuale registrazione dei verbali di prelievo e di mancato prelievo nella BDR.

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 REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE **(scheda 4.2.14)**

Proseguono per l'anno 2023 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.

Si richiama la necessità di verificare il rispetto dei divieti di utilizzo dei riproduttori suscettibili o eterozigoti e ove concesse deroghe e autorizzati gruppi di monta, la gestione degli accoppiamenti.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Definizione della popolazione ovina in BDR (non autoconsumo).

Registrazione/aggiornamento gruppi di monta autorizzati in BDR.

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 suscettibili e eterozigoti, fatte salve deroghe.

Gestione deroghe e gruppi di monta autorizzati.

Aggiornamento delle qualifiche sanitarie 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 (scheda 4.2.15)

Con la nota del MdS 0006401 del 12/03/2021 non sarà più necessario proseguire l'attività di sorveglianza sul territorio nazionale della MVS fatta salva l'attività negli allevamenti che, inseriti all'interno del circuito export, devono rispettare le garanzie sanitarie previste dai relativi certificati.

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 (scheda 4.2.16)

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.

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 preferibilmente dopo la terza vaccinazione 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%).

Relativamente ai costi:

- i costi per le analisi di laboratorio effettuate su capi presenti negli allevamenti della Lombardia ed eseguiti nell'ambito di applicazione del presente "Piano" sono a carico dell'IZSLER;
- i costi per l'attività di prelievo, svolta dai DV delle ATS, sono a carico del SSR;
- i costi per le analisi di laboratorio e per l'attività di prelievo sono a carico dell'allevatore:
 - nell'ambito del "Piano di Gestione Obbligatorio finalizzato all'acquisizione dell'indennità per la Malattia di Aujeszky" e dei controlli per consentire la movimentazione da allevamenti positivi;
 - qualora le analisi siano condotte a seguito di introduzione di animali da allevamenti non accreditati o a stato sanitario sconosciuto, compresi i controlli per il ripristino della qualifica sanitaria.

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 (scheda 4.2.17)

Attività di verifica in materia di biosicurezza.

L'attività di verifica in materia di biosicurezza negli allevamenti suini dovrà essere eseguita garantendo l'attività in almeno 50% degli allevamenti intensivi ad alta capacità ed in tutti gli allevamenti semibradi presenti in Provincia.

Alcuni degli allevamenti da sottoporre a verifica sono stati selezionati da OEVR in base a criteri di rischio correlati alla possibile introduzione e diffusione della PSA.

L'elenco di questi allevamenti è caricato in un file di SIV.

L'individuazione del campione di allevamenti da sottoporre a verifica, necessari al raggiungimento della percentuale indicata, deve basarsi prioritariamente sulla valutazione del rischio resa disponibile nel sistema ClassyFarm o su eventuali altre indicazioni fornite dalla UO Veterinaria.

Le verifiche dovranno essere svolte utilizzando come strumento di lavoro le specifiche check list presenti sul sito ClassyFarm conformi alle disposizioni ministeriali.

Le check list dovranno essere compilate in tutti i loro punti e caricate in SIV dal quale saranno automaticamente inviate a ClassyFarm.

Attività formativa

I DV garantiranno 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 per il successivo inoltro al MdS entro il 15 marzo 2023.

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

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE NEI CONFRONTI DELLA PSA (scheda 4.2.18)

Attività in materia di sorveglianza passiva dalla PSA

Tra le attività necessarie a garantire l'identificazione precoce della malattia rientra una efficace sorveglianza passiva nei suidi selvatici e nei domestici.

Per la sorveglianza nei domestici, i DV dovranno garantire le attività di seguito specificate:

Informare i proprietari degli allevamenti con massimo 50 capi circa la necessità di comunicare ai competenti DV la morte in allevamento dei suini per il successivo inoltro delle carcasse o di campioni di organi target all'IZS utilizzando l'apposito modulo.

Inoltre deve essere garantito il campionamento di tutti i suini di peso superiore ai 20 Kg. morti negli allevamenti di tipo semibrado.

Al fine di strutturare una sorveglianza passiva anche negli allevamenti commerciali è stato predisposto dall'OEVR un elenco di aziende ritenute a rischio.

Tale elenco è riportato nella apposita sezione del SIV.

Si dovrà garantire il campionamento di **almeno due suini per settimana** e il relativo conferimento presso l'IZS. In caso di particolari situazioni di rischio questa attività può essere estesa anche ad aziende non comprese in questo elenco comunicandole all'UO Veterinaria della Regione Lombardia e all'OEVR unitamente ad una sintetica relazione al fine di condividere gli elementi di rischio.

Attività formativa

I DV garantiranno l'attuazione di almeno un evento formativo a carattere divulgativo 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, cacciatori, forze dell'ordine come gli Agenti dei Corpi della Polizia Provinciale.

La programmazione di questa attività, con specifica indicazione delle categorie coinvolte e il periodo di esecuzione deve essere elaborata e trasmessa all'UO Veterinaria per il successivo inoltro al MdS entro il 15 marzo 2023.

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 normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

ACCREDITAMENTO DEGLI ALLEVAMENTI SUINI NEI CONFRONTI DELLA TRICHINELLA (scheda 4.2.19)

Anche nel 2023 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 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 SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'INFLUENZA AVIARIA (scheda 4.2.20)

Saranno puntualmente eseguiti i controlli previsti per il monitoraggio dell'influenza aviaria con le diverse modalità e frequenze stabilite dalle vigenti normative nazionali e regionali (con particolare riferimento all'allegato A della DGR 3333/2020):

Monitoraggio negli allevamenti avicoli, in tutto il territorio regionale:

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

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

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

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

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

Altri volatili da carne (eccetto broiler e quaglie): prelievo sierologico una volta/anno, preferibilmente al macello o in azienda, di almeno 5 animali per capannone (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un unico capannone). Deve essere cura del Dipartimento Veterinario competente sull'allevamento indicare sul

Mod. 4 la necessità di sottoporre a prelievo sierologico gli animali inviati al macello, precisando inoltre il numero di animali da prelevare;

Struzzi: una volta/anno prelievo sierologico, preferibilmente al macello o in azienda, di almeno 5 animali per capannone (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un unico capannone). Deve essere cura del Dipartimento Veterinario competente sull'allevamento indicare sul Mod. 4 la necessità di sottoporre a prelievo sierologico gli animali inviati al macello precisando inoltre il numero di animali da prelevare;

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

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

Selvaggina: prelievo di 5 campioni di sangue per voliera (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un'unica voliera) con cadenza semestrale. Negli allevamenti in cui viene allevato pollame destinato agli scambi intracomunitari per il ripopolamento della selvaggina, la frequenza dei controlli deve essere trimestrale (art. 4 lettera b) punto i) della Decisione 2006/605);

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

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

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

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

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

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

INDICATORE DI RISULTATO

$N^{\circ} \text{ controlli attuati} / N^{\circ} \text{ controlli programmati} = 1$

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 (scheda 4.2.21)

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.

In tutti gli allevamenti avicoli oggetto del Piano nazionale di monitoraggio delle salmonelle avicole sarà svolto un sopralluogo annuale al fine di valutare la biosicurezza dell'allevamento stesso nei confronti dell'infezione da salmonelle patogene, utilizzando l'apposita scheda (check list) .

I verbali di accertamento del mantenimento delle condizioni di biosicurezza nei confronti della salmonellosi negli avicoli debbono essere puntualmente registrati in BDN tramite l'acquisizione di copia scannerizzata del verbale stesso.

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

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.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

VERIFICA DEI REQUISITI DI BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI (scheda 4.2.22)

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

- **Tacchini:** prima di ciascun accasamento; dopo il primo controllo, dovrà essere posta particolare attenzione al rispetto dei requisiti gestionali e di conduzione;
- **Lunga vita** (ovaiole e riproduttori): negli allevamenti che effettuano il tutto pieno/tutto vuoto almeno 1 volta per ciclo; negli altri casi, almeno 1 volta all'anno;
- **Lunga vita** (ovaiole e riproduttori, in **fase pollastra**): almeno 1 volta all'anno;
- **Svezinatori:** almeno 2 volte all'anno;
- **Allevamenti all'aperto**, indipendentemente dalla specie: almeno 2 volte all'anno;
- **Tutti gli altri:** almeno 1 volta all'anno.

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

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.

Sarà sottoposto a verifica del mantenimento dei requisiti minimi di biosicurezza anche un parco faunistico, autorizzato come Organismo Riconosciuto e, quindi, già assoggettato a un particolare livello di vigilanza e di controlli specifici anche nei confronti dell'influenza aviaria.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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 (scheda 4.2.23)

L'attività di sorveglianza entomologica e sugli uccelli sinantropici proseguirà anche nel 2023, secondo 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 (scheda 4.2.24)

Nelle more della revisione da attuarsi a livello nazionale in applicazione del D.Lgs. 136/2022 si applica il DM 2 febbraio 2016.

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

- sono sottoposti a controllo tutti gli equidi di età superiore ai 12 mesi, ai fini della introduzione a fiere, aste, mercati, ippodromi ed altre concentrazioni di equidi (maneggi, scuderie, alpeggi, etc.) attraverso l'esecuzione di almeno un test sierologico per l'AIE eseguito dopo i 12 mesi di età. Tale test ha validità di tre anni;
- indipendentemente dalle sopracitate categorizzazioni di rischio delle aree, sono sottoposte a controllo annuale le seguenti categorie:
 - equidi da lavoro, mantenuti negli allevamenti definiti da "lavoro" nel campo "orientamento produttivo" della Banca Dati Nazionale (BDN);
 - tutti i muli
 - tutti gli equidi nelle aziende in cui siano presenti uno o più muli

Permane comunque l'obbligo di esecuzione del test di Coggins da non più di **3 anni** per gli equidi destinati alla monticazione.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

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

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ARTERITE VIRALE EQUINA (scheda 4.2.25)

Nelle more della revisione da attuarsi a livello nazionale in applicazione del D.Lgs. 136/2022 si applica il DM 2 febbraio 2016.

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

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

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 (scheda 4.2.26)

L'attività prevista è sostanzialmente sovrapponibile a quella già svolta negli anni precedenti e, quindi, anche per il 2023 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 (scheda 4.2.27)

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

La visita pre-moving da effettuarsi nelle 72 ore dalla partenza per l'alpeggio di bovini, ovini, caprini, suini ed equini non è più dovuta.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Rilascio delle certificazioni, nel rispetto delle modalità e tempistiche previste dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA (scheda 4.2.28)

Nel 2023 nelle more della comunicazione da parte del Ministero della Salute si conferma l'attività di controllo secondo i tempi e le modalità del 2022.

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

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 CONTROLLO VARROASI (scheda 4.2.29)

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).

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) (scheda 4.2.31)

In attesa del pronunciamento in seno alla Direzione strategica di cui al D.Lgs. 136/2022 sull'adozione di un piano di eradicazione per IBR conforme ai requisiti comunitari, al fine di dare continuità alle attività di sorveglianza e controllo attuate nell'ambito del piano regionale approvato con DDS 1013/2016, si conferma, per l'anno in corso, la fornitura gratuita del vaccino contro l'IBR per la profilassi immunizzante degli animali degli allevamenti bovini che praticano l'alpeggio, da garantirsi solo a condizione che gli allevamenti non siano identificabili come allevamenti ad alto rischio ai sensi del DDS 1013/2016.

E' necessario provvedere all'acquisto del vaccino e a garantire l'intervento vaccinale.

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

CARBONCHIO

E' necessario assicurare la vaccinazione anticarbonchiosa per la movimentazione verso malghe carbonchiose come previsto dal DDS 3138/2009.

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA (scheda 4.2.32)

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. 18 luglio 2013, n. 6845: "Piano di controllo e certificazione nei confronti della paratubercolosi 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

PROGETTO SPILLOVER (scheda 4.2.33)

Il continuo ed esponenziale aumento delle popolazioni di animali selvatici, in particolare di ungulati, sia per consistenza che per distribuzione geografica, rappresenta un potenziale elemento di rischio sanitario sia per gli animali domestici che per l'uomo.

In questo contesto il progetto denominato "Spillover", effettuato con la collaborazione di IZSLER e UNIMI, si pone l'obiettivo di indagare su tre settori multidisciplinari riferiti al ruolo epidemiologico della fauna selvatica e in particolare delle zecche come vettori di patogeni zoonosici, l'antimicrobico resistenza e patogeni vari emergenti.

Osservazione zecche vettori di zoonosi

Le patologie zoonosiche trasmesse da zecche (TBE, Rickettiosi, Tularemia) sono in costante crescita. E' di fondamentale importanza attuare un piano di monitoraggio del vettore volto ad ottenere una serie di informazioni per monitorare l'andamento di zoonosi trasmesse da zecca nelle popolazioni umane e di animali da compagnia.

Definizione del ruolo delle popolazioni selvatiche nella trasmissione di AMR

L'antibiotico resistenza rappresenta un problema che coinvolge la salute umana, quella animale ed ambientale.

Tale problema potrebbe coinvolgere non solo le specie domestiche ma anche quelle selvatiche.

Nel presente progetto verranno sviluppati e applicati modelli di dinamica di trasmissione tra due compartimenti di popolazioni, domestiche e selvatiche, al fine di discriminare il ruolo epidemiologico delle specie a vita libera nella dinamica di infezione.

Indagini e sorveglianza di patogeni virali emergenti a tutela della salute pubblica e biodiversità

Lo studio si propone di condurre un'indagine virologica nelle popolazioni di chiroteri e ricci in Regione Lombardia rivolta principalmente alle infezioni sostenute da coronavirus e orthoreovirus ma anche rivolta ad acquisire informazioni sul loro stato sanitario e sul possibile ruolo come serbatoi di agenti virali potenzialmente zoonisici.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Completa attuazione delle attività in capo ai DV in relazione alla progettualità degli specifici progetti.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO INTEGRATO PER IL CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E INFESTIVE DELLE API IN LOMBARDIA (scheda 4.2.34)

L'obiettivo si propone la progressiva semplificazione degli oneri amministrativi relativi alle certificazioni sanitarie sostenute dalle aziende apistiche tramite l'implementazione del Piano di accreditamento regionale delle aziende apistiche e degli apiari lombardi di cui al punto 2 del D.d.s. 23 marzo 2018 n. 4149, comprese le misure di supporto all'adesione volontaria.

L'attività prevede la categorizzazione degli eventuali rischi e le modalità di applicazione delle categorie di rischio alle aziende aderenti al Piano, e quindi accreditate, in relazione a varroasi e virosi collegate, nosemias, pesti batteriche e infestazione da *Aethina tumida*, attribuendo "livelli di rischio" inferiori alle aziende apistiche accreditate in modo da ridurre la frequenza dei controlli per poter così aumentare invece i controlli sulle aziende di categorie di rischio superiori.

Al fine di verificare il mantenimento dei requisiti necessari per l'adesione al Piano, la frequenza dei controlli è determinata conformemente a quanto previsto nel Piano stesso.

Per quanto riguarda l'anagrafe apistica e le movimentazioni, la frequenza dei controlli sarà determinata in base a quanto previsto dalla normativa nazionale di riferimento.

Le attività di supporto all'adesione volontaria al Piano di accreditamento saranno svolte in favore di tutte le aziende potenzialmente interessate.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Completa attuazione delle attività in capo ai DV

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI CONTROLLO SULL'ANAGRAFE ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.35)

Per il 2023 verrà individuato un campione di Veterinari liberi professionisti accreditati per verificare le modalità di utilizzo dell'Anagrafe degli Animali d'Affezione regionale (ANANAF/SINAAC).

Considerato che i Veterinari Liberi Professionisti accreditati presso l'ATS di Bergamo sono 273, il numero dei colleghi da controllare è di 15.

Il campione comprenderà tutti i Veterinari L.P. che sono stati accreditati nel 2021 e nel 2022.

La rimanente quota verrà individuata valutando:

- NC nel quinquennio precedente;
- Numero di microchips smarriti;
- Numero di “forzature” (iscrizione di cani con microchip non presenti in anagrafe a priori);
- Anche una scelta casuale.

L'attività d'ispezione si concretizzerà nella verifica della conformità delle procedure adottate rispetto a quelle previste dalla normativa vigente e della documentazione disponibile presso la struttura sanitaria privata o i recapiti dei liberi professionisti accreditati.

Relativamente al triennio 01/01/2020 – 31/12/2022 relativamente all'identificazione obbligatoria dei gatti sul territorio regionale, deve essere valutato il numero di gatti identificati e iscritti sul totale delle identificazioni e registrazioni effettuate.

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..

Entro il 28 febbraio 2023 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 (scheda 4.2.36)

Con la D.g.r. del 11.11.2019, n. XI/2392, pubblicata sul BURL, Serie Ordinaria, n. 48 del 29 novembre 2019, la Giunta Regionale della Regione Lombardia ha approvato il nuovo Piano triennale per gli interventi in materia di educazione sanitaria e zoofila, di controllo demografico della popolazione animale e di prevenzione del randagismo 2019 – 2021.

La D.g.r. del 11.11.2019, n. XI/2392 prevede che ogni Dipartimento Veterinario delle ATS della Regione Lombardia predisponga e trasmetta all'UO Veterinaria della DG Welfare di Regione Lombardia un Piano triennale locale basato sulla valutazione dello specifico contesto provinciale, sui fabbisogni e sulle priorità di conseguenza individuate, programmando una serie d'interventi sul territorio provinciale in linea con le indicazioni regionali anche in termini di priorità emergenti e di quote di utilizzo del finanziamento complessivamente assegnato.

Il Piano triennale locale si articola nelle tre aree di attività previste dal Piano regionale (educazione sanitaria e zoofila, controllo demografico e prevenzione del randagismo) con l'obbligo di programmare almeno un intervento per ogni area di attività, nel rispetto dei criteri previsti per le procedure da seguirsi per la programmazione, attuazione e rendicontazione delle attività progettate e svolte.

La Regione Lombardia - D.G. Welfare con D.D.U.O. n. 14277 del 20/11/2020, avente per oggetto: “Erogazione di risorse finanziarie a favore delle AA.TT.SS. Lombarde, ai sensi della DGR XI/2392 dell'11 novembre 2019” ha formalmente approvato i “Piani locali” trasmessi da ciascuna ATS della Regione Lombardia e finanziato il Piano proposto da questa ATS.

Con delibera n. 987 del 17/12/2020 “Recepimento del D.D.U.O. n. 14277 del 20 novembre 2020 “Erogazione di risorse finanziarie a favore delle AA.TT.SS. Lombarde, ai sensi della DGR XI/2392 dell'11 novembre 2019”

e n. 80 del 04/02/2021 “Definizione impegni di spesa per l’attivazione del Piano triennale degli interventi in materia di educazione sanitaria e zoofila, di controllo demografico della popolazione animale e di prevenzione del randagismo 2019-2021” di cui al D.D.U.O. n. 14277 del 20 novembre 2020, la Direzione Generale dell’ATS ha adottato il Piano triennale locale.

E’ in corso l’attivazione delle procedure necessarie a dare inizio alle attività progettate, tramite la pubblicazione dei bandi specifici per l’assegnazione dei cofinanziamenti a tutti coloro che ne abbiano titolo e che abbiano presentato formale domanda.

Ogni 12 mesi, a partire dalla data di approvazione del Piano locale da parte di Regione Lombardia e per il periodo di validità del Piano stesso, l’ATS dovrà predisporre e trasmettere alla UO Veterinaria di regionale una relazione sullo stato di avanzamento dei progetti, comprendente i risultati conseguiti e i relativi costi, utilizzando gli indicatori formalmente individuati per ogni tipologia di intervento.

INDICATORE DI RISULTATO

Entro il 31 dicembre 2023 trasmettere alla UO Veterinaria la relazione conclusiva su quanto complessivamente condotto nel triennio di validità del Piano.

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

Relazione di rendicontazione – Sistemi informativi regionali e nazionali.

PIANO DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE ADIBITE AL RICOVERO DI ANIMALI D’AFFEZIONE (scheda 4.2.37)

Per il 2023 si programmeranno i seguenti controlli:

- almeno un controllo annuale sul canile sanitario condotto tramite audit;
- almeno due controlli annuali su tutti i rifugi;
- almeno un controllo annuale presso le strutture destinate alla commercializzazione di cani/gatti volto a verificare gli aspetti autorizzativi, la regolare registrazione delle movimentazioni sia sul registro delle strutture che nell’Anagrafe dei Animali d’Affezione e le modalità di esposizione/detenzione di animali da compagnia destinati alla vendita;
- almeno il 30% delle strutture autorizzate alla commercializzazione e alla detenzione di animali d’affezione..

La scelta delle strutture in cui effettuare i controlli ricadrà prioritariamente su quelle non sottoposte a verifiche negli anni precedenti e su quelle soggette a prescrizioni o con situazioni autorizzative non ancora del tutto adeguate.

L’ispezione deve essere condotta con l’impiego delle apposite liste di riscontro che andranno inserite 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 28 febbraio 2024.

VIGILANZA SUI CANI AFFIDATI

Saranno svolti dei controlli specifici su cani/gatti dati in affido a persone fisiche o giuridiche residenti sul territorio provinciale: nel 2022 il campione sarà costituito da circa **20** cani scelti preferibilmente tra i soggetti direttamente affidati a privati cittadini dal Canile Sanitario o da Associazioni che non abbiano in gestione diretta un Canile Rifugio

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

CONTROLLI SULLA LEISHMANIOSI CANINA (scheda 4.2.38)

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 28 febbraio 2024.

MONITORAGGIO SULLA LEISHMANIOSI CANINA (scheda 4.2.40)

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

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

Il presente Piano durerà fino al 30 aprile 2024.

Monitoraggio sui cani pubblici

A partire dal **1° maggio 2021** e per tutta la durata del Piano, verranno effettuati accertamenti sierologici sui soggetti entrati non identificati nei canili sanitari, con età stimata superiore ai 6 mesi, al termine del periodo di osservazione per la rabbia e al momento del trasferimento nei rifugi; andranno inoltre esclusi dal monitoraggio i soggetti di difficile gestione.

Dal 1° maggio 2022 al 30 aprile 2024 dovranno essere sottoposti a monitoraggio tutti i rifugi di pertinenza territoriale, previa verifica delle consistenze ed eventuale aggiornamento dei dati presenti in Anagrafe Animali d'Affezione. L'accertamento sierologico riguarderà i soggetti che non siano già stati testati nei 6 mesi precedenti e/o identificati come casi. Andranno inoltre esclusi dal monitoraggio i soggetti di difficile gestione, gli animali di proprietà sequestrati dall'autorità giudiziaria o amministrativa o temporaneamente ospitati su disposizione del Sindaco. Valutato anche il numero dei soggetti presenti nelle singole strutture, le operazioni di campionamento dovranno essere programmate in modo da concludersi entro un massimo di 60 giorni dall'inizio. Nel periodo indicato, ciascun rifugio dovrà essere testato una sola volta.

Monitoraggio sierologico sui gatti di colonia

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

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

Monitoraggio entomologico

Dovranno essere sottoposti a monitoraggio tutti i rifugi nelle strutture in cui coesistono canili sanitari e rifugi. Inoltre, ciascuna ATS individua, se presenti, almeno altri 3 rifugi da sottoporre a monitoraggio, comunicandone i riferimenti all'UO Veterinaria e ad OEVR. Di questi, i rifugi che rimangono negativi per due anni dovranno, laddove possibile, essere sostituiti con altre strutture.

Le trappole saranno messe a disposizione da IZSLER attraverso le Sezioni territoriali e previa adeguata attività di formazione. Le catture verranno effettuate almeno ogni 21 giorni nel periodo compreso tra 15 giugno e 15 settembre. Nei rifugi dove verrà accertata la presenza del vettore, sarà sospeso il monitoraggio entomologico e dovrà essere attivato in un'altra struttura.

INDICATORE DI RISULTATO

Trasmissione relazione a U.O. Veterinaria entro il 31 maggio 2024.

INDICATORE DI IMPATTO

Definizione quadro di contesto regionale relativamente a Leishmaniosi.

RENDICONTAZIONE

Entro il 31 maggio 2024.

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DELLE SPECIE DI ACQUACOLTURA (scheda 4.2.40)

Gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/N° controlli programmati = 1

Controlli annuali negli stabilimenti riconosciuti.

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

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, comunque prima del loro invio all'OPR per tramite della UO Veterinaria regionale o attraverso il loro inserimento in BDR, e sul 10% delle check list risultate conformi (10% per categoria di GDO).

Come stabilito dal Piano Triennale Anticorruzione dell'ATS di Bergamo tutti i controlli (CGO6, CGO7, CGO8) ricompresi nel campione a rischio della condizionalità 2023 saranno effettuati da due veterinari ufficiali; gli abbinamenti saranno decisi dal Responsabile della U.O. distrettuale Sanità Animale in accordo con il Direttore del Distretto veterinario territorialmente competente.

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

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

Al momento non è ancora pervenuta la programmazione dell'attività per l'anno 2023.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1 (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' COORDINATE AREA A-C

Sono attività effettuate in accordo con il Direttore del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche ed in conformità con le indicazioni regionali in materia di controlli coordinati/integrati negli allevamenti.

Comprende i seguenti piani:

A) PIANO CONTROLLO ALLEVAMENTI PRODUZIONE LATTE REGISTRATI EXPORT

Questo Piano prevede un controllo delle aziende di produzione latte (mungitura e locale latte) previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 di competenza dell'Area C.

E' prevista la verifica a rotazione di almeno il 20% delle aziende presenti nell'elenco export in modo da assicurare in 5 anni che tutte le aziende vengano controllate.

Dato l'elevato numero delle aziende interessate ed al fine di evitare che il controllo si concentri sempre sulle medesime aziende, si è previsto per l'anno 2023 che una parte dei controlli, nel **numero di 80**, resteranno a carico del Servizio di Sanità Animale, che li effettueranno nel corso delle visite cliniche annuali per il rinnovo delle qualifiche PTEX1, estendendo tale modalità di controllo anche agli allevamenti bovini da "riproduzione latte" in occasione dell'esecuzione degli accertamenti di bonifica sanitaria, con l'esclusione degli allevamenti che operino la vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

Il verbale che dovrà essere obbligatoriamente utilizzato per le finalità di cui sopra è quello presente in SIV.

Il verbale dovrà essere registrato in SIV.

Nulla cambia in materia di verifiche sulla conformità del latte alla stalla in tenore di germi e cellule somatiche (gestione delle esclusioni e dei rientri), dei piani di campionamento per la ricerca di aflatossine, del riscontro di positività per inibenti nel latte di massa o per molecole vietate o indesiderate che saranno gestite esclusivamente dai Colleghi del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati (80) = 1

B) PIANO DI CONTROLLO AGENTI PATOGENI

Il campionamento (ricerca di *Streptococcus Agalactiae*) sarà effettuato in concomitanza con i prelievi previsti dal Piano di Controllo Regionale per la Sorveglianza IBR, utilizzando i flaconi forniti da IZSLER con conservante.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

C) RIPRODUZIONE ANIMALE

Quando le certificazioni sanitarie richieste riguardano materiale seminale in partenza dai centri di raccolta sperma e embrioni comunitari e quindi necessitano della conoscenza delle condizioni sanitarie dei riproduttori, saranno a carico dei colleghi di Sanità Animale competenti sulle verifiche sanitarie.

Resteranno a carico dei colleghi del SIAPZ le attività autorizzative e di controllo.

ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2023 (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, ciascun DVSAOA dovrà programmare ed attuare, almeno 5 controlli ufficiali su strutture di altri DVSAOA:

ATS deputata a controllo	ATS competentesulle strutture
Bergamo	Pavia
Pavia	Bergamo

Ambiti di attività:

Sanità animale	- Biosicurezza avicola (5 controlli) - Biosicurezza suini (5 controlli)
Igiene Urbana Veterinaria	Strutture di ricovero per AA (5 controlli)

I DVSAOA condideranno 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 28 aprile 2023, ciascun DVSAOA che dovrà effettuare i controlli comunicherà alla UO Veterinaria l'elenco delle strutture che sottoporà 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 condovoverne la risoluzione.

CONTROLLI PROGRAMMATI UVAC

Nel corso del 2023 saranno effettuati i controlli programmati UVAC su partite oggetto di scambi comunitari. Gli esiti dei controlli saranno registrati nell'applicativo informatico del Ministero della Salute (NSIS/ S.INTE.S.I.S. - Sistema Integrato Scambi)

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE

L'articolo 6 del Reg. (UE) 2017/625 prescrive che le AC, al fine di garantire la conformità allo stesso regolamento, procedano ad audit interni, siano oggetto di audit e adottino le misure appropriate alla luce dei relativi risultati.

Le AC devono quindi predisporre e attuare un sistema in base al quale ciascuna Autorità sia soggetta a visite periodiche da parte dell'Autorità sovraordinata oltre a condurre audit interni eseguiti da personale afferente alla stessa Autorità.

Gli audit possono avere come obiettivo:

- Valutazione delle attività di programmazione e pianificazione dei CU e delle altre attività ufficiali (audit a priori);
- Le modalità di esecuzione e l'attuazione delle misure successive ai CU (verifiche in tempo reale e in presenza);
- La documentazione delle attività condotte ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 (verifiche ex post).

Le verifiche devono essere eseguite in modo trasparente e i relativi esiti devono essere soggetti a una valutazione indipendente.

Il piano di audit regionale verrà integrato da audit non programmati – condotti senza preventivo preavviso per verificare le attività programmate e condotte dai Dipartimenti Veterinari in ambiti di particolare impatto sulla Sanità Pubblica Veterinaria quali, ad esempio, la biosicurezza nonché le misure di applicazione del PTPCT con riguardo anche all'ambito della rotazione del personale ordinaria e straordinaria.

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 2023

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

il Direttore del Servizio Sanità Animale:

- all'inizio dell'anno comunicherà ai Responsabili delle UU.OO. di Sanità animale dei due Distretti le principali linee di indirizzo, coerenti con il Piano per l'anno in corso, con particolare riferimento ai nuovi Piani o a modifiche delle procedure già in essere per i vari Piani regionali, nazionali e comunitari, le eventuali integrazioni aziendali apportate nella contestualizzazione dei Piani stessi (ampliamento del target, aumento o variazione frequenze del controllo, situazioni particolari, raccomandazioni), comunque limitatamente alle attività aventi caratteristiche di cogenza perché previste da specifiche normative.

Il documento sarà soprattutto focalizzato sulla programmazione e conseguente richiesta di pianificazione relativa alle attività cogenti, cioè sancite da normative di vario livello che debbono essere comunque svolte nell'anno, ovviamente con specifico e diretto riferimento, per ogni Piano o norma, alla specifica realtà territoriale.

Nella comunicazione in questione chiederà quindi alle UU. OO. distrettuali del Servizio Sanità Animale la trasmissione della pianificazione e la contestualizzazione territoriale della programmazione indicata, completa di calendarizzazione, laddove richiesta ed opportuna, e della suddivisione dell'attività tra i diversi operatori, se diversi da quelli già formalmente incaricati della responsabilità di un determinato territorio o di impianti speciali (stalle di sosta, mercati, zoo, quarantene, ecc);

- dopo la formale approvazione, da parte della Direzione Strategica, del Piano aziendale per l'anno in corso, trasmetterà alle UU. OO. distrettuali Sanità Animale il Piano definitivo, così come sarà deliberato.
- quindi incontrerà, se necessario, le UU. OO. di Sanità Animale al fine di concordare e formalizzare con le Stesse la pianificazione definitiva delle attività previste, documentando le decisioni adottate tramite la stesura di apposito verbale dell'incontro.

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

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

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

Le procedure di assegnazione degli obiettivi individuali dei dirigenti per l'anno in corso seguiranno quelle già codificate nel processo di budgeting annualmente avviato dalla Direzione Strategica aziendale (schede individuali, determinazione dei volumi di attività, ecc.).

MODALITA' DEL CONTROLLO - SANITA' ANIMALE 2023

Nel territorio della provincia di Bergamo lo strumento individuato per l'esecuzione dei controlli in funzione della categorizzazione del rischio per la sanità animale è prioritariamente quello dell'ispezione, così come definita dalla specifica procedura aziendale adottata nel rispetto degli standard regionali.

L'esito delle ispezioni sarà sempre inserito in SIV o in BDR/BDN nei tempi stabiliti dalle specifiche normative e comunque, nel caso in cui non sia prestabilito un termine specifico, entro 30 giorni dalla conclusione del controllo ufficiale.

Eventuali non conformità che siano esitate in prescrizioni dovranno essere sempre verificate entro 15 giorni lavorativi dalla data di scadenza delle prescrizioni stesse e, laddove non prorogate, esiteranno nei formali provvedimenti conseguenti (sanzioni, denuncia all'AG, nuove prescrizioni, sospensioni dell'attività ecc.).

Sarà comunque data prioritaria importanza alle ispezioni e/o alle visite preannunciate, volte a verificare, oltre al mantenimento dei necessari livelli di biosicurezza negli allevamenti avicoli e suinicoli, anche il mantenimento dei livelli di qualifica sanitaria e/o di accreditamento sanitario al fine di tutelare anche gli aspetti socio economici che caratterizzano buona parte dell'attività della sanità animale con il dichiarato fine di garantire il libero scambio di animali e prodotti, sia a livello comunitario, sia extracomunitario.

ANALISI DI CONTESTO – SIAOA

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	32+1 sospeso	47+1 sospeso	81(2 sospesi)
Impianti di macellazione di pollame	1	3	4
Impianti di macellazione di selvaggina allevata (attività non prevalente)	0	5	5
Impianti di macellazione stagionale di suini	10	19	29

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 **85**, di cui 2 sospesi; a questi si aggiungono **5** centri di lavorazione della selvaggina (CLS) e **29** macelli registrati, con ambito di commercializzazione vincolato al territorio nazionale. In totale sono presenti **119** impianti di macellazione.

IMPIANTI DI PRODUZIONE/TRASFORMAZIONE

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

Di seguito si riporta l'elenco degli impianti/attività presenti a gennaio 2023 (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	16	40
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attiv. generali - Deposito frigorifero	46	28	71
853 Riconosciuti - Sezione I - Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento	25	15	40
<i>853 Riconosciuti - Sezione I - Carni di ungulati domestici - Macello</i>	<i>33</i>	<i>48</i>	<i>81</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>1</i>	<i>3</i>	<i>4</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	2	3	5
853 Riconosciuti - Sezione V - Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente - Laboratorio di carni macinate	11	2	13
853 Riconosciuti - Sezione V - Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente - Laboratorio di preparazione carni	14	7	21
853 Riconosciuti - Sezione VI - Prodotti a base di carne - Stabilimento di trasformazione	31	27 (1 sospeso)	58 (1 sospeso)
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Locale di cernita e sezionamento	7	2	9
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 (1 sospeso)	15 (1 sospeso)
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Centro di imballaggio uova	3	7	10
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	5	5

TOTALE	221	187	408
---------------	------------	------------	------------

LABORATORI DI PRODUZIONE REGISTRATI
--

IMPIANTI	A	B	TOTALE
Impianto di macellazione stagionale di suini	10	19	29
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	38	99	137
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	68	94	162
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	55	24	79
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	6	6	12
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	40	10	50
Pesca professionale	0	1	1
Centro di sosta/raccolta (caccia)	2	0	1

ESERCIZI DI DISTRIBUZIONE

IMPIANTI	A	B	TOTALE
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	28	11	39
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	8	14	22
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	89	65	154
Piattaforma di distribuzione alimenti	1	2	3
Ipermercato	6	9	15
Negozi commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	202	49	251

Negozio commercializzazione al dettaglio prodotti alimentari vari	36	12	48
Superette o supermercato	205	121	326
Vendita di alimenti surgelati	4	8	12
Vendita per corrispondenza o via internet	36	12	48
Macelleria e/o polleria	346	257	603
Pescheria	8	10	18
Negozio mobile/Banco per vendita ambulante	365	180	545

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE – dati in SIV

IMPIANTI	A	B	TOTALE
Mense ospedaliere/ Case di cura e di riposo	80	32	112
Mense scolastiche, aziendali ed altre strutture collettive (con preparazione)	52	75	127
Ristoranti, pizzerie, trattorie, tavole calde	323	371	694
Ristoranti con fornitura esterna di pasti			16
Aziende agrituristiche	54	65	119
Preparazione di pasti senza somministrazione (centri cottura)	19	36	55

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 2022

ANALISI DELLE PRODUZIONI – DATI ANNO 2022 E CONFRONTO CON ANNI PRECEDENTI

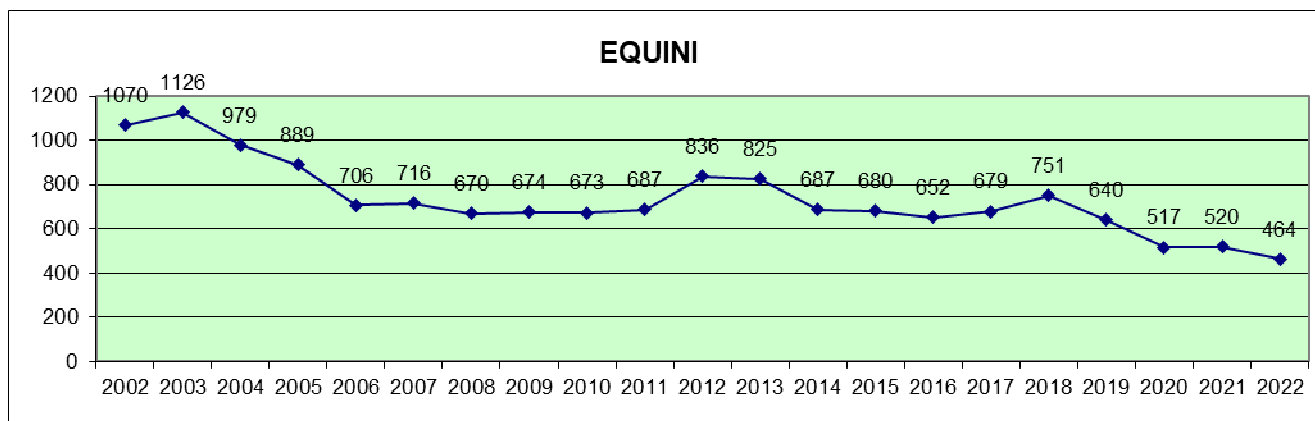
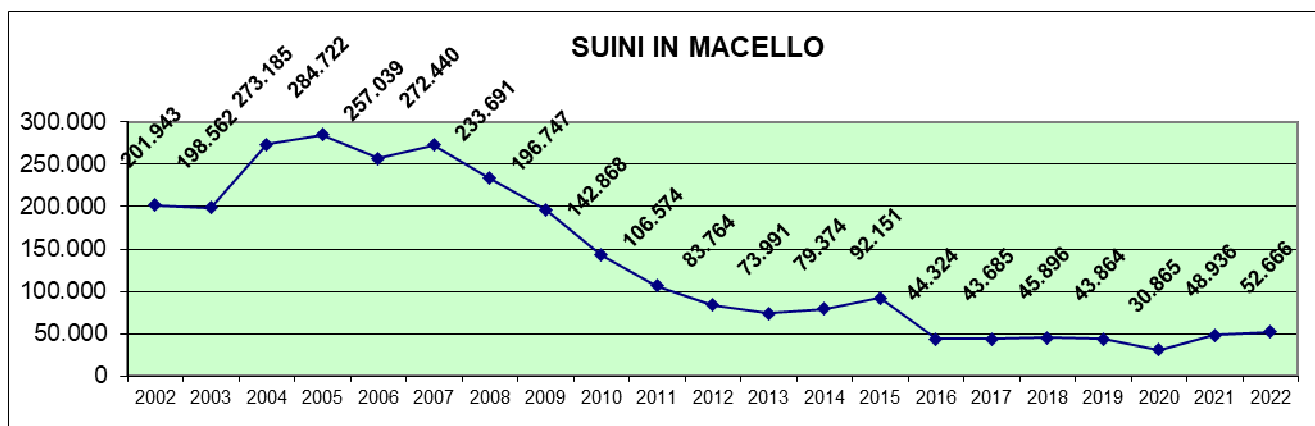
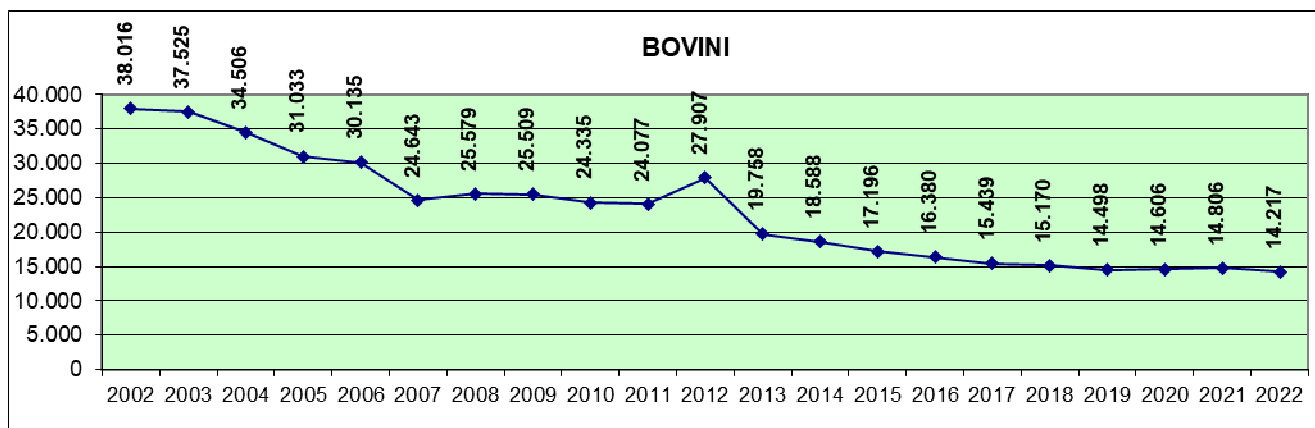
IMPIANTI DI MACELLAZIONE

Numero capi macellati suddivisi per specie

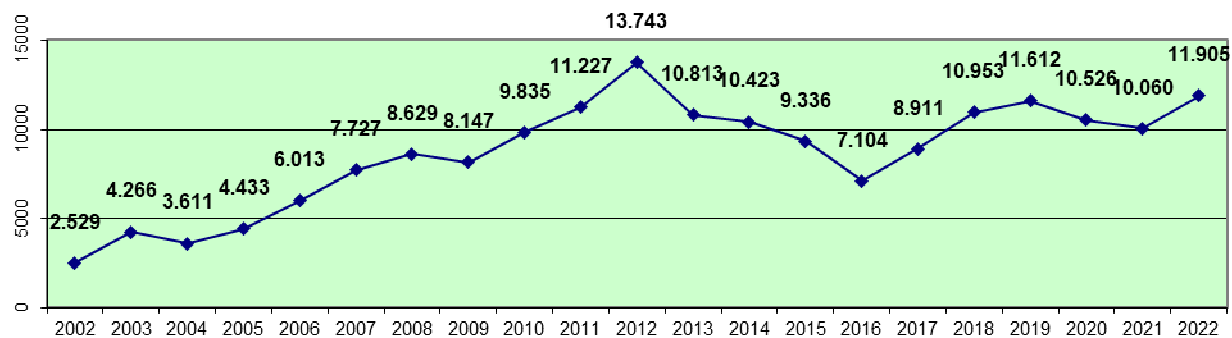
CAPI MACELLATI	2020	2021	2022
SUINI	30.865	48.936	52.666
SUINI MACELLATI A DOMICILIO	2.433	2.473	2.324
SUINI A DOMICILIO PERSONA FORMATA (ricompresi sopra)	1.812	2.010	1.980
BOVINI (Bovini adulti e Vitelli)	14.606	14.806	14.217

EQUINI	517	520	464
OVICAPRINI	10.526	10.060	11.905
VOLATILI DA CORTILE (broiler)	1.717.771	1.949.180	1.947.185
CAPI DI SELVAGGINA ALLEVATA (quaglie)	115.226	133.490	141.230

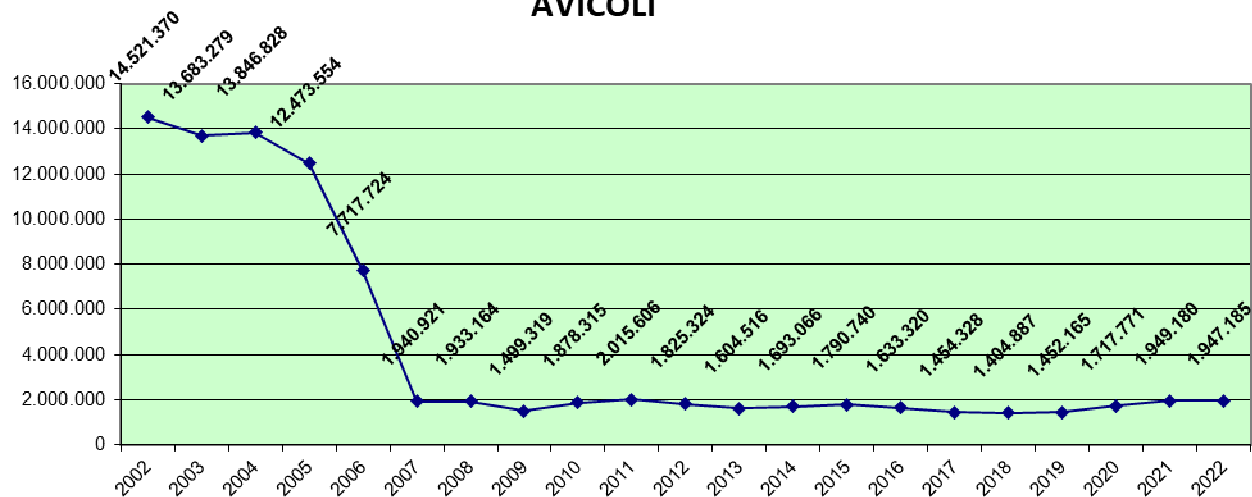
Grafici entità delle macellazioni negli anni 2002 – 2022



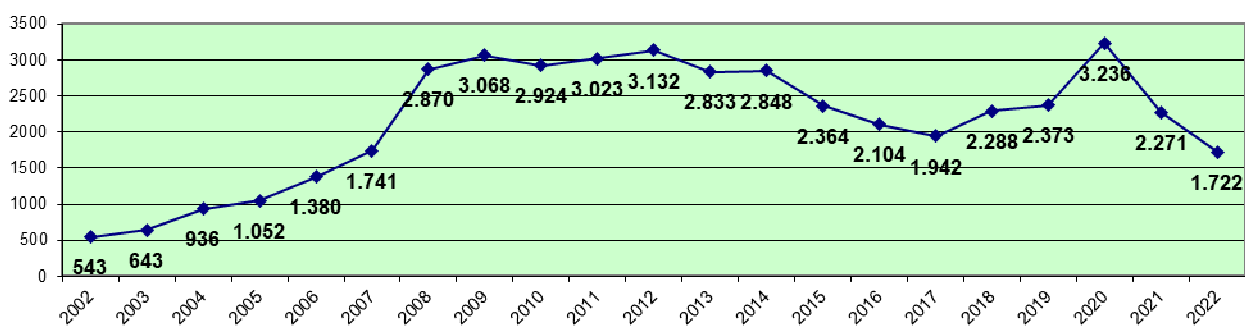
OVI CAPRINI



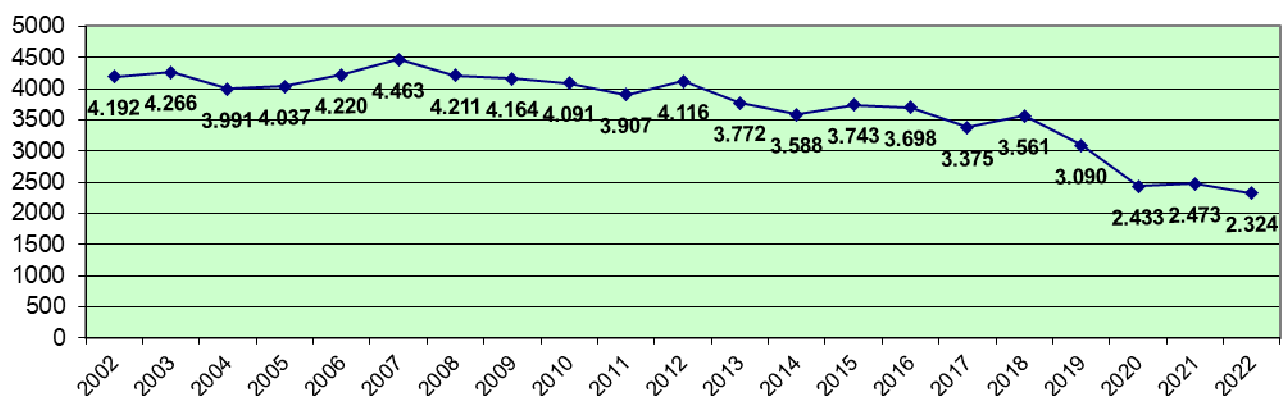
AVICOLI



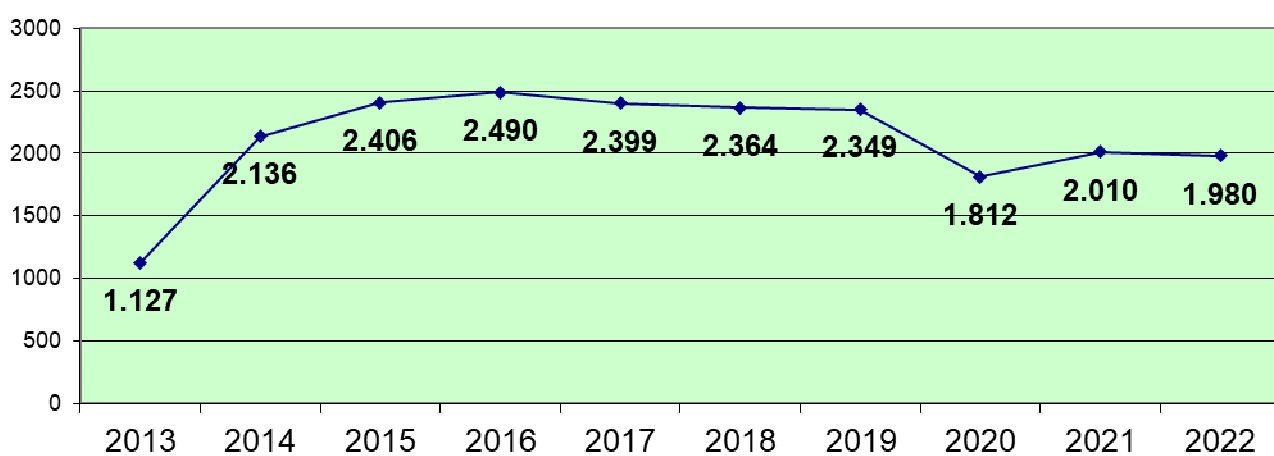
MACELLAZIONE ISLAMICA - FESTA DEL SACRIFICIO



Suini a domicilio



Suini a domicilio con Persona Formata



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

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

ATTIVITA DI VIGILANZA

L'attività di vigilanza è stata ripartita, in fase di programmazione, tra attività di audit e ispezione per quanto riguarda le modalità operative; tra impianti riconosciuti e registrati per quanto concerne le tipologie produttive e gli operatori deputati al loro controllo.

Nel 2022, su indicazioni regionali e in funzione delle linee guida ministeriali sui controlli ufficiali del 2017, sono stati programmati audit sul 40 % delle strutture riconosciute presenti sul territorio e sul 3 % degli esercizi registrati sottoposti a controllo nello stesso anno.

Tutti gli stabilimenti e tutti gli impianti (attività) all'interno dei singoli stabilimenti riconosciuti sono stati sottoposti a controllo ispettivo.

I controlli presso gli stabilimenti registrati sono stati programmati con frequenze inferiori rispetto agli stabilimenti riconosciuti in relazione al livello di rischio attribuito alle singole tipologie commerciali.

L'attività, rallentata nel primo semestre, ha richiesto un notevole sforzo da parte di tutti i colleghi per recuperare il ritardo accumulato.

I controlli, sia negli impianti riconosciuti che in quelli registrati sono stati eseguiti, sia sotto forma di audit che d'ispezione propriamente detta. Le percentuali stabilite di audit sono state raggiunte.

L'attività di controllo congiunto con il personale del DIPS è stata limitata all'essenziale focalizzandoci su ipermercati, una parte dei supermercati, fiere e sagre locali, esercizi di somministrazione e interventi congiunti tra DV, DIPS e altre forze dell'ordine.

I controlli con le Forze dell'Ordine sono stati gestiti in forma congiunta e in alcuni casi coordinata. Tutti i controlli programmati sono stati, comunque, eseguiti.

Sono state, naturalmente, garantite tutte le attività indifferibili, le attività di certificazione ed in particolare di certificazione per l'export, le attività ispettive alla macellazione, la gestione di situazioni di emergenza come allerta alimentari o malattie a trasmissione alimentare e tutte le attività essenziali per il controllo della filiera alimentare.

Sintesi dell'attività di controllo

- Stabilimenti Riconosciuti: controlli registrati/ controlli programmati 531/374=100%
- Stabilimenti Registrati: controlli registrati/ controlli programmati 957/973=98,3%

Durante l'anno sono state effettuate delle valutazioni interne, a campione, inerenti alle modalità di redazione del controllo ispettivo/audit, alla loro appropriatezza di merito e formale, oltre che alla congruità tra evidenze, risultanze e provvedimenti eventualmente assunti.

Gli aspetti formali e gli aspetti di merito inerenti alla redazione dei verbali ispettivi e i rapporti di audit esaminati sono sostanzialmente accettabili. Frequentemente gli argomenti affrontati sono indagati con puntualità, chiarezza e logica.

La programmazione e la pianificazione territoriale sono state rispettate e il livello di rischio attribuito ad ogni impianto, ha consentito, negli anni, un'allocazione delle risorse adeguata.

Le procedure sono sottoposte, presso i singoli impianti presi in considerazione, a un controllo a rotazione soddisfacente, a garanzia della loro completa verifica periodica.

In alcuni casi sono state rilevate alcune mancanze di lieve significato:

- la compilazione incompleta del rapporto/verbale (es. mancata identificazione dei presenzianti)
- la carente identificazione/citazione della documentazione presa in esame
- la descrizione poco oggettiva delle evidenze
- la mancanza delle conclusioni

Tali carenze, comunque, non sono tali da inficiare la validità dei controlli esaminati.

Peraltro, si sono potute valutare 3 check list che potrebbero essere d'aiuto nel monitoraggio di alcuni

fondamentali aspetti dell'attività di controllo. La prima, da utilizzarsi sul singolo documento di controllo (Verbale ispettivo o Rapporto di audit), può essere una guida condivisa circa gli aspetti da valutare (aspetti formali e sostanziali del controllo). La seconda, da utilizzarsi sul singolo impianto, ma analizzato durante un determinato periodo (es. 3 anni), consente di individuare il controllo di tutte le procedure, nel tempo e secondo il principio di rotazione. La terza è utile nella verifica della correttezza dei verbali di campionamento.

Tali check list dovranno essere rielaborate e condivise affinché possano divenire uno strumento ordinario di controllo interno.

NON CONFORMITÀ A LIVELLO LOCALE

Di seguito si riportano le NC, suddivise per procedure controllate, con in dettaglio delle NC risolte. In neretto le NC più significative dal punto di vista numerico.

Le principali NC sono state rilevate nei seguenti settori:

- Procedure sanificazione NON SSOP
- Manutenzione, locali, impianti e attrezzature
- Marchiatura/etichettatura prodotti
- Applicazione Criteri microbiologici - Reg. (CE) 2073/05
- Lay-out criteri costruttivi, illuminazione, ventilazione
- Igiene alimenti/stato di conservazione
- Controllo animali indesiderati
- Procedura attribuzione del lotto, rintracciabilità, ritiro e richiamo prodotti

La percentuale delle NC risolte rispetto a quelle rilevate è pari al 78 % (70 nel 2021) del totale.

Anno 2022

Procedure / Processi Controllati	NC	NC Risolte (78%)	NC Non Risolte / Non Verificate (22%)
Applicazione Criteri microbiologici - Reg. (CE) 2073/05	58	26	32
Formazione del personale	18	14	4
Gestione CCP	13	6	7
Benessere animale	4	3	1
Riconoscimento/registrazione	17	16	1
SSOP Pre-operative	50	47	3
Approvvigionamento idrico	21	11	10
Procedura attribuzione del lotto, rintracciabilità, ritiro e richiamo prodotti	34	29	5
Procedure sanificazione NON SSOP	48	44	4
Gestione SOA	18	17	1
Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	7	6	1
Marchiatura/etichettatura prodotti	32	25	7
Analisi dei pericoli (HA)	18	16	2
Controllo MSR	7	7	0
Manutenzione, locali, impianti e attrezzature	251	183	67
Igiene del personale	28	20	8
Gestione rifiuti acque reflue	1	1	0
Taratura strumenti di misurazione	2	2	0
Igiene alimenti/stato di conservazione	55	48	7
SSOP operative	70	63	7
Lay-out criteri costruttivi, illuminazione, ventilazione	32	27	5

Stoccaggio e trasporto alimenti	8	7	1
Validazione e/o verifiche HACCP	9	6	3
Azioni correttive	5	5	0
Controllo animali indesiderati	57	45	12
ALTRO	37	24	13
Tracciabilità	47	39	8
Altro	2	2	0
Benessere animale alla macellazione - Gestione	2	2	0
Benessere animale alla macellazione - Programma	2	2	0
Strutture e attrezzature: Manutenzione e Igiene /pulizia	1	1	0
Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento - Programma	1	1	0
ALTRO	2	2	0
Seduta di macellazione - Igiene alimenti/stato di conservazione	1	1	0
Seduta di macellazione - SSOP operative	1	1	0

SETTORE EXPORT

Nel territorio dell'ATS di Bergamo, così come in tutta la Regione Lombardia, hanno sede diversi stabilimenti produttivi con attività di commercializzazione a livello comunitario (scambi) e verso Paesi Terzi non appartenenti all'Unione Europea (esportazioni).

L'interesse all'esportazione verso i Paesi Terzi è aumentato considerevolmente, a partire dal 2008, in concomitanza con l'inizio della crisi economica.

Per alcune imprese tale sbocco commerciale si è rivelato fondamentale per la propria sopravvivenza.

Negli anni recenti sono state avanzate diverse istanze per poter esportare verso nuovi Paesi terzi o per incrementare la tipologia di prodotti esportabili da parte di impianti presenti in provincia di Bergamo.

Allo stesso tempo, a differenza di alcuni anni fa, in cui l'esportazione non aveva regole particolarmente vincolanti, probabilmente anche per motivi di tipo economico e protezionistico, l'attenzione ai vincoli normativi inerenti al settore dell'import-export è decisamente aumentata, escludendo da tale mercato le imprese che non siano in grado di garantire i requisiti, anche sanitari, ora richiesti dai Paesi Importatori.

E', quindi, evidente la complessità degli adempimenti che devono essere attuati dagli operatori economici per riuscire ad accedere ai mercati dei Paesi Terzi con i propri prodotti di origine animale, ma anche la complessità degli sforzi richiesti alle Autorità Sanitarie competenti che devono conoscere e garantire il rispetto di tali norme, spesso differenti da quelle comunitarie.

Ogni Paese Terzo ha, infatti, la propria normativa di riferimento e dall'analisi di questa è necessario individuare le peculiarità che la distinguono da quella comunitaria, comprenderne le modalità di applicazione, la fattibilità e la capacità della singola impresa esportatrice di porle adeguatamente in atto.

I VU che si dedicano a questo settore devono essere adeguatamente formati e conoscere le normative dei Paesi di destinazione, i requisiti richiesti e le modalità di controllo specifiche richiesta dai singoli PT.

IL CONTESTO DEGLI IMPIANTI NELL'ATS DI BERGAMO

I prodotti di origine animale più frequentemente oggetto di esportazione da queste industrie sono le carni fresche suine, i prodotti a base di carne suina (prosciutto cotto, salumi e prodotti a base di carne cotti in generale), uova e ovo prodotti e alcune tipologie di formaggi (taleggio, gorgonzola).

Alcuni impianti produttivi esportano verso Paesi Terzi per i quali è prevista l'iscrizione in Liste del Ministero della Salute degli stabilimenti autorizzati all'esportazione.

Altri Paesi Terzi, come la Federazione Russa, gestiscono direttamente tali Liste, comunicando semplicemente al Ministero della Salute le decisioni assunte in merito.

Altri ancora non richiedono l'iscrizione in liste specifiche, ma solo il rispetto di particolari disposizioni igienico sanitarie e di quanto previsto dal certificato ufficiale.

Di seguito si riportano alcuni dati inerenti all'attività di esportazione verso Paesi Terzi nell'ATS di Bergamo:

- N. 21 stabilimenti che esportano prodotti di o.a. verso 57 diversi Paesi terzi: 10 stabilimenti verso gli USA, 7 verso il Giappone, 2 verso la RP Cinese (soprattutto prodotti a base di latte);
- N. 1.662 certificati ufficiali e attestazioni ufficiali rilasciati nel 2022 per l'export di alimenti verso Paesi Terzi
- Veterinari addetti ai Controlli Ufficiali: 27 in Area A, 21 in Area B, 6 in Area C. Almeno 12 colleghi (Area B e C) sono effettivamente coinvolti ogni anno nell'attività diretta di certificazione

AZIONI EFFETTUATE

1) ISTITUZIONE DI UN TEAM DI REFERENTI

In data 30 giugno 2021 è stato istituito e formalizzato un gruppo di lavoro per la promozione delle garanzie sanitarie per l'esportazione dei prodotti alimentari di origine animale verso Paesi Terzi. Il GdL è costituito da un Responsabile del Gruppo e due membri appartenenti alle Aree funzionali B e C. Le principali funzioni del gruppo di lavoro saranno quelle di promuovere ed agevolare l'attività inerente all'export dei prodotti alimentari delle ditte operanti nel territorio bergamasco, attraverso la collaborazione all'attività di supervisione e di certificazione degli impianti, di comunicazione/informazione degli operatori commerciali e di formazione e addestramento dei colleghi veterinari e tecnici direttamente o indirettamente coinvolti nelle attività di esportazione.

2) INFORMAZIONE E SUPPORTO AGLI OPERATORI

Al fine di comunicare in maniera sistematica e strutturata con gli operatori che esportano e in particolare di cercare di rispondere ad ogni loro richiesta di chiarimento per poter iniziare, mantenere ed eventualmente incrementare o agevolare l'attività di esportazione è stato implementato un sito aziendale (ATS BG) con le indicazioni necessarie per gestire tale attività. Sono anche riportati diversi link istituzionali periodicamente aggiornati. Da ultimo è stato creato anche uno "sportello export" con nominativi di colleghi e numeri di riferimento per la gestione delle richieste e dei chiarimenti necessari. A ciò si aggiunge la continua opera di formazione portata avanti direttamente dai colleghi presso le singole strutture che esportano verso Paesi Terzi, in occasione di audit, ispezioni, campionamenti e, soprattutto, attività di certificazione.

3) FORMAZIONE DEGLI OPERATORI DI VIGILANZA

Per quanto riguarda la Formazione trasversale di tutti i colleghi potenzialmente coinvolti nel controllo dell'attività di esportazione è stato istituito uno specifico corso della durata di tre incontri con alcuni specialisti del settore nell'anno 2021.

Il processo di formazione è stato quindi implementato attraverso il gruppo export che, durante l'attività di controllo ordinaria e straordinaria, ha organizzato una serie di interventi congiunti in campo, con personale in affiancamento, non ancora esperto e a rotazione.

4) CONTROLLI AGGIUNTIVI

Oltre ai consueti controlli programmati su impianti riconosciuti a livello comunitario, sono stati programmati controlli aggiuntivi specifici per l'attività di esportazione presso gli impianti di Area B e C iscritti nelle specifiche Liste. Sono stati eseguiti 23 controlli aggiuntivi in totale, compresi impianti latte e derivati. Tutti gli impianti che dovevano garantire il mantenimento dei requisiti export previsti dai singoli Paesi Terzi sono stati ricertificati formalmente entro i tempi previsti.

Sono stati anche verificati i pagamenti effettuati dalle ditte ai sensi del Decreto Legislativo n. 32/2021.

In sintesi (2022)

- Settore export: controlli registrati/controlli programmati: 23/23=100%
- Certificazioni export: certificati rilasciati su richiesta/certificati rilasciabili richiesti. 1662/1662=100%

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2022

Attività di controllo

Il Piano Nazionale Residui, l'extra Piano, il Piano Istologico sono stati eseguiti come da programmazione regionale.

Per la rendicontazione di dettaglio si rimanda a quella specifica redatta dal referente aziendale del PNR.

ALLERTA ALIMENTARI

Il Sistema d'Allerta sta dimostrando, anno dopo anno, una sempre maggiore affidabilità, funzionalità ed efficacia nell'arginare le problematiche sanitarie, anche internazionali, connesse con gli alimenti, i mangimi e negli ultimi anni, anche i MOCA.

Il Dipartimento Veterinario dell'ATS di BG ha gestito, nel 2022, **66 allerta** differenti (anche attivate da altri Enti), di cui 49 di Area B e 17 di Area C (latte e derivati e mangimi), che hanno comportato un totale di **126 attivazioni** (comprehensive, quindi, di allerta derivate dalla primaria). Tali attivazioni hanno comportato più di 200 interventi sul territorio per le verifiche dirette in campo.

In **9** circostanze è stato necessario ricorrere il sistema internazionale iRASFF: tale applicativo deve essere attivato ogni volta che la distribuzione del prodotto oggetto d'allerta è stato commercializzato al di fuori di regione Lombardia e/o è stato pubblicato un "richiamo".

In tutti i casi previsti, gli avvisi di richiamo prodotti dagli OSA, sono stati pubblicati, a cura dell'ATS, sul sito dedicato del Ministero della Salute.

In particolare si segnala il riscontro di *Listeria monocytogenes* in wurstel di pollo e tacchino con formaggio, sottovuoto, causa di un cluster nazionale di malattie a trasmissione alimentare probabilmente causato dalla mancata pastorizzazione del prodotto dopo confezionamento sottovuoto unitamente a una conservazione inappropriata, un consumo senza previa cottura (come peraltro indicato in etichetta) e l'assunzione del prodotto da parte di categorie a rischio (bambini o anziani).

La stessa problematica è stata riscontrata in tranci di mortadella confezionati sottovuoto senza successiva pastorizzazione, ma, a differenza dei wurstel, pronti per il consumo tal quali (senza cottura).

Entrambi gli impianti produttivi hanno a breve introdotto la pastorizzazione del prodotto confezionato nel proprio ciclo produttivo.

Di seguito sono riportate, in dettaglio, tutte le allerta per cui il SIAOA e il SIAPZ sono stati attivati nel 2022

Numero Procedimento	Data Apertura Procedimento	Descrizione Procedimento	Classificazione Procedimento	Ritardo
2022000388	21/12/2022	SALMONELLA SPP IN SALAME MILANO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000380	15/12/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FETTE DI MARLIN AFFUMICATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000380	15/12/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FETTE DI MARLIN AFFUMICATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000377	13/12/2022	PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN PECORINO STAGIONATO AL TARTUFO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000373	09/12/2022	SALMONELLA SPP IN PET FOOD	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000372	09/12/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000372	09/12/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000370	07/12/2022	ISTAMINA OLTRE I LIMITI IN FILETTI DI ACCIUGHE VEROSAPORE MAREBLU	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000369	07/12/2022	SALMONELLA SPP IN SALAME FELINO IGP	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000369	07/12/2022	SALMONELLA SPP IN SALAME FELINO IGP	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000367	06/12/2022	ISTAMINA OLTRE I LIMITI IN TARTARE DI TONNO A PINNE GIALLE	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000355	28/11/2022	LISTERIA M. IN COPPA DI SUINO	NOTIFICA DI ALLARME	NO

2022000354	25/11/2022	SALMONELLA SPP IN SALAME CAMPAGNOLO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000354	25/11/2022	SALMONELLA SPP IN SALAME CAMPAGNOLO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000354	25/11/2022	SALMONELLA SPP IN SALAME CAMPAGNOLO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000353	25/11/2022	PRESENZA DI ESCHERICHIA COLI OLTRE IL LIMITE CONSENTITO IN COZZE MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000347	18/11/2022	CORPO ESTRANEO IN PRODOTTO A BASE DI LATTE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000339	15/11/2022	ALLERGENE NON DICHIARATO CAUSA ETICHETTATURA ERRATA	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000337	15/11/2022	SALMONELLA IN WURSTEL DI CARNI DI POLLAME	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000337	15/11/2022	SALMONELLA IN WURSTEL DI CARNI DI POLLAME	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000337	15/11/2022	SALMONELLA IN WURSTEL DI CARNI DI POLLAME	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000337	15/11/2022	SALMONELLA IN WURSTEL DI CARNI DI POLLAME	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000336	15/11/2022	PRESENZA DI SEMI DI AMBROSIA IN QUANTITÀ SUPERIORE AI LIMITI DI LEGGE IN MANGIME PER UCCELLI SELVATICI PRODOTTO IN GERMANIA	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000334	14/11/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN POLPETTE DI PESCE	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000323	04/11/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN MORTADELLA	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000318	31/10/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN TALEGGIO DOP	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000315	25/10/2022	PRESENZA STEC GENE EAE IN TALEGGIO DOP	NOTIFICA DI ALLARME	NO

2022000315	25/10/2022	PRESENZA STEC GENE EAE IN TALEGGIO DOP	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000315	25/10/2022	PRESENZA STEC GENE EAE IN TALEGGIO DOP	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000311	21/10/2022	MERCURIO OLTRE I LIMITI DI LEGGE IN TRANCI DI PESCE SPADA SURGELATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000305	18/10/2022	PRESENZA LISTERIA MONOCYTOGENES IN PROSCIUTTO COTTO READY TO EAT	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000302	17/10/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN GORGONZOLA	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000300	14/10/2022	PRESENZA E. COLI STEC IN FORMAGGIO FONTINA DOP	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000300	14/10/2022	PRESENZA E. COLI STEC IN FORMAGGIO FONTINA DOP	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000300	14/10/2022	PRESENZA E. COLI STEC IN FORMAGGIO FONTINA DOP	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000299	14/10/2022	MERCURIO OLTRE I LIMITI DI LEGGE IN PESCE SPADA AFFUMICATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000297	13/10/2022	SALMONELLA ENTERITIDIS IN FRESH FROZEN DUCK BREAST FILET FROM POLAND	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000292	10/10/2022	OSSITETRACICLINE OLTRE I LIMITI DI LEGGE	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000290	07/10/2022	PRESENZA DI LISTERIA M. IN FORMAGGIO BERBAMINO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000290	07/10/2022	PRESENZA DI LISTERIA M. IN FORMAGGIO BERBAMINO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000284	04/10/2022	PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN PORCHETTA DI ARICCIA	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000283	04/10/2022	PRESENZA LISTERIA M. IN TALEGGIO DOP CASERA	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000283	04/10/2022	PRESENZA LISTERIA M. IN TALEGGIO DOP CASERA	NOTIFICA DI ALLARME	NO

2022000277	29/09/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN PANINI AL BACCALÀ MANTECATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000260	12/09/2022	RISCHIO DI CORPI ESTRANEI METALLICI NEL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000260	12/09/2022	RISCHIO DI CORPI ESTRANEI METALLICI NEL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000260	12/09/2022	RISCHIO DI CORPI ESTRANEI METALLICI NEL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000260	12/09/2022	RISCHIO DI CORPI ESTRANEI METALLICI NEL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000260	12/09/2022	RISCHIO DI CORPI ESTRANEI METALLICI NEL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000260	12/09/2022	RISCHIO DI CORPI ESTRANEI METALLICI NEL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000257	07/09/2022	BASTONCINI DI SURIMI A PEZZI IN SALAMOIA CON ETICHETTA ERRATA GAMBERETTI INSALAMOIA MARI FREDDI LUXUS	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000257	07/09/2022	BASTONCINI DI SURIMI A PEZZI IN SALAMOIA CON ETICHETTA ERRATA GAMBERETTI INSALAMOIA MARI FREDDI LUXUS	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000257	07/09/2022	BASTONCINI DI SURIMI A PEZZI IN SALAMOIA CON ETICHETTA ERRATA GAMBERETTI INSALAMOIA MARI FREDDI LUXUS	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000236	17/08/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN WURSTEL CON POLLO E TACCHINO AL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	SI
2022000236	17/08/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN WURSTEL CON POLLO E TACCHINO AL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000236	17/08/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN WURSTEL CON POLLO E TACCHINO AL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000236	17/08/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN WURSTEL CON POLLO E TACCHINO AL FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000230	11/08/2022	CORPI ESTRANEI FRAMMENTI DI PLASTICA IN WRSTEL MARCHIO CONAD	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000230	11/08/2022	CORPI ESTRANEI FRAMMENTI DI PLASTICA IN WRSTEL MARCHIO CONAD	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000230	11/08/2022	CORPI ESTRANEI FRAMMENTI DI PLASTICA IN WRSTEL MARCHIO CONAD	NOTIFICA DI ALLARME	NO

2022000222	08/08/2022	E.COLI IN MOLLUSCHI	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	NO
2022000222	08/08/2022	E.COLI IN MOLLUSCHI	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	NO
2022000222	08/08/2022	E.COLI IN MOLLUSCHI	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	NO
2022000221	08/08/2022	SALMONELLA SPP IN HAMBURGER DI VITELLO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO

2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000219	05/08/2022	LISTERIA ST155 OUTBREAK IN ITALY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000218	04/08/2022	MERCURIO SUPERIORE AI LIMITI IN LANZARDO O SGOMBRO OCCHIONE	NOTIFICA DI ALLARME	NO

2022000207	26/07/2022	PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN PREPARAZIONE DI CARNE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000202	19/07/2022	SOLFITI OLTRE I LIMITI IN MAZZANCOLLE TROPICALI	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	NO
2022000197	15/07/2022	PRESENZA DI E.COLI STEC IN TARTARE BOVINA CONFEZIONATA S.V.INFO SAN VA INFORMATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000188	07/07/2022	CARNI PROVENIENTI DA CAPO BUFALINO TRATTATO CON ANTIBIOTICO SENZA RISPETTO DEI TEMPI DI SOSPENSIONE	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000188	07/07/2022	CARNI PROVENIENTI DA CAPO BUFALINO TRATTATO CON ANTIBIOTICO SENZA RISPETTO DEI TEMPI DI SOSPENSIONE	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000181	30/06/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN PREPARAZIONE A BASE DI CARNE	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000175	24/06/2022	ALIMENTI PRODOTTI IN IMPIANTO PRIVO DEL NECESSARIO RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG.CE 853 2004	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000168	17/06/2022	PRODOTTI ITTICI ESSICCATI CON LOGO MAMA AFRICA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	NO
2022000156	27/05/2022	PRESENZA DI SALMONELLA SPP IN COZZE MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000152	23/05/2022	POSITIVIT BIOTOSSINE MARINE LIPOFILICHE IN MOLLUSCHI BIVALVI VIVI VONGOLE	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000147	20/05/2022	RILEVAZIONE DI LISTERIA IN FORMAGGIO TALEGGIO PRODOTTO IN ITALIA	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000147	20/05/2022	RILEVAZIONE DI LISTERIA IN FORMAGGIO TALEGGIO PRODOTTO IN ITALIA	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000146	20/05/2022	SOLFITI OLTRE I LIMITI IN MAZZANCOLLE TROPICALI PRECOTTE 30.50	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000142	17/05/2022	DETECTION OF LIPOPHILIC TOXINS ON TELLINS	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000134	10/05/2022	RILEVAZIONE DI TOSSINE LIPOFILE IN TELLINE	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000132	09/05/2022	MERCURIO OLTRE I LIMITI CONSENTITI IN PESCE SPADA	NOTIFICA DI ALLARME	NO

2022000131	06/05/2022	PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN VITELLO TONNATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000131	06/05/2022	PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN VITELLO TONNATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000127	04/05/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FORMAGGI	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000121	02/05/2022	MERCURIO IN FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE DECONGELATO TRASFORMATO ATM	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000121	02/05/2022	MERCURIO IN FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE DECONGELATO TRASFORMATO ATM	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000112	13/04/2022	ALLERGENE LATTE IN MOZZARELLE ETICHETTATE ERRONEAMENTE CON INDICAZIONE SENZA LATTOSIO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000079	14/03/2022	ERRATA ETICHETTATURA IN PRODOTTO A BASE DI CARNE DALLA GERMANIA PRESENZA DI ALLERGENE LATTE NON DICHIARATO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000078	11/03/2022	OSSITETRACICLINA IN MUSCOLO DI SUINO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000078	11/03/2022	OSSITETRACICLINA IN MUSCOLO DI SUINO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000074	09/03/2022	PRESENZA DI SALMONELLA IN PAT DI ORIGINE AVICOLA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	NO
2022000066	02/03/2022	LISTERIA MONOCYTOGENES IN GAMBERETTI VANNAMEI CONGELATI DAL VIETNAM	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000065	11/02/2022	SALMONELLA IN MANGIME COMPLETO PER GATTI	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	NO
2022000050	21/02/2022	SALMONELLA SPP IN FILETTI DI PETTO DI POLLO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NO
2022000039	14/02/2022	CONTA ELEVATA DI ENTEROBACTERIACEAE IN PRODOTTI PER CANI DA MASTICARE DAL BELGIO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	NO
2022000030	07/02/2022	SALMONELLA TYPHIMURIUM IN FRESH CHICKEN BREAST FROM POLAND	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000012	17/01/2022	PRESENZA DI OSSIDO DI ETILENE IN POLPETTE AL POMODORO	NOTIFICA DI ALLARME	NO

2022000002	05/01/2022	E.COLI STEC IN FORMAGGIO A LATTE CRUDO	NOTIFICA DI ALLARME	NO
2022000002	05/01/2022	E.COLI STEC IN FORMAGGIO A LATTE CRUDO	NOTIFICA DI ALLARME	NO

Nel complesso, considerando l'attività a livello regionale dei Dipartimenti Veterinari nel 2022, sono stati attivati 188 allerta su Alimenti, Mangimi e MOCA.

Di seguito viene riportata una tabella riassuntiva delle principali problematiche veterinarie riscontrate a livello regionale (confronto matrici - non conformità) nei principali alimenti di origine animale nel 2022.

Non Conformità	ADDITIVI ALIMENTARI E AROMI - DIPS/DV	CARNE E PRODOTTI DI CARNE, ESCLUSO IL POLLAME -DV	CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI - DV	MATERIE PRIME PER MANGIMI - DV	ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE - DIPS/DV	CEFALOPODI E PRODOTTI DERIVATI - DV	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - DV	PESCE E PRODOTTI DERIVATI - DV	MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI - DV	MANGIMI - DV	GRASSI E OLI - DIPS/DV	PET FOOD - DV	CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE - DV	CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE - DV	UOVA E PRODOTTI D'UOVO - DV	PREMISCELE PER MANGIMI - DV	Totale Complessivo
ADDITIVI PER ALIMENTI	1	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
ADDITIVI PER MANGIMI	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

ADULTERAZIONI / FRODI	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
ALLERGENI	2	1	0	0	3	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
ALTRO	0	2	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5
ASPETTI ORGANOLETTICI	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
BIOCONTAMINANTI	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
BIOTOSSINE (ALTRO)	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	5
COMPOSIZIONE	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3
CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	2
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CORPI ESTRANEI	1	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	6
DIFETTI DELLE CONFEZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ETICHETTATURA ASSENTE/INCOMPLETA/NON CORRETTA	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	3
INFESTAZIONE PARASSITARIA	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
METALLI PESANTI	1	0	0	0	1	0	0	10	0	1	0	0	0	0	0	0	13
MICOTOSSINE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
MICRORGANISMI NON PATOGENI	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
MICRORGANISMI PATOGENI	0	28	1	2	2	0	14	6	21	3	0	3	21	4	1	0	106
MIGRAZIONE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGM/NOVEL FOOD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RADIAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESIDUI DA PESTICIDI	3	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	7
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	0	5	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	7
Totale Complessivo	9	40	5	4	11	1	21	30	25	9	2	4	21	4	1	1	188

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Le segnalazioni di sospette Malattie Trasmesse da Alimenti pervenute al Dipartimento Veterinario nell'anno 2022 sono state complessivamente **n. 31**, molte più di quante segnalate nel 2020 (10):

- **23 nel distretto A**
- **8 nel distretto B.**

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

Complessivamente sono state coinvolte in tali episodi circa **60 persone**.

Sono stati coinvolti soprattutto individui adulti, 8 anziani, alcuni bambini e ragazzi, un neonato e una donna in gravidanza.

La maggior parte degli episodi si è verificata a seguito di pasto in ambito domestico (10); altri dopo il consumo presso la ristorazione pubblica (5).

Alcuni episodi, particolarmente attenzionati, sono stati potenzialmente correlati al consumo di pasti presso mense ospedaliere (2). Un episodio è stato correlato al consumo di alimenti presso una sagra di paese.

I sintomi segnalati sono stati ordinariamente di **ordine gastroenterico** (diarrea, vomito, malessere, in alcuni casi febbre).

In un caso di sospetta sindrome sgombroide i sintomi sono stati quelli tipici della patologia, evidenziatisi a breve distanza dal consumo del pasto: nausea, dolori addominali, rush cutaneo al volto, tronco e arti, edema al volto.

Diversi casi con sospetta infezione da *Listeria m.* hanno rilevato sintomi di vario tipo: soprattutto gastroenterici, ma anche neurologici (meningismo, cefalea, rigidità nucale, stanchezza), sepsi artralgia, febbre.

I principali patogeni riscontrati sono stati:

- *Listeria m.* (15 casi)
- *Salmonella spp.* (6 casi)
- *Coli STEC* (1 caso)
- Norovirus (1 caso)
- *Campylobacter spp.* (3 casi)
- Intossicazione da istamina (1)

In un caso è stata segnalata una sindrome sgombroide, ma non è stato possibile confermare la presenza di istamina nelle matrici disponibili.

Le matrici campionate, in quanto ritenute alimenti potenzialmente sospetti, sono state le più disparate: salumi, pesce, pesce crudo, formaggi, uova, salsa tonnata, riso cotto, ecc.. In alcuni casi sono stati anche fatti tamponi ambientali per verificare l'eventuale contaminazione delle superfici da parte del patogeno sospettato.

In 16 casi è stato possibile riscontrare il patogeno causa della patologia o attraverso il prelievo di alimenti o tramite l'analisi delle superfici a contatto più indicative (pareti del frigorifero, piani di lavoro, pavimenti ecc.)

In 5 casi è stato necessario inoltrare la notizia di reato e in 2 casi è stato attivato un allerta a livello nazionale

Di particolare rilevanza nel 2022 è stata la rilevazione a livello nazionale di due cluster “rossi” di *Listeria monocytogenes*, con manifestazioni di episodi di MTA sporadici ma diffusi in alcune regioni del nord, centro e sud Italia.

Attraverso uno efficace scambio di informazioni, dati ed elementi sospetti tra i vari attori coinvolti nelle indagini si è potuto individuare l'eziologia dei due fenomeni, tra l'altro relativamente sovrapponibili.

In un caso è stato rilevato che la mancata pastorizzazione di wurstel dopo il loro confezionamento poteva mantenere una contaminazione, seppur bassa, del prodotto finito e confezionato.

Tale condizione, ancorché il prodotto riportasse in etichetta la dicitura “da consumarsi previa cottura”, unitamente alle alte temperature verificatesi in estate, alla conseguente possibilità di interrompere la catena del freddo, alla possibilità del patogeno di crescere nonostante le basse temperature di frigorifero, alla occasionale abitudine di assumere tali alimenti anche a crudo o, comunque, senza una reale cottura e all'assunzione degli stessi da parte di persone fragili (anziani, immunodepressi, bambini, ecc.) ha portato ad alcuni casi di MTA per *Listeria* anche in provincia di Bergamo. Le indagini condotte in sinergia con il Dipartimento Medico dell'ATS, le varie sezioni degli IZZSS di Brescia, Bergamo e Parma, gli Ospedali, la UO Veterinaria e Medica Regionale, il Ministero della Salute e i Laboratori Nazionali di Riferimento hanno consentito di individuare con certezza il prodotto causa di tali episodi. Gli interventi successivi hanno permesso di appurare l'origine della contaminazione presso l'azienda produttrice, di ritirare immediatamente dal mercato tutte le produzioni a rischio, procedere alle dovute operazioni di sanificazione degli ambienti e di ripristinare definitivamente e sistematicamente nel flusso produttivo la fase di pastorizzazione, a garanzia di un sufficiente abbattimento della carica microbica eventualmente residua dopo il confezionamento.

Un secondo caso, molto simile a quello appena descritto è stato individuato in “tranci di mortadella sottovuoto”. In questo caso l'etichetta non riportava nemmeno, come è logico dato il prodotto, la dicitura “da consumarsi previa cottura”: è un RTE senza dubbio.

Anche qui la mancata pastorizzazione dopo il taglio e il confezionamento ha causato la problematica analoga a quella del wurstel. Il produttore, dopo aver proceduto al ritiro dal mercato di tutti i prodotti ancora in commercio, ma non sottoposti a tale processo, ha reintrodotto la fase di pastorizzazione in produzione.

Non è da escludere che la mancata pastorizzazione di tali prodotti possa essere correlata, in parte, ai recenti aumenti dei costi di gas ed energia elettrica congiuntamente a una sottostima dei rischi connessi a tale scelta.

Un altro caso di MTA molto significativo è stato rilevato in un paese della provincia di Bergamo, in cui diverse persone manifestavano sintomi gastroenterici acuti senza avere chiare correlazioni che potessero far sospettare di un particolare alimento.

Nel tempo sono state coinvolte progressivamente molte decine di persone; la sintomatologia non era grave e si risolveva, generalmente, in pochi giorni.

Dopo varie indagini e raccolta informazioni, i sospetti hanno portato ad analizzare le acque di rete del paese. E' stato così individuata una diffusa contaminazione da **Norovirus**, probabilmente correlata ad un periodo di forte siccità che ha portato alla variazione di alcuni flussi di rete e delle cisterne di raccolta con contaminazione dell'acqua in distribuzione.

Anche in questo caso l'esperienza e la capacità analitica dell'IZS di BS sono state di grande aiuto.

Immediatamente il sindaco ha chiuso le fontane pubbliche e ha imposto la bollitura dell'acqua di rete. Nell'arco di circa un mese la situazione è rientrata nella normalità, anche se la causa o il punto esatti della contaminazione non sono stati individuati con assoluta certezza.

Nel 2021 si era verificato un episodio analogo di infezione da Norovirus in una struttura ricettiva, coinvolgendo decine di ragazzi, ma in quel caso la diffusione del virus non è stata direttamente correlata all'acqua di rete, ma più ad una infezione interumana, a rapida insorgenza, verificatesi tra i commensali e il personale di servizio.

BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE

ATS DI BERGAMO 2022			
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE			
impianti di macellazione per:	numero impianti attivi (inizio 2022)	n. controlli programmati	n. controlli effettuati 2021
ungulati domestici	81	84	82
pollame, lagomorfi, selvaggina	4	4	4
stagionale di suini	32	0	10

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

Per l'anno 2022 sono stati programmati almeno 88 controlli presso impianti di macellazione della provincia, volti alla valutazione del benessere con particolare riferimento alle strutture utilizzate ed alle modalità operative adottate.

Sono stati controllati, quindi, 85 impianti di cui 81 di ungulati e 4 di pollame.

La situazione appare sostanzialmente soddisfacente; gli impianti di macellazione della bergamasca sono impianti a ridotta potenzialità produttiva che gestiscono con particolare attenzione le fasi dell'abbattimento degli animali.

Nella maggior parte dei casi sono state rilevate irregolarità lievi che hanno dato origine a prescrizioni per il miglioramento dei seguenti aspetti:

- Benessere alla macellazione – gestione
- Benessere alla macellazione programma – programma
- Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – gestione
- Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – programma

Complessivamente le principali NC sono inerenti alla carenza delle procedure di settore e, a volte, alla loro mancata implementazione.

Sono state sottolineate la necessità di adeguamento di alcune procedure, soprattutto in riferimento alle prassi di stordimento, verifica della sua efficacia e di contenimento degli animali e l'opportunità di meglio descrivere l'utilizzo dei riduttori delle gabbie di contenimento in relazione alle specie macellate e l'utilizzo delle pistole a proiettile captivo in relazione alle specie macellate. Opportuno anche registrare gli interventi periodici di manutenzione delle pistole.

Nel complesso, l'adeguamento alla normativa sul rispetto del benessere alla macellazione degli animali ha segnato un deciso progresso rispetto agli anni passati.

Di seguito si riporta, inoltre, una sintesi dei controlli effettuati a destino (trasporto), all'arrivo degli animali presso gli impianti di macellazione nell'anno 2022.

<u>PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO</u> <u>CONTROLLI A DESTINO</u>					
2022	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:				
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	N. MEZZI GIUNTI NEL 2021	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE	RENDICONTAZIONE
				N. MEZZI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	N. MEZZI CONTROLLATI
superiori alle 8 ore (lunghi viaggi)	MACELLO	30	10% dei mezzi in arrivo	4	3
inferiori alle 8 ore (breve viaggi)	MACELLO	4.000	2% dei mezzi in arrivo	80	87

Nella tabella allegata si riporta il numero delle ispezioni effettuate ripartite per specie, il numero degli animali presenti al controllo, il numero dei mezzi di trasporto e i documenti di accompagnamento verificati.

Specie	BOVINI	SUINI	OVICAPRINI	EQUIDI	POLLAME
Numero di ispezioni	46	29	2	2	11
Animali presenti al controllo	86	1011	5	2	30118
Mezzi di trasporto controllati	32	29	2	2	11
Documenti di accompagnamento	35	32	3	2	11

PIANO PER IL CONTROLLO SULLA GESTIONE DEL MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO (MSR)

L'eliminazione del Materiale Specifico a Rischio (MSR) dalla catena alimentare umana ed animale costituisce l'attività preventiva fondamentale per la profilassi delle TSE e per la sicurezza alimentare.

Anche nel 2022 è stata predisposta l'attuazione del piano di controllo sulla gestione del MSR finalizzata alla verifica della corretta gestione dell'eliminazione del MSR nei luoghi di rimozione, stoccaggio e distruzione.

La seguente tabella, tratta da SIVI, illustra sinteticamente l'attività del piano 2022.

Sono stati controllati 78 impianti, di cui 61 macelli, 16 sezionamenti e 1 macelleria autorizzata. Sono state eseguite 90 ispezioni; 70 in macello, 19 in sezionamenti e 1 in macelleria autorizzata.

Tipologia di impianto (Reg. 999/2001 e 1069/2009)	Impianti di macellazione	Impianti transito (oggi riconosciuti art.24 lettera h)	Impianti di sezionamento	Macellerie autorizzate alla rimozione della colonna vertebrale
A) - Numero di impianti presenti che trattano MSR	61	-	16	1
B) - Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	61	-	16	1
C) - Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	70	-	19	1
D) - Numero di impianti con non conformità presenti	7	-	-	-

Sono state rilevate 7 NC presso altrettanti impianti che trattano MSR.

Le principali NC sono ascrivibili oltre che a carenze procedurali, soprattutto ad anomalie nell'identificazione dei sottoprodotti, dei rispettivi contenitori, della documentazione di accompagnamento dei sottoprodotti e dell'identificazione delle attrezzature (coltelleria) destinata al trattamento del MSR. Ancora è stata rilevata la necessità di aggiornare la classificazione esatta del MSR di bovini, ovini e caprini in relazione anche ai Paesi d'origine degli animali.

PIANO CONTROLLI INTEGRATI CON ALTRI ORGANI DI CONTROLLO

Nel 2022 si è dato corso al Piano dei Controlli Integrati con le Forze dell'Ordine.

Il programma è stato gestito consentendo a fianco degli interventi congiunti, la possibilità di effettuare degli interventi coordinati tra l'ATS e i vari altri Organi di Controllo.

Sono stati eseguiti i seguenti controlli concordati, quest'anno, a livello locale e non regionale:

- CCAP di Venezia nel settore della commercializzazione dei prodotti della pesca. I 6 interventi programmati sono stati tutti eseguiti: alcuni presso pescherie ambulanti, altre presso depositi di prodotti della pesca altri ancora presso ristorazioni di prodotti della pesca (sushi). Gli interventi hanno rilevato situazioni varie. In alcune occasioni sono state contestate la mancanza di tracciabilità, il mancato smaltimento di prodotti con data di scadenza/tmc superati e condizioni igieniche non soddisfacenti. Diversi quantitativi di prodotti sono stati inviati allo smaltimento.
- Polizia Stradale nei controlli su strada inerenti il trasporto di alimenti: sono stati effettuati 23 controlli su strada, tutti in forma congiunta, a fronte dei 10 programmati dalla UO Veterinaria.
 - UVAC nel settore degli scambi di prodotti di origine animale a livello comunitario (13). Sono stati svolti anche numerosi controlli su animali introdotti da altri stati membri, ma destinati alla macellazione immediata presso strutture della bergamasca. Tutti i controlli previsti sono stati regolarmente svolti.
 - NAS: Sono stati eseguiti i controlli previsti con riferimento a 4 controlli nella ristorazione pubblica e 2 controlli presso esercizi etnici. Tutti i controlli sono stati effettuati; alcuni sono stati eseguiti congiuntamente e alcuni in forma coordinata.;
 - ICQRF nei settori della ristorazione collettiva. I controlli sono stati eseguiti in forma coordinata; un intervento è stato condotto da operatori di ATS, congiuntamente tra personale del DV e del DIPS. Il secondo intervento è stato eseguito in autonomia da personale dell'ICQRF;
 - U.F.A.A.F.: con il personale dei Carabinieri Forestali erano stati preventivati 2 controlli presso impianti di gestione/distribuzione/somministrazione di carni di selvaggina cacciata e 1 intervento presso un impianto con produzione biologica di prodotti di o.a.. Tutti i controlli sono stati effettuati congiuntamente.

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE) – ANNO 2022

I 12 campioni previsti nei mesi di febbraio (6) e di giugno (6) 2022 sono stati regolarmente eseguiti su carne di pollo e carne di tacchino nell'ambito della distribuzione al dettaglio.

Il piano è stato affidato ad un referente che ha gestito e garantito in piena autonomia la sua esecuzione.

PIANO DI MONITORAGGIO DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI

In occasione dell'attuazione del progetto "piano di monitoraggio sui contaminanti di origine ambientale e industriale" sul territorio di ATS Bergamo, si è valutata la necessità di coinvolgere più figure, con varie competenze, con il fine di sviluppare il progetto in modo efficiente e performante. È stato pertanto deciso il conferimento dell'attuazione del piano a un gruppo ristretto di colleghi formato da un dirigente veterinario e da un tecnico della prevenzione.

Il Piano è stato effettuato nei tempi e nei modi previsti.

L'arsenico è un contaminante naturale ambientale che finisce con facilità nell'acqua di falda e nelle colture vegetali. Per questo motivo ogni giorno ne introduciamo quantità minime nell'organismo ed è normale che sia così. Alcuni alimenti (come riso e derivati) contengono naturalmente più arsenico rispetto ad altri. Un documento pubblicato nel 2009 dal gruppo di esperti dell'Efsa sui contaminanti nella catena alimentare, sostiene che per i cittadini europei, le fonti più comuni di arsenico inorganico sono: i cereali (in chicchi e derivati), l'acqua in bottiglia, il caffè e la birra, il riso, il pesce e le verdure.

Se da un lato è giusto non allarmarsi per questi dati, dall'altro il "problema arsenico" non va sottovalutato. Negli ultimi anni, le ricerche confermano che l'esposizione a lungo termine a livelli elevati della sostanza (in forma inorganica) può avere effetti importanti sulla salute, essendo associata a disturbi cardiovascolari, metabolici e del sistema nervoso, oltre che allo sviluppo di neoplasie. Il comitato congiunto di

esperti Fao e Oms sugli additivi alimentari ha fissato in 15 microgrammi per kg di peso corporeo, il limite di tolleranza settimanale, ma secondo l'Efsa questo limite andrebbe abbassato.

Il **Nichel** è un elemento chimico largamente presente nell'ambiente, proveniente da depositi minerali di origine naturale o di derivazione antropica, a causa del suo diffuso impiego industriale e nei mangimi. Esiste un limite fissato solo per le acque minerali naturali ed è di 20 µg/l. Nel 2012 è stato riconosciuto da IARC come cancerogeno per l'uomo ma ancora ad oggi non è stato inserito nella Direttiva CE 32/2002 regola la presenza di sostanze indesiderabili nei prodotti destinati all'alimentazione animale. Nel 2020 IZSTO ha eseguito un piano di monitoraggio in provincia di Cuneo per valutare la presenza di Nichel in materie prime, mangimi e acqua di abbeverata destinati all'alimentazione di bovine da latte. Il monitoraggio ha riguardato anche latte, sia individuale sia massale, per verificare se il Ni potesse essere trasferito al latte in fase di mungitura o successivamente, a causa del rilascio di Ni dai raccoglitori in acciaio inox (per esempio dalle cisterne degli impianti di mungitura). Lo studio conclude che dal momento che le concentrazioni di Nichel nel latte sono inferiori al LOQ si può ipotizzare che, non si verifichi un fenomeno di carryover nella catena alimentare delle bovine da latte.

I **PCB e Diossine** sono sostanze che permangono nell'ambiente per anni, i suoli costituiscono dei recettori naturali per le diossine e, a causa della limitata rimozione e del lungo periodo di emivita, rappresentano una tipica matrice accumulatrice. Da qui facilmente possono essere immesse nei corpi idrici dove possono volatilizzare e quindi rientrare in atmosfera, o adsorbirsi ai sedimenti o bioaccumularsi negli organismi. Le diossine sono molecole scarsamente idrosolubili, ma trovano nell'acqua un'ottima via di diffusione. A partire da terreno e acqua, queste sostanze si accumulano a basse dosi nella catena alimentare, di solito nel tessuto grasso degli animali. In Europa l'assunzione con la dieta per la maggior parte delle fasce di età dipende soprattutto dal pesce, specie quello grasso, dai formaggi e dalla carne degli animali cresciuti in allevamenti.

Gli **IPA** sono una classe di molecole organiche lipofile. Sono composti chimicamente stabili che si formano durante la combustione parziale di materiale organico. Non si formano mai come molecole singole ma come classe di miscele complesse contenenti anche VOC e diossine. Negli alimenti trasformati alcuni processi di lavorazione (soprattutto quelli di affumicatura) producono direttamente nell'alimento queste molecole inquinanti.

Vista la vastità delle loro fonti di emissione sono inquinanti ubiquitari che possono accumularsi nelle acque e nei terreni. Se penetrano nell'apparato respiratorio degli organismi biologici molti di essi causano il cancro.

Il **cadmio** è un contaminante ambientale, si trova nell'aria, nell'acqua e nel suolo, e come tale può accumularsi in vegetali e animali, che poi finiscono sulle nostre tavole.

La presenza di questo metallo pesante rappresenta quindi un problema di sicurezza alimentare, correlato non solo alla tipologia degli alimenti ma anche alla quantità che viene consumata. Infatti, se alcuni alimenti sono di per sé più "a rischio" di altri, poiché tendono ad accumulare più cadmio (cereali, vegetali a foglia larga, patate, molluschi bivalvi), è altrettanto vero che la quantità di prodotto consumata incide sull'esposizione del consumatore a questo pericolo.

I **PFAS** sono un gruppo di sostanze chimiche artificiali prodotte e utilizzate in tutto il mondo in vari settori industriali (ad es. tessile, prodotti per la casa, prodotti antincendio, automobilistico, alimentare, edile, elettronico). Pertanto si possono trovare largamente diffuse sul terreno e nelle acque. L'uomo può essere esposto ai PFAS in vari modi, tra cui cibi dove tali sostanze sono presenti più frequentemente: acqua potabile, pesce, frutta, uova e prodotti a base di uova. Secondo il recente Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1428 della Commissione del 24 agosto 2022 il superamento di livelli indicativi stabiliti per talune matrici, dovrebbe essere oggetto di ulteriori indagini.

I **PBDE** (eteri bifenili polibromurati) sono sostanze chimiche artificiali che vengono aggiunte a un'ampia gamma di prodotti, per diminuirne l'infiammabilità.

Vengono prevalentemente assorbiti dai tessuti grassi (tessuto adiposo, ghiandole surrenali, tratto gastrointestinale, pelle e fegato): pesce, carne, latticini, uova, grassi/oli, sono i principali contributori dell'esposizione alimentare. A causa dell'ampio e prolungato utilizzo, i PBDE sono composti organici persistenti in diverse matrici ambientali come sedimenti, suolo, aria e polvere indoor. Differenti fonti di esposizione rispetto a quelle alimentari influenzano significativamente l'assunzione totale di PBDE nell'uomo. In particolare, l'emissione di PBDE da apparecchiature elettroniche come computer e televisori, soprattutto dopo un uso prolungato (surriscaldamento).

DOSI GIORNALIERE TOLLERATE DEI CONTAMINANTI PRESI IN ESAME

ARSENICO 15 microgrammi per kg di peso corporeo

NICHEL: 2,8 microgrammi per kg di peso corporeo

DIOSSINA E PCB: 2 picogrammi per kg di peso corporeo

CADMIO : 2,5 microgrammi per kg di peso corporeo

CONCLUSIONI

Tutti i 18 campioni sono stati eseguiti nel rispetto delle modalità e delle tempistiche.

Tutti i valori rilevati per i contaminanti ricercati sulle varie matrici, risultano prossimi allo zero.

Unico dato interessante affiora dalla lettura degli esiti per la ricerca di Nichel

Dai nostri dati, sicuramente viziati dall'esigua numerosità del campione, risulta, seppur minima, la presenza di tale contaminante in latticini, contrariamente rispetto a quanto riportato nella bibliografia reperita. La letteratura riporta solo il lieve rischio di presenza Nichel nei formaggi erborinati (Gorgonzola Roquefort ecc.) mentre come evidenziato in tabella, i nostri campioni hanno restituito esiti positivi nel latte e in formaggi non erborinati.

Quindi si potrebbe ipotizzare che la lavorazione del latte con la conseguente trasformazione in formaggio comporti un trascinamento del contaminante e una sua concentrazione.

Le concentrazioni rilevate sono naturalmente irrisorie se si mettono a paragone con il limite di tolleranza indicativo di 2,8 microgrammi per Kg di peso corporeo.

PIANO RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

I 5 campioni (carne selvaggina/cinghiale) attribuiti al DV sono stati pianificati. Ne sono stati regolarmente effettuati 5.

Tutti i risultati ottenuti sono nella norma.

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

I 3 campioni, rispettivamente di molluschi, crostacei e carne di pollame/suino o bovino, attribuiti al DV, sono stati regolarmente effettuati.

Esiti nella norma.

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

Il Piano è stato eseguito da maggio a novembre 2022 congiuntamente da un tecnico della prevenzione e da un Veterinario Ufficiale, informando e coinvolgendo nelle attività i Veterinari Ufficiali responsabili delle ditte interessate dai campionamenti ed attività ispettive.

Sono state campionate in totale 14 matrici, 7 nel distretto A e 7 nel distretto B, 10 di carne di ungulati ed avicoli (5 per distretto) e 4 di pesce (2 per distretto);

una matrice di carne è stata campionata nel distretto A per la ricerca e quantificazione di benzoapirene e benzoantracene (IPA, aromi di affumicatura).

In 5 delle ditte sottoposte a campionamento (produttori che aggiungono intenzionalmente additivi nelle proprie produzioni) si è proceduto a verificare la procedura di gestione degli additivi da parte dell'Osa, consultando le ricette utilizzate nelle produzioni e le relative schede di lavorazione, le etichette dei prodotti presenti nei magazzini di stoccaggio dedicati ad additivi e altri ingredienti non carnei e le relative schede tecniche di questi; è stato svolto controllo incrociato verificando poi l'elenco degli ingredienti riportati dall'Osa nell'etichettatura del prodotto ultimato e pronto per la distribuzione. Gli Osa hanno dimostrato di aver, ai sensi della normativa, indicato coerenti categorie d'appartenenza per le proprie produzioni, di essere formati dei limiti di utilizzo di alcuni additivi, e di aver implementato un sistema di tracciabilità che consente il tracciamento degli ingredienti non carnei (compresi quindi tutti gli additivi) utilizzati nelle proprie produzioni. Non si sono rilevate non conformità in questa attività.

Si riporta tabella riassuntiva dell'attività di campionamento svolta:

DISTRETTO A

ID	matrice	quesito	ditta	comune	data	esito
758	hamburger di	acido ascorbico	Comari Carni Srl	Bergamo	26/07/202	acido ascorbico 711
	bovino	acido citrico			2	mg/kg acido citrico

525 mg/kg					
759	impasto fresco di salume da stagionare (X)	nitriti e nitrati	Salumificio Valle Brembana	Ubiale Clanezzo	27/07/2022 2 nitriti 10 mg/kg, nitrati 138 mg/kg
760	insaccato fresco, preparazione di carne	anidride solforosa e suoi Sali	Carminati Srl	Albino	23/11/2022 2 non rilevabili
761	prosciutto cotto	polifosfati aggiunti	I.B.S. spa	Azzano San Paolo	05/10/2022 2 non rilevati
762	Calamaro	acido ascorbico acido citrico	Orobica Pesca Srl	Stezzano	19/10/2022 2 non rilevabili
763	Gambero	solfiti	La Gè Gè Pesca Srl	Lallio	26/10/2022 2 non rilevati
764	wurstel affumicato	benzoapirene e benzoantracene	Sal. F.lli Beretta	Medolago	24/10/2022 2 non rilevabili
DISTRETTO B					
429	spiedino di carne mista	nitriti e nitrati	UNES Maxi spa	Seriate	07/06/2022 2 non rilevabili nitriti e nitrati
430	hamburger di pollo	solfiti	Forty Srl	Chiuduno	04/10/2022 2 non rilevati
431	insaccato fresco, preparazione di carne	coloranti alimentari rossi	Migross spa	Casazza	31/05/2022 2 non rilevati
432	insaccato fresco, preparazione di carne	nitriti e nitrati	Italmark srl	Sovere	01/06/2022 2 non rilevabili nitriti, nitrati 16 mg/kg
433	insaccato fresco, preparazione di carne	coloranti alimentari rossi	Italmark srl	Grumello del monte	11/10/2022 2 non rilevati
434	insalata di mare e verdure	acido ascorbico, acido citrico	Iperal Spa	Costa Volpino	18/10/2022 2 Ac. ascorbico 2016 mg/kg Ac. citrico <250 mg/kg
435	carpaccio di pesce	nitriti e nitrati	Italmark srl	Sarnico	25/10/2022 2 non rilevabili nitriti e nitrati

Il piano è stato svolto completamente seguendo la programmazione della Regione e non si sono rilevate, alla consultazione dei rapporti di prova, non conformità.

Il risultato relativo al campione 434, svolto prelevando un'insalata di mare in fase di distribuzione indica di un quantitativo inaspettatamente alto di acido ascorbico, ricollegabile all'utilizzo nel prodotto da parte del produttore di diversi vegetali e, verosimilmente, succo di limone; si sottolinea che ad oggi non è presente in normativa indicazione di un tenore massimo di questi additivi per questa tipologia di prodotto, che l'utilizzo di questi additivi è comunque consentito secondo il concetto del quantum satis, e che per via della specifica tipologia di prodotto alimentare campionato, cioè un'insalata mista di pesci, molluschi, cefalopodi e verdura, una caratterizzazione anche merceologica di questo tipo non risulta anomala rispetto agli altri alimenti di questo tipo presenti sul mercato.

Non si riportano difficoltà nella programmazione o svolgimento delle attività, supportata invece dalla collaborazione di tutti gli Osa sottoposti ad attività ispettiva e di campionamento.

Si sottolinea che, seppur tutti i prodotti campionati risultavano coerentemente classificati dai rispettivi produttori in "prodotti a base di carne" o "preparazioni" con conseguente utilizzo delle sole categorie di additivi consentite per gli uni e le altre, manca ad oggi una chiara indicazione Normativa che, basandosi sui concetti di ripetibilità e riproducibilità analitica, permetta in modo univoco alle Autorità Competenti una netta distinzione tra prodotti e preparazioni.

PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Sono stati programmati 8 campioni totali.

Sono stati eseguiti 2 campioni su miele e 1 su polline per la ricerca di alcaloidi pirrolizidinici e 4 prelievi su prodotti base di carne insaccati e 1 su prosciutto crudo per la ricerca di ocratossina A.

Esiti nella norma

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

Sono stati eseguiti i 2 campioni, secondo modalità e tempistiche previste.

Esiti nella norma.

PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI CONDOTTI MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI

Le analisi su prodotti di origine animale attribuite all'ATS di Bergamo dalla UO Veterinaria di Regione Lombardia, sia di tipo microbiologico che di tipo chimico sono state eseguite come da programma.

Erano previste 506 determinazioni totali (Area B) distribuite equamente nei due distretti veterinari; 254 in produzione e 252 in distribuzione. I campioni pianificati, raggruppando anche più determinazioni sono stati 406 in totale.

Tutti i campioni sono stati eseguiti correttamente.

La pubblicazione e l'interpretazione rispettivamente del D.lvo 27/21 e del D.L. 42/21 hanno comportato notevoli modifiche e difficoltà operative da parte del personale prelevatore con l'effetto di dovere procedere ad alcune archiviazioni di pratiche sotto il profilo amministrativo (non sanitario) in forma di autotutela.

PROGETTO “VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE PRODUTTIVE LOMBARDE DELLA CARNE, DEL LATTE E DELLE UOVA MEDIANTE LA RICERCA DEI RESIDUI DI ANTIBIOTICI, METALLI E SOSTANZE AD AZIONE ANABOLIZZANTE CON NUOVE METODICHE ANALITICHE AD AMPIO SPETTRO ED ELEVATA SENSIBILITÀ”

Con Delibera di Giunta Regionale n. 4729 del 17 maggio 2021 è stato approvato il progetto in oggetto. Tale progetto, a cui si rimanda per i dettagli, dovrà terminare entro il 17 maggio 2022.

Oltre a campionamenti su uova e latte (Area C), esso ha previsto, al macello, il campionamento di carni di suini (16), bovini (17) e polli (10) per la ricerca di antibiotici, metalli pesanti ed elementi chimici.

La delibera è stata successivamente integrata da una comunicazione regionale inerente a campionamenti per sostanze ad azione anabolizzante da eseguirsi su carni bovine (7 vitelloni e 2 vitelli).

I campionamenti sono stati distribuiti nei 2 distretti veterinari come sotto indicato:

- 24 campioni nel distretto A
- 28 campioni nel distretto B

Parte dell'attività di campionamento è stata eseguita nel 2021.

I restanti prelievi – per un totale di 52 campioni – sono stati ultimati entro termine previsto.

Non sono state riscontrate non conformità analitiche.

NON CONFORMITÀ ANALITICHE (escluso PNR)

Di seguito si illustrano alcune delle principali criticità riscontrate nel 2022 sotto il profilo analitico.

NC analitiche correlate a Malattie trasmesse da alimenti

Nel 2022 la MTA sono state caratterizzate da un numero rilevante di infezioni da *Listeria monocytogenes* che hanno colpito soggetti giovani, anziani e in condizioni di fragilità.

Due episodi significativi hanno portato a rilevare la causa di tali patologie nel consumo di alimenti di origine animale contaminati dal patogeno che, agevolati da una mancata eliminazione in fase produttiva, ha avuto la possibilità di riprodursi fino a raggiungere dosi pericolose per il consumatore.

Le matrici coinvolte sono state wurstel e tranci di mortadella non sottoposti a pastorizzazione dopo il confezionamento sottovuoto: le ditte produttrici hanno immediatamente provveduto ad inserire tale fase nel ciclo produttivo, con conseguente graduale risoluzione dei casi di MTA.

Un caso importante di MTA ha coinvolto inoltre un'intera comunità a causa della contaminazione della rete idrica da parte di Norovirus, probabilmente causata da soluzioni di continuo nella rete distributiva.

Per i dettagli su tali episodi si rimanda al capitolo sulle Malattie a Trasmissione Alimentare.

Listeria monocytogenes in vitello tonnato

Il riscontro di tale patogeno in un prodotto di gastronomia sottolinea ancora una volta l'importanza di avere degli studi che comprovino che l'alimento in questione è tale da non permettere la crescita di *L.m.* oltre le 100 ufc/g durante la completa vita commerciale.

In assenza di tale requisito, anche la rilevazione di livelli minimi del patogeno, in funzione della presunta pericolosità dello stesso, comporta importanti provvedimenti di tipo sanitario, amministrativo e penale.

Salmonella derby in salume stagionato

Ancora in un salume di produzione locale e limitata (esercizio registrato) è stata riscontrata *Salmonella derby*.

Non vi sono state segnalazioni di MTA e la ditta ha proceduto allo smaltimento dei prodotti contaminati.

Si è, comunque, proceduto alla segnalazione in Procura della Repubblica del caso riscontrato.

Salmonella typhimurium variante monobasica 1,4,[5],12: i:- in salamella

In un salame di produzione locale è stata riscontrata la *Salmonella typhimurium* variante monobasica 1,4,[5],12: i:-.

Il campione ufficiale ha comportato il ritiro del prodotto dall'esercizio produttore e l'inoltro alla magistratura della dovuta notizia di reato.

Salmonelle minori in carne di pollo con pelle

Anche quest'anno viene confermata la frequente rilevazione di alcune *Salmonelle* in carne di pollame prelevata con pelle. Si tratta sostanzialmente nella quasi totalità dei casi di *S. infantis* con alcune rilevazioni di *S. bredeney* e *S. london* (1 caso).

Verso tali riscontri, su carni da sottoporsi a cottura, sono stati adottati esclusivamente provvedimenti di profilo sanitario.

ALTRI ASPETTI CORRELATI ALL'ATTIVITA' DI MACELLAZIONE NELL'ANNO 2022

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

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

MSU - ispezioni al macello

Nel corso del 2022 sono pervenute agli impianti di macellazione della provincia 37 animali sottoposti a macellazione speciale d'urgenza: 34 bovini, 1 ovino, 1 suino e 1 equino.

Sei carcasse sono state destinate alla distruzione a causa del riscontro nel muscolo o nel fegato di germi patogeni o di indicatori di una macellazione non ottimale: *E. coli*, *Staphilococchi*, *Streptococchi* e *Clostridium perfringens*.

Animali e Carcasse esclusi dal consumo umano durante i controlli al macello: l'applicativo inerente la Circ 44 consente la raccolta dei dati inerenti le patologie eventualmente riscontrate alla macellazione e i capi esclusi prima della macellazione o le carcasse escluse dopo la visita post mortem.

Sotto, in sintesi, sono riportati i dati 2022, suddivisi per specie macellata.

SPECIE E CATEGORIE ANIMALI MACELLATE ED ESCLUSE DALLA MACELLAZIONE O OGGETTO DI SEQUESTRO

IDENTIFICATIVO	VITELLI		MANZE		VACCHE		TORI		VITELLONI		TOTALE	
	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.
G0T4C				1							0	9
1944 M				1		1						
B2Z5M								1				
X3W0R		1										
X3E8G						1						
J9F80				1								
W7758						1						
L8N15						1						

IDENTIFICATIVO	OVINI < 18 MESI		OVINI > 18 MESI		CAPRINI < 18 MESI		CAPRINI > 18 MESI		TOTALE	
	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.
G0T4C	0	0	0	1	0	1	0	6	4	12
03 312	0	0	0	0	0	0	2	1		
L0U38	0	0	0	0	0	0	0	1		
2979 M	3	0	3	0	0	0	1	3		
T9H8V	0	0	0	0	0	0	1	1		

IDENTIFICATIVO	SUINI GRASSI		VERRI/SCROFE		MAGRONI		LATTONZOLI		TOTALE	
	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.
9 3611 L							1		132	155
T3429	1	1								
J9F80		1								
638 M	24	1								
9 3099 L	17	26	1	2	44	72	44	52		

IDENTIFICATIVO	POLLI		GALLINE		TACCHINI		OCHE		ANATRE/FARONE		TOTALE	
	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.
0 479 M	750	36	2								5366	310
0 649 M	4614	274										

IDENTIFICATIVO	QUAGLIE	
	ESC.	SEQ.
0 705 M	0	350

Macellazione suini a domicilio: da diversi anni è stata data piena applicazione al decreto regionale inerente la macellazione con “persona formata”; dopo adeguata e capillare attività di formazione, nel 2021 i suini macellati a domicilio senza l'intervento vincolante del veterinario ufficiale sono stati 2.010, su un totale di suini macellati a domicilio pari a 2.473. La situazione, sicuramente vantaggiosa sotto il profilo delle risorse, merita, peraltro **attenzione** per la possibilità di macellazioni clandestine o, comunque, non condotte secondo prassi igienico sanitarie corrette, in virtù della mancanza di ispezione veterinaria all'atto della macellazione.

Macellazione islamica: a luglio 2022 sono stati macellati 1.646 ovini, 76 caprini e 75 bovini secondo il rito islamico in 12 macelli espressamente autorizzati.

In nessun caso è stato impiegato il metodo dello stordimento elettrico preventivo.

Non ci sono state particolari difficoltà nella gestione delle macellazioni e delle persone che usualmente restano in prossimità degli impianti di macellazione in attesa della consegna delle carni appartenenti al “proprio” animale.

Si segnala che la disponibilità dei macelli è limitata (sono stati attivati 12 macelli privati contro i 16 del 2021) e l'utilizzo inderogabile della gabbia per il contenimento degli animali riduce notevolmente la velocità di macellazione. La mancanza di tutti i requisiti strutturali necessari (gabbia di contenimento meccanico) ha comportato l'esclusione di alcuni macelli e la riduzione complessiva dei capi macellati.

L'intervento delle FF. OO. non è stato necessario.

Resta sempre fondamentale la preventiva puntuale organizzazione da parte del macellatore di tutti le fasi della macellazione (presenza di personale qualificato, autorizzato e in numero sufficiente, gestione dell'accesso delle persone autorizzate nell'impianto, gestione delle persone in attesa fuori dall'impianto, gestione della distribuzione delle carni dopo la macellazione, ecc.).

La presenza, in alcuni impianti, di operatori privati addetti alla vigilanza, al servizio del titolare del macello, ha agevolato notevolmente il regolare svolgimento delle operazioni.

SANZIONI

Nell'area di competenza del Servizio di Igiene Alimenti di O.A. sono stati emanati, nel 2022, 43 provvedimenti sanzionatori (30 nel 2021, 46 nel 2020 e 96 nel 2019).

Nel complesso, 25 sanzioni sono state rilevate nel distretto A; 18 nel distretto B.

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

Le principali norme violate sono, in ordine decrescente:

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

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

- le **condizioni igienico sanitarie** dei locali di lavorazione/vendita e mezzi di trasporto;
- il mantenimento della catena del freddo;
- inosservanza o carenza delle procedure di autocontrollo ;
- etichettatura dei prodotti alimentari;
- tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari.

Altre contestazioni hanno riguardato la mancata effettuazione della SCIA da parte di alcuni esercenti ed il rispetto della catena del freddo nella conservazione degli alimenti.

Il totale degli importi contestati agli operatori nel 2022 è pari a circa 55.995 euro contro 33.700 euro del 2021.

AREA B - IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE						
AREA DI RIFERIMENTO	SANZIONI PER DISTRETTO			IMPORTO PER DISTRETTO		
	A	B	TOT	A	B	TOT
Procedure	1	6	7	2.000,00	11.019,00	13.019,00
Etichettatura	1	2	3	466,20	3.500,00	3.966,20
Requisiti di igiene	8	6	14	8.000,00	6.000,00	14.000,00
SCIA	0	0	0	0,00	0,00	0,00
Temperature	5	2	7	5.000,00	2.000,00	7.000,00
Tracciabilità	10	2	12	15.009,50	3.000,00	18.009,50
TOTALE	25	18	43	30.475,70	25.519,00	55.994,70

ANALISI DEI BISOGNI MANIFESTATI DAL TERRITORIO

Durante l'attività svolta nel 2022 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 nel 2022 hanno sottolineato la necessità 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, nel rispetto delle indicazioni regionali per l'anno 2023. Tale Piano è, sostanzialmente, già stato preordinato per il periodo 2019 – 2023. Oltre a ciò, saranno concordati con la Polizia Stradale alcuni interventi su strada per la verifica delle modalità di trasporto degli alimenti da parte dei vari operatori commerciali.

L'affiancamento a Organi di controllo con, a volte, approcci 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 nel 2022 e negli anni precedenti 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.

In tale senso un GdL coordinato a livello regionale è stato incaricato di elaborare linee guida specifiche per la gestione delle MTA, con l'obiettivo di condividere una procedura generale che agevoli gli interventi coordinati dei vari organi di controllo deputati alla loro gestione.

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 2023 - 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, all'ATS, e ad altri Organi di controllo e Forze dell'ordine (NAS, Polizia locale, Carabinieri, Associazioni di consumatori, ecc)

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

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

Alcune segnalazioni di consumatori fatte nel 2022:

- modalità di mantenimento di crostacei vivi direttamente su letto di ghiaccio (benessere)
- sospetta presenza di istamina in tonno acquistato presso la GDO causa sindrome sgombroide
- presunti macellazioni clandestine in ambienti rurali;
- segnalazioni di condizioni igieniche carenti in esercizi di vendita;

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

L'introduzione dell'obbligatoria notifica telematica delle pratiche inerenti gli impianti riconsciati 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 indaginoze 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 2023, 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	11	18.070
DISTRETTO B	11	17.535
TOT VET DISTRETTI	22 (21,3 vet/ora)	35.605
DDPV+ DD+DS	3	2.782
Area a pagamento (stima)	//	800
TOTALE	25	39.187

Considerando, infine, le 800 ore circa di servizio prestate nel 2022 in regime di area a pagamento, le ore totali realmente disponibili per l'anno 2023 sono **39.187** (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 **7.400 ore** circa dedicabili alle attività tipiche (vigilanza, campionamenti, emergenze ecc.) sul territorio (di cui 4.300 nel distretto A e 3100 nel distretto B).

PROGRAMMAZIONE – ANNO 2023

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

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

E' fondamentale, pertanto:

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

ATTIVITA' DI 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 attualmente vigenti.

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 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 alla 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"

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

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

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

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

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

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

Le modalità operative di dettaglio – con le eccezioni di cui sopra - sono riportate nelle rispettive "procedure di qualità" dell'ATS di Bergamo 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 2023, la U.O. veterinaria ha disposto **che il 40 % degli STABILIMENTI RICONOSCIUTI in attività sia sottoposto a controllo mediante audit.**

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

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

DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO (SIVI)

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 dp, è responsabile dell'avvenuto inserimento, nei tempi previsti, dei dati di vigilanza di propria competenza.

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

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

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

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

I controlli su strada o, comunque non registrabili nell'applicativo SIVI, dovranno essere raccolti, archiviati e rendicontati a parte (da verificare la possibilità d'inserimento di tali controlli nel nuovo SIV).

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

È prioritario che anche tutte le ATTIVITA'/AUTORIZZAZIONI (ex "impianti") all'interno del singolo STABILIMENTO (ex "unità operativa") siano annualmente sottoposti a controllo (es. "stabilimento" comprensivo di attività di "macello", "sezionamento" e "frigorifero").

In tale ottica, soprattutto in occasione dello svolgimento di controllo tramite audit, potranno essere verificate anche procedure di tipo "trasversale" a tutti gli impianti ricompresi nello stesso stabilimento che, pertanto, dovranno essere "spuntati" in fase di registrazione del controllo stesso.

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

Interventi congiunti

Durante l'attività ispettiva condotta in questi ultimi anni, è emersa l'opportunità/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.

Considerate le risorse disponibili, per quanto riguarda gli impianti registrati, i controlli presso gli esercizi ambulanti, gli ipermercati e i supermercati, saranno effettuati, in linea generale, con controllo congiunto.

Gli altri controlli presso esercizi registrati potranno essere svolti singolarmente.

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 sulla "score card"; uno strumento che, ancora utilizzato in forma sperimentale, si prefigge di utilizzare parametri oggettivi comuni ai vari impianti, per attribuire LR uniformi ed adeguati secondo criteri condivisi. 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 SIVI, sono state raggruppate in "macrocategorie" di stabilimenti omogenee per livello di rischio secondo le seguenti priorità in ordine di rischio decrescente:

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

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

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

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

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

MACROCATEGORIE STABILIMENTI RICONOSCIUTI	Tipologie impianti
Trasformazione di alimenti mediante applicazione di uno o più trattamenti (1) 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
	Stabilimenti di produzione di gelatina e collagene
Attività di macellazione (2) CLUSTER ROSSO	Impianto di macellazione di ungulati domestici
	Impianto di macellazione di pollame, lagomorfi e selvaggina allevata
	Impianto di macellazione di prodotti dell'acquacoltura
	Impianto di macellazione abilitato U.S.A.
	Impianto di macellazione inferiore a 1000 UGB
Attività di <u>manipolazione</u> degli alimenti incluse quelle	Impianto di porzionatura, affettatura, e/o riconfezionamento prodotti a base di carne e latte;

necessarie alla loro porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti (sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento) (3) CLUSTER VERDE	Impianto di sezionamento carni;
	Impianto di produzione di carni macinate, preparazioni di carni, CSM
	Centro di raccolta e standardizzazione latte
Stoccaggio di alimenti <u>senza alcuna manipolazione</u> oltre a quanto strettamente necessario per la loro movimentazione (centri di raccolta, depositi) (4) CLUSTER AZZURRO	Deposito riconosciuto
	Mercati ingrosso (carni avicunicole, ungulati domestici, prodotti della pesca)
	Centri imballaggio uova
	Centri di raccolta latte crudo
	Centri di raccolta materie prime per grassi fusi e ciccioli, gelatine, collagene

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

Agli impianti di nuova attivazione, 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.

ATTIVITA' REALMENTE ESERCITATE, ATTIVITA' RICONOSCIUTE o REGISTRATE, REGISTRAZIONE ANAGRAFICA IN SIVI

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

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

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

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**.

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

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

Tutte le attività di vigilanza dovranno essere inserite in SIVI.

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

ATTIVITA' DI VIGILANZA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE

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

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

Nel 2023, oltre alla necessaria e dovuta attività d'ispezione al macello propriamente detta, sarà necessario proseguire nelle verifiche inerenti gli aspetti funzionali della macellazione (corrette GHP e formazione degli operatori), strutturali degli impianti e l'adozione e implementazione di manuali di autocontrollo appropriati e coerenti con la nuova attività e con la normativa vigente.

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

In provincia sono operanti alcuni impianti di macellazione industriali che, per potenzialità produttiva settimanale, meritano un'attenzione continuativa da parte del servizio veterinario: sono 2 impianti di macellazione suina, 4 di macellazione di pollame (3 di pollame e 1 di quaglie) ed uno di macellazione bovina.

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

E' allo studio la possibilità di adottare una prassi di controllo ispettivo semplificato presso macelli che trattino esclusivamente volatili dell'allevamento contiguo al macello e con una potenzialità produttiva inferiore ai

150.000 esemplari annui. Tale soluzione consentirebbe l'impiego più razionale delle risorse disponibili, orientandole verso il controllo di attività maggiormente a rischio.

Sarà necessario valutare attentamente la presenza dei piani di campionamento interni, la loro adeguatezza (in relazione a potenzialità produttiva, tipologia animali macellati, sostanze ricercate, ecc.) e, soprattutto, la loro fattiva applicazione, la verifica da parte della ditta dei dati emersi e la gestione delle eventuali non conformità.

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 2022 (NC e rotazione).

ISPEZIONI

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

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

- a) le informazioni sulla catena alimentare;
- b) l'ispezione ante mortem;
- c) il benessere degli animali;
- d) l'ispezione post mortem;

- e) il materiale specifico a rischio;
- f) le prove di laboratorio;

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

- monitorare sistematicamente il livello igienico sanitario dei locali, delle attrezzature e delle lavorazioni p.d.;
- monitorare il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impianto che ne hanno concesso il riconoscimento;
- garantire la gestione di tutte le NON CONFORMITA' rilevate presso l'impianto entro i termini previsti (e la loro chiusura anche informatica (SIVI);
- garantire sistematicamente il rispetto della normativa sul benessere animale
- 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 2023 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 OVICAPRI 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 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 all'inizio di luglio 2023**, 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/zone di sosta in attesa della macellazione;**
- **condizioni di mantenimento degli animali in attesa della macellazione.**

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

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

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

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 2023, 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 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 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 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 2023 – 2024, almeno i seguenti aspetti:

- **tracciabilità** inerente l'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
Impianti di macellazione di ungulati domestici	1	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
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0
Impianti di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	1	1	0	1	1	0	3	3	0	4	4	0
	2	10	4	6	5	2	3	20	8	12	25	10	15
	3	16	7	9	3	1	2	32	14	18	35	15	20
	4	49	18	31	3	1	2	49	18	31	52	19	33
Centri di Lavorazione Selvaggina	3	3	2	1	2	1	1	3	2	1	5	3	2
	4	2	0	2	1	0	1	2	0	2	3	0	3

Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	2	0	2	6	0	6	8	0	8
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	2	1	1	2	1	1	4	2	2	6	3	3
Impianto di produzione di prodotti a base di carne industriale	1	1	1	0	1	1	0	5	5	0	6	6	0
	2	3	2	1	3	2	1	9	6	3	12	8	4
	3	1	1	0	1	0	1	3	3	0	4	3	1
	4	3	1	2	3	1	2	6	2	4	9	3	6
Impianto di produzione di prodotti a base di carne non industriale	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0
	3	12	5	7	3	1	2	24	10	14	27	11	16
	4	14	7	7	3	2	1	14	7	7	17	9	8
Impianto di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	2	1	1	0	4	4	0	24	24	0	28	28	0
Impianto di preparazioni a base di carni e carni macinate	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce industriale	3	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0
	4	3	3	0	1	1	0	3	3	0	4	4	0
Macellazione prodotti di acquacoltura	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di produzione di ovoprodotti	3	1	0	1	1	0	1	5	0	5	6	0	6
Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	0	1	1	0	1	3	0	3	4	0	4
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	4	2	0	2	4	0	4	6	0	6
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	1	0	1	1	0	1	3	0	3	4	0	4
	2	2	2	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0
	3	5	4	1	1	0	1	10	8	2	11	8	3
	4	3	2	1	0	0	0	3	2	1	3	2	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	1	0	0	4	2	2	5	2	2
	3	2	2	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0
	4	4	2	2	1	1	1	4	2	2	5	3	3
Impianto di riconfezionamento (Area C)	3	2	1	1	0	0	0						
	4	6	2	4	0	0	0	12	4	8	12	4	8
Centro di imballaggio uova	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	3	2	2
	3	5	1	4	3	1	2	5	1	4	8	2	6
	4	2	1	1	1	0	0	2	1	1	3	1	1
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	3	2	1	2	1	1	3	2	1	5	3	2
	3	7	4	3	2	1	1	7	4	3	9	5	4
	4	9	7	2	1	1	0	9	7	2	10	8	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	A	B	Numero ispezioni programmate PROVINCIA	A	B	TOTALE CONTROLLI	A	B
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	2	0	2
	2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2
	3	2	0	2	1	0	1	2	0	2	3	0	3
	4	23	9	14	5	2	3	23	9	14	28	11	17
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	3	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2
	4	28	20	8	3	2	1	14	10	4	17	12	5
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	15	4	11	0	0	0	8	2	6	8	2	6
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	128	70	58	0	0	0	64	35	29	64	35	29
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	3	4	4	0	2	2	0	4	4	0	6	6	0
	4	34	26	8	1	1	0	17	13	4	18	14	4
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	60	45	15	0	0	0	12	9	3	12	9	3
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	3	6	1	5	0	0	0	6	1	5	6	1	5
	4	78	31	47	0	0	0	23	9	14	23	9	14
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	4	10	7	3	0	0	0	7	5	2	7	5	2
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	3	8	6	2	0	0	0	8	6	2	8	6	2
	4	61	21	40	0	0	0	31	11	20	31	11	20
Macelleria e/o polleria e/o pescheria anche con laboratorio	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	5	3	2	0	0	0	5	3	2	5	3	2
	3	14	9	5	0	0	0	10	6	4	10	6	4
	4	491	278	213	0	0	0	172	97	75	172	97	75
Superette o supermercato	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0
	2	9	8	1	5	4	1	5	4	1	9	8	1
	3	183	143	40	0	0	0	92	72	20	92	72	20
	4	100	30	70	0	0	0	50	15	35	50	15	35
Piattaforma distribuzione alimenti	4	2	0	2	2	0	2	2	0	2	4	0	4
Ipermercato	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0
	2	9	4	5	5	2	3	4	2	2	9	4	5

	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Pescheria	3	5	1	4	0	0	0	5	1	4	5	1	4
	4	9	6	3	0	0	0	9	6	3	9	6	3
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
Negozi commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	2	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	3	8	7	1	0	0	0	2	2	0	2	2	0
	4	181	149	32	0	0	0	18	15	3	18	15	3
Negozi 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	284	201	83	0	0	0	28	20	8	28	20	8
Negozi mobile per vendita ambulante	4	488	328	160	0	0	0	30	20	10	30	20	10
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	3	5	5	0	0	0	0	4	4	0	4	4	0
	4	106	74	32	0	0	0	36	25	11	36	25	11
Mensa aziendale	4	61	23	38	1	0	1	4	1	2	5	2	3
Mensa scolastica	4	39	18	21	0	0	0	5	2	3	5	2	3
Centro cottura/catering	2	2	1	1	0	0	0	2	1	1	2	1	1
	4	42	16	26	0	0	0	33	13	20	33	13	20
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	667	305	362	0	0	0	30	14	16	30	14	16
Vendita per corrispondenza o via internet	4	25	19	6	0	0	0	15	11	4	15	11	4
Azienda agrituristica con somministrazione pasti	4	115	52	63	0	0	0	10	5	5	10	5	5
Pesca professionale	4	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Trasporto conto terzi prodotti deperibili	4	104	33	71	0	0	0	10	3	7	10	3	7
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 2023 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.

Attività congiunta

Ipermercati

Presso **n. 5 ipermercati** verranno effettuate ispezioni **congiunte** tramite personale dei due dipartimenti. Tutti **gli altri ipermercati** della provincia saranno sottoposti a controllo da parte del personale del Dipartimento Veterinario.

Supermercati e superette

In questi esercizi i controlli saranno programmati **n. 10 controlli in forma congiunta** dai due dipartimenti durante tutto l'arco dell'anno. Saranno individuati i supermercati più significativi sotto il profilo commerciale e del rischio, possibilmente all'interno delle catene commerciali presenti sul territorio bergamasco.

I controlli congiunti con personale del DIPS dovranno essere integrati da eventuali ulteriori controlli (congiunti o coordinati) in caso di rilevazione di non conformità.

Gli altri supermercati (**50 % del totale**) saranno sottoposti a controlli **congiunti autonomamente effettuati da personale del Dipartimento Veterinario**.

Mense ospedaliere e RSA

N. 16 strutture ospedaliere presenti sul territorio saranno ispezionate in forma congiunta.

Per quanto concerne le **RSA, 24 strutture** saranno sottoposte a controllo congiuntamente a personale del DIPS che individuerà le strutture stesse, secondo un principio di rotazione.

In considerazione delle problematiche inerenti 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 10 strutture ospedaliere e 10 RSA**, una serie di **tamponi ambientali per monitorare/rilevare l'eventuale presenza di L. m. nei locali di preparazione dei pasti**, soprattutto per i pazienti più a rischio nei confronti di tali patologie (immunodepressi, anziani, donne gravide, pazienti oncologici, ecc.).

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

Mense aziendali:

Verranno individuate **5 strutture** da sottoporre, per quanto concerne il DVSAOA, esclusivamente a controllo congiunto con il DIPS.

Mense scolastiche:

Verranno individuate, secondo il principio di rotazione, **5 strutture** da sottoporre a controllo congiunto con il DIPS.

Catering e centri produzione pasti

Verranno individuate **n. 35 centri produzione pasti/centro cottura** da sottoporre a controllo congiunto con il DIPS.

Ristorazione pubblica e Agriturismi

Saranno sottoposti a controllo **n. 40 esercizi** di ristorazione; in considerazione delle problematiche emerse durante l'anno 2022 si concorda di orientare una parte dei controlli verso esercizi di ristorazione etnica.

Saranno ispezionati in forma congiunta n. 20 esercizi di ristorazione pubblica "etnici" di cui n. 10 operanti nel comune di Bergamo e n. 10 negli altri comuni della bergamasca.

Altri **n. 20** interventi congiunti saranno effettuati congiuntamente da personale dei 2 dipartimenti, di cui **n. 10** in esercizi di ristorazione e **n. 10** in agriturismi con somministrazione della provincia.

Sono qui ricompresi anche quelli eventualmente congiunti con CCAP e NAS.

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

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

AMBULANTI E AREE MERCATALI (SOLO DV)

Durante l'anno 2023, saranno ispezionate **30 aree mercatali** della provincia di Bergamo.

Ogni distretto veterinario dovrà sottoporre a controllo, in forma autonoma (personale del solo DV – intervento congiunto), **15 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, Lo Spirito del Pianeta). Tali controlli potranno essere integrati da ulteriori sopralluoghi congiunti al fine di verificare eventuali eventi con somministrazione/ristorazione correlati alla celebrazione di BG-BS Capitali della Cultura. Gli eventi saranno individuati, congiuntamente al DIPS, durante l'anno.

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

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

Tabella

TIPOLOGIA ATTIVITA'	NUMERO IMPIANTI	N. ISPEZIONI SOLO DV	N. ISPEZIONI CONGIUNTE DM/DV	N. ISPEZIONI TOTALI	N. ISPEZIONI TOTALI DV
Ipermercati o assimilati	12	7	5	12	12
Supermercati/superette	305	147	10	157	157
Agriturismi	118	-	10	10	10
Ristorazione pubblica	2.115	-	30	30	30
Ristoranti con forniture esterne/Catering/Centri cottura	35	-	35	35	35
Mense aziendali	597	-	5	5	5
Mense scolastiche	100	-	5	5	5
Mense Ospedaliere	20	-	16	16	16
Mense RSA	64	-	24	24	24
Ambulanti (solo DV)	400	27	3	30	30

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 ENTITÀ DEI CONTROLLI

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

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

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

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

- **10 controlli (5 per distretto)** dovranno essere effettuati, su prodotti da mantenere in temperatura controllata, **al momento dello scarico**, presso gli esercizi (riconosciuti o registrati) di destinazione.

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

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. Ciccioili:
 - 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 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 2023.

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
Microrganismi indicatori (conteggio)	Microrganismi mesofili aerobi, Enterobacteriaceae, <i>E. coli</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, <i>B. cereus</i> presunto, anaerobi solfito riduttori, <i>Cl. perfringens</i> , lieviti e muffe	10 g (1) (in tutto)	I conteggi dei micro- organismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microrganismi indicatori = 10 g di parte edibile).
	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	25 g	
	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	50 g	

Microrganismi patogeni (ricerca)	<i>E. coli</i> O157 (e altri STEC)	25 g	Ciascun patogeno va considerato singolarmente (es. 3 patogeni = 75 g di parte edibile).
	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-1 (metodo qualitativo)	25 g	
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g	
	<i>Vibrio</i> spp. potenzialmente enteropatogeni (<i>V. cholerae</i> e <i>V. parahaemolyticus</i>)	25 g	
	Virus epatite A e norovirus	25gr Nel caso di prodotti ittici il campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 grammi di epatopancreas	
	Clostridi produttori di tossine botuliniche	25 g	
	<i>Cronobacter</i> spp.	25 g	
	<i>Shigella</i> patogena	25 g	
Microrganismi patogeni (conteggio)	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-2 (metodo quantitativo)	10 g	

Tossine batteriche	Enterotossina stafilococcica, tossina botulinica, tossina emetica di <i>Bacillus cereus</i>	25 g	Ciascuna tossina va considerata singolarmente (es. 3 tossine = 75 g di parte edibile).
Chimico-fisici	pH, Aw e istamina	1,100 g (in tutto)	

⁽¹⁾ 10 g rappresenta il peso minimo per poter eseguire l'analisi. Se viene richiesto il conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi o *B. cereus*, sarebbe opportuno che il Laboratorio disponesse già di una quantità di alimento supplementare per la determinazione della tossina (25 g per ogni tossina), qualora risultassero conteggi microbiologici elevati

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 fine 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 2022 si sovrappongono, in pratica, con le problematiche riscontrate nei settori precedentemente citati.
- Il rapporto pubblicato da **EFSA e ECDC** nel 2015 (The European Union summary report on trends and sources of zoonosis, zoonotic agents and food-borne outbreaks) analizza i principali agenti di rischio delle patologie zoonotiche e di derivazione alimentare ed anche in tali documenti emerge la pericolosità di *Listeria m.* e, soprattutto, la recrudescenza di *Salmonella spp.* quale agente patogeno tra i più diffusi a fianco di *E. coli*, virus enterici e *Campylobacter*.
- 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 2022, 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 2022, 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 2022.

RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI – ANNO 2023

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	
	Produtz.	Distrib.	Produtz.	Distrib.	Produtz.	Distrib.	Produtz.	Distrib.	Produtz.	Distrib.
ATS BG	31	0	20	55	30	0	0	0	2	0
Distretto A	15		10	27	15					
Distretto B	16		10	28	15				2	

CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE																		
ATS	Salmonella		STEC		E. coli		L. m. (alim. RTE)		L. m.(alim. da cuocere)		CBT		Metalli pesanti (Pb, Cd)		Diossine e e PCB		IPA (carni e pbc affumicati)	
	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.
ATS BG	3	12	1	3	4	0	1	1	3	18	6	0	2	1	0	1	1	1
Distretto A	3	5	1	1	3		0	1	1	9	3		2	1			1	1
Distretto B		7		2	1		1		2	9	3					1	0	0

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	1	1	0	1	0	0
Distretto A	3	5	4			6		1	2		2						1					
Distretto B	4	6	3			7		2						2		1		1		1		

Nelle conserve e semiconserve di carne diverse dai salumi, è possibile determinare anche: stabilità microbiologica, Stafilococchi coag. +, anaerobi solfito riduttori, B. cereus (tossina), [Cl. perfringens (tossina), Cl. botulinum (tossina)] secondo quanto previsto all'allegato 7 delle LLGG

COSCE di RANA	
ATS	SALMONELLA spp
Bergamo	1

Distretto A	1
Distretto B	0

MBV, TUNICATI, ECHINODERMII 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.	D.	P.	D.	P.	P.	D.	D.	D.	D.	D.	D.	D.	P.	D.		
ATS BG	0	20	10	0	20				4	4	4	1	4	0	2			
Distretto A		15	5		15				3	3	3		2					
Distretto B		5	5		5				1	1	1	1	2		2			

PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA																		
ATS	E. coli (prod. Pesca preparati o trasformati)		E coli (crostacei e molluschi cotti)		Staf coag+ (molluschi e crostacei cotti)		Staf coag+ (prod. Pesca preparati o trasformati)		Vibrio cholerae O1 e O137	Vibrio cholerae non O1 e non O139	Vibrio parahaemolyticus	L. m. (alim RTE)	L. m. (alimenti da cuocere)	Salmonella (prod. Pesca preparati o trasformati)	Istamina (1)	Metalli pesanti Cd, Pb, Hg	IPA (Reg 1881)	
	P.	P.	P.	P.	P.	D.	D.	D.	P	D	P	D	D.	P	D.	P	P	D
	ATS BG	5			7	2	2	2	5	6	1	12	9	4	18	0	2	0
Distretto A	5			5	2				4	3	1	6	4	4	6			
Distretto B				2	2	2	2	2	1	3	0	6	5		12	2		1

OVOPRODOTTI E PRODOTTI CONTENENTI UOVA CRUDE							
ATS	Salmonella (Reg 2073)		Enterobacteriaceae	L. monocytogenes (Reg 2073)		Diossine e PCB (Reg 1881)	
	P	D	P	P	D	P	D
ATS BG	4	3	4	2	3	1	0
Distretto A	0	1	0		1		
Distretto B	4	2	4	2	2	1	

CIBI PRONTI														
ATS	Enterobacteriaceae		Escherichia coli		Staf coag + (enterotossine e staf)		Salmonella		Bacillus cereus presunto		Listeria monocytogenes		Clostridium perfringens	
	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D
ATS BG	8	0	8	0	8	5	8	5	8	5	8	5	8	5
Distretto A	4		4		4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
Distretto B	4		4		4	2	4	1	4	2	4	1	4	1

MIELE	
ATS	idrossimetilfurfurale
	DISTRIBUZIONE
ATS Bergamo	7
Distretto A	2
Distretto B	5

GELATINE E COLLAGENE		
ATS	Salmonella spp.	
	P	D
ATS Bergamo		4
Distretto A		2
Distretto B		2

GRASSI FUSI DI OA						
ATS	Diossine, PCB		IPA		Metalli pesanti(Pb)	
	P	D	P	D	P	D
Bergamo	0	0	0	2	0	2
Distretto A				0		2
Distretto B				2		0

RIPARTIZIONE DELLE ANALISI TRA DISTRETTI E PRODUZIONE/DISTRIBUZIONE

	TOTALE PRODUZIONE	TOTALE DISTRIBUZIONE	TOTALE
Distretto A	118	144	262
Distretto B	106	138	244
Totale	224	282	506

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 2023.

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 2023 e termina il 31 dicembre 2023.

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.

Principali novità nell'attuazione del PNR 2023

Il 2023 è il primo 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.

E' stato eliminato dal PNR 2023 il Piano Contaminanti specifico ai sensi del Reg. UE 2022/931 e 2022/932.

Il PNR 2023 si declina attraverso l'attuazione dei seguenti Piani:

- **Piano mirato:** piano nazionale di controllo della produzione, basato sul rischio (**n. 383 campioni al macello + n. 9 campioni in stabilimenti + n. 7 campioni istologici**)
- **Piano di sorveglianza:** piano nazionale di sorveglianza della produzione UE randomizzato (**n. 18 campioni al macello**)
- **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.

Nei mesi di gennaio e febbraio, nei due distretti provinciali, si sono svolti incontri con gli operatori che effettuano campionamenti in ambito di PNR ed EXTRAPNR al fine di illustrare le novità relative ai piani del 2023 ed alle criticità riscontrate nel 2022.

Piano attualmente comunicati da Regione Lombardia

- **Piano mirato:** **n. 383 campioni al macello + n. 9 campioni in stabilimenti + n. 7 campioni istologici**
- **Piano di sorveglianza:** **n. 18 campioni al macello**

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 2023.

PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI, IVI COMPRESI GLI AROMI DI FUMO, SIA COME MATERIA PRIMA CHE NEGLI ALIMENTI, NONCHE' IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE DI CUI ALL'ALLEGATO III DEL REGOLAMENTO CE N.1334/2008. Anno 2023

INTRODUZIONE

In attuazione del "Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008", inviato dal Ministero della Salute con nota di protocollo DGISAN 6614 del 27/02/2020, Regione Lombardia ha adottato con Decreto della DGW N. 1975 del 14/02/2023: "INDIRIZZI REGIONALI RIGUARDANTI IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI, IVI COMPRESI GLI AROMI DI FUMO, SIA COME MATERIA PRIMA CHE NEGLI ALIMENTI, NONCHE' IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE DI CUI ALL'ALLEGATO III DEL REGOLAMENTO CE N.1334/2008 - PROGRAMMAZIONE 2021-2024 – AGGIORNAMENTO 2023".

Il Documento di indirizzo regionale conseguente rappresenta uno strumento unico di programmazione e di coordinamento delle attività del controllo ufficiale volte alla verifica della conformità alla normativa ed al monitoraggio dell'esposizione dei consumatori agli Additivi Alimentari (AA) e agli Aromi Alimentari (AR) al fine di garantire la sicurezza alimentare. La programmazione di seguito riportata è stata elaborata dalla UO Veterinaria e dalla UO Prevenzione in collaborazione con i laboratori individuati quali laboratori di riferimento regionale. Relativamente agli aspetti generali in materia di controllo ufficiale sull'impiego degli AA si rinvia alla nota regionale n. H1.2014.0028333 del 08/08/2014 "Controllo ufficiale sull'utilizzo degli additivi alimentari negli alimenti".

INDICAZIONI E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Il controllo ufficiale, mediante ispezione o audit, per gli AA e gli AR interessati dal presente documento, dovrà comprendere i seguenti controlli:

- documentali
- di identità
- relativi alle modalità di impiego
- fisici

I controlli documentali e di identità di AA ed AR, come materie prime, sono finalizzati alla verifica della conformità alle prescrizioni generali rispettivamente dei regolamenti (CE) n.1333/2008 e (CE) n.1334/2008 sull'etichettatura, sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'Operatore del Settore degli Alimenti (OSA), in relazione alla loro destinazione d'uso: consumatore finale o industria alimentare. In quest'ultimo caso quanto prescritto dall'articolo 23 del regolamento (CE) n.1333/2008 deve essere messo in relazione con la PARTE A, punto 5 dell'allegato II del regolamento stesso, laddove si precisa che non è consentita la vendita ai consumatori finali di alcuni coloranti.

I controlli documentali e di identità degli aromi di fumo sono finalizzati al riscontro dei dati previsti dal regolamento (UE) n.1321/2013 per ognuno degli aromi di fumo autorizzati ed alla verifica della conformità alle prescrizioni generali sull'etichettatura, nonché alle disposizioni specifiche del regolamento (CE) n.2065/2003 sulla rintracciabilità. In relazione a quest'ultimo aspetto, in sede di controllo ufficiale, dovrà essere verificata la presenza delle informazioni che devono essere trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve/utilizza gli aromatizzanti di affumicatura, con particolare riferimento alle seguenti informazioni:

- a) il codice del prodotto autorizzato come indicato nell'elenco del regolamento (UE) n.1321/2013;
- b) le condizioni d'impiego del prodotto autorizzato;
- c) il rapporto quantitativo con il prodotto primario nel caso di un aromatizzante di affumicatura derivato.

Tale rapporto deve essere espresso in termini chiari e facilmente comprensibili in modo che l'OSA che riceve l'aromatizzante di affumicatura possa utilizzarlo conformemente alle condizioni di impiego indicate nell'elenco. Per quanto riguarda gli AR andranno verificate in particolare le disposizioni specifiche per l'uso del termine "naturale" (artt. 14 - 17 del regolamento (CE) n.1334/2008).

Pertanto, nell'ambito dei controlli documentali e di identità, dovrà essere verificato il rispetto delle prescrizioni sull'etichettatura e sulla rintracciabilità.

MODALITA' DI CONDUZIONE DEL CAMPIONAMENTO

I campionamenti potranno essere eseguiti presso impianti produttivi o di distribuzione.

Nel caso di campionamento eseguito presso impianti produttivi (es. salumificio), l'attività sarà integrata da un controllo inerente alle modalità di impiego di tali sostanze. **Il controllo dovrà essere riportato in SIV.**

In sostanza si tratta di valutare:

- la conoscenza della normativa da parte dell'OSA,
- la corretta categorizzazione del prodotto,

- la verifica degli additivi impiegati (tal quali o tramite ingredienti che li contengono)
- le modalità di impiego e
- l'etichettatura del prodotto finito

Il campionamento per il controllo analitico di AA e AR **come materia prima** può essere effettuato sia presso gli stabilimenti di produzione/confezionamento/deposito sia presso gli OSA che li utilizzano per la produzione di alimenti. Il controllo analitico degli AA come materia prima è finalizzato, in particolare, alla verifica della conformità a quanto prescritto dal regolamento (UE) n.231/2012, in riferimento ai criteri di purezza degli AA, mentre il campionamento degli AR di fumo come materia prima ha lo scopo di determinare gli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA): benzo(a)pirene e benzo(a)antracene. Il controllo analitico di AA e AR potrà riguardare ulteriori parametri, come la determinazione di metalli pesanti, anidride solforosa, acido sorbico e suoi sali e acido benzoico e suoi sali.

ADDITIVI ALIMENTARI (AA)

Nelle imprese alimentari, i controlli si focalizzeranno sul rispetto delle condizioni d'uso degli AA, in particolare relativamente:

- all'impiego di AA non presenti nell'elenco dell'Unione;
- all'impiego di AA presenti nell'elenco UE ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del regolamento (UE) n.1129/2011;
- alla corretta dichiarazione in etichetta degli AA;
- ai prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito;
- ai prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni;
- ai prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali).

In particolare, verrà prestata attenzione al monitoraggio dell'eventuale impiego di miscele a base o contenenti estratti di origine vegetale o comunque componenti vegetali variamente trattati (per es. essiccati, liofilizzati) apportatori di nitrati, in sostituzione di AA autorizzati come tali. In questi casi, oltre a verificare la correttezza del dispositivo di etichettatura dei prodotti finiti, sarà possibile procedere al campionamento per l'analisi sia dei preparati come materia prima sia dei prodotti alimentari cui tali preparati sono stati aggiunti.

Nel caso di alcune categorie di alimenti dovrà essere verificata la corretta etichettatura del prodotto alimentare:

– categoria 11.4 “Edulcoranti da tavola”: obbligo della presenza sull'etichetta di tali edulcoranti contenenti polioli e/o aspartame e/o sale di aspartame-acesulfame delle seguenti avvertenze:

✓ polioli: “un consumo eccessivo può avere effetti lassativi”;

✓ aspartame/sale di aspartame-acesulfame: “contiene una fonte di fenilalanina”.

– alimenti contenenti i coloranti alimentari E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 ed E 129 per i quali sono necessarie informazioni aggiuntive: “può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini”.

Una particolare attenzione dovrà essere dedicata all'eventuale impiego di AA non dichiarato, vietato o non giustificato, con finalità ingannevoli o fraudolente, come nei casi notificati dalla Commissione nei prodotti della pesca. In quest'ultimo caso, considerato che l'impiego di tali sostanze persegue, tra l'altro, l'obiettivo di alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto facendolo percepire come di categoria di freschezza superiore, al momento di redigere il verbale di campionamento dovrà esser chiesta al laboratorio, in caso di riscontro di sostanze vietate o di uso scorretto di AA o di estratti vegetali, anche la determinazione del contenuto di istamina e, se del caso, dell'ABVT (quanto a quest'ultimo punto si rimanda all'allegato VI cap. II del regolamento (UE) n. 2019/627).

Nei molluschi cefalopodi, la misurazione del valore del pH, oltre alla ricerca di AA con azione riducente (per es. acido ascorbico e ascorbati, acido citrico e citrati), potrebbe suggerire il ricorso a un trattamento non consentito con NaOH o composti simili. Su queste matrici si invita, pertanto, a far eseguire al laboratorio anche l'accertamento del pH.

Nel verbale di campionamento per la ricerca dei coloranti inclusi nell'elenco degli additivi dovrà essere specificata la richiesta:

- “coloranti rossi” per la ricerca dei coloranti rossi consentiti e non consentiti;
- “coloranti gialli” per la ricerca dei coloranti gialli consentiti e non consentiti;
- “coloranti rossi e gialli” per la ricerca sia dei coloranti rossi consentiti e non consentiti sia dei coloranti gialli consentiti e non consentiti (ad esempio per la ricerca di coloranti nelle chele di granchio trasformati).

AROMI ALIMENTARI (AR)

Nel presente documento sono stati presi in considerazione anche gli Aromi alimentari (AR), sostanze che analogamente agli additivi sono utilizzate volontariamente nella produzione degli alimenti. Nelle imprese alimentari i controlli finalizzati alla verifica delle condizioni d'impiego degli AR si focalizzeranno su:

- prodotti alimentari nei quali sono utilizzate sostanze aromatizzanti con limitazioni dell'uso (ad esempio la caffeina);
- prodotti alimentari contenenti sostanze aromatizzanti che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (ad esempio l'acido glicirrizico);
- prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti consumati dai bambini);
- prodotti alimentari nei quali sono utilizzati aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti contenenti naturalmente le sostanze di cui all'allegato III del regolamento (CE) n.1334/2008;
- prodotti alimentari di OA nei quali o sui quali sono stati utilizzati aromatizzanti di affumicatura, per la determinazione di benzo(a)pirene e benzo(a)antracene; inoltre, dovranno essere verificate le condizioni di impiego stabilite dalla pertinente normativa (ad esempio corretto rapporto quantitativo tra aromatizzante di affumicatura e prodotto alimentare).

In linea generale, sono oggetto di campionamento gli AA e gli AR come materia prima e gli alimenti finiti, inclusi gli alimenti biologici, immessi sul mercato o pronti per la commercializzazione. I campioni saranno prelevati dai lotti di prodotto per i quali l'OSA abbia completato tutti i controlli previsti nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo e che pertanto possono essere commercializzati in qualsiasi momento. Non sono, di massima, oggetto di campionamento i semilavorati o i prodotti per i quali l'OSA non abbia ancora terminato di applicare le procedure di verifica previste. Tuttavia, relativamente ad alcuni alimenti di OA, potrebbe avere senso prelevare un impasto appena prodotto, quindi prima dell'insacco, al fine di verificare il rispetto del quantitativo massimo aggiunto di nitriti e nitrati.

I campioni di AA e AR negli alimenti andranno conferiti dai Dipartimenti veterinari alla sezione IZSLER di riferimento. L'attività di campionamento dovrà essere eseguita nel rispetto dei principi di diritto alla difesa. I campioni inviati ad IZSLER dovranno essere preaccettati inserendo a sistema tutte le informazioni richieste per permettere una corretta lettura dei risultati analitici.

In linea generale, sono oggetto di campionamento gli AA e gli AR come materia prima e gli alimenti finiti, inclusi gli alimenti biologici, immessi sul mercato o pronti per la commercializzazione. I campioni saranno prelevati dai lotti di prodotto per i quali l'OSA abbia completato tutti i controlli previsti nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo e che pertanto possono essere commercializzati in qualsiasi momento. Non sono, di massima, oggetto di campionamento i semilavorati o i prodotti per i quali l'OSA non abbia ancora terminato l'applicazione delle procedure di verifica previste. Tuttavia, relativamente ad alcuni alimenti di OA, potrebbe avere senso prelevare un impasto appena prodotto, quindi prima dell'insacco, al fine di verificare il rispetto del quantitativo massimo aggiunto di nitriti e nitrati.

Le modalità di campionamento degli AA e AR come materia prima dovranno essere concordate rispettivamente con il Laboratorio di prevenzione dell'ATS Città metropolitana di Milano e con la sezione IZSLER di riferimento.

La corretta descrizione delle matrici analizzate, indispensabile per risalire ai livelli massimi (LM) stabiliti dalla normativa di settore e per verificare la conformità dei campioni analizzati, rientra tra gli indicatori LEA collegati al Flusso dati additivi.

L'attività di campionamento dovrà essere eseguita nel rispetto dei principi di diritto alla difesa, ai sensi dell'art 7, c. 1 del D.Lgs n. 27/2021.

I campioni inviati ad IZSLER dovranno essere preaccettati inserendo a sistema tutte le informazioni richieste per permettere una corretta lettura dei risultati analitici; i campioni per i laboratori di Prevenzione delle ATS dovranno essere accompagnati dall'allegato NSIS VIG al fine di una corretta preaccettazione.

Si ricorda al personale impegnato nell'attuazione del controllo ufficiale di cui al presente documento 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 di cui all'allegato 1 della presente programmazione, in merito alla consistenza numerica dei campioni, alla matrice campionata e all'indagine analitica richiesta al laboratorio.

AZIONI SUCCESSIVE AL RISCONTRO DI RISULTATI NON CONFORMI

In caso di riscontro di risultati non favorevoli, dovranno essere adottate le misure previste dalla normativa vigente nel caso di alimenti non conformi, compresa l'eventuale attivazione del sistema di allerta.

RACCOLTA, VALUTAZIONE e TRASMISSIONE DEI DATI

Le ispezioni e gli audit effettuati ai fini del presente piano devono essere rendicontati nell'applicativo SIV.

I laboratori raccolgono i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente documento e li rendicontano nel database ministeriale NSIS-VIG con cadenza quadrimestrale; l'ultimo inserimento deve avvenire entro il 31 gennaio dell'anno successivo, o secondo diversa scadenza eventualmente comunicata dal Ministero della Salute.

La validazione regionale dei dati sarà effettuata entro il 28 febbraio, o secondo diversa scadenza eventualmente comunicata dal Ministero della Salute.

I Dipartimenti veterinari delle ATS, per quanto di competenza, dovranno rendicontare annualmente a DG Welfare – UO Veterinaria entro il 10 febbraio, se non diversamente comunicato, i controlli ufficiali in attuazione del presente piano attraverso lo schema di relazione, inclusivo della scheda relativa alle non conformità accertate in attuazione della presente programmazione.

La Regione predisporrà una relazione annuale comprensiva di tutte le attività svolte in attuazione del presente Documento di indirizzi regionale, che verrà inviata al Ministero della Salute e all'Istituto Superiore di Sanità.

Per ulteriori dettagli inerenti alle modalità di prelievo, di trasporto e di conferimento dei campioni si rimanda allo specifico documento regionale

CAMPIONAMENTI DI ADDITIVI E RELATIVE MATRICI

Campioni di alimenti di OA (eccetto pesce e prodotti della pesca) per la ricerca di additivi

ATS BERGAMO	Categorie di alimenti da campionare					TOTALE
	08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004 08.2 Preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004	08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004 08.2 Preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n. 853/2004 08.3 prodotti a base di carne 12. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine (per es. estratti di carne, dadi da brodo)		01.7 Formaggio e prodotti caseari 08.3 Prodotti a base di carne		
	Numero di riferimento e denominazione additivi					
	(*) Coloranti rossi consentiti e non consentiti: - E 120 Acido carminio, carminio - E 122 Azorubina, carmoisina - E 123 Amaranto - E 124 Ponceau 4R, rosso cocciniglia A - E 129 Rosso allura AC - E 162 Rosso di barbabietola, betanina - Rosso 2G - Azocarminio G - Azocarminio B - Cristal Ponceau 2R - Cristal Ponceau 6R	E 300 – E 302 Acido ascorbico e suoi sali (solo in carni macinate e preparazioni di carni macinate) e/o E 330 – E 333 Acido citrico e suoi sali (solo in carni macinate e preparazioni di carni macinate)	E 249 – E 252 Nitriti e Nitrati (con esclusione della categoria 12. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine) (**)	E 220 – E 228 Anidride solforosa e suoi sali (con esclusione della categoria 08.3 Prodotti a base di carne)	E 338 – E 343, E 450 – E 452 Acido fosforico e suoi sali	
Distretto		1	1	1	1	4

A						
Distretto B	1		2	1		4
TOTALE	1	1	3	2	1	8

(*) Nel verbale di campionamento dovrà essere specificata la richiesta “**coloranti rossi**” per la ricerca dei coloranti rossi consentiti e non consentiti.

(**) 08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004 e 08.2 Preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n. 853/2004: **concentrazioni di nitrati fino a 40 mg/kg sono dovute a presenza naturale.**

Campioni di alimenti di OA: pesce e prodotti della pesca

ATS BERGAMO	Categorie di alimenti da campionare		TOTALE
	09. Pesce e prodotti della pesca	09.1 Pesce e prodotti della pesca non trasformati	
	Numero di riferimento e denominazione additivi		

	(*) Coloranti rossi consentiti e non consentiti (da ricercare solo nel tonno fresco e/o congelato e nei gamberetti trasformati): - E 120 Acido carminico, carminio - E 122 Azorubina, carmoisina - E 123 Amaranto - E 124 Ponceau 4R, rosso cocciniglia A - E 129 Rosso allura AC - E 162 Rosso di barbabietola, betanina - Rosso 2G - Azocarminio G - Azocarminio B - Cristal Ponceau 2R - Cristal Ponceau 6R (*) Coloranti gialli consentiti e non consentiti (da ricercare, con i coloranti rossi consentiti e non consentiti, solo nella pasta di pesce, nella pasta di crostacei e nei crostacei trasformati - ad esempio chele di granchio trasformate): - E 102 Tartrazina - E 104 Giallo di chinolina - E 110 Giallo tramonto FCF/giallo arancio S - Orange II - Metanil Yellow	E 300 – E 302 Acido ascorbico e suoi sali (**) e E 330 – E 333 Acido citrico e suoi sali	E 249 – E 252 Nitriti e Nitrati (solo nel tonno fresco e/o congelato)	E 220 – E 228 Anidride solforosa e suoi sali (***) (solo in 09.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati, 09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei e 12. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine)	E 338 – E 343, E 450 – E 452 Acido fosforico e suoi sali	
Distretto A		1		1		2
Distretto B	1	1	1			3
TOTALE	1	2	1	1		5

(*) Nel verbale di campionamento dovrà essere specificata la richiesta:

- “**coloranti rossi**” per la ricerca dei coloranti rossi consentiti e non consentiti;
- “**coloranti gialli**” per la ricerca dei coloranti gialli consentiti e non consentiti;
- “**coloranti rossi e gialli**” per la ricerca sia dei coloranti rossi consentiti e non consentiti sia dei coloranti gialli consentiti e non consentiti.

(**) 09. **Pesce e prodotti della pesca: L'acido ascorbico può essere utilizzato quantum satis ovvero fino a 300 mg/kg, così come indicato dalla Commissione europea (cfr. nota del 17 settembre 2018). Qualora venga riscontrato un limite superiore di 300 mg/kg sarebbe opportuno effettuare anche l'analisi per la ricerca dell'istamina)** si richiama l'attenzione a quanto disposto dal REGOLAMENTO (UE) 2022/1923 DELLA COMMISSIONE del 10 ottobre 2022 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dell'acido ascorbico (E 300), dell'ascorbato di sodio (E 301) e dell'ascorbato di calcio (E 302) nel tonno.

(**) Relativamente ai crostacei delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, ai fini della corretta valutazione dei risultati di laboratorio, è essenziale acquisire, in sede di controllo ufficiale, l'etichettatura del prodotto campionato, con particolare riferimento alla pezzatura (numero di unità per Kg).

CAMPIONI DI AROMI ALIMENTARI (AR) COME MATERIA PRIMA, DI COMPETENZA DEI DIPARTIMENTI VETERINARI:

AR (come materia prima) di cui al regolamento (CE) n. 1334/2008, allegato I, parte A, per la determinazione di metalli pesanti, anidride solforosa, acido sorbico e suoi sali e acido benzoico e suoi Sali (*)	
Distretto B	1
TOTALE	1

(*) Nel verbale di campionamento dovrà essere specificata la richiesta per la ricerca di "metalli pesanti, anidride solforosa, acido sorbico e suoi sali e acido benzoico e suoi sali".

CAMPIONI DI ALIMENTI DI OA TRATTATI CON AROMI DI AFFUMICATURA, PER LA DETERMINAZIONE DI BENZO(A)PIRENE E BENZO(A)ANTRACENE, DI COMPETENZA DEI DIPARTIMENTI VETERINARI DELLE ATS

ATS BERGAMO	Categorie di alimenti da campionare		TOTALE
	01.7 Formaggio e prodotti caseari 08.3 Prodotti a base di carne	09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	
	Determinazione di benzo(a)pirene e benzo(a)antracene		
Distretto A	1		1
TOTALE	1		1

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI AI SENSI DELLA DECISIONE (UE) 2020/1729 - ANNO 2023

INTRODUZIONE

In attuazione della decisione (UE) 2020/1729, il Ministero ha predisposto il Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali per l'anno 2023 mediante il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie di alimenti.

Il piano ha durata annuale, con inizio il 1° gennaio e termine il 31 dicembre 2023.

Il piano comunitario prevede, per l'anno 2023, oltre a diverse altre ricerche in matrici differenti, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza di:

- 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. Per "vendita al dettaglio" si intende la vendita presso punti che vendono direttamente al consumatore finale per il successivo consumo domestico, ovvero punti vendita come supermercati, negozi specializzati, mercati, escluse le attività di ristorazione, ristoranti, grossisti ed assimilabili.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL PIANO 2023

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 2023”.

Campionamento di carni fresche al dettaglio

Le carni fresche (per carni fresche nel contesto del presente piano si intendono esclusivamente le carni refrigerate, **con esclusione delle carni congelate, surgelate, macinate, insaccate o comunque preparate**) dovranno essere campionate al dettaglio senza preselezione dei campioni in base alla provenienza del prodotto alimentare. Anche per i campioni di carne fresca al dettaglio non va prelevata più di un'unità epidemiologica per anno, laddove per **unità epidemiologica** si intende in questo caso il lotto.

Verbale di prelievo (Scheda SINVSA)

Ciascun campione prelevato in attuazione del presente Piano deve essere accompagnato dalla scheda di campionamento, scaricabile dal Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare e la Sanità Animale (SINVSA) del portale del Sistema Informativo Veterinario (<https://www.vetinfo.sanita.it>), che identifica, in modo univoco, il campione.

La scheda, da compilarsi esclusivamente on-line attraverso il sistema SINVSA, deve essere completa per tutti i campi contrassegnati come obbligatori e, in special modo, per quelli che identificano univocamente l'unità epidemiologica.

Le informazioni a corredo del campione devono essere necessariamente completate nel sistema SINVSA.

Non saranno ritenuti idonei i campioni pervenuti al CNR-AR, LNR-AR senza l'apposita scheda, stampata al termine della sua completa compilazione da sistema SINVSA, contenente le necessarie informazioni a corredo.

Ai fini della rilevazione dei costi di campionamento per la rendicontazione alla Commissione europea, nelle schede è stato inserito anche il campo relativo all'ora di inizio e di fine delle attività di campionamento nel cui conteggio va considerato anche il tempo impiegato per la compilazione della stessa.

Per i dettagli circa le modalità di campionamento, di compilazione della scheda di campionamento e di spedizione dei campioni si rinvia al documento ministeriale.

Spedizione dei campioni

I campioni di carne fresca devono essere conservati a temperatura di refrigerazione (+2°/+8°C) sino al momento della presa in carico da parte del corriere espresso per la consegna al Centro di Referenza Nazionale per l'Antibioticoresistenza (CNRAR), c/o Direzione operativa Diagnostica Generale, IZS del Lazio e della Toscana “M. Aleandri”, Sede Centrale di Roma, **entro le 24 ore dalla consegna al corriere.**

In caso di impedimento, i campioni devono essere tenuti refrigerati almeno fino a che la spedizione non sia stata effettuata e, comunque, in modo tale che pervengano al laboratorio **entro massimo le 36 ore successive al campionamento. Si consiglia, pertanto, di programmare la consegna allo spedizioniere NON OLTRE le ore 12.00 del giovedì.**

Il materiale per il confezionamento non viene fornito dal corriere ed è a carico dei Servizi Veterinari.

I campioni devono arrivare accompagnati dalla scheda SINVSA già inserita nel sistema. - 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”.

Verrà utilizzato il vettore TRA.SER. srl.

<http://www.traser.eu.com/>

Tel +39 06.203968 fax +39 06.97619154

Le informazioni relative al corriere espresso da contattare per l'invio dei campioni ad IZSLT sono disponibili al seguente link <http://www.izslt.it/crab/spedizione-campioni-piano-armonizzato-eu-amr/>

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.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 MENSILE DEI CAMPIONI

E' stato individuato un **referente provinciale** con il compito di coordinare le attività e di interfacciarsi con il CRNAR.

La numerosità campionaria nel caso delle carni fresche è stata definita sulla base della popolazione residente nell'ambito delle diverse ATS

Sotto sono riportati i campioni di carni fresche che devono essere eseguiti dal Dipartimento Veterinario nell'anno corrente, nei mesi di febbraio, maggio, giugno, agosto e settembre 2023.

Suddivisione campioni **carne fresche di BOVINO DI ETA' INFERIORE A 1 ANNO** 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	Tot
Bergamo	1.114.590	6		3				2			1				6

Suddivisione campioni di **carne fresche di SUINO** 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	Tot
Bergamo	1.114.590	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, grazie all'inibizione dello sviluppo microbico e della degradazione enzimatica. Tale tipo di trattamento degli alimenti è disciplinato dal D.Lgs. 30 gennaio 2001 n. 94, che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE. La normativa copre gli aspetti generali della produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, disciplinando anche aspetti tecnici relativi alle condizioni di trattamento, i prodotti ammessi, i provvedimenti autorizzativi degli impianti di trattamento. Sono inoltre previste attività di controllo per identificare l'eventuale trattamento dell'alimento con radiazioni ionizzanti, le modalità di etichettatura – il prodotto trattato, anche qualora presente come ingrediente, deve riportare in etichetta la dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti" – e le sanzioni applicabili in caso di violazioni degli obblighi previsti. La tecnica di trattamento con radiazioni ionizzanti, il cui impiego in Europa è piuttosto limitato, persegue uno o più dei seguenti obiettivi:

- ridurre la carica microbica nel prodotto alimentare e quindi ridurre i rischi sanitari associati con certi prodotti collegati alla presenza di microrganismi patogeni
- prolungare la durata di conservazione dei prodotti
- prevenire la germinazione di tuberi e bulbi (per es. patate, aglio e cipolle)
- ritardare il processo di maturazione e invecchiamento della frutta e altri vegetali

Nella UE i prodotti attualmente ammessi al trattamento, ad una dose massima di 10 kGy, inseriti nella lista comunitaria appartengono alla categoria "erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali".

In via transitoria, in attesa che tale elenco venga completato, ciascuno Stato membro può mantenere le autorizzazioni precedentemente rilasciate. In alcuni Stati membri infatti il trattamento è consentito su una gamma di prodotti alimentari più ampia, inclusi alcuni prodotti di origine animale (pesci, molluschi, crostacei, cosce di rana, pollame). Ancora più estesa la possibilità di trattamento prevista da alcuni Paesi Terzi, per cui esiste una lista positiva di impianti approvati per questo tipo di tecnica a livello comunitario. Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono disponibili sul sito del Ministero della salute, dove è anche possibile

consultare gli elenchi degli impianti autorizzati ad effettuare tale trattamento, nonché gli alimenti per i quali i diversi Stati membri prevedono la possibilità del trattamento con radiazioni ionizzanti.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO

L'attività di campionamento dovrà essere completata entro il 31 dicembre 2023 (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. Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80 (campione con diritto alla difesa in 4/5 aliquote).

Nella fase di campionamento sono da prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati negli Allegati I e II (fonte elaborazione: IAEA) e dai Paesi UE reperibili attraverso il link https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation/reports_en

Per evitare deterioramenti dei campioni, durante tutte le fasi del campionamento si dovrà porre attenzione nel limitare, nella maniera più efficace, l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore. Ove possibile, si dovrà avere cura di prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonte di calore.

MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

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 2024.

RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI – ANNO 2023

Campioni su alimento fresco, congelato, surgelato, essiccato

ATS	Pesci (merluzzi e/o	Gamberi,	Pollame	
------------	----------------------------	-----------------	----------------	--

BERGAMO	sgombri e/o tonni)	gamberetti e scampi non eviscerati	(anatra, tacchino, pollo, ecc.) suino, bovino	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 (numero campioni eseguiti/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

PIANO DELLA RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

E' disposta per l'anno 2023 l'attività di sorveglianza della radioattività ambientale concordata con l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Lombardia.

Per l'anno corrente l'attività di monitoraggio relativo al Piano Radioattività Ispra e Caorso è implementato nel presente piano.

Il piano ha inizio il 1° gennaio 2023 e termina il 31 dicembre 2023.

Si raccomanda la distribuzione omogenea dei campioni nel corso dell'anno, riducendo al minimo necessario i campioni conferiti nei mesi di novembre e dicembre.

Tale raccomandazione è confermata anche per i campioni di ungulati selvatici, compatibilmente alla disponibilità dei cacciatori, ai piani di selezione e al periodo venatorio.

Si consideri che la caccia agli ungulati selvatici inizia indicativamente a metà agosto per terminare a dicembre (dipende dalle specie)

Modalità di campionamento

I campioni devono essere conferiti alla sede del CRR indicata nella tabella seguente.

Tutti i campioni di alimenti devono essere conferiti in buono stato di conservazione (preferibilmente freschi, o se ciò non è possibile congelati 'freschi') allo scopo di consentire al laboratorio di misura la separazione della parte edibile.

La quantità di ciascun tipo di campione necessaria per l'analisi è indicata nella tabella; per gli alimenti si intende riferita alla frazione edibile.

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

Effettuare il conferimento dei campioni prelevati regolarmente, distribuendoli omogeneamente nel corso della stagione venatoria e riducendo al minimo necessario i campioni conferiti nei mesi di novembre e dicembre.

Per quanto riguarda l'ASL di Bergamo, **per il 2023**, sono stati previsti i campioni di seguito indicati:

- **5 campioni totali/anno di carne di ungulati selvatici – selvaggina cacciata locale – da conferire, come di consueto, ad ARPA – CRR Bergamo (quantità campione: 1 kg di parte edibile).**

Detti 5 campioni dovranno essere effettuati entro la fine di novembre 2023 e sono così attribuiti:

▪ **5 campioni al distretto B**

Tabella complessiva DV – ATS BG

MATRICE / SITO	FREQUENZA DI PRELIEVO	PUNTO DI PRELIEVO	PRELIEVO A CURA	SEDE CRR CUI CONFERIRE IL CAMPIONE	QUANTITA' CAMPIONE	NUMERO TOTALE CAMPIONI 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	ARPA CRR Bergamo	1 kg/campione	5

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO

Per quanto riguarda i trasporti di durata superiore alle 8 ore, ad oggi, sono previsti arrivi di 20 - 25 partite di animali dall'estero in due macelli potenzialmente interessati.

Per quanto concerne i trasporti di durata inferiore alle 8 ore, considerati i circa 4.000 invii annui ai macelli della provincia, si determina l'entità dei controlli da effettuarsi sugli stessi in almeno n. 79 controlli complessivi (2% dei mezzi in arrivo), ripartiti, rispettivamente in almeno 32 nel distretto A e in 47 nel distretto B.

Nella Tabella ben_trasp_destino 2023 sono indicate le percentuali minime relative ai controlli da eseguire presso macelli.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO – CONTROLLI A DESTINO			
2023	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:		
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE 2022
superiori alle 8 ore (lungi viaggi)	MACELLO	10% dei mezzi in arrivo	4
inferiori alle 8 ore (brevi viaggi)	MACELLO	2% dei mezzi in arrivo	79

INDICATORE DI RISULTATO

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

RENDICONTAZIONE

Dal 2016, è prevista una rendicontazione piuttosto dettagliata dell'attività svolta nei controlli a destino: è necessario predisporre i controlli in modo da disporre a consuntivo dei dati necessari per la rendicontazione.

In considerazione di ciò, i RUOT dovranno raccogliere preventivamente e sistematicamente tutti i dati che saranno richiesti per la rendicontazione finale, secondo le indicazioni seguenti.

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 “lunghi 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**. A livello Regionale vengono programmati n. 38 controlli, da far corrispondere quanto più possibile alle partite sottoposte a controllo in allevamento. **Non appena saranno disponibili gli elenchi classyfarm verrà inviata apposita distribuzione ai macelli.**

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE E ABBATTIMENTO

AREA DI INTERVENTO E PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

E' necessario effettuare **un controllo ufficiale presso ciascuno degli impianti** 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 ovicapri)

N. IMPIANTI A GENNAIO 2023 SOGGETTI A CONTROLLI PER BENESSERE ALLA MACELLAZIONE ED ABBATTIMENTO	A	B	TOT
Impianti di macellazione di ungulati domestici	32	47	79
Impianti di macellazione di pollame	1	3	4
TOTALE	33	50	83

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEI CONTROLLI

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

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

Tali verifiche dovranno essere distribuite omogeneamente nel corso dell'anno

DOCUMENTAZIONE

Per l'esecuzione dei controlli è previsto l'utilizzo delle **check-list** (CL – ungulati e CL -avicoli) pubblicate in SIV (ipertesto), **rinnovate a partire dall'anno in corso** coerentemente con la fine del periodo di validità delle "Disposizioni transitorie" di cui all'articolo 29 del Reg. (CE) 1099/2009.

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 motivo di controllo "**Attuazione programma**"
5. Selezionare il piano del controllo "**Benessere animale alla macellazione-abbattimento**"
6. 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 31/01/2024.

RENDICONTAZIONE

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

PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA' COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI - ANNI 2019 – 2023

Programmazione 2023

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 controlli.

Non potendo al momento della stesura del programma definire in dettaglio i controlli con le singole Forze dell'Ordine, si riporta la programmazione indicativa (non vincolante) dell'attività da svolgersi congiuntamente o coordinatamente con i diversi 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 PRESSO STRUTTURE DI RISTORAZIONE

Autorità competenti coinvolte

- Carabinieri per la Tutela della Salute – **Nucleo Antisofisticazione e Sanità**,
- Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (**ICQRF**)
- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)
- Laboratori di Prevenzione delle ATS

Ambito di intervento

- Strutture di ristorazione pubblica connesse o meno ad attività recettive
- Strutture di ristorazione collettiva

Obiettivi

- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza e igiene degli alimenti

- Repressione delle frodi

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Strutture di ristorazione pubblica (NAS)

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
4	4	4	4

Strutture di ristorazione collettiva (ICQRF)

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
2	2	2	2

Attività di controllo in attività etniche

Autorità competenti coinvolte

- Carabinieri per la Tutela della Salute – **Nucleo Antisofisticazione e Sanità**
- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)
- Laboratori di Prevenzione delle ATS

Ambito di intervento

- Depositi, minimarket, attività di ristorazione/somministrazione, laboratori di produzione con distribuzione di prodotti (prevalentemente) etnici.

Obiettivi

- Etichettatura, composizione, tracciabilità
- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza e qualità degli alimenti
- Repressione delle frodi

Entità e distribuzione dei controlli

- Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
2	2	2	2

ATTIVITÀ DI CONTROLLO PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE A FINE CARRIERA

Autorità competenti coinvolte

- Carabinieri per la Tutela della Salute – **Nucleo Antisofisticazione e Sanità**
- Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari Carabinieri
- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Brescia, ATS dell'Insubria, ATS della Val Padana, ATS della Brianza, ATS della Città Metropolitana di Milano, ATS di Pavia
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)

Ambito di intervento

- Impianti di macellazione di animali a fine carriera produttiva (specie bovina e suina)

Obiettivi

- Verifica del rispetto dei requisiti di carattere igienico- sanitario
- Verifica del rispetto dei requisiti inerenti la protezione degli animali durante il trasporto e l'abbattimento

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Controllo congiunto con UFAAC

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare <u>2023</u>
0	0	0	1

Controllo congiunto con NAS

Numero impianti da controllare <u>2020</u>	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
1	0	0	0

ATTIVITÀ DI CONTROLLO NELLA FILIERA DELLA FAUNA SELVATICA CACCIATA

Autorità competenti coinvolte

- **Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari Carabinieri**
- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Bergamo,
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)

Ambito di intervento

- centri di lavorazione della selvaggina (CLS)
- esercizi che commercializzano e/o somministrano carni di selvaggina

Obiettivi

- Verifica specie commercializzate e cedute in riferimento a quelle previste per questa attività (legge-quadro dell'11 febbraio 1992, n. 157 e s.m.i.)
- Verifica corretta applicazione delle norme in ordine ai requisiti igienico sanitari per l'immissione in commercio ed il consumo di carni di selvaggina selvatica (D.g.r. 7 novembre 2014 – n. X/2612). In particolare:
- Corretta movimentazione di selvaggina selvatica abbattuta destinata al centro lavorazione selvaggina o dettagliante a livello locale
- Verifica dell'effettiva cessione occasionale di «piccola quantità» di carni di selvaggina in «ambito locale»
- Tracciabilità a lungo la filiera fino a livello locale (dettagliante a livello locale, ristorazione)

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
2	2	2	2

ATTIVITÀ DI CONTROLLO NELLA FILIERA DEI PRODOTTI ITTICI

Autorità competenti coinvolte

- **Capitaneria di Porto di 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 **6 controlli congiunti o coordinati** con le CCAP di Venezia e di Salò.

Controlli con la Capitaneria di Porto di Venezia

Numero impianti controllati 2020	Numero impianti controllati 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
6	6	6	6

ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI ANIMALI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO INTRODOTTI DA PAESI COMUNITARI - CONTROLLI UVAC

Autorità competenti coinvolte

- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale – ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)
- Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari (UVAC)

Ambito di intervento

- Animali e prodotti di origine animale destinati al consumo umano provenienti da Paesi Comunitari

Obiettivi

- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, repressione delle frodi e sanità animale

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono coordinati da UVAC Lombardia e condotti da personale del Dipartimento di Prevenzione Veterinario.

Nel 2023 sono stati programmati 25 controlli in Area B, da ripartirsi nei due distretti veterinari:

- **14 nel distretto A;**
- **11 nel distretto B.**

Tabella

Paese UE	Macro Voce Merceologica	Partite Programmate	Analisi Proposte	Distretto
BELGIO	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp.shigatoxin-producing Escherichia colisteroids	B
FRANCIA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp.chloramphenicolshigatoxin-producing Escherichia coli	B
IRLANDA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp.nitrofurantol (metabolite)shigatoxin-producing Escherichia coli	B
OLANDA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	(it) dapsonesalmonella spp.shigatoxin-producing Escherichia coli	B
POLONIA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp.shigatoxin-producing Escherichia colisulfamides/sulfonamides	B
SPAGNA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp.shigatoxin-producing Escherichia colitetraacycline	B
GERMANIA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	1	Salmonella spp.chloramphenicol	B
FRANCIA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	1	Salmonella spp.nitrofurantol (metabolite)	B
SPAGNA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	1	(it) dapsonesalmonella spp.	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)antimonyarseniccadmiumheavy metalshistamineleadmercury	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)antimonyarseniccadmiumheavy metalshistamineleadmercury	A
GRECIA (GR)	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	2	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)antimonyarseniccadmiumheavy metalshistamineleadmercury	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)antimonyarseniccadmiumheavy metalshistamineleadmercury	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)antimonyarseniccadmiumheavy metalshistamineleadmercury	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)antimonyarseniccadmiumheavy metalshistamineleadmercury	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)antimonyarseniccadmiumheavy metalshistamineleadmercury	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)antimonyarseniccadmiumheavy metalshistamineleadmercury	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)antimonyarseniccadmiumheavy metalshistamineleadmercury	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.heavy metalssulphite	B

OLANDA	Crostacei, anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei affumicati, anche sgusciati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di crostacei, atti all'alimentazione umana	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)Salmonella spp.heavy metalssulphite	B
FRANCIA	Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi affumicati, anche separati dalla loro conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana	1	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxinsDiarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxinsEscherichia coliParalytic Shellfish Poisoning (PSP) toxinsProhibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)Salmonella spp.heavy metals	A
OLANDA	Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi affumicati, anche separati dalla loro conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana	1	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxinsDiarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxinsEscherichia coliParalytic Shellfish Poisoning (PSP) toxinsProhibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)Salmonella spp.heavy metals	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) toxinsDiarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxinsEscherichia coliParalytic Shellfish Poisoning (PSP) toxinsProhibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)Salmonella spp.heavy metals	A
POLONIA	Pesci o filetti di pesce secchi, salati o in salamoia; pesci affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di pesci, atti all'alimentazione umana	1	Listeria monocytogenesProhibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)histaminepolycyclic aromatic hydrocarbons	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 2023 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 31/12/2023.

SETTORE BIOLOGICO

Autorità competenti coinvolte

- ☐ **Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari Carabinieri**
- ☐ Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
- ☐ Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

Ambito di intervento

- ☐ Impianti di produzione, trasformazione e importazione attivi nel settore della produzione biologica di alimenti di origine vegetale e animale

Obiettivi

- ☐ Verificare la corretta applicazione della normativa sulla etichettatura dei prodotti alimentari;
- ☐ Verificare il rispetto dei disciplinari di produzione;
- ☐ Verificare il rispetto della tracciabilità nei vari passaggi dei prodotti dalla produzione fino al consumo;
- ☐ Verificare la corretta gestione dei prodotti biologici
- ☐ Verificare il rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Alimenti Origine Animale

Numero impianti controllati 2020	Numero impianti controllati 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
1	1	1	1

PIANO DI CONTROLLO CON LA POLIZIA STRADALE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI IN FASE DI TRASPORTO

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 nel</i> <i>2020</i>	<i>Numero minimo veicoli da controllare</i> <i>2021</i>	<i>Numero minimo veicoli da controllare nel</i> <i>2022</i>	Numero veicoli da Controllare nel 2023
<i>10</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	10

PIANIFICAZIONE DI DETTAGLIO

I Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria ed i Dipartimenti Veterinari e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale delle ATS **pianificheranno gli interventi** previo accordo con le Autorità Competenti sopra individuate concordando i seguenti ambiti:

- Date e località di intervento
- Modalità intervento (audit, ispezione, campionamento)
- Modulistica
- Gestione delle non conformità
- Registrazione dell'intervento
- Rendicontazione e verifica attività di controllo

TEMPISTICA

L'attività di controllo dovrà terminare entro il 31 dicembre di ogni anno ed essere distribuita omogeneamente nel corso dell'anno.

REGISTRAZIONE

La registrazione dell'attività di controllo in oggetto sarà condotta con le seguenti modalità:

I Dipartimenti Veterinari e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale si faranno carico della registrazione in SIV di tutti gli interventi che prevedono il loro diretto coinvolgimento. Sarà a carico di U.O. Veterinaria trasferire i dati relativi all'attività di controllo nel sistema informativo ARS ALIMENTARIA.

a. Controlli congiunti

- I controlli condotti nell'ambito dell'area "**benessere animale durante il trasporto**" saranno rendicontati secondo le modalità previste dal PRBA.
- I controlli condotti nell'ambito dell'area "**Controllo trasporto alimenti**" saranno rendicontati con file Excel specifico (non potendo, ad oggi, essere registrati in SIV in caso di mezzo intestato a impianto con sede fuori Regione)
- I controlli effettuati nell'ambito dell'area "**Controlli UVAC**" saranno estratti dall'Ufficio interessato direttamente da SINTESIS e trasmessi all'U.O. Veterinaria
- Per tutti i restanti controlli che dovessero essere svolti congiuntamente ad altre A.C., in fase di registrazione in SIV
 1. dovranno essere selezionati quale motivo di controllo **entrambe** le voci "Attuazione Programma" e "Piano Regionale Integrato congiunto"
 2. si dovrà inoltre specificare l'A.C. coinvolta nel campo "controllo congiunto/coordinato con"

b. Controlli coordinati

- Per tutti i controlli che dovessero essere svolti in modalità coordinata con altre A.C., in fase di registrazione in SIVI
 1. dovranno essere selezionati quale motivo di controllo **entrambe** le voci "Attuazione Programma" e "Piano Regionale Integrato Coordinato"
 2. si dovrà inoltre specificare l'A.C. coinvolta nel campo "controllo congiunto/coordinato con"Al fine di rendere possibile l'estrazione dei controlli effettuati nell'area "**Settore biologico**" è indispensabile identificare gli impianti in SIVI con l'attributo "biologico".

I Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria si faranno carico della rendicontazione dei controlli in Impres@, come di consueto, e mediante file Excel alla U.O. Prevenzione. Sarà a carico di U.O. Prevenzione trasferire con frequenza semestrale i dati relativi all'attività di controllo nel sistema informativo ARS ALIMENTARIA. I controlli condotti presso attività "etiche" dai DV o congiuntamente DV/DIPS saranno registrati in SIV.

8. RENDICONTAZIONE

È prevista una rendicontazione ed analisi dell'attività svolta, con evidenza dei punti di forza e delle criticità, da produrre entro il 15 agosto (primo semestre) e 28 febbraio (annuale).

SORVEGLIANZA TSE OVI-CAPRINE

Sorveglianza sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) ovicaprine - campionamenti anno 2023

Nelle more della definizione esatta dei prelievi da attuare su ovini e su caprini nel 2023, si ritiene di mantenere, fino a ulteriore comunicazione regionale, l'entità numerica prevista per il 2022.

I numeri dei prelievi da eseguire nel 2023 saranno resi noti appena disponibili.

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; tuttavia, anche in ordine al soddisfacimento del numero minimo assegnato di campioni, questa Regione ritiene, al momento, di mantenere detto obbligo anche per tutti gli ovini di età superiore ai 18 mesi

-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 Comparette (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 AA.TT.SS, sulla base del volume delle macellazioni di ovini e di caprini di età superiore ai 18 mesi effettuate nell'anno 2022.

	N° totale di ovini regolarmente macellati > 18 mesi da campionare	N° totale di caprini regolarmente macellati > 18 mesi da campionare
ATS BERGAMO	47	394

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 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.

Si sottolinea che questa attività ricade nell'ambito delle valutazioni in sede di Comitato LEA

- **per gli ovini è stato previsto il campionamento di 47 animali (24 per distretto);**
- **per i caprini è stato previsto un campionamento minimo di 394 animali (197 per distretto)**

Si rammenta che gli ovini e i caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi da sottoporre a campionamento dovranno essere scelti nella partita con criterio di casualità, con provenienza da allevamenti differenti e in modo costante durante l'arco temporale dell'anno per garantire la rappresentatività del campione.

Per agevolare il monitoraggio dell'attività effettuata:

Sorveglianza al macello:

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

Si invita a porre in atto ogni misura possibile per limitare il numero di campioni inidonei.

In relazione al vincolo delle carcasse sottoposte a campionamento, si prega di prestare particolare attenzione ai tempi di invio dei prelievi all'IZS e ai relativi referti per lo svincolo delle carni.

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 2022.

**PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'UNIONE EUROPEA PER LA
VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI – PIANIFICAZIONE 2023**

SCORECARD LOCALE – FITOSANITARI						
1	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	54
1.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		13
1.2	Imprese interessate	1				4
1.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13
1.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2			8
1.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore		2			8
1.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
1	Rilevanza LOCALE del problema	54%	1	100

Il Reg. (UE) 2020/585 definisce programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2021, il 2022 e il 2023 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale. 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 2023.

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 nell'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.)

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 ed ovoprodotti (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.

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 ancorchè, 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 Pollame

Fegato di Bovino

Miele

2. RESIDUI DA RICERCARE

I residui di prodotti fitosanitari da ricercare per i prodotti di origine animale sono elencati nell'Allegato I, parte D del Regolamento (UE) n. 2020/585 e dalla tabella 5 della pianificazione nazionale

LUOGO DEL PRELIEVO

I controlli saranno eseguiti preferibilmente 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.

4. 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.

5. NUMERO CAMPIONI

La seguente tabella esplicita il numero e la matrice di campione da prelevare

ATS	CARNI	LATTE E DERIVATI	PESCI	UOVA	MIELE	FEGATO DI BOVINO	TOTALE
Distretto A	9	6	1		1	1	18
Distretto B	9	6		1			16
TOTALE	18	12	1	1	1	1	34

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%

6. 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

7. 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

8. 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

9. TRASMISSIONE DATI

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute - DGISAN i risultati del programma per l'anno 2023 relativi a campionamenti ed analisi del primo semestre, su base volontaria, in formato XML entro il 30 giugno 2023 e i risultati del secondo semestre o tutti i risultati del 2023, terminando la trasmissione entro febbraio del 2024, 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 2023 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 2023 per i risultati del primo semestre 2023 ed entro il 31 marzo 2024 per l'ultimo semestre 2023.

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.

PIANO REGIONALE PER IL CONTROLLO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI – ANNO 2023

SCORECARD LOCALE – monitoraggio tossine vegetali							
2	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	63
2.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		13	
2.2	Imprese interessate			3		13	
2.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore	1				4	
2.4	Impatto sulle produzioni area ASL			3		13	
2.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore			3		13	
2.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	

Riepilogo		Criticità	Coeff	Peso
2	Rilevanza LOCALE del problema	63%	1	100

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.

	RICERCHE DA EFFETTUARE PER CIASCUNA MATRICE / PRELIEVO											
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	Idrossimetilfurale (HMF) - Dir CE 2001/110	Melanina	DISTRETTO A	DISTRETTO B	ATS BERGAMO
METALLI	Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO ⁴	X	X							3	2	5
	Fegato di bovini	X	X							1	1	2

	Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO ³	X	X							1	1
	Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO ²	X	X						2	2	4
	Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	X	X						3	3	6
	Fegato di pollame	X	X						1		1
	Uova di gallina e altre uova fresche	X	X							1	1
	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) ACQUACOLTURA	X	X	X					1		1
Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO				X				1	2	3
	Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO				X					1	1
	Fegato di ovini/capri				X				1		1
	Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO				X				1		1
	Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)				X					1	1
	Latte crudo bovino				X				1		1
	Uova di gallina e altre uova fresche				X				1	2	3
	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO				X					1	1
Inquinanti organici persistenti alogenati - Sostanze Perfluoroalchiliche	Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO					X				1	1
	Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO					X			1		1
	Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)					X				1	1
	Uova di gallina e altre uova fresche					X			1		1

Contaminanti da processo (IPA, GE, 3-MCPD) - Idrocarburi policiclici aromatici	Crostacei e molluschi bivalvi						X			1		1
	TOTALI									19	19	38

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 Kazakhstan 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 salumificio di Comunuvovo, abilitato all'esportazione di prodotti a base di carne in Brasile.
- Un impianto abilitato per l'esportazione di uova verso Israele.

Per quanto concerne gli impianti iscritti nella lista Custom Union, dopo una stretta selezione attuata nel 2013, resta abilitato a tale esportazione solo un salumificio.

Altri impianti esportano prodotti di o.a. in Paesi Terzi, ma non sono inseriti di liste positive specifiche:

Una ditta di Bergamo esporta prodotti della pesca in USA e in Svizzera;

Una ditta di Treviolo esporta prodotti della pesca in Svizzera

Un salumificio di Torre de Roveri esporta eccezionalmente PBC in altri Paesi Terzi

Altri impianti che esportano occasionalmente, verso Paesi Terzi, paste ripiene e budella.

Infine alcune strutture attuano scambi di prodotti di o.a. con Paesi membri della UE.

RISORSE QUALIFICATE DISPONIBILI

Il controllo negli impianti abilitati all'esportazione è reso difficoltoso a causa de:

normativa differente da quella comunitaria, specifica e poco conosciuta e/o poco accessibile

difficoltà culturali, da parte di alcune ditte, ad adeguarsi ai requisiti sanitari richiesti dai diversi Paesi Terzi

impegni economici importanti, da parte delle ditte, per adeguarsi ai requisiti strutturali e funzionali richiesti dai diversi Paesi Terzi

incapacità da parte delle ditte di comprendere a pieno l'importanza (economico/commerciale) di adeguare i requisiti sanitari alle richieste dei Paesi Terzi e di valutare la convenienza di acquisire o meno certi mercati internazionali

La figura del veterinario ufficiale è 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 2023.

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 2023 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 e Hong Kong (1);
Stabilimento di Cene: export Canada (1)
Stabilimento di Comunuvovo: Brasile (1)
Stabilimento di Spirano: Israele (1)

Tali stabilimenti saranno oggetto, durante l'anno 2023, di ricertificazione annuale obbligatoria per la permanenza in lista degli stabilimenti

Oltre agli impianti iscritti in specifiche liste export, sono presenti anche altri stabilimenti che esportano in Paesi Terzi che, peraltro, non prevedono l'iscrizione in particolari Liste dedicate. Anche in questi impianti verranno condotti controlli aggiuntivi e in particolare presso:

Impianto di Stezzano (prodotti della pesca): USA, Thailandia, Dubai e Svizzera (1)
Impianto di Treviolo: Svizzera, Kenia (1)
Impianto di Torre De Roveri: Ucraina (1)
Impianto di Treviglio: Egitto (1)
Stabilimento di Brusaporto: Serbia, Ucraina, Rep di Macedonia (1)
Stabilimento di Caravaggio: Albania, Vietnam, Rep di Macedonia (1)

I controlli svolti nell'ambito del Piano di cui sopra, dovranno essere registrati nel nuovo SIV, spuntando le rispettive e corrispondenti voci individuate tra:

Verifica stabilimenti autorizzati export USA

Verifica requisiti Custom Union

Verifica requisiti export altri Paesi Terzi

Informazione/formazione degli operatori export

In almeno un controllo/anno (audit o ispezione) presso le ditte sopra riportate, i veterinari ufficiali e/o supervisor valuteranno la conoscenza della normativa export dei Paesi Terzi interessati, con particolare riferimento ai requisiti peculiari della stessa rispetto alla normativa CE. Tali occasioni dovranno essere anche momenti di indirizzo e allineamento degli OSA rispetto alle modifiche normative eventualmente intervenute.

Tale valutazione dovrà essere sinteticamente riportata anche nel verbale di controllo.

Formazione del personale di controllo DPV

Il miglioramento delle potenzialità del personale di controllo del DPV fa leva sulle conoscenze degli organi sovraordinati (Regioni, Ministero), Consulenti specifici, Corsi dedicati.

Tali occasioni saranno proposte, compatibilmente con gli altri impegni di servizio, prioritariamente ai colleghi sopra individuati.

Altri colleghi saranno individuati per l'effettuazione di gruppi di controllo in affiancamento a uno dei colleghi di cui sopra. L'esperienza acquisita da questi ultimi sarà occasione di confronto e condivisioni di criteri di controllo che potranno rappresentare uno stimolo di miglioramento anche verso altri impianti, siano essi deputati al mercato CE o potenziali esportatori verso Paesi Terzi.

Monitoraggio dell'attività di certificazione e di registrazione dei certificati

I RUOT (referenti provinciali), nel corso dell'anno, adatteranno un sistema di verifica tale da poter valutare la correttezza di almeno due certificati emessi per ogni collega certificatore; assicurare che tutti i certificati emessi siano registrati in SINVSA.

Ricertificazione annuale degli impianti export

I referenti provinciali per il controllo degli impianti di macellazione e di produzione garantiscono, fatti salvi i requisiti dovuti dalle ditte,

la ricertificazione dei singoli impianti nella tempistica dovuta, tramite l'inserimento dei dati nell'applicativo dedicato, secondo le competenze sotto definite.

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

Custom Union: non ancora previsto un percorso/scadenza definiti

Impianto di Azzano S. Paolo

Ricertificazione Giappone e Hong Kong (entro 30 giugno)

Impianto di Comunuvovo

Ricertificazione Brasile (entro 30 giugno)

Impianto di Spirano

Ricertificazione Israele (entro 30 giugno)

Impianto DI Cene

Ricertificazione Canada (entro 30 giugno)

In considerazione dell'entità degli aspetti da valutare al fine di confermare periodicamente la ricertificazione degli impianti iscritti in lista, si definirà una modulistica di riferimento che consenta, a tutti i colleghi responsabili della ricertificazione, di valutare sistematicamente, **su base annuale, tutti gli aspetti** che tale atto implica.

INDICATORI

Effettuazione dei controlli minimi previsti negli impianti sopra citati (almeno 95%)

Adozione della modulistica (check list) di riferimento aziendale per l'attività di ricertificazione

Ricertificazione degli impianti in lista nel rispetto della tempistica prevista dai rispettivi PT (100%)

Registrazione dei certificati e attestati per l'export (almeno 95%)

DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE

Allo scopo di rendere maggiormente efficace le attività di controllo ufficiale e, contestualmente, ridurre gli adempimenti burocratici a carico degli operatori sanitari, verranno adottate le indicazioni regionali inerenti i processi di dematerializzazione/digitalizzazione degli atti afferenti al controllo ufficiale (progetto pilota dell'ATS di Milano) e verranno adottate le misure previste per l'integrazione e il miglioramento dell'efficacia dei sistemi informatici dell'area veterinaria (es. nuovo applicativo per i Sistemi d'allerta, nuovo applicativo SIVI, gestione delle pratiche di riconoscimento tramite SUAP, ecc.)

Indicazioni operative e Applicativi inerenti verranno trasmesse alle ATS lombarde dalla U.O. Veterinaria Regionale

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	63
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
7.2	Imprese interessate	1				4	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			8	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL	1				4	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore	1				4	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	46 %	1	100

Adozione da parte dell'A.T.S. di un sistema informatizzato che sia in grado di produrre e gestire gli atti afferenti al controllo ufficiale in modo informatizzato.

Il sistema dovrà quindi prevedere:

- Software di produzione dell'atto nel rispetto di quanto previsto nel "Manuale operativo delle autorità competenti locali relativo al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare"
- Sistema di apposizione di firma digitale delle parti a norma.
- Immediato invio del documento prodotto in "conservazione documentale sostitutiva" di modo da garantirne l'inalterabilità.
- Notifica del documento digitale alla parte.

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
- ovicapri
- 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	N° CAMPIONI/ SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
CA' DEL BOTTO	1	5	5
AGRICOLA NUOVA CASEALPI SRL	1	5	5
AZ. AGRICOLA FRATTINI DANILO & C. S.A.S.	1	3	3
SOCIETA AGRICOLA ROTA GIOVANNI E ROBERTO S.S.	1	3	3
AGRICOLA RAVAROLO DI BENIGNA GIUSEPPE	1	3	3
SOCIETA AGRICOLA NINOLA DI LUISONI GIUSEPPE CESARE PAOLO S.S.	1	3	3
TOTALE	6	22	22

BOVINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	N° CAMPIONI/ SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
MANGILI MARIO	1	5	5
AZIENDA AGRICOLA CANALI S.S. DI ANTONIO E ANGELO CANALI	1	5	5
SILPIER SRL	1	5	5
SOCIETA AGRICOLA EREDI DI MARTA GIUSEPPE S.S.	1	5	5
MACELLERIA FERRI SAS DI FERRI EUGENIO E C.	1	3	3
BASSANI BATTISTA SNC	1	5	5
MACELLERIA PESENTI DIEGO	1	2	2
LEGRENZI FULVIO	1	3	3
GHIDOTTI GIORGIO	1	3	3
GAMBA CARNI DI GAMBA GIANNINO E C.S.N.C.	1	2	2
MACELLERIA F.LLI GHILARDI DI VINCENZO E STEFANO S.N.C.	1	2	2
TOTALE	11	40	40

OVICAPRINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	N° CAMPIONI/ SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
SOCIETA AGRICOLA CASSOLA DI NOCERA S.S.	1	5	5
AZIENDA AGRICOLA BELLONI GIOVANNI	1	5	5
AGOSTINI MICHELE	1	2	2
TOTALE	3	10	10

EQUINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	N° CAMPIONI/ SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
-----------------------------------	------------------------	--	---

MACELLERIA CORBETTA SAS DI ANDREA CORBETTA E C.	1	1	1
MACELLERIA FERRI SAS DI FERRI EUGENIO E C.	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 2022, 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 2023, i dati dovranno essere raccolti entro la fine del mese di gennaio 2024.

PIANO DI CONTROLLO PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE – IDENTIFICAZIONE ANIMALI E ANAGRAFE BOVINA

PREMESSA

Il Reg. (CE) 1082/2003 prevede la conduzione di controlli in merito alla identificazione e alla registrazione dei bovini che si aggiungono ai consueti accertamenti documentali e sanitari previsti per ogni animale inviato alla macellazione.

Con le finalità sopra descritte è programmata, anche per l'anno in corso, l'esecuzione di controlli sull'applicazione del sistema di identificazione e registrazione dei bovini e bufalini presso gli impianti di macellazione.

Considerata l'entità degli impianti provinciali che macellano bovini (63), si programma un controllo su 6 strutture di macellazione di animali della specie bovina - 3 per distretto - da attuarsi entro il 31 dicembre. Le strutture andranno individuate dai RUOT adottando un principio di rotazione rispetto all'anno precedente, eventualmente, sottoponendo a verifiche di controllo gli impianti in cui, nel 2022, sono state rilevate NC.

Le irregolarità riguardanti l'identificazione degli animali, dovranno essere immediatamente comunicate al Servizio Veterinario di Sanità Animale competente sull'allevamento di origine dei capi.

AREA DI INTERVENTO

I controlli sono da eseguirsi negli impianti che macellano animali della specie bovina e bufalina.

TIPOLOGIA DI CONTROLLO

a) Verifiche materiale e cartolare

Le **verifiche sugli animali** della specie bovina e bufalina presenti presso l'impianto di macellazione al momento del sopralluogo saranno condotte facendo riferimento a quanto disposto nelle disposizioni normative regionali e nazionali relative all'anagrafe bovina.

b) Verifica trasmissione dati

Le **verifiche sulla trasmissione dei dati** inerenti i capi macellati da parte dei titolari degli impianti di macellazione saranno effettuate sui **dati dell'ultimo trimestre o dell'ultimo mese** a secondo della frequenza dei controlli svolti e dal numero dei capi macellati.

L'attività di controllo sarà mirata oltre all'**accertamento di assenza capi rifiutati dalla BDN** per lo specifico operatore nel periodo di tempo considerato anche alla **corrispondenza tra il numero dei capi macellati risultanti dai registri di macellazione con il numero dei capi trasmessi per l'inserimento in BDN**.

Si ritiene utile precisare che la verifica di assenza anomalie in BDN, la corrispondenza tra animali macellati e dati trasmessi in BDN sono interventi che devono essere condotti in via ordinaria dai Servizi Veterinari e non solo in occasione del presente piano di controllo.

La verifica della corrispondenza tra capi macellati e dati trasmessi può essere condotta confrontando i dati dei registri della macellazione con i dati risultanti dalla selezione GESTIONE MACELLI / MACELL. BOVIDI / RIEPILOGO MACELLAZIONI PER MESE attraverso il portale del Sistema Informativo Servizi Veterinari. all'indirizzo <http://veterinaria.lispa.it>.

In maniera analoga, accedendo alla voce MACELL. BOVIDI si potranno verificare anomalie di inserimento dati (capi con doppie macellazioni, macellazioni multiple, ecc.)

Nel caso di trascrizione manuale dei dati nel registro di macellazione si ritiene opportuno verificare **la congruenza degli identificativi riportati in BDN** con la documentazione di scorta agli atti per l'1% dei capi macellati. Successive verifiche saranno invece svolte su eventuali dati "**rifiutati**" da BDN tenendo presente che, nel caso di riscontro di anomalie, il titolare dell'impianto di macellazione o suo delegato deve provvedere, **entro 15 giorni**, alle rettifiche di propria competenza.

DOCUMENTAZIONE

L'attività di controllo deve essere documentata utilizzando la **specific check-list** disponibile in SIVI al documento di programmazione regionale (ipertesto).

Suddetto documento sarà conservato agli atti delle rispettive ASL per almeno 3 anni.

REGISTRAZIONE ATTIVITA' DI CONTROLLO

I risultati dei controlli saranno inseriti in BDR accedendo al sito del Sistema Informativo dei Servizi Veterinari. Dopo avere selezionato l'applicazione SIVI – SISTEMA INFORMATIVO VETERINARIO INTEGRATO dovranno essere inseriti i codici user e password e successivamente dovrà essere selezionata la voce CONTROLLI e CONTROLLI MACELLI.

Mediante il numero di riconoscimento o la denominazione dell'impianto si accede alla pagina RISULTATO RICERCA MACELLI.

Selezionando il numero di riconoscimento si apre la scheda RISULTATI RICERCA CONTROLLI MACELLO dove saranno inseriti i principali dati del controllo effettuato.

Nella medesima pagina andranno registrate le sanzioni irrogate.

INFRAZIONI

Qualora siano riscontrate infrazioni dovranno, se del caso, essere applicate le sanzioni previste dal D.Lgs. n. 58 del 29 gennaio 2004; per i bovini giunti al macello direttamente da altri stati membri invece le eventuali irregolarità dovranno essere segnalate all'UVAC della Lombardia con l'apposita modulistica già in uso.

ATTIVITA' NON PROGRAMMABILI - EMERGENZE

SISTEMI D'ALLARME RAPIDO/ALLERTA

L'applicativo regionale di gestione dei sistemi d'allarme rapido, aggiornato nel 2019, è ormai da alcuni anni, affiancato dall'applicativo internazionale iRASFF.

Tale sistema merita particolare attenzione per la difficoltà di accesso (disponibilità di credenziali d'accesso specifiche), di utilizzo (difficoltà interpretative e di compilazione) e per la 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 entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

INDICATORI

- **N° ALLERTA GESTITI E CHIUSI IN 30 GG. / N° ATTIVAZIONI ALLERTA SU ATS BG**
- **N° ALLERTA INSERITI IN iRASFF / N° ALLERTA A CARATTERE EXTRAREGIONALE ATTIVATI O CON RICHIAMO SU SITO MINISTERIALE**

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

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

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 dovranno essere recepiti a livello aziendale (ATS BG) entro il 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. 2086 del 15/02/2023 – All. 1; Settore Governance del sistema di Prevenzione Veterinario)

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 nella DGR XI/7758 del 28 dicembre 2022, "Determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione per l'anno 2023", ciascun DVSAOA dovrà programmare ed attuare, attraverso proprio personale, almeno 5 controlli ufficiali su strutture di altri DVSAOA individuati da parte della UO Veterinaria di Regione Lombardia.

Per quanto concerne il nostro Dipartimento, verranno individuati cinque stabilimenti produttivi dell'ATS di Pavia da sottoporre ad audit da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti dell'ATS di Bergamo nel corso del 2023. Viceversa, cinque stabilimenti dell'ATS di Bergamo saranno oggetto di audit da parte del personale del Dipartimento Veterinario dell'ATS di Pavia.

I DVSAOA conddivideranno 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 28 aprile 2023, 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.

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

MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ

I dati di attività saranno verificati con la periodicità di seguito descritta:

- attività svolta al 30 giugno: **entro il 10 luglio 2023**
- attività svolta al 31 settembre: **entro il 10 ottobre 2023**
- attività svolta al 31 dicembre: **entro il 10 gennaio 2024**

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 2023 saranno condotti **2 audit interni** al Servizio di Igiene degli Alimenti di O.A., sui rispettivi distretti.

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

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

Di seguito si riporta la calendarizzazione degli interventi.

Calendario degli audit programmati Servizio IAOA

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
• Direttore di Servizio • RUOT Distretto B • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A	Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta). Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Settembre 2023
• Direttore di Servizio • RUOT Distretto A • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto B	Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta). Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Ottobre 2023

I Responsabili di Unità Operativa Territoriale proseguiranno, durante il 2023, **con gli audit sui singoli veterinari ufficiali, secondo un principio di rotazione** e approfondendo gli argomenti di cui agli audit sopra riportati o rispetto a tematiche specifiche di distretto, in modo da sottoporre a controllo periodico tutto il personale veterinario.

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2023

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 2023.

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

DATI DI CONTESTO

Le tabelle riportate, evidenziano il numero degli impianti attivi nell'ATS di Bergamo e rientranti nelle attività di controllo tipiche del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SIAPZ).

Anagrafe Impianti:

Norma/Tipo Norma	N°	Tipologia Di Impianto
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	7	Commercio mangimi - Intermediari (che non detengono prodotti)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	21	Commercio mangimi - Lettera a - commercializzazione di additivi
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	21	Commercio mangimi - Lettera b - commercializzazione di premiscele
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	1	Produzione mangimi - Lettera a - produzione di additivi
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	5	Produzione mangimi - Lettera b - produzione di premiscele
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	6	Produzione mangimi - Lettera c - produzione di mangimi composti per commercio
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	12	Produzione mangimi - Lettera c - produzione mangimi composti per autoconsumo
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	3	Produzione mangimi - Trattamento oleochimico di acidi grassi art 10 comma 3
Reg. 767/2009 Etichettatura mangimi - Registrati	3	Alimentazione animale - Importazione
Reg. 767/2009 Etichettatura mangimi - Registrati	6	Alimentazione animale - Produzione conto terzi
D. lgs.193/2006 - Farmaco veterinario - Registrati	3	Medicinale - Grossisti autorizzati alla vendita diretta
D. lgs.193/2006 - Farmaco veterinario - Registrati	7	Medicinale - Grossisti di medicinali veterinari (ART.66 DLVO 193/2006)
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	12	Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	4	Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	5	Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	3	Sezione III - Combustione - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	Sezione III - Incenerimento - Categoria 1

Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione IV - Trasformazione - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione IV - Trasformazione - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	5	Sezione IV - Trasformazione - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	3	Sezione VI - Biogas - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	3	Sezione VIII - Alimenti per animali da compagnia - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	5	Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	3	Sezione V - Oleochimico - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	1	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18) - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	3	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione XI - Centri di raccolta (art.23) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	10	Sezione XIII - Altro - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	9	Sezione XIII - Altro - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	18	Sezione XIII - Altro - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	5	Sezione XIII - Commercio - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	4	Sezione XIII - Trasporto - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	4	Sezione XIII - Trasporto - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	10	Sezione XIII - Trasporto - Categoria 3
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	70	Sezione 0 - Attività generali - Deposito frigorifero
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	42	Sezione 0 - Attività generali - Impianto di riconfezionamento (ex Centro di ...)
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	3	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Centro di raccolta

Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	184	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Impianto di trasformazione
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	23	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	3	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico
D. lgs. 26/2014 Sperimentazione animale - Registrati	2	Sperimentazione - Impianto di allevamento di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992
D. lgs. 26/2014 Sperimentazione animale - Registrati	2	Sperimentazione - Impianto utilizzatore di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	92	Strutture veterinarie - Ambulatorio veterinario
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	26	Strutture veterinarie - Clinica o casa di cura veterinaria
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	1	Strutture veterinarie - Laboratorio veterinario di analisi
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	138	Strutture veterinarie - Medico veterinario senza struttura veterinaria
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	3	Strutture veterinarie - Ospedale veterinario
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	6	Strutture veterinarie - Studio veterinario
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	21	Strutture veterinarie - Studio veterinario associato
Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati	37	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	274	Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari - Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte
art.24 DPR 320/54 - Registrati	2	Detenzione di animali - Giardini zoologici e parchi
art.24 DPR 320/54 - Registrati	160	Detenzione di animali - Toelettature
DPR. 320/54 regolamento di polizia veterinaria - Registrati	2	Detenzione di animali - Stazioni di quarantena
TOTALE IMPIANTI ESCLUSI REG. 183/05	1313	
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	17820	Alimentazione animale - tipologie varie
TOTALE GENERALE	19133	

Anagrafe allevamenti:

	N° ALLEVAMENTI	N° CAPI
AVICOLI	407	12.645.611
BOVIDI	2546	128.102
SUIDI	1138	337.374
OVICAPRINI	2895	61.978
EQUIDI	4985	
ALTRE SPECIE	1652	
TOT.	13623	

Dati così come estratti dai sistemi informativi aggiornati al 25.01.2023.

Anche se contenuta, si delinea una costante diminuzione degli allevamenti sia nel settore della produzione del latte che dell'allevamento suino, dettati sicuramente dal difficile momento che sta vivendo tutta la produzione primaria.

L'autorità competente ha messo in atto meccanismi tali da sostenere le aziende di produzione con interventi di semplificazione amministrativa e di formazione agli operatori.

Questa attività deve essere rivolta soprattutto ai giovani imprenditori che devono essere sempre più in grado di affrontare le sfide dei mercati globali.

Il SIAPZ è il Servizio che presenta la maggiore variabilità operativa. Gli ambiti di intervento spaziano dalla sorveglianza sull'utilizzo del farmaco veterinario e contrasto all'antimicrobicoresistenza alla verifica del benessere animale negli allevamenti zootecnici e durante i trasporti, dai controlli sull'alimentazione degli animali a quelli sulla gestione dei sottoprodotti di origine animale, dalla riproduzione animale al controllo dell'intera filiera della produzione lattiero-casearia, realizzando pienamente il concetto di controllo "dalla forca alla forchetta".

La già descritta caratteristica del territorio provinciale, che comprende aree montane, collinari e di pianura, consente la contemporanea presenza di tipologie di impianti produttivi estremamente diversificati, con forte presenza di impianti industriali nella zona di pianura e di impianti estremamente tradizionali e artigianali nelle zone montane.

Queste peculiarità, unite ad una storica tradizione casearia, hanno consentito al territorio orobico di raggiungere una situazione di assoluta eccellenza nella produzione di formaggi. La Provincia di Bergamo è l'unico territorio in Europa in cui coesistono le produzioni di ben otto formaggi DOP e due registrati come presidio slow-food.

Nel settore della produzione di alimenti a Comunità Europea ha distinto le attività, ai fini di consentire il loro svolgimento, in due settori:

Attività riconosciute: impianti di produzione, trasformazione e distribuzione all'ingrosso di alimenti di origine animale.

Attività registrate: impianti a livello di produzione primaria, di distribuzione al dettaglio, di ristorazione pubblica e collettiva.

Dai numeri l'attività in questo settore non solo è molto fiorente da un punto di vista industriale, ma soprattutto a livello locale con un numero molto significativo di allevamenti con impianti di trasformazione diretta che hanno raggiunto una certa importanza anche a livello commerciale internazionale.

In pieno incremento e sviluppo appaiono invece le attività rientranti nel gruppo della gestione dei sottoprodotti di cui al Reg CE 1069/2009 e le attività correlate agli animali di affezione (toilettature, strutture veterinarie, rivendite di animali, mangime e accessori).

RELAZIONE ATTIVITA' 2022

La programmazione 2022 è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- CIRCOLARE REGIONALE del 11/03/2022 - N° 1 - LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625.
- Deliberazione RL XI/6387 del 16/05/2022 - DETERMINAZIONI IN ORDINE AGLI INDIRIZZI DI PROGRAMMAZIONE PER L'ANNO 2022.
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali deve essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

PIANO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - AFLATOSSINE

IMPIANTI PRODUZIONE IMPIANTI PBL

Attività programmata

La programmazione degli interventi è stata effettuata sulla base dei livelli di rischio associati ai singoli impianti riconosciuti/registrati.

	Livello rischio 1	Livello rischio 2	Livello rischio 3	Livello rischio 4
N° controlli tot. impianti registrati	1	1	1	1
N° controlli tot. impianti riconosciuti	3	2	1	1
N° audit impianti riconosciuti	1	1	1	
N° audit impianti registrati	3% dei controlli programmati			

Nel distretto A, stante le risorse disponibili, la numerosità e le caratteristiche nonché i livelli di rischio degli impianti registrati, verranno sottoposti a controllo il 50% dei caseifici aziendali registrati. Dovrà essere data priorità ad impianti con pregresse non conformità. Gli impianti non controllati saranno oggetto dei controlli 2023.

Programmati i seguenti controlli:

	livello di rischio	Numero impianti	Numero audi programmati	Numero ispezioni programmate	Numero controlli totali programmati
853 Riconosciuti	1	1	1	2	3
853 Riconosciuti	2	1	1	1	2
853 Riconosciuti	3	45	45		45
853 Riconosciuti	4	124		124	124
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	1				
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	2	1	1		1
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	3	23	12		12
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	4	30		10	10
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	3 e 4	242	5	137	142
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte in alpeggio		10		3	3
Distributore latte crudo		36		36	36
CONTROLLI			65	313	378

Attività svolta

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

n° 378 controlli programmati, n° 555 controlli effettuati, di cui:

- 402 per attuazione programma eventualmente associato ad altre motivazioni
- 150 per altre diverse motivazioni
- 62 audit
- 493 ispezioni
- n° 172 impianti riconosciuti controllabili. Tutti gli impianti riconosciuti sono stati controllati almeno una volta (dal conteggio sono esclusi gli alpeggi, che erano oggetto di controlli programmati come da piano specifico)

NON CONFORMITA'

Nel corso delle controlli sono state rilevate le seguenti non conformità, per tipologia di impianto:

Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati - Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari - Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	63
Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati - Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non) - Distributore automatico di latte crudo	3
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Impianto di trasformazione	206
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	20
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	4

Le non conformità si sono concentrate principalmente nelle seguenti procedure, come da tabella seguente con la distribuzione percentuale:

Procedure / Processi Controllati con esito NC	% NC sul totale
Manutenzione, locali, impianti e attrezzature	26%
SSOP operative	7%
Applicazione Criteri microbiologici - Reg. (CE) 2073/05	6%
Controllo animali indesiderati	6%
Igiene alimenti/stato di conservazione	5%
Procedure sanificazione NON SSOP	5%
SSOP Pre-operative	4%
Tracciabilità	4%
Procedura attribuzione del lotto, rintracciabilità, ritiro e richiamo prodotti	3%
Marchiatura/etichettatura prodotti	3%
Lay-out criteri costruttivi, illuminazione, ventilazione	3%
Igiene del personale	3%
Approvvigionamento idrico	2%
Formazione del personale	2%
Gestione SOA	2%
Riconoscimento/registrazione	2%
Analisi dei pericoli (HA)	2%
Gestione CCP	1%
Validazione e/o verifiche HACCP	1%
Stoccaggio e trasporto alimenti	1%
Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	1%
ALTRO	11%

L'elevato numero di non conformità sui requisiti strutturali e di manutenzione, sulla potabilità dell'acqua, sui requisiti di applicazione degli autocontrolli per i criteri microbiologici e per le procedure di pulizia e sanificazione, è legato all'elevato numero di controlli effettuato sugli alpeggi, che hanno documentato ancora carenze e la necessità di mantenere un piano di controlli continui nonché dalla realtà di Bergamo, caratterizzata da un ridotto numero di stabilimenti industriali e da una grande maggioranza di stabilimenti aziendali, di norma ubicati in zone montane e disagiate.

Pur considerando i principi di semplificazione nella valutazione, tali impianti mostrano frequenti carenze sulle procedure di igiene e manutenzione.

Provvedimenti

Sono state emessi i seguenti accertamenti di avvenute violazioni:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	ESTREMI VIOLAZIONE
PRESENZA SOSTANZE INIBENTI IN LATTE DI MASSA	REG CE 852/2004 ALL I PARTE A SEZ II COMMA 3 LETT A
presenza di una centrifuga in grado di alterare i parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dal reg. CE 853/04 e smi	All.I punto 4.1 - Reg.CE 853/04
CASEIFICIO CE CON CARENZE IGIENICO-SANITARIE (PULIZIA E MANUTENZIONE)	Allegato II, Capitolo 1, comma 1, del Regolamento (CE) 852/2004

AZIENDE PRODUZIONE LATTE CRUDO

Attività programmata

Il campione delle aziende da sottoporre a controllo è stato identificato, in sede di programmazione distrettuale, in base ai principi dell'analisi del rischio.

E' stata data priorità alle aziende che nel corso dell'anno precedente hanno mostrato le seguenti problematiche:

non conformità rilevate durante l'attività di vigilanza per quanto riguarda farmaci, benessere, alimentazione;

prescrizioni effettuate dal Servizio Veterinario sulla situazione generale dell'azienda (problemi igienico – sanitari);

segnalazioni di analisi non conformi per CBT / cellule / presenza inibenti/aflatossine;

altre irregolarità riscontrate negli anni a seguito di ispezioni o di campionamenti.

valutazione dell'efficienza/efficacia dell'allevatore nell'affrontare e risolvere le problematiche inerenti l'aspetto igienico sanitario del proprio allevamento.

Dato l'elevato numero delle aziende interessate ed al fine di evitare che il controllo si concentri sempre sulle medesime aziende, si era previsto per l'anno 2022 che parte dei controlli restassero a carico dei colleghi del Servizio di Sanità Animale, da effettuarsi contestualmente alle attività annuali del piano ParaTBC o alle operazioni di Bonifica Sanitaria, garantendo in questo modo un regolare controllo annuale nelle aziende a maggiore rischio (le aziende aderenti ai piani ParaTBC sono nella quasi totalità le aziende registrate ai fini "EXPORT", ed una adeguata rotazione dei controlli per garantire che, nell'arco di vigenza del piano 2019-2023, tutte le aziende produttrici di latte siano sottoposte ad almeno un controllo.

Sono restati a carico dei colleghi del Servizio IAPZ gli interventi a seguito di non conformità, i controlli sulle aziende produttrici di latte crudo destinato alla vendita diretta e i controlli nei caseifici aziendali.

Attività svolta

Sono programmati complessivamente 280 controlli, ne sono stati effettuati 345.

L'aumento dei controlli è legato ai sopralluoghi non programmati, effettuati a seguito di segnalate NC per superamento dei limiti di legge e di attenzione per aflatossine o per la sospensione dei provvedimenti di limitazione del conferimento del latte ad aziende non conformi per i requisiti sanitari del latte prodotto.

Negli allevamenti si sono rilevate le seguenti **non conformità**:

Piano Controllo	Procedure / Processi Controllati	NC
Controllo aziende produzione latte	Produzione latte	21
Controllo aziende produzione latte	ALTRO	3

Nel corso del 2022 delle 24 non conformità rilevate, il 60% ha riguardato requisiti strutturali o di manutenzione dei locali conservazione del latte, con particolari criticità legate alla protezione da animali indesiderati, le

restanti NC derivano da prescrizioni successive a segnalazioni per superamento limiti per aflatossine o requisiti igienici del latte.

Tabella riepilogo non conformità

	Bovino	Caprino	bufalino	equino
Aziende segnalate per superamento limiti previsti	176			
Per tenore germi	124			
Per tenore in cellule somatiche	136			
Aziende non rientrate nei tre mesi e con latte destinato ad uso non alimentare	24			
Per tenore germi	4			
Per tenore cellule somatiche	20			
Numero di aziende con sospensione provvedimenti di limitazione	23			
Numero di aziende con revoca provvedimenti di limitazione	22			
N° Comunicazioni positività sostanze inibenti	20			

Si evidenzia una situazione generale senza sostanziali variazioni, con la problematica che tende a concentrarsi sulle aziende più marginali con continui superamenti dei limiti. Il picco di non conformità si concentra nel periodo estivo e al rientro dagli alpeggi.

La gestione delle segnalazioni per positività inibenti è avvenuta con le modalità previste dalle vigenti indicazioni regionali.

L'attività di campionamento e i controlli analitici si sono concentrati sulle aziende che avevano fatto rilevare anomalie negli esiti in autocontrollo o discrepanze sostanziali con i controlli eseguiti dai primi acquirenti e hanno consentito di risolvere alcune questioni anomale con adozione di provvedimenti di limitazione del conferimento di latte.

Programmati 30 campioni, eseguiti 77 campionamenti. L'aumento della numerosità è legato alla necessità di costruire, in casi particolari, le medie con campioni ufficiali nonché di effettuare i controlli per la sospensione dei provvedimenti di limitazione del conferimento.

PIANO MONITORAGGIO LATTE CRUDO

Campioni effettuati ed esaminati nel 2022 ATS di Bergamo:

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE

DISTRIBUTORE			
<i>Campylobacter PCR</i>		<i>Campylobacter Microb</i>	
controllati	positivi	controllati	positivi
64	0	0	0

DISTRIBUTORE			
<i>Listeria PCR</i>		<i>Listeria Microb</i>	
controllati	positivi	controllati	positivi
	<i>monocytogenes</i>		
64	1	1	0

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

64		0		0	
----	--	---	--	---	--

DISTRIBUTORE		
<i>Escherichia Coli VTEC PCR</i>		Presenza microbiologico
controllati	Sospetta presenza	
61	7	0

DISTRIBUTORE	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	
controllati	positivi
64	0

INDICATORI DI IGIENE

DISTRIBUTORE		
Stafilococchi coagulasi positivi		
< 100	100-10000	>10000
57	7	0

DISTRIBUTORE		
Enterobatteriacee		
< 2000	2000-10000	> 10000
48	13	3

Nel 2022, come da indicazioni regionali, i controlli sono stati effettuati sugli erogatori, col latte in fase di distribuzione, ripetuti 2 volte per anno.

L'elevato numero di sospette presenze per Coli VTEC in PCR, presenze poi spesso non confermate in microbiologico, conferma sia l'estrema sensibilità del metodo di analisi che la criticità della matrice latte crudo.

Il numero elevato di tali presenze, è anche legato ad esiti multipli su diversi erogatori delle medesime aziende produttrici, confermando che l'origine della problematica è legata al latte di massa e all'igiene della mungitura e non a problematiche di igiene dei singoli erogatori.

Per la risoluzione delle problematiche rilevate si sono quindi prescritti interventi di sospensione dell'erogazione del latte e/o straordinari di pulizia e disinfezione sia dei distributori che delle attrezzature di mungitura e conservazione del latte, con verifiche in autocontrollo dell'efficacia degli interventi effettuati.

Si evidenzia la continua diminuzione del numero degli erogatori attivi.

PIANO GESTIONE RISCHIO AFLATOSSINE 2022

Nel corso del 2022 sono stati effettuati i seguenti controlli analitici, concentrati nel secondo semestre ed in particolare nel periodo settembre - novembre, da sempre il più critico per la comparsa sul mercato del mais di prima raccolta, normalmente di minore qualità, nonché quello derivante dallo svuotamento dei magazzini dal mais dell'annata precedente.

	CAMPIONI ASSEGNATI	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI
Piano Aflatossine	90	92 piano + 22 latte crudo	1	0%

Nel corso del 2022 sono inoltre pervenute le seguenti segnalazioni di non conformità per aflatossine a seguito ad autocontrolli aziendali:

	BOTTANUCO	18.01.22 autoc	58
	BOTTANUCO	14.03.22 autoc	42+-11
	CARAVAGGIO	03.07.22 autoc	40+-7
	Fornovo San Giovanni	13.08.22 autoc	200
	TELGATE	17/08/22 autoc	>100
	SPIRANO	25/08/22 autoc	>80
	FONTANELLA	27.08.22 autoc	50
	BOTTANUCO	01.09.22 autoc	49+-13
	BARIANO	01.09.22 autoc	56+-6
	ZANICA	13.09.22 autoc	48+-11
	CASIRATE ADDA	14.09.22 autoc	65+-11
	TREVIGLIO	17.09.22 autoc	63
	MISANO G.A.	17.09.22 autoc	47+-11
	BOTTANUCO	23.09.22 autoc	61+-11
	TORRE PALLAVICINA	30.09.22 autoc	49
	ISSO	03.10.22 autoc	80
	BRIGNANO GERA D'ADDA	10.10.22 autoc	54+-16
	FARA GERA	12.10.22 autoc	64+-18
	BOTTANUCO	13.10.22 autoc	57+-15
	COLOGNO AL SERIO	17.10.22 autoc az	57+-11
	TORRE PALLAVICINA	28.10.22 autoc az	48+-11
	MORNICO AL SERIO	28.10.22 autoc az	61+-11
	VILMINORE DI SCALVE	26.10.22 autoc	45+-11
	SCHILPARIO	03.11.22 autoc	60+-11
	VILMINORE DI SCALVE	03.11.22 autoc	59+-11
	CARAVAGGIO	13.11.22 autoc	48+-7
	FONTANELLA	13.11.22 autoc	41+-6
	GORLAGO	29.11.22 autoc	44+-4
	ISSO	05.12.22 autoc	48
	TREVIOLO	07.12.22 autoc az	76+-11
	TREVIOLO	19.12.22 autoc az	>80
	CARAVAGGIO	19.12.22 autoc az	54+-11
	S.OMOBONO	21.12.22 autoc az	74+-11
	MARTINENGO	24.12.22 autoc	47
	TREVIGLIO	28.12.22 autoc az	51+-14

Le non conformità si sono concentrate nel periodo settembre-dicembre, a conferma di quanto sopra riportato. La gestione delle segnalazioni è avvenuta con le modalità previste dalle vigenti indicazioni regionali. Il forte aumento delle segnalazioni ha confermato le previsioni di una annata con forti criticità, l'impatto negativo è stato ridotto dall'elevato livello di attenzione delle aziende di produzione del latte e dei caseifici. Nei casi di positività e al superamento dei livelli di attenzione sono seguite verifiche in loco per l'identificazione delle cause e la valutazione dei provvedimenti adottati dalle aziende. Nei casi di positività, in assenza di verifiche sul latte di massa o nel caso di caseifici aziendali, sono stati adottati provvedimenti restrittivi sui prodotti, con richiesta di verifica in autocontrollo o invio alla distruzione.

Nell'ultimo periodo dell'anno, anche in conformità a quanto richiesto con nota Protocollo G1.2019.0032738 del 02/10/2019 di Regione Lombardia, sono stati intensificati anche i controlli e i passaggi informativi presso gli essiccatori di mais conto terzi, punto critico di monitoraggio della filiera. E' emersa una situazione di buona consapevolezza della problematica.

E' invalso l'uso pressoché generalizzato di effettuare regolari valutazioni di screening sul mais nazionale destinato all'essiccazione, con classificazione in categorie da destinare comunque a specie allevate a minore rischio, utilizzando invece per l'alimentazione delle vacche da latte, mais certificato.

Resta la criticità legata alle aziende che essiccano in proprio il mais di produzione aziendale destinato ai propri animali.

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA PRESENZA DI BATTERI CONTAGIOSI NEL LATTE

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2016

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

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2017

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	639	571	36	5,93%

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2018

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	522	495	27	5,17%

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2019

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	670	614	56	8,36%

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2020

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	339	265	74	21,83

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2021

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	647	571	76	11,75

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2022

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	631	570	61	9,67

Nella valutazione dei risultati bisogna considerare il fatto che nel 2016 fu effettuata una revisione completa della situazione sugli allevamenti da produzione latte della provincia (tutti gli allevamenti indipendentemente dal loro stato sanitario) mentre nel 2017 e nel 2018 sono stati esclusi tutti gli allevamenti già positivi e sono stati sottoposti a indagine solo gli allevamenti negativi o che avessero dato inizio ad azioni di eradicazione dell'infezione.

Nel 2019 sono stati controllati tutti gli allevamenti sottoposti a ring test per brucellosi. Il dato finale potrebbe risultare sfalsato dalla presenza di allevamenti che risultano presenti e non controllati, per probabile presenza di allevamenti a capi zero o con animali non in mungitura.

Il forte aumento della percentuale di positività del 2020 è dovuto all'emergenza COVID, a seguito della quale è stato deciso di rimodulare i controlli, concentrandoli nelle aziende con qualifica di positivo o di non disponibile, al fine di consentire l'aggiornamento delle qualifiche. Le aziende indenni o negative sono state sottoposte a minori controlli.

Dal primo semestre 2021 si è proceduto all'aggiornamento della tipologia produttiva e delle qualifiche sanitarie acquisite in base alle definizioni previste dal Piano e alla comunicazione formale agli allevamenti che negli ultimi cinque anni hanno sempre fornito esiti negativi della loro qualifica sanitaria.

Dall'analisi dei dati, non risulta un evidente miglioramento della situazione, nonostante le attività effettuate e le risorse impegnate, la diminuzione della percentuale è in parte dovuta alla chiusura di piccoli allevamenti positivi.

Una criticità che ostacola il raggiungimento di obiettivi di riduzione della percentuale delle aziende positive, è il mancato coinvolgimento diretto dei Servizi di Sanità Animale, che, in assenza di uno specifico obiettivo legato alla lotta alle malattie infettive, tendono a considerare l'infezione da *S. agalactiae* come solo un problema di igiene del latte.

Dal 2022, la problematica relativa alla positività alla mastite contagiosa nelle aziende viene a connettersi con la forte spinta all'adozione dell'asciutta selettiva, anche in virtù dei protocolli per il contrasto dell'antimicrobico resistenza sottoscritti da ATS BG con ARAL.

AZIONI DI SOSTEGNO ALLA FILIERA AGROALIMENTARE PER L'EXPORT VERSO I PAESI TERZI

La Provincia è caratterizzata da un elevato numero di attività industriali di trasformazione latte con mercati a livello internazionale soprattutto nel settore della produzione del taleggio, del gorgonzola, del grana e della mozzarella.

Accanto a questo settore ben definito ha preso sempre più importanza un numero significativo di realtà aziendali di trasformazione diretta, con prodotti di nicchia che stanno conquistando mercati non solo nazionali ma internazionali.

Il Dipartimento di prevenzione Veterinario è impegnato in prima linea ad assicurare la competitività delle produzioni agroalimentari Bergamasche, assicurando le condizioni perché i prodotti possano effettivamente approdare sui mercati dei Paesi terzi.

L'estrema disomogeneità delle certificazioni e delle garanzie richieste dai diversi Paesi Terzi, unita in alcuni casi ad evidenti intenti protezionistici, rende l'attività di verifica e rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso Paesi Terzi sempre più impegnativa e complessa, nonostante l'emanazione di Linee Guida Regionali.

Impianti registrati nelle liste di paesi terzi della Provincia di Bergamo:

	STABILIMENTI ISCRITTI LISTE PAESI TERZI
ATS BERGAMO	10

Al fine di semplificare le procedure di rilascio delle certificazioni export verso Paesi Terzi, in Regione Lombardia le aziende di produzione primaria di latte, conferenti a caseifici che fanno export, possono richiedere l'iscrizione in un elenco regionale, che ne attesta requisiti ed eventuali limitazioni. Tale elenco viene tenuto costantemente aggiornato.

Risultano iscritte a tale elenco n° 313 aziende produttrici di latte crudo bovino e 16 di latte caprino.

Nel 2022 sono stati effettuati 899 richieste di fatturazione per rilasci di certificazioni per l'export di prodotti a base di latte. Le nuove modalità di fatturazione previste dal D.Lgs. 32/21, associate all'impossibilità di estrarre dai sistemi informativi in uso i dati delle certificazioni inserite in forma aggregata, rende impossibile una corretta quantificazione del numero delle certificazioni rilasciate.

Tutte le aziende iscritte in lista sono state sottoposte a controlli di verifica dei requisiti export con esiti favorevoli.

Il Caseificio xxxxxxxxxxxxxxxx è stato sottoposto nel mese di Novembre ad "Audit for Italy Dairy Inspection System Governing the Production Dairy Products Intended for Export to Canada" da parte delle autorità canadesi, con esito sostanzialmente favorevole.

DGR N. 3966/2020 - MISURE DI SUPPORTO ALL'EXPORT DI ALIMENTI, MANGIMI, SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (OA) E DI ANIMALI VIVI DA AZIENDE LOMBARDE VERSO PAESI TERZI – RENDICONTAZIONE

di seguito si riporta l'attività svolta in merito.

1) In data 30 giugno 2021, con nota del Direttore del DVSAOA, prot. N. 63913, è stato costituito "un gruppo di lavoro per la promozione delle garanzie sanitarie per l'esportazione dei prodotti alimentari di origine animale verso Paesi Terzi". Tale gruppo è composto da tre colleghi esperti referenti per l'export nel settore carne, prodotti a base di carne, latte e prodotti a base di latte.

2) Al fine di migliorare la comunicazione e l'informazione degli operatori interessati all'export sono state implementate nel 2022 le seguenti azioni:

- una prima attività di informazione capillare, a livello territoriale, è stata costantemente implementata dai singoli veterinari ufficiali, responsabili del controllo sugli impianti, come primo punto di contatto e di informazione per gli operatori interessati o già dediti all'attività di esportazione verso Paesi Terzi
- tramite l'aggiornamento del portale ATS BG, sono state messe a disposizione le informazioni e i riferimenti normativi per la commercializzazione di alimenti di origine animale in ambito extracomunitario. Nello specifico sono state fornite informazioni riguardo alle procedure da

seguire per la commercializzazione dei prodotti alimentari di origine animale verso i Paesi Terzi.

- è stato messo a disposizione degli utenti uno “Sportello telematico” con precisi recapiti dei colleghi referenti che sono a disposizione per fornire le informazioni inerenti a questo settore.

3) L'attività di formazione interna è stata implementata tramite le seguenti azioni:

- affiancamento di personale interno in formazione a colleghi esperti durante lo svolgimento di controlli ufficiali ordinari presso stabilimenti abilitati all'esportazione verso Paesi Terzi per la verifica dell'idoneità degli stessi (audit, supervisioni, certificazioni, ecc.)
- svolgimento di corsi di formazione che hanno trattato argomenti di interesse primario – diretto o indiretto - per l'attività di esportazione di animali, prodotti alimentari o sottoprodotti:
 - 1° Corso _ anno 2021: “Il controllo ufficiale sull'esportazione dei prodotti di origine animale” svoltosi nelle giornate del 19 e 25 novembre e 1° dicembre 2021 in edizione unica. I docenti, colleghi dell'IZS di BS e dell'ufficio veterinario UVAC di Milano hanno trattato in particolare i campionamenti previsti a garanzia dei prodotti esportati e l'utilizzo del sistema TRACES NT
 - 2° Corso _ anno 2022: “Il Regolamento (UE) 2016/429 e il principio di One Health: un nuovo approccio alle attività di monitoraggio sanitario, soccorso e recupero della fauna selvatica” svoltosi in due edizioni. Nel corso sono state affrontate soprattutto le malattie infettive come la PSA, decisamente critiche per non precludere l'attività di esportazione di prodotti e di animali verso i P.T., e di cui la fauna selvatica può risultare importante vettore e serbatoio.

PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO **PIANO AZIENDALE FARMACOSORVEGLIANZA 2022**

OBIETTIVI

- mantenere i risultati raggiunti con il controllo dei residui di farmaci negli alimenti di origine animale (sicurezza alimentare)
- ridurre il tasso delle infezioni da microrganismi resistenti agli antibiotici in ambito veterinario,
- monitorare il consumo di antibiotici in ambito veterinario,
- migliorare gli strumenti di sorveglianza e controllo sull'utilizzo appropriato dei farmaci,
- promuovere la consapevolezza da parte degli operatori delle filiere zootecniche e della comunità nell'uso degli antibiotici.
- valorizzare le produzioni di alimenti di origine animale Regionale

ATTIVITA' DI CONTROLLO PROGRAMMATA

Ferme restando necessità territoriali di programmazione e di individuazione di particolari situazioni di allevamenti critici e da considerarsi comunque ad alto rischio, la scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo è avvenuta con le seguenti modalità:

- 5% criterio casuale (fornito dal sistema classyfarm)
- 60% allevamenti individuati a rischio da classyfarm (fornito dal sistema classyfarm)
- 35% allevamenti individuati a rischio da parte dell'ATS

I criteri per la definizione del campione a rischio ATS sono:

- non conformità rilevate nell'anno 2021;
- punteggio riscontrato con la sezione antibiotico- resistenza;
- 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;

- allevamenti per cui non risultano registrate, nel Sistema Nazionale della Farmacosorveglianza, Ricette Elettroniche Veterinarie per l'anno precedente, in relazione alla consistenza;
- allevamenti con più proprietari/detentori, se uno dei proprietari è stato selezionato in base a criteri di rischio;
- altri criteri individuati dalle autorità competenti locali;
- allevamenti non controllati negli ultimi tre anni.

La numerosità del campione era stata fissata in 274 controlli totali, come da documento di programmazione del 2022

Attività svolta

Nel corso del 2022 sono stati effettuati i seguenti controlli:

Categorie di impianti	n.ispezioni effettuate
ALLEVAMENTI	496
STRUTTURE VETERINARIE	6
GROSSISTI E FARMACIE	4
TOTALI	505

Il forte aumento nel numero dei controlli è legato agli interventi non programmati effettuati per MSU, per verifiche a seguito di prelievi PNR al macello o verifiche da remoto sulla gestione delle scorte.

Protocolli contrasto all'antibiotico resistenza

Nel corso del 2021 è stato sottoscritto un protocollo operativo d'intesa con ARAL per il contrasto alla antimicrobico resistenza e l'uso prudente, consapevole e responsabile degli antimicrobici in Medicina Veterinaria.

Il protocollo è finalizzato a promuovere e diffondere l'uso prudente, consapevole e responsabile degli antimicrobici al fine di contrastare l'antimicrobico resistenza mediante:

- l'adozione delle procedure di asciutta selettiva;
- il superamento del trattamento di massa con antimicrobici, quale sistematica profilassi delle mastiti.

Nel corso del 2022 è stato definito un protocollo di intesa con l'Ordine dei Veterinari di Bergamo per il contrasto alla antimicrobico resistenza e l'uso prudente, consapevole e responsabile degli antimicrobici nel settore degli animali d'affezione, che è alla firma del Presidente dell'Ordine e del DS di ATS Bergamo.

Effettuati i campionamenti previsti dal **piano di monitoraggio armonizzato** sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali ai sensi della Decisione 2013/652/UE.

Durante i controlli sono state verificate le seguenti procedure e rilevate le seguenti **Non Conformità**:

Piano Controllo	Procedure / Processi Controllati	Non Conformita'
Farmacosorveglianza allevamento	Utilizzo dei medicinali veterinari	8
Farmacosorveglianza allevamento	Valutazione del rischio antibiotico-resistenza	3
Farmacosorveglianza allevamento	Scorta di medicinali veterinari	1
Farmacosorveglianza allevamento	ALTRO	1
Farmacosorveglianza strutture veterinarie e sanitarie	Farmaci presenti	1

Provvedimenti

Sono state contestate le seguenti violazioni amministrative:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	ESTREMI VIOLAZIONE
TRATTAMENTO ILLECITO	ART 14 COMMA 2 D.LVO 158/2006

Formazione

Nel corso del 2022 si sono svolti i seguenti eventi formativi, organizzati da ATS Bergamo:

REV	REGISTRO ELETTRONICO DEI TRATTAMENTI Corso ATS-OMV	16.06.22		
Piano antimicrobico resistenza	PREVENZIONE E CONTROLLO DELL'ANTIMICROBICO RESISTENZA NEL CONTESTO DI UN APPROCCIO "ONE HEALTH"	05/10/22 I° ediz Dott.ssa Fiorina	05/10/22 II° ediz Dott.ssa Fiorina	

Conclusioni

L'attività di controllo, nonché la valutazione degli esiti analitici per i campioni ufficiali effettuati nell'ambito dei vari piani e in autocontrollo, mostrano una sostanziale situazione di conformità nell'uso del farmaco veterinario.

Anche le non conformità rilevate e le sanzioni, appaiono dovute più ad errori che a volontà di trasgredire le norme.

E' innegabile che l'adozione della REV si è dimostrata uno strumento di grande utilità nella gestione del farmaco e dei controlli, anche se il passaggio al registro elettronico dei trattamenti, nonostante le attività formative svolte sia per i Collegi LP che per gli allevatori, presenta ancora criticità, in particolare per gli allevamenti minori o familiari.

PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - ANNO 2022 (PRAA 2022)

Il Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale 2021-2023 (PNAA 2021-2023) detta le indicazioni relative ai controlli da svolgere sugli alimenti destinati agli animali nella intera filiera del settore dei mangimi.

Il Piano regionale di vigilanza e controllo sull'alimentazione animale, costituisce la declinazione territoriale del Piano nazionale e contiene indicazioni operative, nonché eventuali extrapiani.

. OBIETTIVI

Verificare, per gli aspetti di carattere sanitario, la sicurezza e la rispondenza degli alimenti per animali e dell'acqua di bevanda ai requisiti della vigente normativa

Verificare il possesso e il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa del settore dei mangimi oggetto di controllo ufficiale

Assicurare l'effettuazione omogenea e coordinata dei controlli dei mangimi in tutte le fasi di produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sugli operatori del settore (OSM)

Realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi al monitoraggio e alla sorveglianza razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni tra i vari organismi di controllo in tempi rapidi

ATTIVITA' PROGRAMMATA

Si è cercato di garantire le seguenti frequenze ispettive:

Un'ispezione l'anno:

- ☐ stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- ☐ impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- ☐ aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- ☐ imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) n. 183/2005, esclusi gli OSA che destinano o i sottoprodotti all'industria mangimistica;
- ☐ stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- ☐ stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- ☐ stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- ☐ stabilimenti di produzione di biodiesel;
- ☐ stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

- ☐ stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- ☐ impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- ☐ laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi
- ☐ imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;"
- ☐ operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi

Risultano effettuati i seguenti controlli:

Operatori primari registrati Regolamento (CE) n.183/05 art. 5 comma 1	numero ingressi	Numero attività Ispezionate
produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, macinazione, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)	176	
allevatori che miscelano mangimi in azienda		53
allevatori che non miscelano mangimi in azienda		123
TOTALE		176
	numero ingressi	Numero attività Ispezionate
produzione materie prime di origine minerale e chimica-industriale	140	3
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)		1
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)		10
produzione di alimenti per anim.da compompagnia (Reg. 1069/09)		2
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)		3
produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)		1
produzione mangimi composti per il commercio (diversi da all. IV capo 3 Reg.183/05)		12
produzione mangimi composti per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)		53
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)		6

condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV		2
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)		2
		11
commercio ingrosso/dettaglio mangimi (materie prime, mangimi composti)		4
trasporto conto terzi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)		
intermediari (che non detengono prodotti)		2
mulini		5
essiccazione artificiale		
miscelatori mobili conto terzi		117
TOTALE		
	numero ingressi	Numero attività Ispezionate
lettera A produzione additivi	38	1
lettera A commercializzazione additivi		8
lettera B produzione premiscele		4
lettera B commercializzazione premiscele		10
lettera C produzione mangimi composti per commercio		5
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo		8
intermediari (che non detengono prodotti)		2
TOTALE		38
	numero ingressi	Numero attività Ispezionate
trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;	3	
		3
trattamento oleochimico di acidi grassi		
produzione di biodiesel		
miselazione di grassi		3
TOTALE		
	numero ingressi	Numero attività Ispezionate
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	8	1
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo		
produzione MM per autoconsumo		4
distributori art.13 comma 6-7		2
distributori art.13 comma 8		
laboratori		
TOTALE		7

	numero ingressi	Numero attività ispezionate
mangimifici autorizzati che utilizzano prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/pat derivate da insetti) e producono solo mangimi per non ruminanti o per pesci	1	1
	366	341

Non si può non evidenziare l'estrema difficoltà di compilazione della tabella ministeriale sopra riportata, per una sommatoria di diverse motivazioni:

- presenza di numerosi impianti che svolgono diverse attività, rientrando quindi in diversi raggruppamenti;
- raggruppamento degli impianti in tipologie non allineate con le anagrafiche in utilizzo;
- inserimento dei controlli in diversi sistemi operativi con difficoltà di inserimento, stante la presenza di numerosi impianti con più attività.

Tali aspetti rappresentano una criticità che rende estremamente difficoltose sia le attività di programmazione che di rendicontazione delle attività.

Etichettature

Effettuati 15 controlli di etichettatura con esiti sostanzialmente favorevoli. Effettuato in data 08/06/2022, nell'ambito del Piano Coordinato con le Autorità Competenti, un intervento congiunto in mangimificio con funzionari ICQRF, comprensivo di verifiche sulle etichettature.

Stante la difficoltà degli inserimenti dei dati in diversi sistemi operativi e il disallineamento delle anagrafiche, l'estrazione dei dati appare estremamente difficoltosa e non si è in grado di garantire la certezza assoluta dei dati, con possibile difetto del dato estratto rispetto ai controlli effettivamente svolti.

L'attività di campionamento si è svolta nell'ambito dei controlli assegnati come da tabella di riepilogo trasmessa.

Durante l'attività di vigilanza e controllo prevista dal PRAA 2022 sono stati sottoposti a campionamento matrici diverse quali:

- materie prime di origine vegetale
- materie prime di origine animale
- acqua di abbeverata
- latte ricostituito
- mangimi composti
- additivi
- premiscele di additivi
- mangimi medicati
- prodotti intermedi

Le aziende da campionare sono state selezionate, nel caso dei piani di monitoraggio con estrazione casuale come da programma allegato al PNAA, nei caso dei piani di sorveglianza in base ai rischi legati a pregresse non conformità ovvero ad attività maggiormente rilevanti, nel rispetto, ove possibile, dei criteri di rotazione dei controlli.

Inizialmente assegnati 209 campioni.

Sono stati quindi effettuati i 209 campioni così come previsti dal PNAA.

Sono stati effettuati 1 campione EXTRAPNAA.

Sono risultati non favorevoli 2 campioni, hanno generato provvedimenti come da allegati 3 al PNAA e relativi allegati, trasmessi ad integrazione della presente relazione.

ID REGIONE	PIANO	RICERCA
26	ADD MON	ZINCO
	EXTRAPNAA	AFLATOSSINA B1

La situazione generale è di una sostanziale conformità diffusa, anche in riferimento alla presenza di residui di farine animali in specie non consentite (piani sorveglianza e monitoraggio TSE).

MANGIMI MEDICATI APPLICAZIONE REG 4/2019

In coerenza con quanto stabilito dal Ministero per l'applicazione del Reg. (UE) 2019/4, sono state attivate una serie di comunicazioni, verifiche e valutazioni relative agli impianti autorizzati per la produzione di mangimi medicati presenti nella provincia di Bergamo.

A seguito dell'attività effettuata e dell'azione di illustrazione agli operatori delle novità introdotte dal regolamento UE, nonché della necessità di riallineamento di alcune anagrafiche nel sistema ministeriale SINVSA, si sono ottenuti i seguenti risultati:

N° 1 AGGIORNAMENTO DEL RICONOSCIMENTO

N° 7 CESSAZIONI DELLE AUTORIZZAZIONI ALLA PRODUZIONE DI MEDICATI

N° 4 SOSPENSIONI DELLE AUTORIZZAZIONI ALLA PRODUZIONE DI MEDICATI

N° 1 AZIENDA ANCORA IN VALUTAZIONE CON RICHIESTE DI INTEGRAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE PRESENTATA.

Le relative anagrafiche sono state aggiornate in SIV e SINVSA

Si segnala una drastica riduzione degli impianti autorizzati alla produzione di mangimi medicati per uso aziendale, da sempre oggetto di forti criticità.

RISULTATI

NON CONFORMITA' ISPETTIVE

I controlli hanno riguardato le seguenti attività e procedure con relative non conformità:

Attività	NC
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati - Alimentazione animale - Produzione mangimi per il commercio (diversi da all. iv capo 3)	3
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati - Alimentazione animale - Fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo (diversi da all. IV, capo 3)	3
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati - Alimentazione animale - Commercio ingrosso/dettaglio mangimi	6

Le non conformità sono soprattutto collegate a NC rilevate in impianti autorizzati ai sensi del Reg CE 1069/09, con registrazione anche ai sensi del Reg CE 183/2005, in quanto parte della filiera mangimistica

Anche per quanto riguarda le non conformità, stante la difficoltà degli inserimenti dei dati in diversi sistemi operativi e il disallineamento delle anagrafiche, l'estrazione dei dati appare estremamente difficoltosa e non si è in grado di garantirne la certezza assoluta, con possibile difetto del dato estratto rispetto a quanto effettivamente rilevato.

PROVVEDIMENTI

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	ESTREMI VIOLAZIONE
----------------------------	--------------------

ZINCO SUP A QUANTO DICHIARATO IN ETICHETTA	articolo 11, paragrafo 5 e dall'allegato IV, Parte B, paragrafi 1, 2 e 3 del Regolamento (CE) 767/2009
MANCANZA PROCEDURE ADEGUATE PER CONTAMINAZIONE INCROCIATA	ART 5 PUNTO 5 REG CE 183/2005
PRESENZA DI ACIDO ACETILSALICILICO IN LIMITI NON CONFORMI	ART 16 DLGS 90/1993
ETICHETTATURA MANGIME NON CORRETTA	art. 11, paragrafo 5 e allegato IV, Parte B, del Reg(CE) 767/2009
MANCANZA PROCEDURE PER CARRY OVER	ART 5 PUNTO 5 REG CE 183/2005
MANCATO RISPETTO PRESCRIZIONI IN MATERIA DI IGIENE	ART 5 COMMA 2 REG CE 183/2005

Nonostante gli incontri di formazione effettuati nei precedenti anni, la materia si presenta particolarmente complessa e di difficile gestione per buona parte degli addetti ai controlli. Nel corso del 2023 verranno riprese attività formative e di affiancamento, finalizzate alla creazione di figure con competenze specialistiche, specie fra gli operatori addetti ai prelievi, nonché le attività di formazione necessarie per consentire l'inserimento in SINVSA dei controlli e dei prelievi eseguiti.

CONCLUSIONI

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, la programmazione del Servizio nel settore del PRAA è necessariamente ridotta al minimo essenziale, come bene si evidenzia nelle tabelle allegate al Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria – Anno 2022.

L'attività è stata improntata soprattutto ad una attività di informazione/ formazione non si registrano infrazioni gravi, appare necessario mantenere una attenta attività di controllo perché l'alimentazione rappresenta la base di quelle che sono delle buone pratiche di produzione

Forti criticità derivano dalle modalità di inserimento e registrazione dei controlli in diversi sistemi operativi non interconnessi, con anagrafiche e categorizzazioni difformi.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO E DURANTE IL TRASPORTO

Attività programmata

Le attività riferite al PNBA 2022 sono state effettuate individuando gli allevamenti da inserire nei piani di controllo annuali principalmente in base ai criteri di graduazione del rischio.

Il sistema Classyfarm rende disponibile una classificazione del rischio di tutti gli allevamenti suini, bovini, vitelli e vitelli a carne bianca, divisa per singola ATS, da utilizzare come supporto nella scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo.

Ferme restando necessità territoriali di programmazione e di individuazione di particolari situazioni di allevamenti critici e da considerarsi comunque ad alto rischio, la scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo è avvenuta con le seguenti modalità:

- 5% criterio casuale (fornito dal sistema classyfarm)
- 60% allevamenti individuati a rischio da classyfarm (fornito dal sistema classyfarm)
- 35% allevamenti individuati a rischio da parte dell'ATS

Sono assegnati ad ATS Bergamo i seguenti controlli:

	RISCHIO	DISCREZIONE	CASUALE	NON INTENSIVI	TOTALE LOCO	DA REMOTO
SUINI	31	28	3	2	64	30
BOVINI	42	30	4	9	85	
VITELLI CB	1	1	0	0	2	
VITELLI CB	33	30	3	3	69	
ANNUTOLI	1	0	0	0	1	
BUFALI	1	0	0	0	1	
BROILER	3	2	0	0	5	
OVAIOLE	2	1	0	0	3	
TACCHINI	1	0	0	0	1	
OVINI	7	3	0	6	16	
CAPRINI	6	4	1	10	21	
EQUIDI	1	1	0	0	2	
CONIGLI	2	1	0	1	4	
LEPRI	1	0	0	1	2	
ALTRI AVICOLI	1	1	0	0	2	
STRUZZI	0		0		0	
ACQUACOLTURA			3		3	
ALTRE SPECIE	7	3			10	
ANIMALI PELLICCIA			0		0	
STALLE DI SOSTA			6		6	
TOT.					297	

I criteri per la definizione del campione a rischio ATS sono:

- non conformità rilevate nell'anno 2021;
- segnalazioni da altre autorità competenti e/o da altri organi di controllo o da colleghi di altre aree;
- allevamenti con più proprietari/detentori, se uno dei proprietari è stato selezionato in base a criteri di rischio;
- altri criteri individuati dalle autorità competenti locali quali ad esempio abbinamenti con allevamenti del campione a rischio farmaco
- allevamenti non controllati negli ultimi tre anni.

Attività svolta

Piano benessere animale – controlli in allevamento nel 2022 ATS di Bergamo

Specie	N° controlli/anno
	in loco

Suini	91
Ovaiole	4
Polli da carne	4
Bovini e bufalini	144
vitelli	96
Ovini e caprini	52
Equini da carne	18
Animali da pelliccia	Cessati
Altre specie	22
	431

L'aumento della numerosità dei controlli effettuati rispetto alla programmazione è dovuta al numero allevamenti sottoposti a controlli "intensificati" (es. controlli per chiusure NC o selezionati a seguito di non conformità precedenti, anche risolte) nonché al numero segnalazioni pervenute da colleghi di altre aree funzionali e/o da altre Autorità di Controllo/ privati, che hanno comportato controlli aggiuntivi in allevamenti campione o inserimento di nuovi allevamenti a rischio a sostituzione di alcuni già programmati (vedi dettagli nella relazione sulle regole 2022 a seguire).

Risultati

Non conformità rilevate nel 2022 nell'ATS di Bergamo:

Piano	Procedure / Processi Controllati	non conformità
Piano Benessere - Vitelli e annutoli	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	2
Piano Benessere - Vitelli e annutoli	Edifici e locali di stabulazione	6
Piano Benessere - Vitelli e annutoli	Libertà di movimento	1
Piano Benessere - Vitelli e annutoli	Procedure di allevamento	2
Piano Benessere - Vitelli e annutoli	Spazio disponibile	4
Piano Benessere - Suini	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	8
Piano Benessere - Suini	Edifici e locali di stabulazione	2
Piano Benessere - Suini	Materiale manipolabile	3
Piano Benessere - Suini	Pavimentazioni	5
Piano Benessere - Suini	Presenza di animali con la coda tagliata	1
Piano Benessere - Suini	Procedure di allevamento	2
Piano Benessere - Suini	Spazio disponibile	2
Piano Benessere - Suini	Tenuta dei registri (Registrazione dei dati)	1
Piano Benessere - Ovicapri	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	6
Piano Benessere - Ovicapri	Animal based measures	3
Piano Benessere - Ovicapri	Edifici e locali di stabulazione	5
Piano Benessere - Ovicapri	Procedure di allevamento	2

Piano Benessere - Ovicapri	Tenuta dei registri (Registrazione dei dati)	1
Piano Benessere - Equidi	Procedure di allevamento	2
Piano Benessere - Bovini e bufalini	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	12
Piano Benessere - Bovini e bufalini	Animal based measures	1
Piano Benessere - Bovini e bufalini	Edifici e locali di stabulazione	21
Piano Benessere - Bovini e bufalini	Ispezione (controllo degli animali)	1
Piano Benessere - Bovini e bufalini	Libertà di movimento	2
Piano Benessere - Bovini e bufalini	Procedure di allevamento	10
Piano Benessere - Bovini e bufalini	Tenuta dei registri (Registrazione dei dati)	1
Piano Benessere - Animali allevati	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	1
Piano Benessere - Animali allevati	Animal based measures	1
Piano Benessere - Animali allevati	Edifici e locali di stabulazione	1
Piano Benessere - Animali allevati	Ispezione (controllo degli animali)	1
Piano Benessere - Animali allevati	Libertà di movimento	1
Piano Benessere - Animali allevati	Procedure di allevamento	1
		112

Nel dettaglio, negli allevamenti, il maggior numero di non conformità è riferito agli allevamenti bovini adulti (42%); stante l'esistenza di numerosi allevamenti tradizionali, le non conformità sono principalmente dovute a strutture inadeguate o obsolete, nonché a carenze nella pulizia .

Negli allevamenti suini permangono elevate criticità, con particolare riferimento agli aspetti gestionali (materiale manipolabile, taglio code, abbeveraggio, spazi disponibili).

Di minore entità le non conformità rilevate nei vitelli e nelle altre specie.

Da segnalare l'estrema difficoltà nell'effettiva chiusura delle non conformità, che a volte richiedono tempi lunghi e spesso legate al necessario intervento di altri Enti o Istituzioni

Provvedimenti

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	ESTREMI VIOLAZIONE
presenza vitello rinchiuso in recinto individuale anziché in recinto di gruppo, recinto che risultava privo di pareti traforate che consentissero di avere contatti diretti, tattili e visivi, con gli altri vitelli presenti	ART 3 COMMA 1 LETT A D.LVO 07/07/2011 N. 126
ANIMALI CUSTODITI FUORI DAI FABBRICATI SENZA ADEGUATO RIPARO	ART2 COMMA 1 LETT B E COMMA 12 ALL D LVO 146 2001

Le scrofe gravide allevate in gruppo hanno a disposizione un'area disponibile inferiore ai 2.25 mq; •Le scrofe gravide allevate in gruppo non avevano accesso a materiale manipolabile	Art. 3 comma 1 lettera a punto 7 del Dlgs 7 luglio 2011 n° 122
In box di circa 9 mq sono stabulati mediamente 10 suini di peso > 110 Kg che hanno quindi a disposizione un'area disponibile inferiore a 1 mq.	Art. 3 comma 1 lettera a punto 7 del Dlgs 7 luglio 2011 n° 122
Alcune scrofe gravide allevate in gruppo hanno a disposizione un'area disponibile inferiore ai 2.25 mq (box di 13.5 mq con stabulate 7 scrofe gravide e box da 15.5 mq con 8 scrofe gravide); •Le scrofe gravide allevate in gruppo non hanno accesso a materiale manipolabile	Art. 3 comma 1 lettera a punto 7 del Dlgs 7 luglio 2011 n° 122
presenza di vacche e manze stabulate in aree con lettiera costituita in prevalenza da feci e liquame e che non avevano accesso, per il riposo, ad un'adeguata area asciutta e confortevole	Articolo 2, comma 1, lettera a) del D.Lgs 26 marzo 2001, n. 146
presenza di vacche e manze stabulate in aree con lettiera costituita in prevalenza da feci e liquame e che non avevano accesso, per il riposo, ad un'adeguata area asciutta e confortevole	Articolo 2, comma 1, lettera a) del D.Lgs 26 marzo 2001, n. 146
presenza di vacche e manze stabulate in aree con lettiera costituita in prevalenza da feci e liquame e che non avevano accesso, per il riposo, ad un'adeguata area asciutta e confortevole	Articolo 2, comma 1, lettera a) del D.Lgs 26 marzo 2001, n. 146
VITELLI STABULATI SENZA REQUISITI BENESSERE	articolo 3, comma 1, lettera a) del Decreto Legislativo 7 luglio 2011, n. 126.

Effettuata n° 1 Comunicazione di Notizia di Reato per reati connessi al benessere animale. Le attività derivanti dalle CNR, vengono in genere svolte in collaborazione con le competenti autorità di P.G. Si segnala l'elevato livello di collaborazione che negli anni si è consolidato nella ATS di Bergamo fra gli Enti Competenti.

Verifiche

Nel 2022 Sono stati effettuati n° 12 controlli di supervisione che hanno interessato 9 colleghi. (80% dei Veterinari deputati allo svolgimento dei controlli). Sono inoltre effettuati nel secondo semestre due audit in campo di Servizio sul Benessere Animale in allevamento con esiti favorevoli (vedi dettagli nella relazione sugli obiettivi aggiuntivi DGR 6875/22 a seguire).

Regole 2022 - ATTIVITA' ANNO 2022

In relazione agli indirizzi di programmazione 2022, approvati con delibera n. XI/6387 del 16/05/2022 si riportano le attività svolte nell'ambito del benessere animale nel 2022.

Il resoconto, come richiesto, si attiene ai punti riportati nel documento sopracitato

- gli allevamenti in cui vengono riscontrate non conformità ripetute sono stati sottoposti ad un'intensificazione dei controlli al fine di monitorare costantemente le condizioni di vita degli animali allevati.

Numero allevamenti sottoposti a controlli "intensificati" (es. controlli per chiusure NC o selezionati a seguito di non conformità precedenti, anche risolte): n. 53 allevamenti, per un totale di n. 79 Controlli Ufficiali.

Parte di questi controlli si sono svolti in allevamenti non inizialmente compresi nel campione programmato, ma sono stati effettuati a seguito di segnalazioni.

- sono state formalizzate e trasmesse al Dipartimento e all'area funzionale di competenza, per i necessari approfondimenti ed eventuali provvedimenti, tutte le condizioni/situazioni rilevate nell'ambito dell'esecuzione delle attività ufficiali che si sospetta possano avere un impatto negativo sulle condizioni di benessere degli animali allevati, indipendentemente dall'area funzione di appartenenza del personale che le ha rilevate.

Numero segnalazioni pervenute da colleghi di altre aree funzionali e/o da altre Autorità di Controllo / Enti: n. 36 segnalazioni, relative ad altrettanti allevamenti (n. 9 da veterinari afferenti al SSA/SIAOA, n. 9 da CC Forestali, n. 18 da altri Enti / associazioni per la tutela degli animali/privati cittadini).

Tutti gli allevamenti segnalati vengono sottoposti a controlli. Nel caso di segnalazioni provenienti da altre aree funzionali o da altri Enti, i controlli sono effettuati in forma congiunta.

Negli interventi viene data priorità agli allevamenti segnalati, anche se spesso di ridotte dimensioni.

Si evidenzia che molto spesso le segnalazioni, specie quelle da privati cittadini, non danno seguito a ulteriori provvedimenti in materia di benessere animale, ma generano complesse gestioni di istanze di accesso agli atti, sempre più frequenti.

Quanto sopra e i relativi seguiti vengono ad impattare in modo significativo sulle attività programmate.

- sono state organizzate attività di formazione per i veterinari ufficiali che non svolgono routinariamente controlli di benessere animale finalizzate a rappresentare le principali criticità riscontrabili negli allevamenti e durante il trasporto.

Oltre alla formazione teorica tramite i corsi FAD, resi disponibili sul portale formazione del sito internet dell'IZSLER, destinati ai veterinari ufficiali, nella ATS di Bergamo si è privilegiata la formazione sul campo, tramite controlli effettuati congiuntamente da Colleghi del SIAPZ con Colleghi del SSA, con particolare riferimento ai colleghi di recente assunzione.

Sono programmati per il 2023, nell'ambito della formazione aziendale, incontri formativi di base sul benessere animale negli allevamenti, rivolti al personale del DV non appartenente al SIAPZ.

Numero interventi congiunti fra personale assegnato al SIAPZ e colleghi di altre aree: n. 29 Controlli Ufficiali riferiti a n. 25 allevamenti.

Al fine di uniformare quanto più possibile l'approccio dei controllori nei confronti del benessere animale sono stati programmati ed effettuate supervisioni sul campo, svolte dai RUOT competenti, sui Veterinari Ufficiali deputati allo svolgimento di sopralluoghi nell'ambito dell'attività prevista dal PRBA 2022.

Sono stati effettuati n° 12 controlli di supervisione che hanno interessato 9 colleghi. (80% dei Veterinari deputati allo svolgimento dei controlli).

Sono inoltre effettuati nel secondo semestre due audit in campo di Servizio sul Benessere Animale in allevamento sui seguenti processi:

- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli,
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti alla materia e della redazione dei relativi verbali.

In data 13/09/22 è stato effettuato l'audit interno di Servizio nel distretto B. L'audit è stato condotto sul campo presso l'allevamento suinicolo della Soc. Agr. Magnolia di Caravaggio (BG) ed ha interessato due colleghi, con conclusioni favorevoli.

In data 18/10/22 è stato effettuato l'audit interno di Servizio nel distretto A. L'audit è stato condotto sul campo presso l'allevamento di bovini da carne Micheli Morris di Sotto il Monte (BG) e ha interessato un collega con conclusioni favorevoli.

I controlli sono stati condotti e registrati nel rispetto di quanto pianificato, in maniera completa e corretta, con elevato livello di professionalità. Le evidenze sono coerenti con quanto rilevato durante le verifiche e le risultanze sono coerenti con i criteri definiti. Non sono state rilevate NC, anche relative al Codice Etico e al Piano Aziendale Anticorruzione."

I dati relativi alle aziende controllate e i relativi esiti dei controlli possono essere verificati nel Sistema Informativo Veterinario.

Le criticità maggiori derivano da situazioni di allevamenti gestiti in maniera poco professionale, con detentori spesso in condizioni di disagio. La risoluzione di queste situazioni è estremamente difficile e necessita di interventi congiunti/coordinati fra diversi attori (Forze dell'Ordine, Magistratura, Comuni con Polizia Municipale e Servizi Sociali, Associazioni di Volontariato...), con tutte le relative complessità e difficoltà, anche derivanti da diverse visioni della problematica.

ULTERIORI DETERMINAZIONI IN ORDINE AGLI OBIETTIVI DELLE AGENZIE DI TUTELA DELLA SALUTE – ANNO 2022 – DGR 6875 DEL 02/08/22

In relazione agli obiettivi aggiuntivi dei Direttori Generali, approvati con delibera 6875 del 02/08/2022 si riportano le attività svolte nell'ambito del benessere animale nel 2022.

Attività finalizzate a sensibilizzare l'attenzione nei confronti del rispetto del benessere animale

Nel corso del 2022 sono stati stampati alcune tipologie di opuscoli ministeriali sul benessere animale.

In occasione della Fiera di S. Alessandro, dedicata al settore agricolo e allevatorio e che attrae visitatori e operatori del settore, negli stand riservati ad ATS Bergamo dal 02 al 04/09/2022 sono stati distribuiti e illustrati tali fascicoli, con grande interesse dei visitatori. Sono inoltre stati distribuiti in occasione degli incontri tematici organizzati da Coldiretti all'interno della manifestazione fieristica.

Ulteriori interventi con distribuzione del materiale informativo sono stati effettuati in data 05/10/22 nel corso della manifestazione "B2 – CHEESE", fiera internazionale lattiero casearia, nell'ambito degli spazi gestiti da ATS Bergamo e dedicati agli alpeggi della provincia di Bergamo.

In data 19/10/22 si è tenuto un incontro con gli studenti presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano. Durante l'incontro, che ha visto una grande partecipazione, sono state illustrate le tematiche del benessere animale e distribuito il relativo materiale informativo.

Sono state organizzate inoltre attività di formazione per i veterinari ufficiali che non svolgono routinariamente controlli di benessere animale finalizzate a rappresentare le principali criticità riscontrabili negli allevamenti e durante il trasporto. Oltre alla formazione teorica tramite i corsi FAD, resi disponibili sul portale formazione del sito internet dell'IZSLER, destinati ai veterinari ufficiali, nella ATS di Bergamo si è privilegiata la formazione sul campo, tramite controlli effettuati congiuntamente da Collegi del Servizio di Igiene degli Allevamenti con Collegi del Servizio di Sanità Animale, con particolare riferimento ai collegi di recente assunzione. Sono stati effettuati 29 Controlli Ufficiali congiunti riferiti a n. 25 allevamenti.

Incremento rispetto all'anno precedente delle verifiche interne condotte in tempo reale

Al fine di uniformare quanto più possibile l'approccio dei controllori nei confronti del benessere animale sono stati programmati ed effettuate supervisioni sul campo, svolte dai RUOT competenti, sui Veterinari Ufficiali deputati allo svolgimento di sopralluoghi nell'ambito dell'attività prevista dal PRBA 2022.

Sono stati effettuati n° 12 controlli di supervisione che hanno interessato 9 collegi. (80% dei Veterinari deputati allo svolgimento dei controlli).

Sono inoltre effettuati nel secondo semestre due audit in campo di Servizio sul Benessere Animale in allevamento sui seguenti processi:

- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli,
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti alla materia e della redazione dei relativi verbali.

I controlli sono stati condotti e registrati nel rispetto di quanto pianificato, in maniera completa e corretta, con elevato livello di professionalità. Le evidenze sono coerenti con quanto rilevato durante le verifiche e le risultanze sono coerenti con i criteri definiti. Non sono state rilevate NC, anche relative al Codice Etico e al Piano Aziendale Anticorruzione."

Nel corso del 2021 erano stati effettuati 4 controlli di supervisione, pertanto nel 2022 si è fortemente incrementato il numero dei controlli in campo.

BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

Piano benessere animale 2022 – controlli effettuati ATS Bergamo e relativi esiti:

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO CONTROLLI A DESTINO					
2022	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:				
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	N. MEZZI GIUNTI NEL 2022	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE	RENDICONTAZIONE
				N. MEZZI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	N. MEZZI CONTROLLATI
superiori alle 8 ore (lunghi viaggi)	MACELLO	33	10% dei mezzi in arrivo	4	3
inferiori alle 8 ore (breve viaggi)	MACELLO	4.000	2% dei mezzi in arrivo	80	87
b. PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI 2020					
n. giornate/controlli nei punti critici:			n. giornate/controlli lungo la strada:		
programmati		eseguiti	programmati		eseguiti
			5		4

Sono stati effettuati i controlli congiunti con le Autorità di PS (Polizia Stradale), come da tabelle precedenti. Non si sono rilevate particolari problematiche durante l'attuazione di tali controlli; la collaborazione fra le autorità coinvolte è stata ottima.

Non sono state emesse sanzioni.

BENESSERE ANIMALI DA ESPERIMENTO

Sono stati regolarmente programmati dei controlli nei due impianti utilizzatori di animali per la sperimentazione di cui al DECRETO LEGISLATIVO 4 marzo 2014, n. 26 - Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.

CATEGORIE	FREQUENZE MINIME DEI CONTROLLI	N. IMPIANTI ATTIVI	N. CONTROLLI PROGRAMMATI	N. CONTROLLI EFFETTUATI
Stabilimenti di allevamento	annuale	2	2	2
Stabilimenti fornitori	annuale			
Stabilimenti di allevamento/fornitori	annuale			
Stabilimenti utilizzatori	annuale	2	2	2
Stabilimenti utilizzatori di cani, gatti e/o primati non umani	semestrale			

Durante i controlli non sono emerse anomalie o irregolarità

Si evidenzia che i due impianti dell' xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, sono da anni soggetti a regolari controlli sul benessere con esiti costantemente favorevoli.

Attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE n.1069/2009 e UE n.142/2011

Attività programmata - Frequenza dei controlli

Al fine di armonizzare l'attività di controllo si era previsto di modulare l'attività di controllo ufficiale in funzione dei rischi potenziali per la salute pubblica ed animale, collegati alle singole tipologie di impianti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009.

Nel 2022 erano stati quindi programmati 75 controlli.

Attività svolta

Sono stati svolti complessivamente 119 controlli negli impianti di questo settore, che appare in piena espansione.

L'aumento del numero dei controlli è dovuto alle attività certificative per l'export della ditta ECB di Treviglio (10 controlli), che comporta numerosi accessi per i prelievi, la verifica di tracciabilità e di documentazione sanitaria nonché per le numerose verifiche per l'arrivo presso l'impianto Gastoldi e Ferri di Spirano di materiali in vincolo sanitario per influenza aviaria (42 controlli).

In seguito a quanto sopra l'attività si è particolarmente concentrata nei due impianti predetti, rendendo necessaria una diminuzione dei controlli negli impianti a minore rischio.

Nel 2022 sono state rilasciate 42 certificazioni per l'export di SOA.

Particolari criticità sono state segnalate nella gestione del dosaggio del GTH negli impianti di cat 1 e 2. Le ditte hanno evidenziato difficoltà nella omogenea dispersione del tracciante nella massa del prodotto.

Durante i controlli sono state rilevate le seguenti **non conformità**:

Procedure / Processi Controllati	NC	NC Risolte
Strutture e attrezzature: Manutenzione e Igiene /pulizia	6	5
Gestione eventuali sottoprodotti rimanenti	2	2
Gestione materiali in ingresso	2	2
ALTRO	5	4
Rispetto dei parametri di processo	1	1
Gestione prodotti ottenuti alla fine del processo o dei materiali/prodotti depositati	1	1
Tracciabilità e rintracciabilità (registro delle partite, documenti commerciali o certificati sanitari, art. 22)	8	8

Suddivise per le seguenti tipologie di impianto:

Attività	NC	NC Risolte
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione VI - Biogas - Categoria 2	3	3

Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 2	1	1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 1	1	1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 3	2	1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati - Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 2	1	0
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati - Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 3	2	2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati - Sezione XI - Centri di raccolta (art.23) - Categoria 3	1	0
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 3	11	10
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 3	4	3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 1	3	3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 3	1	1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 3	3	3

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	ESTREMI VIOLAZIONE
non aver identificato, raccolto e trasportato i sottoprodotti di categoria 1, 2 e 3 in contenitori idonei e correttamente identificati,	ART 21 REG CE 1069/2009
MANCATO RISPETTO PRESCRIZIONI INERENTI IL TRASPORTO SOA	Articolo 21, paragrafo 1 del Reg. CE 1069/2009
RINTRACCIABILITA' SOTTOPRODOTTI NON RISPETTATA	ART 22 REG 1069/2009
TRASPORTO SOA EFFETTUATO CON MEZZO NON IDONEO	ART 4 REG 1069/2009

Conclusioni

Il settore appare in incremento , con un aumento degli impianti, e in continua evoluzione.

E' un settore estremamente specialistico, le problematiche emerse sono state particolarmente complesse e di difficile gestione, interessando aspetti relativi al rilascio di certificazioni verso Paesi Terzi, modalità di gestione dei flussi nel nuovo sistema TRACES NT, gestione di allerta internazionali e respingimenti di prodotti non conformi.

E' un settore cruciale e pesantemente coinvolto anche nella gestione delle emergenze epidemiche, che necessita spesso di risorse e attività non programmabili a priori.

CONDIZIONALITA'

Le aziende del campione a rischio sono state identificate sulla base dei seguenti criteri:

- livello rischio classyfarm
- cambiamenti della situazione aziendale
- implicazione per la salute umana e animale, precedenti focolai
- infrazioni riscontrate negli anni precedenti
- numero di animali

Sempre in ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, le ispezioni programmate sono state effettuate congiuntamente da almeno DUE operatori Veterinari del DV.

Come da tabelle regionali sono stati programmati dal Servizio IAPZ i seguenti controlli:

	CGO4	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13	
CAMPIONE CASUALE	9	9	3	5	4	
CAMPIONE RISCHIO	23	23	14	6	23	
TOTALI	32	32	17	11	27	TOT. GEN 118

Tutti i CUAA programmati sono stati verificati (100%).

Sono risultati sfavorevoli e sono stati inseriti in LISPA come tali n° 6 controlli di sicurezza alimentare (CGO4). I risultati sfavorevoli per benessere animale, sono stati inseriti in SIVI con relativa documentazione.

Effettuate le verifiche previste sul 100% dei CGO non conformi e sul 10% dei CGO conformi.

In generale si è osservato un ritardo nella trasmissione delle check-list dopo la chiusura dei controlli (CGO 4-9), che ha comportato un ritardo nell'inserimento degli esiti del controllo nel sistema.

I colleghi interessati sono stati richiamati a porre maggiore attenzione alle tempistiche.

PIANO CONTROLLI COORDINATI FRA AUTORITA' COMPETENTI

Attività

A seguito di accordi intercorsi tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi erano stati concordati i seguenti programmi minimi di intervento da condursi in modalità congiunta o coordinata nel corso del 2022:

TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO/ COORDINATO
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	UTFAAC
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	ICQRF

FARMACOSORV. BOVINI/SUINI	4	NAS/ UTFAAC
MANGIMIFICIO	1	ICQRF
BENESSERE TRASPORTO	5	PS
CONTROLLI SCAMBI COMUNITARI	12	UVAC

A seguito di contatti e accordi diretti con le diverse Autorità Competenti le attività Risultano eseguiti i seguenti controlli con modalità coordinata/congiunta:

TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO/ COORDINATO
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	UTFAAC CONGIUNTI
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	ICQRF CONGIUNTI
FARMACOSORV. BOVINI/SUINI	4	NAS 2 COORDINATI 2 CONGIUNTI
MANGIMIFICIO	1	ICQRF CONGIUNTO
BENESSERE TRASPORTO	4	PS CONGIUNTI
CONTROLLI SCAMBI COMUNITARI	12	UVAC COORDINATI

Nel corso dei controlli si è rilevato un buon livello di cooperazione e di scambio di conoscenze.

Non si sono rilevate particolari criticità operative.

FORMAZIONE

Nel corso del 2022 si sono svolte attività formative interne come da allegata tabella:

PIANO CONTROLLO	ATTIVITA' DA SVOLGERE	SVOLTE		
Programmazione 2022	Presentazione pianificazione/programmazione 2022 operatori SIAPZ	31/03/22 Distretto A	26.04.22 Distretto B	
PNR	Diffusione contenuti PNR al personale addetto ai controlli e valutazione NC	10.02.22 Distretto B	16.02.22 Distretto A	
REV	REGISTRO ELETTRONICO DEI TRATTAMENTI Corso ATS-OMV	16.06.22		
Piano antimicrobico resistenza	PREVENZIONE E CONTROLLO DELL'ANTIMICROBICO RESISTENZA NEL CONTESTO DI UN APPROCCIO "ONE HEALTH"	05/10/22 I° ediz Dott.ssa Fiorina	05/10/22 II° ediz Dott.ssa Fiorina	
D.Lgs. 32/2021	Informazione su tariffe per i Controlli Ufficiali e altre Attività Ufficiali	02.03.22 SIAPZ		

VERIFICHE

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo il sistema delle verifiche interne si basa sulle seguenti attività:

- sistema degli audit interni
- verifica della corretta stesura del Rapporto di Audit, Ispezione, Verbale di Campionamento mediante verifica a campione su almeno il 2% dei Rapporti / Verbali)
- valutazione della conformità / congruità delle modalità di rilascio dei Certificati Sanitari mediante verifiche documentali (Verifica a campione sul 2% dei Certificati Sanitari rilasciati, con un minimo di 10 certificati per tipologia);
- verifiche sul 95% dei verbali di ispezione finalizzata alla sola verifica di congruità fra le evidenze, le risultanze e le azioni conseguenti; i verbali di ispezione vengono archiviati dopo sigla del RUOT attestante la visione degli stessi.

Al fine di garantire la miglior trasparenza e uniformità di relazione con gli operatori degli allevamenti controllati e per rendere il più possibile omogenei i controlli, sempre 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. In questo processo di definizione sono esclusi gli operatori addetti alle verifiche.

La pianificazione delle attività è effettuata sulla base dei carichi di lavoro e delle competenze professionali degli operatori, tenuto conto della graduazione del rischio, e non secondo rigidi criteri di territorialità.

Non sono assegnati agli operatori controlli di imprese la cui titolarità è legata da vincoli di parentela. Nel caso l'operatore evidenzia altre ragioni di potenziale conflitto o di incompatibilità, deve segnalarlo e viene escluso da tali controlli.

Il ricambio di Veterinari dovuto a dimissioni e pensionamenti, con conseguenti procedure di revisione dei territori e di mobilità, gestite a livello distrettuale, comporta, di fatto una riassegnazione di competenze e ambiti di controllo.

Le modalità di programmazione e di pianificazione ostacolano una continuità di presenza e di relazione operatore-vigilato; le assegnazioni dei compiti favoriscono l'alternanza dei sopralluoghi tra Veterinari e, compatibilmente con le risorse disponibili, i sopralluoghi sono effettuati da due operatori.

Quanto sopra, unitamente alla normale interscambiabilità degli operatori legata alle necessità di sostituzione per ferie, malattie, aggiornamento etc consente di impedire una univocità relazionale controllore-controllato, garantendo nel contempo che gli operatori mantengano quella conoscenza del territorio indispensabile, dati i destinatari dei nostri controlli, in particolare nelle aree più marginali.

Come da procedure interne, ogni check list o verbale di ispezione viene consegnato alla segreteria del Distretto e, prima dell'archiviazione, viene visionata e siglata dal competente RUOT. La gestione delle non conformità viene effettuata congiuntamente da Direzione Servizio/ UOT – operatore interessato.

Sono inoltre previsti audit interni che, a rotazione, vanno ad interessare le diverse attività svolte dal SIAPZ nei due Distretti.

Le verifiche effettuate, formalizzate nelle relazioni semestrali previste dal piano anticorruzione, non hanno rilevato gravi anomalie o non conformità.

Eventuali carenze minori rilevate a carico dei singoli operatori, vengono gestite dai competenti RUOT/Direttori di Distretto, nell'ambito delle procedure stabilite dai regolamenti e dal sistema di qualità aziendale

PROGRAMMAZIONE 2023 **SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE**

RISORSE

Ad oggi assegnate al Servizio risultano le seguenti risorse umane:

Direttore Servizio: dott. Nava Marco

Responsabile U.O. Distretto A: Albrici Giovanni (in distacco presso regione Lombardia)

Dirigenti Veterinari Distretto A:

Cecchetto Marco (100%) (Responsabile FF della U.O.)

De Giacomi Carla (100%)

Caslini Chiara (100%)

Di Patrizi Giulia (100%)

Sono inoltre concordate attività a carico dei colleghi di altre aree operanti in zone montane e disagiate:
(SSA): circa 350 ore, attività da svolgersi nel territorio dell'alta Valle Brembana
(SIAOA) circa 300 ore, attività di controllo caseifici e certificazione alta valle Taleggio
(SSA) circa 180 ore, attività da svolgersi nel territorio dell'alta Valle Seriana/Scalve

Referente U.O. Distretto B: Agazzi Rosa

Dirigenti Veterinari Distretto B:

Carrara Mauro (100%)(referente PNR)

Trifone Marina (100%)

Adami Luigi (100%)

Bosio Giancarlo (100%)

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.

OBIETTIVI VINCOLANTI

LINEE GUIDA 2023 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

1. La programmazione è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:
 - Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
 - DDGW 2086 del 15/02/2023 "LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ANNO 2023".
 - Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025", deliberazione n. XI/2395 del 15 febbraio 2022
2. DETERMINAZIONI IN ORDINE AGLI INDIRIZZI DI PROGRAMMAZIONE PER L'ANNO 2023, DGR 7758 DEL 28/12/2022
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.

CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO

Le presenti disposizioni si applicano a tutte le aziende registrate per la produzione di latte crudo destinato alla:

- commercializzazione per il trattamento termico/trasformazione,
- trasformazione per la vendita diretta in azienda

- vendita diretta al consumatore finale.
- vendita per l'alimentazione umana in ogni forma

OBIETTIVI

- Garantire che la produzione del latte crudo soddisfi i requisiti previsti dal reg.(Ce) 853/04
- Responsabilizzare i produttori primari e gli altri operatori del settore alimentare
- Semplificare gli adempimenti burocratici
- Valorizzare le produzioni Nazionali

REGISTRAZIONE AZIENDE DI PRODUZIONE E INTERMEDIARI

Tutte le aziende che iniziano l'attività di produzione di latte crudo destinato ad essere commercializzato per il consumo umano, devono:

□ essere registrate, ai sensi dell'art.6 del Reg.(CE) n.852/2004, presso i Dipartimenti Veterinari in Banca Dati regionale con la tipologia "riproduzione latte"

□ aver effettuato gli adempimenti previsti dalla segnalazione certificata inizio attività.,

Il primo acquirente, nel caso gestisca i dati relativi ai parametri igienico sanitari, è soggetto ad obbligo di notifica ai fini della registrazione, ai sensi del Reg.(CE) n.852/2004 come operatore del settore alimentare.

Il primo acquirente deve individuare il "responsabile della abilitazione e formazione per gli addetti al prelievo di latte crudo ". Tale operatore deve aver comprovata esperienza pluriennale nel settore o aver partecipato al corso per formatori a cura del reparto Produzione primaria dell'IZSLER e della DG Welfare di Regione Lombardia.

PARAMETRI IGIENICI LATTE CRUDO

Presso ogni allevamento dove viene prodotto latte per il consumo umano devono essere eseguiti 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.

Presso ogni allevamento di produzione deve essere presente la documentazione relativa alle analisi effettuate.

Per documentazione si intende la raccolta di tutti i rapporti prova delle analisi effettuate almeno negli ultimi dodici mesi.

DEROGHE

In caso di formale richiesta, il Dipartimento Prevenzione Veterinario e sicurezza alimentare potrà derogare, con atto formale, le frequenze di campionamento per cellule somatiche e carica batterica nei seguenti casi:

ALPEGGIO

- Nel periodo trascorso in alpeggio i prelievi per ricerca Carica Batterica, Cellule Somatiche e Sostanze inibenti possono essere sospesi.
- Se il latte ottenuto in alpeggio viene consegnato in toto o in parte (es. a giorni prefissati) all'acquirente posto a fondo valle è invece necessario mantenere la frequenza di prelievi di almeno 2 prelievi al mese.
- in esito alla demonticazione dovrà essere ripresa l'attività di campionamento del latte e nel caso di singola analisi sopra i parametri previsti, dovrà iniziare il periodo di osservazione con l'adozione dei provvedimenti in caso di non risoluzione della non conformità entro i tre mesi

CASEIFICI AZIENDALI

- Trasformazione del latte prodotto direttamente nella stessa azienda riconosciuta/registrata ai sensi del Reg (CE) 852/04 e 853/04 collocata in zone "disagiate" con produzione di latte in quantità inferiore ai 4 q die. In questo caso la numerosità dei controlli non potrà essere inferiore a 1 per mese.

I Dipartimenti Veterinari nel definire le zone disagiate possono oltre ad una collocazione in zone di montagna valutare anche una distanza significativa da un laboratorio in grado di gestire le analisi richieste.

Negli allevamenti, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcuna operazione diversa dalla filtrazione dalle impurità grossolane e dalla refrigerazione.

In particolare non sono ammessi , trattamenti (es filtrazione) in grado di modificare il tenore in germi e cellule somatiche del latte (nota prot. 0017187 del 10/06/2008 del Ministero del Lavoro della salute e delle Politiche Sociali).

SEGNALAZIONI E PROVVEDIMENTI IN CASO DI NON CONFORMITA'

Non si rilevano sostanziali variazioni rispetto a quanto previsto nel 2022 (vedi LINEE GUIDA PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO– Documenti Regionali 2023

RIENTRO NEI PARAMETRI NEI 90 GIORNI DI OSSERVAZIONE

La segnalazione di osservazione viene a decadere al rientro delle medie geometriche previste dall'Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III del Reg.(CE) n.853/2004. Copia di tale documentazione, debitamente controfirmata come notifica dall'allevatore, deve essere disponibile agli atti sia dell'acquirente che del produttore primario.

Il rientro deve essere segnalato all'ATS competente per la chiusura del procedimento.

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.

In caso di dubbi sull'attendibilità degli esiti i DVSAOA possono effettuare ulteriori prelievi di verifica.

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.

Il produttore, il primo acquirente, lo stabilimento di trasformazione e/o i loro soggetti delegati comunica il mancato rientro fornendo contestualmente copia delle analisi effettuate negli ultimi 30 giorni che attestano che i singoli esiti sono conformi.

L'allevatore richiede 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 per conferma dei valori conformi e in caso di esito favorevole il Dipartimento di Prevenzione Veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale, competente sull'azienda di produzione, in base ai dati acquisiti, e alla situazione rilevata, concede una **deroga al divieto** d'utilizzo del latte per il consumo umano.

Tale deroga rimane valida a condizione che tutti i singoli campioni effettuati sul latte di massa diano esito favorevole fino al rientro della relativa media geometrica.

La deroga, con i relativi vincoli (immediata revoca a seguito anche di un solo singolo esito non conforme), deve essere notificata immediatamente all'azienda di produzione e copia di tale documentazione va inviata allo stabilimento di trasformazione e all'ATS di competenza.

Le singole analisi vengono monitorate per le dovute verifiche fino al rientro delle medie.

Il produttore, il primo acquirente, lo stabilimento di trasformazione e/o i loro soggetti delegati comunica il mancato rientro NON allegando contestualmente copia delle analisi effettuate negli ultimi 30 giorni che attestano che i singoli esiti sono conformi.

il Dipartimento di Prevenzione 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. 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.

RIENTRO DAL PROVVEDIMENTO DI DIVIETO DI UTILIZZO

In caso di emissione del provvedimento di divieto di conferimento del latte, la ripresa della consegna potrà avvenire solo a seguito:

- dell'effettiva risoluzione delle cause che hanno comportato il provvedimento di divieto,
- della presenza di almeno 2 esiti conformi per i parametri igienico-sanitari (CBT , Cellule Somatiche) eseguiti in autocontrollo ad almeno 7 giorni di distanza l'uno dall'altro e di due prelievi ufficiali con esito favorevole, richiesti formalmente dall'allevatore a pagamento ai sensi del D.Lgs. 32/2021 art. 9 comma 3 e comma 9 il primo dei quali da eseguirsi almeno dopo 10 giorni dal provvedimento di divieto di conferimento del latte e il secondo dopo almeno 7 giorni dal primo.

A seguito di esito favorevole di tutti e i prelievi potrà essere ripresa la consegna del latte e si procederà al ricalcolo della media geometrica (allegato 7).

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.

PER I MODELLI SI VEDANO ALLEGATI DA 1 A 7 ALLE LINEE GUIDA 2023 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, PUBBLICATE IN SIVI

DESTINAZIONE LATTE NON CONFORME

Il latte che non rispetta, al termine del periodo di osservazione, i limiti previsti per il tenore in cellule somatiche e/o carica batterica può:

Essere smaltito in azienda con i reflui aziendali.

Utilizzato per l'alimentazione degli animali allevati in azienda, concordando con il DVSAOA eventuali trattamenti risanatori.

Destinato agli impieghi previsti per i materiali per i materiali di categoria 3 dal Reg. (CE) n.1069/2009.

PROCEDURE PER LA GESTIONE DI POSITIVITÀ PER SOSTANZE INIBENTI IN ALLEVAMENTO SU CAMPIONAMENTO EFFETTUATO NELL'AMBITO PAGAMENTO QUALITÀ O ALTRO

1. il responsabile del laboratorio (accreditato per tale analisi) deve segnalare, (mediante comunicazione telefonica seguita da mail/fax), al termine dell'analisi, il riscontro di positività per sostanze inibenti al responsabile dell'esecuzione del controllo (allevatore/acquirente/stabilimento)

2. il responsabile dell'esecuzione del controllo è tenuto ad informare, nello stesso tempo e con gli stessi mezzi:

a. il DVSAOA dell'ASL/ATS dove ha sede l'azienda di produzione,

b. DVSAOA competente per acquirente/stabilimento di trasformazione/trattamento.

Inoltre sospende il ritiro del latte ed effettua e/o richiede all'Osa un campione in autocontrollo (presso un laboratorio accreditato) che dimostri la risoluzione della non conformità, acquisito l'esito favorevole può essere ripreso il conferimento del latte con segnalazione all'autorità competente. (Le comunicazioni possono essere effettuate tramite posta elettronica).

3. IL Dipartimento di Prevenzione Veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale, competente sull'azienda, effettua 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.

Il DVSAOA competente sull'azienda, qualora lo ritenga utile e comunque sempre in caso di dubbio, effettua un campionamento ufficiale sul latte crudo secondo le modalità previste dal PNR per il campionamento in caso di sospetto clinico anamnestico (art.23 DLgs n. 158/2006)

Ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009 art. 9 lettera c) il latte "non conforme" si configura come un sottoprodotto di categoria 2 e può essere smaltito ai sensi dell'art. 13 dello stesso Regolamento e ai sensi del Reg. (UE) 142/2011 (applicati sul terreno senza trasformazione preliminare, se si tratta di stallatico, del contenuto del tubo digerente separato da quest'ultimo, di latte, prodotti a base di latte e di colostro e qualora l'autorità competente ritenga che non presentino rischi di diffusione di malattie trasmissibili gravi).

E' 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).

PROCEDURA DI GESTIONE POSITIVITA' PER SOSTANZE INIBENTI SUL LATTE DI CISTERNA IN ENTRATA NELLO STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE

Lo stabilimento di trattamento/trasformazione dovrà disporre, nel piano di autocontrollo di procedure specifiche per la gestione della cisterna che dovesse rilevarsi positiva alle sostanze inibenti.

Tali procedure dovranno indicare chiaramente:

- modalità di comunicazione 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. E' 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).

REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ

Oltre al rispetto di quanto previsto dalla sez.IX allegato III Reg (Ce) 853/04, il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità» deve essere, appena munto, immediatamente filtrato e refrigerato, entro due ore, nell'apposito locale alla temperatura massima di +6 °C ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di trattamento termico, inoltre deve essere presente in azienda un registro di carico e scarico, vidimato dall'autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e l'impresa destinataria. Tale registro può essere sostituito da altre forme di registrazioni presenti in azienda aventi i medesimi contenuti.

Pertanto rimangono in vigore la vidimazione dei registri (anche a cura di altre autorità), la completezza e correttezza delle registrazioni e la loro presenza in azienda, come pure la presentazione di SCIA prima dell'inizio dell'attività.

Requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità»:

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
latte crudo di vacca produzione latte fresco pastorizzato di alta qualità	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 100.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 300.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
	Tenore in materia grassa	>3,5%		
	Tenore in materia proteica	>32,0 g/l		
	Contenuto in acido lattico	<30ppm		
	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg 37/10	campione singolo	

Per quanto riguarda il tenore in materia grassa, proteica e i residui di antibiotici, considerato che il D.M. n. 185/91 non ha stabilito una frequenza, questi devono essere effettuati con la frequenza prevista per il tenore in germi; per quanto riguarda il contenuto di acido lattico, considerato il significato del parametro, si ritiene che l'analisi debba essere effettuata esclusivamente sul latte effettivamente destinato per la produzione di latte alta qualità e che la richiesta di questo parametro debba essere mirata solo a chiarire determinati casi "problema".

Procedure segnalazioni non conformità latte alta qualità

In caso di superamento della media geometrica per cellule somatiche/carica batterica, l'operatore del settore alimentare comunica formalmente all'azienda di produzione che dalla data di notifica ha inizio il mese previsto per il rientro nei parametri.

Tale comunicazione è trasmessa contestualmente anche ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale competenti sia sull'azienda di produzione che sull'azienda di trattamento.

Al termine del periodo di osservazione, se il latte è rientrato nei parametri, la pratica viene archiviata; se persiste la non conformità, il latte deve essere escluso dal circuito di produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità.

In caso di mancato rispetto dei valori per tenore materia grassa, tenore in materia proteica e contenuto in acido lattico, il latte crudo non deve essere utilizzato per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità e la non conformità deve essere segnalata ai competenti Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria e sicurezza degli alimenti di origine animale.

Considerata la difficoltà nella gestione dei parametri grasso e proteine, si suggerisce il calcolo della media aritmetica trimestrale dei valori conteggiata sui risultati di almeno sei analisi (2 analisi mensili)

Il parametro acido lattico viene utilizzato per verificare lo stato igienico e valutare il corretto funzionamento di un impianto di mungitura, per attestare l'igiene delle attrezzature e degli altri impianti (tank) e per dimostrare la corretta conservazione (rispetto della catena del freddo) del campione prima del suo arrivo in laboratorio. Si ritiene pertanto che l'analisi debba essere effettuata solo sul latte effettivamente utilizzato per la produzione di latte di alta qualità

La documentazione attestante la corretta gestione delle non conformità deve essere sempre disponibile nelle aziende di produzione, intermediari o stabilimenti.

I Dipartimenti Veterinari sicurezza degli alimenti di origine animale competenti sia sull'allevamento di produzione che sullo stabilimento di trattamento dovranno definire uno scambio regolare di dati e in caso di mancato rientro nei limiti previsti per cellule somatiche, carica batterica e/o il mancato rispetto degli altri parametri, vigilare sul reale utilizzo del latte.

La programmazione dei controlli sul settore della produzione latte crudo destinato alla produzione di latte fresco di alta qualità sia sulle aziende di produzione che di **trattamento farà parte integrante del Piano Aziendale dei controlli. (controllo di almeno il 10% delle aziende in possesso dell'autorizzazione del D.M. 185/91).**

REQUISITI SPECIFICI PER LA PRODUZIONE LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

CAMPO DI APPLICAZIONE

Tutte le aziende di produzione latte che effettuano la vendita di latte crudo diretta al consumatore finale:

- nell'azienda di produzione ;
- tramite macchine erogatrici collocate nella stessa azienda o al fuori di questa ma funzionalmente correlate;
- **previo confezionamento nella stessa azienda di produzione in esito a verifica del possesso dei requisiti specifici.**

PROCEDURE PER INIZIO ATTIVITÀ

- L'azienda agricola che intende 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
- acquisizione della SCIA da parte del DVSAOA e registrazione e/o modifica tipologia produttiva dell'allevamento nel sistema anagrafe
- verifica del possesso dei requisiti strutturali aziendali e dei parametri di conformità del latte da parte del DVSAOA entro 30 gg dal ricevimento SCIA/registrazione/modifica tipologia
- Il distributore utilizzato dovrà essere registrato ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 mediante SCIA da presentare al Comune ove il distributore è collocato
- Il posizionamento delle macchine erogatrici e' limitato al territorio della Provincia dove è ubicata l'Azienda di produzione o delle Province contermini.

REQUISITI IGIENICO SANITARI

Latte vaccino:

tabella 1

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
Cellule somatiche	300.000/ml	per i parametri relativi a cellule somatiche e carica batterica è possibile utilizzare gli esiti dei prelievi

Tenore in germi a 30	25.000 /ml	eseguiti dall'acquirente
Enterobacteriacee	3.000 ufc/ml	CAMPIONE SINGOLO - FREQUENZA PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI

Tabella 2

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	CAMPIONE SINGOLO - FREQUENZA PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 ml	
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 25 ml	
<i>E.coli</i> produttori di tossina Shiga STEC	Assente in 25 ml	
<i>Staphylococcus aureus coagulans</i> +	500 ufc in 1 ml (§)	
Enterotossina stafilococcica	Assente	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	Assente	
Aflatossina M1	< 30 ppt	
Residui di sostanze inibenti	Allegato I Reg (Ce) 37/2010	

§ in caso di superamento del valore è necessaria la ricerca dell'Enterotossina Stafilococcica

Latte crudo caprino, equino:

tabella 3

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
Tenore in germi a 30	50.000 /ml	media geometrica 2 analisi al mese per 2 mesi. Per parametri relativi alla carica batterica è possibile utilizzare gli esiti dei prelievi eseguiti dall'acquirente
Enterobacteriacee	3.000 ufc/ml	CAMPIONE SINGOLO - FREQUENZA

		PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI
--	--	------------------------------------

Tabella 4

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	CAMPIONE SINGOLO - FREQUENZA PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 ml	
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 25 ml	
<i>E.coli</i> produttori di tossina Shiga STEC	Assente in 25 ml	
<i>Staphylococcus aureus coagulans</i> +	500 ufc in 1 ml (§)	
Enterotossina stafilococcica	Assente	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	Assente	
Aflatossina M1	< 30 ppt	
Residui di sostanze inibenti (NO PER EQUIDI)	Allegato I Reg (Ce) 37/2010	

in caso di superamento del valore è necessaria la ricerca dell'Enterotossina Stafilococcica

AUTOCONTROLLO

L'operatore del settore alimentare in base ai dati storici disponibili, alle procedure adottate e alla complessità della propria attività definirà un piano di campionamento che deve prevedere la ricerca sia dei i parametri di processo che di quelli di sicurezza alimentare.

I campionamenti del latte ai fini della valutazione dei requisiti previsti devono essere rappresentativi del latte dell'azienda (latte di massa) in quanto devono rappresentare lo stato sanitario e le procedure igienico sanitarie complessive dell'azienda; non risulta pertanto possibile "selezionare" alcuni capi sui quali effettuare una mungitura specifica per la produzione del latte destinato alla vendita diretta.

CONTROLLO UFFICIALE

Il piano di campionamento ufficiale che i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale dovranno adottare nel territorio di competenza dovrà prevedere al minimo :
erogatori: due campioni all'anno con ricerca dei parametri igiene di processo, sicurezza alimentare, sostanze inibenti e aflatossina M1 e della CBT e Cellule Somatiche (Per i parametri relativi a cellule somatiche e carica batterica è possibile acquisire gli esiti dei prelievi eseguiti dall'acquirente)

"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 (2 per le prove microbiologiche, uno per CBT e Cellule Somatiche- se richieste- e uno per Aflatossina M1) di cui uno contenente il conservante.

RICERCHE	Bergamo	DISTRETTO A	DISTRETTO B
Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	I° SEMESTRE 32	9	23
Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	II° SEMESTRE 32	9	23

La pianificazione dei campioni in accordo con la Sezione dell'Istituto Zooprofilattico di BG, seguirà il seguente calendario:

Martedì 28 marzo: erogatori distretto A (9) + B (7)

Mercoledì 29 marzo: erogatori distretto B (16)

Martedì 17 ottobre: erogatori distretto A (9) + B (7)

Mercoledì 18 ottobre: erogatori distretto B (16)

Consegna entro ore 12 presso IZLER BG.

PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN ESITO A SUPERAMENTO DEI LIMITI PREVISTI

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, utilizzando l'allegato 1 EROGATORE e ha trenta giorni per risolvere la non conformità, se ciò non avvenisse 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 (allegato 3 e 4 EROGATORE).

In caso di mancato rientro il DPVSOA predispone il divieto di utilizzo del latte per la vendita diretta e tale divieto resterà attivo fino al rientro del parametro come media geometrica. (allegato 5 EROGATORE).

In caso di superamento del valore per il parametro Enterobacteriaceae

l'OSA ha 15 giorni per adottare procedure di autocontrollo atte a risolvere le non conformità e per effettuare analisi di laboratorio finalizzate al rientro nei limiti stabiliti. Il parametro dovrà essere monitorato nei tre mesi successivi con almeno un campione al mese.

PER I MODELLI SI VEDANO GLI ALLEGATI ALLE LINEE GUIDA 2023 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, PUBBLICATE IN SIVI

PARAMETRI SICUREZZA ALIMENTARE:

In caso di positività per:

residui di sostanze inibenti,

- aflatossina M1 (*),
- *Listeria monocytogenes* (**)
- *Salmonella* spp (**)
- *Campylobacter* termotolleranti(**)
- *E.coli* VTEC (***)
- *Streptococcus agalactiae*

(*)Per quanto riguarda l'aflatossina M1 se il valore è tra i 30ppt e il limite di legge 50ppt il produttore ha 7 giorni di tempo per individuare e rimuovere la causa della contaminazione e quindi rispettare il limite più restrittivo definito per la vendita diretta di latte crudo.

(**) **La positività 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) deve essere considerata come indicatore di rischio quindi devono essere adottate azioni correttive igienico sanitarie e ripetute le analisi atte a dimostrare il mantenimento di condizioni igieniche di produzione ottimali**

- immediata sospensione della vendita diretta di latte crudo destinato al consumatore finale con adozione di atto formale (vedi allegato 1bis EROGATORE alle linee guida regionali),
- adozione di azioni correttive in azienda
- ulteriori campionamenti, anche in autocontrollo e ufficiali se ritenuto necessario, per confermare la risoluzione della non conformità, in caso di esiti favorevoli potrà essere ripresa la vendita

ULTERIORI INDICAZIONI

In caso di non conformità al criterio ENTEROBATTERIACEE 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.

In caso di non conformità ai **criteri di sicurezza alimentare** del latte di un erogatore, la sospensione interesserà **TUTTI gli erogatori dello stesso proprietario** e l'attività potrà riprendere dopo l'adozione di interventi, documentati di pulizia e sanificazione e ulteriori campionamenti 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

E' possibile, in caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito del superamento di uno o più limiti di accettabilità del latte, il responsabile dell'azienda interessata possa temporaneamente cedere l'utilizzo dell'erogatore ad altra azienda alle seguenti condizioni:

- l'azienda subentrante stia già effettuando la vendita di latte crudo e, di conseguenza, il latte prodotto soddisfa i criteri stabiliti
- il responsabile dell'azienda presenti ai competenti uffici una dichiarazione di subentro temporaneo per l'attività di vendita.
- sull'erogatore venga chiaramente indicato che il latte commercializzato proviene dall'azienda subentrante
- sia documentato l'intervento di pulizia e sanificazione

Il controllo ufficiale **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 presenza corrette informazioni per il consumatore

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE VENDITA LATTE CRUDO SIA TRAMITE EROGATORE CHE CONFEZIONATO

Presso ciascun erogatore di latte crudo devono essere esposte in modo ben visibile al consumatore le seguenti informazioni:

- Denominazione di vendita: Latte crudo di.....(specie)
- Produttore: ragione sociale e indicazione completa della sede dell'allevamento di produzione, si sottolinea che ad ogni erogatore deve corrispondere una e una sola azienda senza possibilità di commercializzazione tramite intermediari di sorta.
- Modalità di conservazione: da conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +0 e +4 gradi.
- Precauzioni d'uso: **"PRODOTTO DA CONSUMARSI DOPO BOLLITURA"** in rosso chiaramente visibile sul frontale della macchina erogatrice e con caratteri di almeno 4 centimetri (**tali indicazioni devono essere riportate in caso confezionamento di latte crudo sul contenitore**).
- Altre indicazioni: **"la data di mungitura del latte e la data di scadenza dello stesso, che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura"** (es. data mungitura 01.01.23 data scadenza 03.01.23).

Si rammenta che il latte deve essere sostituito, nell'erogatore 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.

È consentito, in aggiunta a quanto sopra indicato, riportare presso l'erogatore i risultati delle analisi effettuate sul latte sia in attuazione delle procedure di autocontrollo che di controllo ufficiale.

Come previsto dal 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

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. 625/2017, 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 di cui sopra, sia delle aziende di produzione che degli impianti di trasformazione, è consentito l'utilizzo di test rapidi immunoenzimatici qualitativi o semi-quantitativi, che comunque non possono sostituire i controlli effettuati in laboratori 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.

AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE

Le seguenti procedure si applicano alle aziende che producono e commercializzano latte destinato alla trasformazione nonché alle aziende che producono latte crudo per la vendita diretta in azienda e con distributori automatici.

1.1 Compiti dell'OSA

a. Autocontrollo

È possibile che animali alimentati con mangimi contenente Aflatossina B1, anche a valori conformi alla normativa vigente, producano latte contaminato da Aflatossina M1. Pertanto, il piano di autocontrollo in tali strutture deve prevedere analisi di campioni di latte per la verifica della conformità delle produzioni ai livelli massimi di aflatossina M1 stabiliti dalla normativa vigente. Tali analisi, in presenza di specifico accordo tra l'allevatore ed il primo acquirente, possono essere svolte direttamente a cura di quest'ultimo anche nell'ambito del sistema del pagamento latte secondo qualità.

Le analisi dovranno essere effettuate su campioni relativi alla singola azienda produttrice e copia dei rapporti prova deve essere disponibile in allevamento.

La frequenza dei campionamenti deve essere correlata alla situazione della contaminazione del mais e alla prevalenza di contaminazione del latte di massa a livello del territorio della ATS. Al di là di situazioni definite "emergenziali" causate da andamenti anomali stagionali si ritiene sufficiente l'effettuazione di un campionamento di latte di massa con cadenza TRIMESTRALE, analizzato presso un laboratorio accreditato. D deroghe potranno essere definite per realtà zootecniche in cui il mais non rappresenta l'alimento preponderante della razione alimentare delle vacche lattifere.

b. Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del **livello di attenzione** (0,040 µg/kg), **tenendo conto del livello di incertezza del metodo**, l'OSA deve comunicare il risultato ai Servizi veterinari competenti entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito, secondo modalità da concordare con i Servizi stessi e adottare immediatamente azioni correttive sulle buone prassi agricole (se necessario modifica della razione alimentare giornaliera con l'eliminazione o la riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione, ecc.). Con successive analisi, effettuate sulle munte successive, dovrà confermare l'efficacia delle azioni adottate.

Nei casi in cui i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo **superino i tenori massimi previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006**, tenuto conto dell'incertezza di misura del metodo, l'OSA provvede a:

- I.** comunicare il risultato al Servizio veterinario competente al momento dell'acquisizione dell'esito e **comunque entro 12 ore**
- II.** sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta e/o la lavorazione nell'eventuale caseificio aziendale
- III.** adottare azioni correttive sull'alimentazione degli animali;
- IV.** 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,
- V.** procedere ad un prelievo in autocontrollo per la ricerca dell'Aflatossina M1

- VI.** riprendere il conferimento del latte crudo a seguito dell'acquisizione 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,
- VII.** trasmettere al Servizio Veterinario copia dell'esito favorevole e la comunicazione dell'avvenuta chiusura della Non Conformità

Dopo la ripresa del conferimento e/o della vendita diretta del latte ai fini alimentari, il Servizio Veterinario competente provvederà ad effettuare un campionamento mirato, in modalità legale, nei tempi che riterrà opportuno, tenendo conto della valutazione del rischio (es. ripetute positività, uso di mais aziendale, ecc.).

1.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

L'Autorità competente provvede a:

- I.** Individuare sulla base dei criteri stabiliti, il numero delle aziende in cui intensificare i controlli per il rischio aflatossina M1 con un campionamento sul latte di massa come attività di sorveglianza, in assenza di sospetto e senza vincolo del prodotto; (Indicare sul verbale Piano Sorveglianza aflatossine)
- I.** verificare nelle aziende che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni correttive (esempio gestione delle buone prassi agricole) in caso di superamento del livello di attenzione/legge;
- II.** sensibilizzare gli allevatori sulle problematiche connesse alla contaminazione del latte con aflatossina M1 e fornire loro assistenza sulle attività necessarie a ridurre/eliminare tale rischio.

b. Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del tenore massimo stabilito dal reg. (CE) n. 1831/2003 per aflatossina M1:

- I.** in campioni prelevati in autocontrollo, il Servizio veterinario verifica le azioni correttive messe in atto dall'OSA e le analisi effettuate per consentire la ripresa del conferimento.
- II.** in campioni prelevati a seguito del Piano Sorveglianza Aflatossine, VEDI PIANO SPECIFICO.

CENTRI DI RACCOLTA LATTE, STABILIMENTI DI TRATTAMENTO TERMICO E DI TRASFORMAZIONE

2.1 Compiti dell'OSA

a. Autocontrollo

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 di frequenze di campionamento definite 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 partite di latte provenienti da altri stabilimenti nazionali ed esteri.

b. 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 12 ore, fornendo l'elenco dei fornitori e provvedendo nel contempo ad identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Il latte di tali aziende verrà sospeso dal conferimento e contestualmente il Servizio competente sullo stabilimento comunicherà ai Dipartimenti competenti sulle aziende di produzione la non conformità.

La ripresa del ritiro del latte di queste aziende avverrà a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari. Il rapporto di prova deve essere trasmesso al Servizio veterinario competente sull'azienda produttrice.

b2. Gestione del superamento dei limiti di legge

A seguito del rilievo di un esito di un campionamento superiore a 0,050 µg/kg

- 1. nel latte di uno o più conferenti costituenti la cisterna in entrata che ha però valori di legge accertati conformi anche in autocontrollo ,**

l'operatore del settore alimentare dello stabilimento di trasformazione/trattamento deve interrompere il ritiro del latte dall'allevamento di origine dei conferenti, comunicare la positività all'allevatore e al Servizio Veterinario competente per il controllo sullo stabilimento e sull'allevamento, ma i prodotti, stante la cisterna conforme, sono da considerarsi idonei al consumo umano.

- 2. nel 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 1
- se il latte è già stato lavorato dovrà avviare le procedure previste dall'articolo 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 (ritiro/richiamo prodotti non conformi) e destinare i prodotti ottenuti alla distruzione come categoria 1

- 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 dal punto gestione prodotti

b3. Gestione latte non conforme

Il latte non conforme, già conferito in stabilimento, deve essere avviato alla distruzione come materiale di categoria 1, ai sensi dell'art. 8 lettera d) e dell'art. 12 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.

2.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

- I. verifica la 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;
- II. 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;
- III. 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)
- IV. effettua, come da programmazione Regionale, i campionamenti ufficiali previsti.

2. 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 diluito/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" *.

In caso di lotto costituito esclusivamente da latte risultato non conforme si campionerà solo il suddetto lotto, compreso il siero. La panna ed i prodotti derivati, quali il burro, sono esclusi dalle restrizioni all'immissione in commercio e dal campionamento, in quanto in bibliografia è documentata l'affinità della Aflatossina M1 per la frazione proteica del latte e non per la frazione lipidica.

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.

Qualora debbano essere campionati formaggi si applicano i seguenti criteri:

a) Formaggi ottenuti da trasformazione di latte con concentrazioni di aflatossina M1 da $>0,050 \mu\text{g/kg}$ a $0,100 \mu\text{g/kg}$:

• il periodo di tempo considerato per la definizione di "unità produttiva" () non dovrà comunque essere superiore ai 5 giorni;*

• qualora il risultato delle analisi relative alle forme campionate superi, anche per un solo campione, il valore di $0,200 \mu\text{g/Kg}$, dovrà essere effettuato un ulteriore campionamento sulle forme prodotte in ogni giornata di lavorazione nel periodo di tempo considerato.

b) Formaggi ottenuti dalla trasformazione di latte con concentrazioni di Aflatossina M1 da $>0,100 \mu\text{g/kg}$ a $0,150 \mu\text{g/kg}$:

• il periodo di tempo considerato per la definizione di "unità produttiva" () non dovrà comunque essere superiore ai 3 giorni;*

• nel caso in cui il risultato anche di un solo campione effettuato sulle forme sia superiore al valore di $0,200 \mu\text{g/Kg}$, si procederà ad un ulteriore campionamento delle forme prodotte in ogni giornata di lavorazione nel periodo di tempo considerato.

c) Trasformazione di latte con concentrazioni di Aflatossina M1 $> 0,150 \mu\text{g/kg}$:

• si effettuerà un campionamento delle forme per ogni giornata di lavorazione compresa nel periodo considerato.

(*) 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.

Sanzioni per la violazione degli obblighi

In caso di evidenza di una mancata segnalazione di non conformità rilevata in autocontrollo, devono essere applicate le sanzioni di cui alla nota del Ministero della Salute n.11850 del 29/03/2016.

La suddetta nota cita che: "l'inosservanza degli obblighi di cui all' articolo 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 è soggetta al regime sanzionatorio di cui all'articolo 3 del Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190". Di conseguenza, salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare che, essendo a conoscenza che un alimento non più nella loro disponibilità non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, non attivano le procedure di ritiro degli stessi, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 euro a 18.000 euro (Art.3, comma1).

Ove i medesimi, pur avendo attivato la procedura di ritiro, non ne informano contestualmente l'autorità competente, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 3.000 euro (Art.3, comma 2).

Salvo che il fatto costituisca reato, ulteriore sanzione amministrativa (da 2.000 euro a 12.000 euro) può, inoltre, essere applicata agli operatori del settore alimentare che non forniscono alle autorità competenti le notizie o la collaborazione dalle stesse legittimamente richieste, al fine di evitare o ridurre rischi legati ad un alimento da essi fornito (Art.3, comma 3).

Gli operatori del settore alimentare di produzione di prodotti a base di latte o di latte trattato termicamente, che essendo a conoscenza di esiti non conformi per presenza di Aflatossina M1, non applicano quanto previsto dal piano di autocontrollo, sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1000 euro a 6000 euro, prevista dall'art.6, c. 8 del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193.
Qualora si ravvisassero profili di reato, deve essere fatta segnalazione all'autorità giudiziaria ai sensi dell'art. 444 CP (commercio di sostanze alimentari nocive).

PIANO SORVEGLIANZA 2023 CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI AFLATOSSINA NEL LATTE IN ALLEVAMENTI

LO SPECIFICO PIANO E' IN FASE DI REVISIONE E SARA' OGGETTO DI INTEGRAZIONE NON APPENA DISPONIBILE

PIANO CONTROLLO CISTERNE SIA DI ORIGINE NAZIONALE CHE COMUNITARIA

RICERCA DI AFLATOSSINA M1 NEL LATTE BOVINO/CAPRINO NAZIONALE

I Servizi Veterinari dei DVASOA procederanno 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, privilegiando le cisterne da latte provenienti dall'interno di ciascuna Provincia.

I campioni saranno conferiti, per l'esecuzione delle analisi, presso la sede dell'IZSLER di Brescia.

ATS	MAG.	GIU.	LUG.	AGO.	SETT	OTT.	NOV.	DIC.	TOT
Bergamo	1	1	1	2	2	2	2	1	12
DISTRETTO	A	A	A	AB	AB	AB	AB	B	12

Si ritiene inoltre opportuno fornire i seguenti ulteriori chiarimenti in merito ad alcuni aspetti operativi

- 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 DVASOA competente.
- in caso di riscontro di valori di aflatossina M1 **superiori al limite massimo** si deve procedere a:
 - **cisterna di latte proveniente da aziende di altre Regioni:** immediata segnalazione alla scrivente struttura 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 all'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 DVASOA sede del centro o dello stabilimento di normale conferimento del latte. **L'elenco dei nominativi delle aziende dovrà essere anche inviato alla D.G. Agricoltura – Unità Organizzativa Interventi per la Competitività e l'Innovazione Tecnologica delle Aziende che collaborerà alla verifica della situazione relativa agli alimenti somministrati alle vacche adottando le misure agro zootecniche necessarie a eliminare le possibili fonti di contaminazione 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.

Latte di provenienza comunitaria

I campioni saranno eseguiti ai sensi del Reg Ce 401/2006, dovranno essere rappresentativi dell'intera partita di latte per cui si dovrà procedere, dopo accurata miscelazione, all'esecuzione di un numero di campioni elementari non inferiore al numero delle celle della cisterna. Mescolando i campioni elementari verrà ottenuto il campione globale.

Nel caso di latte in movimento (allo scarico) dovrà essere costituito un campione aggregato formato da incrementi prelevati in tutta la sezione del flusso, a intervalli stabiliti in base alla velocità di movimento

Dal campione globale si otterranno i campioni finali per le ricerche:

ricerca	N°aliquote	note	Motivazione conferimento del	Destinazione
Aflatossina M1	1 da 200 ml	Senza vincolo partita	Piano Latte Cisterne	IZSLER BS Chimica degli alimenti e dei mangimi
Parametri igienico sanitari **	1 da 200 ml	Senza vincolo partita	Piano Latte Cisterne	Izsler BS Produzione primaria

**Parametri igienico sanitari e tecnologici (cellule somatiche, carica batterica, inibenti, fosfatasi alcalina).

Di norma deve essere campionato latte crudo, la possibilità di sottoporre a controllo latte di importazione trattato termicamente viene lasciata a decisione territoriale.

ASSEGNAZIONE CAMPIONI

Potranno essere utilizzati i verbali previsti per il piano alimenti ed allegato al verbale dovrà essere prodotta copia del documento di trasporto (CMR).

Come finalità dovrà essere riportato **piano 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
SPAGNA	1
AUSTRIA	1

ASSEGNATI AL DISTRETTO B

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI PREVISTI DALL'ALLEGATO IV DEL REGOLAMENTO (CE) N.854/2004 DA PARTE DELL'AUTORITA' COMPETENTE

L'Autorità competente (individuabile in questo caso nel D.V dell'ATS) ha il compito di:

- verificare che i controlli previsti dal Regolamento (CE) n.853/2004 vengano svolti correttamente;
- adottare e valutare i provvedimenti di limitazione nell'utilizzo del latte non conforme ai criteri stabiliti dal Regolamento (CE) n.853/2004, se l'operatore dell'azienda di produzione non ha rettificato la situazione entro 3 mesi dalla notifica del superamento dei limiti.
- verificare e monitorare l'adozione di programmi di rientro nei parametri da parte delle aziende di produzione

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 l'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.

N° Minimo di CONTROLLI PREVISTI in allevamento:

BERGAMO	60
DISTR A 30	
DISTR B 30	

Si ritiene inoltre opportuno verificare nelle aziende di produzione che i prodotti utilizzati con proprietà disinfettante, germicida, battericida rispettino i requisiti previsti dalla normativa vigente e che tutti i prodotti chimici utilizzati presentino etichetta con indicato il contenuto, l'utilizzo e il responsabile delle indicazioni.

Resteranno a carico dei colleghi del Servizio IAPZ gli interventi a seguito di non conformità e i controlli sulle aziende produttrici di latte crudo destinato alla vendita diretta, nonché gli interventi sulle aziende problema per positività allo *S. agalactiae* e il controllo di almeno il 30% delle aziende di produzione latte con caseificio aziendale riconosciuto, per un totale stimato di circa 150 controlli

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Al fine di effettuare una puntuale verifica della gestione dell'autocontrollo da parte degli allevatori/primi acquirenti ogni Dipartimento, a random, deve effettuare dei campioni di latte di massa per la ricerca dei parametri igienico sanitari previsti dal reg.(Ce) 853/04. Nel caso in cui il singolo dato analitico, per quanto riguarda il parametro cellule somatiche e carica batterica si discosti in maniera sostanziale dalle media del periodo (autocontrollo) , devono essere effettuati ulteriori campioni al fine di costituire la media geometrica ufficiale (almeno 2 prelievi al mese per 3 mesi) ed adottare in seguito gli opportuni provvedimenti.

Il campione ritenuto sufficiente per la verifica è definito a livello regionale con la seguente distribuzione: ATS Bergamo 20 campioni.

Distretto A 10 campioni

Distretto B 10 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 stampabile in BDR dal percorso Sanità Animale Bovini

→ **Altri accertamenti** → **Apertura Controllo** → **inserimento** inserendo nel campo oggetto attività dal menù a tendina la specifica S21 Controlli latte 853/04 indicando nel campo ulteriori esami CBT, Cellule Somatiche e Sostanze inibenti; **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.**

PIANO CONTROLLO ALLEVAMENTI PRODUZIONE LATTE REGISTRATI "EXPORT"

Attività di controllo integrata

Al fine di assicurare l'esercizio unitario dell'attività ispettiva nei confronti delle imprese agricole e l'uniformità di comportamento degli organi di vigilanza, i controlli ispettivi nei confronti delle imprese agricole sono effettuati dagli organi di vigilanza in modo coordinato, evitando sovrapposizioni e duplicazioni, garantendo l'accesso all'informazione sui controlli.

La progressiva limitazione delle risorse disponibili, che incide in modo particolare e determinante sulle dotazioni organiche, nonché l'esigenza di mantenere gli alti standard sanitari europei, richiede inoltre una

programmazione e una conseguente attuazione del controllo sempre più integrata per evitare il sovrapporsi dell'attività dei vari operatori dei Dipartimenti Veterinari.

Attività specifica

Le aree di controllo previste per l'export nella produzione primaria sono :

- Sanità degli animali nei confronti di varie malattie denunciabili
- Rispetto requisiti previsti dal reg. 853 sulla produzione latte
- Presenza di sostanze vietate
- Gestione del farmaco veterinario
- Gestione Aflatossine
- L'area di controllo per la Paratubercolosi PTEX1 (per le altre qualifiche vedasi il piano regionale):
- Assenza di sintomi riferibili alla patologia negli animali allevati

Per la verifica del mantenimento della qualifica per Paratubercolosi e dei requisiti sanitari "export" i Dipartimenti Veterinari dovranno programmare per quanto possibile un unico sopralluogo; **tale attività verrà rendicontata in BDR attraverso l'aggiornamento della data del controllo come previsto dal Piano Paratubercolosi e in Sivi registrando la conformità o le evidenze relative agli specifici aspetti sottoposti a controllo. La procedura è denominata verifica export latte ed è compresa nel piano controllo aziende produzione latte.**

Si deve prevedere la verifica a rotazione di almeno il 20% delle aziende presenti nell'elenco export in modo da assicurare in 5 anni che tutte le aziende vengano controllate.

Dato l'elevato numero delle aziende interessate ed al fine di evitare che il controllo si concentri sempre sulle medesime aziende, si è previsto per l'anno 2023 che i controlli resteranno a carico dei colleghi del Servizio di Sanità Animale, che li effettueranno contestualmente alle attività annuali del piano ParaTBC o alle operazioni di Bonifica Sanitaria, garantendo in questo modo una adeguata rotazione dei controlli.

Sono attesi 80 controlli.

Gestione non conformità

Il rilievo della assenza di uno dei requisiti previsti , oltre all'adozione di eventuali provvedimenti amministrativi, porterà alla sospensione della registrazione che deve essere segnalata al primo acquirente e al Dipartimento Veterinario competente sullo stesso per garantire l'esclusione dal circuito commerciale export.

L'azienda potrà richiedere una nuova iscrizione che verrà effettuata in esito a specifico sopralluogo a carico del richiedente.

Per una completa disamina della problematica si ritiene inoltre indispensabile la consultazione della linea guida rilascio certificati prodotti a base di latte.

PIANO DI CONTROLLO AGENTI PATOGENI IN REGIONE LOMBARDIA

Piano Mastiti - Streptococcus agalactiae

Obiettivi del Piano

- Garantire su tutto il territorio regionale una appropriata ed omogenea applicazione delle misure previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria per il controllo della mastite catarrale contagiosa bovina.
- Individuare la presenza dell'infezione negli allevamenti regionali al fine di supportare l'allevatore nella predisposizione e attuazione di piani di eradicazione aziendale
- Promuovere strategie gestionali e misure igieniche per minimizzare lo sviluppo e la diffusione delle mastiti contagiose nelle bovine
- Favorire la riduzione del consumo di antibiotici negli allevamenti bovini destinati alla produzione di latte attraverso la corretta diagnosi e l'applicazione di piani di eradicazione di agenti patogeni contagiosi specifici adeguati alle singole aziende, anche in previsione del divieto dell'impiego sistematico di farmaci antimicrobici (Reg. CE 6/2019 art.107).
- Monitorare la prevalenza di allevamenti infetti da Streptococcus agalactiae nelle diverse province Lombarde.

- Attribuire una qualifica sanitaria ad almeno il 90% degli allevamenti bovini destinati alla produzione di latte.
- Assicurare garanzie sanitarie nei confronti di *Streptococcus agalactiae* nella movimentazione per compravendita degli animali.
- Valorizzare le produzioni di latte della Regione Lombardia, riducendo le quote di latte non commercializzato a causa dell'elevato tenore in cellule somatiche o in seguito a provvedimenti di Polizia Veterinaria.

I Servizi Veterinari delle ATS Lombarde:

- Effettuano annualmente i campionamenti di latte di massa in genere in corrispondenza dei controlli su IBR e LEU.

- Forniscono supporto, in sinergia con l'IZSLER e i veterinari aziendali, agli allevatori nella predisposizione e gestione dei piani aziendali di eradicazione

- Promuovono i piani di eradicazione volontari.

- Verificano i risultati raggiunti, assegnano una qualifica sanitaria sulla base dei controlli effettuati sul latte di massa, della documentazione e delle eventuali analisi effettuate in autocontrollo, la registrano nella Banca Dati Regionale delle Anagrafi Zootecniche (BDR) in attesa dell'attivazione di analoga funzione nella BDN.

I Proprietari degli allevamenti:

- **Comunicano** al Servizio Veterinario delle ATS le positività per *Streptococcus agalactiae* rilevate in autocontrollo.

- **Ottemperano alle eventuali prescrizioni delle ATS legate al piano di risanamento aziendale.**

- **Predispongono e attuano, su base volontaria, i programmi di eradicazione**, volti al conseguimento dell'indennità, indicando anche il Veterinario aziendale di cui intendono avvalersi per la collaborazione tecnica.

- Curano il prelievo e l'invio dei campioni di latte individuale al laboratorio.

- Eseguono le terapie seguendo le prescrizioni impartite dal veterinario aziendale.

MODALITÀ OPERATIVE E INTERVENTI

Il Piano ha durata annuale e verrà svolto nell'anno 2023.

Ogni ATS nel rispetto delle norme vigenti, dovrà provvedere alla chiusura in BDR degli allevamenti con tipologia trasformazione latte o latte crudo privi di capi e all'aggiornamento delle tipologie produttive ai fini di una corretta definizione della popolazione oggetto del piano entro il 31.03.2023.

Per la ricerca di *Streptococcus agalactiae* è necessario prelevare un campione dedicato accompagnato dal verbale stampabile in BDR dal percorso Sanità Animale Bovini → Altri accertamenti → Inserimento Apertura Controllo inserendo nel campo oggetto attività dal menù a tendina la specifica S15 Piano controllo mastiti o S20 Piano controllo mastiti LEU IBR in caso di richiesta anche di ricerca per Leucosi e IBR.

Il campionamento sarà effettuato con cadenza annuale dai Servizi Veterinari delle ATS, in concomitanza con i prelievi previsti dal Piano di Controllo Regionale per la Sorveglianza IBR e della Leucosi Bovina Enzootica, utilizzando i flaconi forniti da IZSLER con conservante. Si raccomanda nel caso si effettui il prelievo dal rubinetto del tank, dato che in questo caso le analisi sono di tipo microbiologico, di far scorrere almeno un litro di latte allo scopo di eliminare eventuali contaminazioni.

Conservare il campione refrigerato e consegnare alla sede IZSLER competente preferibilmente entro 24 ore.

Le analisi verranno eseguite dall' IZSLER mediante indagine microbiologica su terreno selettivo. In caso di campione di latte di massa risultato contaminato all'esame colturale, l'IZSLER eseguirà la ricerca dello *Streptococcus Agalactiae* in PCR sul medesimo campione. In caso di esito positivo allo *Streptococcus Agalactiae* all'esame PCR, sarà necessario confermare microbiologicamente il risultato mediante prelievo di un nuovo campione.

In caso di esito positivo nei confronti dello *Streptococcus Agalactiae* occorre comunicare formalmente la stessa all'allevatore e sottoporre l'allevamento a sopralluogo per accertare le cause della positività.

Sulla base degli esiti ottenuti dal controllo ufficiale i Servizi Veterinari delle ATS assegnano una qualifica sanitaria all'azienda e la mantengono aggiornata in BDR. Negli allevamenti positivi al latte di massa **tra gli interventi che il produttore può adottare** per la risoluzione della problematica si sottolineano le seguenti misure:

- l'esame clinico ed il controllo di laboratorio di tutte le bovine in lattazione;
- la separazione delle bovine infette e l'adozione di particolari cautele in mungitura fino ad avvenuta guarigione;
- il divieto di utilizzo del latte di bovine infette sia per l'alimentazione umana diretta (latte crudo), sia per l'alimentazione dei vitelli,
- l'obbligo di cura delle bovine infette qualora il latte prodotto dall'allevamento sia destinato incondizionatamente al consumo diretto,
- l'applicazione di corrette procedure di mungitura (corretta preparazione della mammella, pulizia dei capezzoli con carta a perdere, utilizzo di guanti da lavare e disinfettare frequentemente, adozione consigliata del predipping e assolutamente necessaria del post-dipping con prodotti autorizzati ad azione disinfettante, assenza di trazione e di sovra mungitura),
- costante pulizia e regolare manutenzione dell'impianto,
- formazione del personale relativamente alle misure igieniche da adottare.

Per realizzare questi interventi il proprietario dell'allevamento si potrà avvalere di un Veterinario aziendale da lui scelto, sia esso libero professionista, dipendente dall'azienda o dipendente da associazioni di categoria.

QUALIFICHE SANITARIE

Sulla base degli esiti ottenuti dal controllo ufficiale i Servizi Veterinari delle ATS assegnano una qualifica sanitaria all'azienda e la mantengono aggiornata in BDR

- **Allevamento primo controllo negativo:** allevamento riproduzione latte con ultimo prelievo ufficiale negativo sul latte di massa per *S. agalactiae*
- **Allevamento secondo controllo negativo:** allevamento riproduzione latte con due prelievi ufficiali negativi consecutivi sul latte di massa per *S. agalactiae* effettuati a distanza di ALMENO quattro mesi uno dall'altro
- **Allevamento accreditato negativo:** allevamento riproduzione latte con almeno tre prelievi ufficiali negativi consecutivi sul latte di massa per *S. agalactiae* effettuati a distanza di ALMENO quattro mesi uno dall'altro
- **Allevamento indenne:** allevamento riproduzione latte accreditato negativo con 5 campioni ufficiali negativi consecutivi, effettuati sul latte di massa negli ultimi 5 anni a distanza di almeno quattro mesi l'uno dall'altro.
- **Allevamento positivo:** allevamento riproduzione latte con un prelievo sul latte di massa con esito positivo all'esame batteriologico o alla PCR).
- **Allevamento stato sanitario non disponibile:** allevamento senza analisi effettuate sul latte di massa nei confronti dello *S. agalactiae*.

Lo stato sanitario dagli allevamenti deve essere riportato sul modello di provenienza in caso di movimentazione dei capi non solo in caso di compravendita, ma anche per monticazione e/o pascolo. Tali informazioni devono essere riportate sul modello di provenienza anche in caso di movimentazione di bagliotti (femmine) destinati ad un allevamento da riproduzione latte.

MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA

L'allevamento accreditato negativo mantiene la sua qualifica se introduce bovini solo da allevamenti con qualifica pari o superiore e risulta negativo ad un controllo eseguito sul latte di massa a cadenza annuale.

L'allevamento indenne mantiene la sua qualifica se introduce bovini solo da allevamenti indenni e risulta negativo ad un controllo eseguito sul latte di massa a cadenza annuale e adotta ed applica puntualmente le misure di biosicurezza riportate nella scheda allegata *Streptococcus agalactiae*.

- Nel caso siano stati introdotti animali da allevamento con qualifica inferiore, l'allevamento non perde la qualifica ottenuta se l'allevatore è in grado di dimostrare che i capi introdotti sono stati isolati e sono stati uniti alla mandria solo a seguito di due controlli individuali favorevoli eseguiti a 30-40 giorni di distanza l'uno dall'altro.
Tali controlli non sono previsti in caso di movimentazioni interne di aziende "multisito.
- Nel caso in cui in un allevamento indenne o negativo venisse rilevato in autocontrollo o in controllo ufficiale un risultato positivo, l'allevamento può mantenere la qualifica a condizione che presenti un controllo negativo effettuato sui singoli animali in lattazione IN AUTOCONTROLLO ENTRO 30 GIORNI DALLA NOTIFICA UFFICIALE DELL'ESITO SFAVOREVOLE.

IN CASO DI VARIAZIONI CHE COMPORTANO UN NUOVO CODICE e/o SOTTOCODICE AZIENDALE, SE GLI ANIMALI RIMANGONO GLI STESSI, LA QUALIFICA SANITARIA NON CAMBIA

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO

Piano Mastiti

aggiornamento qualifiche per Streptococco Agalactiae entro 31.03.2023

n. allevamenti presenti/n. Allevamenti con qualifica per Streptococco aggiornata =100%

n. prelievi previsti per piano mastiti /n. Prelievi eseguiti > 95%

n. allevamenti positivi campionati nell'anno 2023/n. Allevamenti con sopralluogo >_ 50%

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)

Piano Aflatossina M1

n. prelievi piano Aflatossina programmati nel periodo /n. prelievi effettuati =100%

Piano cisterne latte comunitario

n. prelievi piano cisterne latte comunitario/n. prelievi eseguiti=100%

Piano controllo requisiti Reg. CE 853/04

n. prelievi piano controllo 853/n. prelievi eseguiti>_90%

Controlli in allevamento

n. controlli previsti dall'art. 9 del Reg. UE 2017/625/n. controlli effettuati>_80%

N.B. le “LINEE GUIDA 2023 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” sono pervenute in bozza, nel caso di eventuali variazioni nella versione definitiva, la programmazione potrà subire delle modifiche

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	1	1	1	20%
N° audit impianti registrati	3% dei controlli programmati			

	livello di rischio	Numero impianti	Numero impianti da controllare (audit)	Numero audi programmati	Numero impianti da controllare (ispezioni)	Numero ispezioni programmate	Numero controlli totali programmati
853 Riconosciuti	1	3	3	3	3	6	9
853 Riconosciuti	2	7	7	7	7	7	14
853 Riconosciuti	3	44	44	44			44
853 Riconosciuti	4	111	22	22	89	89	111
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	1						
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	2	1	1	1			1
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	3	21	10	10			10
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	4	31			10	10	10
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	1 e 2	2	2	2	2	2	4
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	3 e 4	213	6	6	119	119	125
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte in alpeggio		15			5	5	5
Distributore latte crudo		32			32	32	32

Nel distretto A, stante le risorse disponibili, la numerosità e le caratteristiche nonché i livelli di rischio degli impianti registrati, verranno sottoposti a controllo il 50% dei caseifici aziendali registrati. Dovrà essere data priorità ad impianti con pregresse non conformità. Gli impianti non controllati saranno oggetto dei controlli 2024.

I controlli negli impianti registrati, valutate le risorse disponibili a livello distrettuale e in considerazione delle competenze acquisite nel corso degli anni, potranno essere affidati ai soli OPVI

In conformità a quanto previsto nel Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria (PRISPV) 2019-2023 e successive istruzioni regionali, dovranno controllati tramite AUDIT almeno il 40% degli stabilimenti riconosciuti oggetto di programmazione.

Inoltre il 3% degli impianti registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/04 oggetto di programmazione, devono essere sottoposti a controllo tramite audit.

IN OGNI IMPIANTO RICONOSCIUTO DOVRA' ESSERE OBBLIGATORIAMENTE EFFETTUATO ALMENO UN CONTROLLO PER OGNI ATTIVITA' SVOLTA NELL'IMPIANTO.

Gli audit verranno effettuati e gestiti a livello distrettuale.

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 B 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.

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 CONFORMITA' 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

IL piano si prefigge l'obiettivo di coordinare le attività del controllo ufficiale e di fornire indicazioni sui campionamenti per la ricerca dei contaminanti e tossine vegetali nei prodotti alimentari di cui al regolamento CE 1881/2006, alle raccomandazioni, nonché ai regolamenti che stabiliscono livelli di riferimento.

Le ATS si occupano di programmare ed effettuare i campionamenti/prelievi assegnati

L'ISL ed i laboratori delle ATS designati quali laboratori ufficiali dalle Autorità competenti delle regioni e province autonome, effettuano le analisi di laboratorio, se del caso, le attività di omogeneizzazione o macinazione dei campioni globali/di laboratorio e inseriscono i dati del campionamento e analisi nel sistema informativo NSIS Radisan.

Il campionamento è di tipo "selettivo", ossia basato sui rischi, oppure "su sospetto" (ad es. campionamenti successivi a notifiche di allerta, ecc).

il campionamento deve essere effettuato sugli alimenti in commercio o sugli alimenti destinati ad essere immessi in commercio (presso la produzione primaria, presso stabilimenti di trasformazione, di immagazzinaggio, ecc.).

Laddove non opportunamente giustificato sulla base dei rischi, è necessario evitare campionamenti multipli, anche differiti nel tempo, presso lo stesso OSA.

Controlli sul territorio regionale: contaminanti ambientali, industriali negli alimenti

In questa sezione, ci si riferisce nello specifico ai contaminanti di origine ambientale e industriale per i quali sono definiti dei tenori massimi ai sensi del regolamento CE 1881/2006 quali: metalli (piombo, cadmio, mercurio, arsenico, stagno inorganico) contaminanti da processo (idrocarburi policiclici aromatici-IPA, 3-monocloropropandiol-3MCPD; glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo, somma di 3MCPD e 3MCPD esteri degli acidi grassi,) inquinanti organici persistenti alogenati (diossine e PCB, sostanze perfluoroalchiliche-PFAS); melamina e suoi analoghi strutturali, perclorato.

Per le matrici di interesse del SIAPZ sono previsti i seguenti campioni:

ANALITA	MATRICE	ATS BERGAMO
Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	Latte crudo bovino	1
TOTALE		1

Controlli sul territorio nazionale: contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti

Il piano prevede il campionamento e l'analisi di contaminanti agricoli e delle tossine vegetali di cui al regolamento (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche.

I campionamenti sono indirizzati al latte crudo e ai formaggi.

I campionamenti di latte crudo devono essere condotti presso le cisterne di stoccaggio degli allevamenti, le cisterne di stoccaggio negli stabilimenti di trattamento termico, prima del trattamento; le cisterne degli stabilimenti di trasformazione, prima della trasformazione, presso i distributori di latte crudo (per i quali deve essere noto l'OSA che rifornisce lo specifico distributore).

Per le matrici di interesse del SIAPZ sono previsti i seguenti campioni:

AFLATOSSINA M1	Latte crudo VACCINO	3
	Latte crudo caprino	1

	Latte crudo Bufalino	2
	Formaggi pasta extra-dura (MFFB (8) <47%)	1
	Formaggi pasta semi-molle (62≤MFFB <68%) e Formaggi pasta molle (MFFB ≥68%)	1

STANTE L'ESTREMA COMPLESSITA' DEL PIANO (per la lettura si rimanda alla documentazione completa consultabile in SIV attraverso il seguente percorso: Gestione documenti/ Documenti/ Programmazione 2023) **NONCHE' LA PRESENZA DI MATRICI DI COMPETENZA DEL SIAOA, VERRA' 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 devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti sottoposti a campionamento in stato congelato deve essere indicato sul verbale di prelevamento.

I controlli saranno eseguiti preferibilmente 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

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.

La seguente tabella esplicita il numero e matrice di campione da prelevare:

ATS	CARNI	LATTE E DERIVA TI	PESCI	UOVA	MIELE	FEGATO DI BOVINO
BERGA	18	12	1	1	1	1

MO

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

Le analisi saranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Lombardia e dell'Emilia Romagna – Brescia che risulta accreditato per l'effettuazione delle prove indicate.

STANTE L'ESTREMA COMPLESSITA' DEL PIANO (per la lettura si rimanda alla documentazione completa consultabile in SIV attraverso il seguente percorso: Gestione documenti/ Documenti/ Programmazione 2023) **NONCHE' LA PRESENZA DI MATRICI DI COMPETENZA DEL SIAOA, VERRA' CONCORDATA CON IL SIAOA L'ESECUZIONE A CARICO DI UN UNICO GRUPPO RISTRETTO DI OPERATORI.**

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

Programmazione 2023

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

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- DDGW 2086 del 15/02/2023 "LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ANNO 2023".
- Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025", deliberazione n. XI/2395 del 15 febbraio 2022
- DETERMINAZIONI IN ORDINE AGLI INDIRIZZI DI PROGRAMMAZIONE PER L'ANNO 2023, DGR 7758 DEL 28/12/2022
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

OBIETTIVI

- mantenere i risultati raggiunti con il controllo dei residui di farmaci negli alimenti di origine animale (sicurezza alimentare)
- ridurre il tasso delle infezioni da microrganismi resistenti agli antibiotici in ambito veterinario,
- monitorare il consumo di antibiotici in ambito veterinario,
- migliorare gli strumenti di sorveglianza e controllo sull'utilizzo appropriato dei farmaci,
- promuovere la consapevolezza da parte degli operatori delle filiere zootecniche e della comunità nell'uso degli antibiotici.
- valorizzare le produzioni di alimenti di origine animale Regionali

ATTIVITA' DI CONTROLLO

Ferme restando necessità territoriali di programmazione e di individuazione di particolari situazioni di allevamenti critici e da considerarsi comunque ad alto rischio, la scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- 5% criterio casuale (fornito dal sistema classyfarm)
- 60% allevamenti individuati a rischio da classyfarm (fornito dal sistema classyfarm)
- 35% allevamenti individuati a rischio da parte dell'ATS

Gli allevamenti con autorizzazione alla detenzione di scorte che non rientrano tra quelli selezionati con criterio di rischio o casuale dovranno essere sottoposti a verifiche da remoto tramite il sistema REV.

In tabella è riportato il numero minimo di controlli suddiviso per specie.

La rendicontazione dovrà essere effettuata tramite l'utilizzo della check list completa in tutti i suoi campi. **Questi controlli, vista la valenza di audit, potranno prevedere il preavviso in modo tale e per quanto possibile di assicurare la presenza del veterinario aziendale.**

I criteri per la definizione del rischio da parte delle ATS sono:

- non conformità rilevate nell'anno 2022;
- punteggio riscontrato con la sezione antibiotico- resistenza;
- 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;
- allevamenti per cui non risultano registrate, nel Sistema Nazionale della Farmacosorveglianza, Ricette Elettroniche Veterinarie per l'anno precedente, in relazione alla consistenza;
- allevamenti con più proprietari/detentori, se uno dei proprietari è stato selezionato in base a criteri di rischio;
- altri criteri individuati dalle autorità competenti locali;
- allevamenti non controllati negli ultimi tre anni.

Il controllo, con la relativa check list, dovrà essere inserito nel Sistema Informativo Veterinario entro 30 giorni dal sopralluogo e comunque non oltre il 7 gennaio dell'anno successivo.

I controlli non programmabili (controlli ad hoc es a seguito di MSU, PNR, Extra PNR o richiesti da altre autorità competenti), visti gli obiettivi di sicurezza alimentare, dovranno privilegiare soprattutto il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa in vigore, e potrà essere considerata non valutabile la parte relativa all'utilizzo appropriato. I controlli da effettuarsi in esito a campionamento PNR potranno essere eseguiti consultando il sistema informativo se l'allevamento utilizza il registro elettronico dei trattamenti).

Dovranno essere comunicate all'UO Veterinaria eventuali variazioni nella programmazione degli allevamenti individuati come quota a rischio; eventuali successive variazioni dovranno essere comunicate tempestivamente. Si sottolinea che le variazioni di allevamenti a rischio o casuali dovranno avvenire con allevamenti della stessa specie e, nel caso di allevamenti a rischio, di grandi dimensioni. Le sostituzioni dovranno essere motivate e saranno soggette a validazione da parte dell'UO Veterinaria.

	RISCHIO	DISCREZIONE	CASUALE	NON INTENSIVI	TOTALE LOCO
SUINI	31	28	3	2	64
BOVINI DA LATTE	60	15	5	5	85
BOVINI DA CARNE	8	3	1	5	17
BOVINI MISTI	1	0	0	1	2
VITELLI CB	1	1	0	0	2
BUFALI	1	2	0	0	3
BROILER	3	3	0	0	6
OVAIOLE	3	3	0	0	6
TACCHINI	1	3	0	0	4
OVINI	12	0	1	6	19
CAPRINI	13	7	1	9	30
EQUIDI	2	1	0		3
CONIGLI	4	2	0	1	7
LEPRI	1	1	0	1	3
ALTRI AVICOLI	2	2	0		4
STRUZZI			0		0
ACQUACOLTURA			3		3
ATRE SPECIE	7	3			10
API			0		0
					282

In attesa dell’emanazione del campione da parte del Ministero della Salute si devono considerare solamente i numeri delle colonne “discrezionale” e “non intensivi” mentre i numeri delle colonne “rischio” e “casuali” sono puramente indicativi. I numeri indicati potranno comunque subire variazioni in base al numero di controlli assegnato dal Ministero.

FARMACOSORVEGLIANZA IN ALTRE STRUTTURE

Descrizione delle popolazioni da sottoporre a controllo

Rientrano in questa sezione le seguenti attività:

- a) distributori di sostanze attive (tutte le attività);
- b) titolari di un’autorizzazione alla distribuzione all’ingrosso (tutte le attività);
- c) titolari di un’autorizzazione alla distribuzione all’ingrosso autorizzati anche alla vendita diretta (tutte le attività);
- d) fabbricanti di premiscele autorizzati alla vendita diretta (tutte le attività);
- e) rivenditori al dettaglio (farmacie e parafarmacie) (attività che hanno evaso almeno 10 Ricette Elettroniche Veterinarie);
- f) medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta (attività che hanno emesso almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria per scorta);
- g) impianti di cura degli animali (strutture veterinarie: ambulatori/cliniche/studi/ospedali universitari) (attività che hanno emesso almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria);
- h) impianti di allevamento e custodia di animali non destinati alla produzione di alimenti autorizzati alla tenuta delle scorte (strutture di detenzione) (attività che hanno ricevuto almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria per scorta);
- i) centri genetici (attività che hanno ricevuto almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria);
- j) stabilimenti di allevamento, fornitura, utilizzo di animali ai fini scientifici autorizzati alla scorta di medicinali veterinari (tutte le attività);
- 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 (attività che hanno ricevuto almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria).

Attività di controllo

Ad eccezione dei distributori di sostanze attive e i titolari di autorizzazione alla distribuzione all’ingrosso, la cui percentuale di attività da sottoporre a controllo è del 100%, dovrà essere sottoposto a controllo il 5% di ognuna delle restanti attività sopraelencate.

L’attività di controllo nelle farmacie e parafarmacie è subordinata alla disponibilità da parte dell’Ufficio Farmaceutico competente per territorio.

Attività di controllo

tipologia	ispezioni
ALLEVAMENTI EQUIDI NDPA	5
STRUTTURE ANIMALI DA ESPERIMENTO	2
CENTRI GENETICI	
VETERINARI LIBERI PROFESSIONISTI	6
STRUTTURE VETERINARIE	6
STRUTTURE DETENZIONE ANIMALI NON DPA	1
GROSSISTI	7
FARMACIE	10
totale	37

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 nel Sistema Informativo Veterinario, completa dell'inserimento della documentazione scansionata.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2023 (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 nella DGR XI/7758 del 28 dicembre 2022, "*Determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione per l'anno 2023*", ciascun DVSAOA dovrà programmare ed attuare, attraverso proprio personale, almeno 5 controlli ufficiali su strutture di altri DVSAOA individuati nella seguente Tabella e in ciascuno degli ambiti più sotto riportati:

Tabella di associazione dei DVSAOA ATS deputata a controllo	ATS competente sulle strutture
Pavia	Bergamo
Bergamo	Pavia
IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE	• Farmacosorveglianza (5 controlli) • Benessere animale (in allevamento e al trasporto) (5 controlli)

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 28 aprile 2023, 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 adottato.

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.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2023 (PRBA 2023)

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

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- DDGW 2086 del 15/02/2023 "LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ANNO 2023".
- Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025", deliberazione n. XI/2395 del 15 febbraio 2022
- DETERMINAZIONI IN ORDINE AGLI INDIRIZZI DI PROGRAMMAZIONE PER L'ANNO 2023, DGR 7758 DEL 28/12/2022
- 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"
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali

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

VIGILANZA E CONTROLLO

I Dipartimenti Veterinari pianificano le attività riferite al PNBA 2023 individuando gli allevamenti da inserire nei piani di controllo annuali principalmente in base ai criteri di graduazione del rischio.

Il sistema Classyfarm rende disponibile una classificazione del rischio di tutti gli allevamenti suini, bovini, vitelli e vitelli a carne bianca, divisa per singola ATS, da utilizzare come supporto nella scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo.

La popolazione controllabile viene definita sulla base di quanto presente in BDN al 31/10/2022.

Ferme restando necessità territoriali di programmazione e di individuazione di particolari situazioni di allevamenti critici e da considerarsi comunque ad alto rischio, la scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- 5% criterio casuale (fornito dal sistema classyfarm)
- 60% allevamenti individuati a rischio da classyfarm (fornito dal sistema classyfarm)
- 35% allevamenti individuati a rischio da parte dell'ATS

Sono assegnati ad ATS Bergamo i seguenti controlli:

BENESSERE	RISCHIO	DISCREZIONE	CASUALE	NON INTENSIVI	TOTALE LOCO	DA REMOTO
SUINI	29	20	2	2	53	28
BOVINI	40	38	4	9	91	
VITELLI CB	1	1	0	0	2	
VITELLI	32	25	3	3	63	
ANNUTOLI	1	0	0	0	1	
BUFALI	1	0	0	1	2	
BROILER	2	2	0	0	4	
OVAIOLE	2	1	0	0	3	
TACCHINI	1	1	0	0	2	
OVINI	5	3	0	6	14	
CAPRINI	6	4	0	9	19	
EQUIDI	1	1	0	0	2	
CONIGLI	2	1	0	1	4	
LEPRI	1	0	0	1	2	
ALTRI AVICOLI	1	1	0	0	2	
STRUZZI	0		0		0	
ACQUACOLTURA	2	1			3	
ALTRE SPECIE	6	4	1		11	
STALLE DI SOSTA			6		6	
TOT.					284	28

In attesa dell'emanazione del campione da parte del Ministero della Salute si devono considerare solamente i numeri delle colonne "discrezionale" e "non intensivi" mentre i numeri delle colonne "rischio" e "casuali" sono puramente indicativi. I numeri indicati potranno comunque subire variazioni in base al numero di controlli assegnato dal Ministero.

Entro il 1 aprile e il 1 dicembre 2023 dovranno essere comunicate all'UO regionale eventuali sostituzioni di allevamenti individuati nella quota a rischio e/o casuale dal sistema Classyfarm,

utilizzando il modulo allegato al presente Piano. Si precisa che la sostituzione di un allevamento della quota a rischio dovrà necessariamente avvenire con un allevamento di grandi dimensioni della stessa specie. Qualora la motivazione della sostituzione sia diversa da “allevamento chiuso”, “allevamento senza animali” o “cambio ragione sociale” la motivazione dovrà essere specificata nella nota di accompagnamento e sarà soggetta ad approvazione. L'eventuale sostituzione di allevamenti inseriti nella quota casuale sarà effettuata a livello centrale dal Ministero.

Negli elenchi di classificazione del rischio per le specie suina, bovina e di vitelli è presente la specifica di una eventuale presenza di autovalutazione del rischio, allevamenti suini e bovini. Ove presente una valutazione condotta in autocontrollo da parte di un veterinario libero professionista questa dovrà essere visionata prima o dopo lo svolgimento del controllo ufficiale e eventuali situazioni di evidenti non corrispondenze tra le due valutazioni (da parte del veterinario ufficiale e da parte del veterinario libero professionista) dovranno essere comunicate all'UO regionale, che provvederà a informare il CReNBA.

CHECK LIST E SISTEMI INFORMATIVI

Le check list da utilizzare a supporto del controllo sono quelle allegate al presente piano. Il controllo deve essere registrato in SIV **entro 30 giorni dalla data di svolgimento e COMUNQUE NON OLTRE IL 7 GENNAIO DELL'ANNO SUCCESSIVO**. Per i controlli che esitano in Non Conformità dovrà essere caricata in SIV la documentazione completa di check list, verbale, verbale verifica prescrizioni, eventuale sanzione e eventuale richiesta di proroga.

Si ricorda che solo i controlli chiusi nel sistema informativo con compilazione della check list informatizzata saranno conteggiati ai fini del calcolo dei LEA.

FORMAZIONE

Nel corso dell'anno verranno resi disponibili sul portale formazione del sito internet dell'IZSLER corsi FAD, destinati ai veterinari ufficiali, sulle check list benessere animale ministeriali, con spiegazione del manuale, per le specie bovina, suina, vitelli, ovicapri e ovaiole, conigli e broiler.

E' prevista una attività di formazione sia teorica che sul campo per tutti i veterinari ufficiali nuovi assunti di area A e C, affinché venga uniformato il loro approccio nei confronti della valutazione del benessere animale.

Tale attività di formazione sarà oggetto di verifica da parte dell'UO Veterinaria nell'ambito del Piano di Audit Regionale.

AUDIT E SUPERVISIONI

Al fine di uniformare quanto più possibile l'approccio dei controllori nei confronti del benessere animale i Dipartimenti/Distretti veterinari delle **ATS dovranno sottoporre ad almeno una supervisione sul campo il 50% dei veterinari ufficiali deputati allo svolgimento di sopralluoghi nell'ambito dell'attività prevista dal PRBA 2023**. Per supervisione si intende la verifica in campo così come codificata dai Criteri operativi regionali per l'applicazione delle linee guida per il controllo ufficiale. L'attività svolta dovrà essere rendicontata nell'ambito dell'attività di rendicontazione di audit interni.

L'UO Veterinaria condurrà degli audit volti alla verifica delle attività svolte nel campo del benessere animale.

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO

Attività effettuata/attività programmata $\geq 0,98$

Per la valutazione ai fini dei LEA il controllo deve prevedere la compilazione della check list in ogni sua parte nel Sistema Informativo Veterinario, completa dell'inserimento della documentazione scansionata.

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.

CONDIZIONALITA'

I controlli eseguiti per la verifica del rispetto degli atti della condizionalità relativi al benessere animale coinvolgeranno tutte le ATS e saranno eseguiti nel corso di tutto l'anno mediante l'uso delle check relative al benessere animale presenti in SIVI.

I risultati dei controlli eseguiti nell'ambito del PRBA 2023 avranno valenza anche per la verifica del rispetto degli atti della condizionalità per gli operatori che hanno richiesto premi comunitari.

Per quanto attiene alle modalità di attuazione e di gestione della documentazione dei controlli ai fini della condizionalità si rimanda alle specifiche note regionali.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale, con identificazione del campione a rischio presso il quale dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Responsabile S.S.

Sempre in ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, le ispezioni programmate in ambito condizionalità DOVRANNO essere effettuate congiuntamente da almeno DUE operatori Veterinari del DV.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2023 (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 nella DGR XI/7758 del 28 dicembre 2022, "Determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione per l'anno 2023", ciascun DVSAOA dovrà programmare ed attuare, attraverso proprio personale, almeno 5 controlli ufficiali su strutture di altri DVSAOA individuati nella seguente Tabella e in ciascuno degli ambiti più sotto riportati:

Tabella di associazione dei DVSAOA ATS competente sulle strutture

ATS deputata a controllo

Pavia

Bergamo

Bergamo

Pavia

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE

PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

- Farmacosorveglianza (5 controlli)
- Benessere animale (in allevamento e al trasporto) (5 controlli)

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 28 aprile 2023, 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 adottato.

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.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

a. CONTROLLI A DESTINO

Per quanto riguarda il benessere al macello, compreso il controllo degli animali all'arrivo l'attività, considerato l'entrata in vigore del nuovo regolamento, verrà gestita da colleghi dell'area Igiene degli Alimenti di origine animale, che in caso di qualsiasi necessità potranno richiedere al Servizio degli interventi congiunti.

b. PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI

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'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI - ANNO 2019													
ATS	BG												
N. MINIMO DI CONTROLLI	5												

A supporto dell'attività di controllo può essere utilizzata la check list regionale.

Come di consuetudine per ogni singola data sarà identificata la figura di un Dirigente Veterinario che sarà incaricato della gestione della giornata di controllo.

c. CONTROLLI SCAMBI IN COLLABORAZIONE CON UVAC LOMBARDIA

Continua la collaborazione con l'UVAC Lombardia per i controlli a destino in materia di benessere animale durante il trasporto su partite di animali provenienti dalla UE segnalate in Sintesi Scambi (SINTESIS).

La provenienza, la specie animale e la tipologia delle partite verranno inserite **nell'applicativo SINTESIS da parte dell'ufficio UVAC.**

Sarà competenza di codesti DV selezionare la specifica partita e l'operatore da sottoporre a controllo sulla base delle notifiche delle partite in ingresso disponibili nell'applicativo.

Qualora, durante l'anno di attività, non fosse possibile identificare una partita rispondente a provenienza, i DV provvederanno a contattare direttamente l'UVAC all'indirizzo e-mail: **uvac.lombardia@sanita.it** per concordare una diversa provenienza.

I controlli effettuati dovranno essere registrati nell'applicativo SINTESIS e l'attività dovrà essere portata a termine entro il 31/12/2023.

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 2022)

PREMESSA

Il Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale 2021-2023 (PNAA 2021-2023) detta le indicazioni relative ai controlli da svolgere sugli alimenti destinati agli animali nella intera filiera del settore dei mangimi.

Il Piano regionale di vigilanza e controllo sull'alimentazione animale, costituisce la declinazione territoriale del Piano nazionale e contiene indicazioni operative, nonché eventuali extrapiani.

. OBIETTIVI

Verificare, per gli aspetti di carattere sanitario, la sicurezza e la rispondenza degli alimenti per animali e dell'acqua di bevanda ai requisiti della vigente normativa

Verificare il possesso e il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa del settore dei mangimi oggetto di controllo ufficiale

Assicurare l'effettuazione omogenea e coordinata dei controlli dei mangimi in tutte le fasi di produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sugli operatori del settore (OSM)

Realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi al monitoraggio e alla sorveglianza razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni tra i vari organismi di controllo in tempi rapidi

INDICATORI DI PROCESSO E RISULTATO:

CAMPIONAMENTI:

PRIMO SEMESTRE: attività eseguita/attività programmata ≥ 0.45

ANNUALE: attività eseguita/attività programmata $\Rightarrow 98\%$

Aggiornamento nell'applicativo SINVSA dell'anagrafica degli OSM

VIGILANZA E CONTROLLO

L'esecuzione del controllo comporta la compilazione del verbale di ispezione e della check list e copia di tali documenti, sottoscritti dai partecipanti al controllo saranno lasciati all'operatore del settore dei mangimi.

Al fine di facilitare ed uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale le AA.SS.LL. territorialmente competenti 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).

Il DV programma la frequenza dell'attività ispettiva e gli impianti da controllare in base alle risorse disponibili ed alla valutazione del rischio secondo le indicazioni fornite dal Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023 e tenuto conto delle frequenze minime dettate dal PNAA 2021-2023

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

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

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- DDGW 2086 del 15/02/2023 "LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ANNO 2023".
- Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025", deliberazione n. XI/2395 del 15 febbraio 2022
- DETERMINAZIONI IN ORDINE AGLI INDIRIZZI DI PROGRAMMAZIONE PER L'ANNO 2023, DGR 7758 DEL 28/12/2022
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, così come evidenziate nelle tabelle allegate al Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria – Anno 2021, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Responsabile S.S.

Si tenderà a garantire le seguenti frequenze ispettive:

Un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) n. 183/2005, esclusi gli OSA che destinano o i sottoprodotti all'industria mangimistica;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;"
- operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi

Per le imprese di cui all'art. 5, comma 1 e comma 2, dato l'elevato numero dei produttori primari e di produttori di mangimi per l'autoconsumo aziendale, le ispezioni devono essere programmate ed effettuate, in base al livello di rischio e alle risorse dipartimentali disponibili (vedi tabelle riassuntive allegate).

Per gli allevamenti verranno previsti interventi concomitanti con altre aree di attività (latte, benessere....)

Operatori primari registrati	Regolamento (CE)	numero ispezioni previste
n.183/05 art. 5 comma 1		
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	numero ispezioni
Regolamento (CE) n.	
produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	3
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	1
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	6
produzione di alimenti per anim.da compagnia (Reg. 1069/09)	2
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	3
produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)	1
produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	13
produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	50
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	7
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	5
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	6
trasporto conto terzi	
intermediari (che non detengono prodotti)	
mulini	
essiccazione artificiale	10
miscelatori mobili conto terzi	
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 1) (CE) n. 183/2005	numero ispezioni
Regolamento	
lettera A produzione additivi	1
lettera A commercializzazione additivi	11
lettera B produzione premiscele	5
lettera B commercializzazione premiscele	11
lettera C produzione mangimi composti per commercio	7
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	13
intermediari (che non detengono prodotti)	
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 3) Regolamento (CE) n. 183/2005	numero ispezioni
trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;	
produzione di biodiesel	
trattamento oleochimico di acidi grassi	3
miselazione di grassi	
OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI	numero ispezioni
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	1
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	
produzione MM per autoconsumo	8

laboratori	
distributori art.13 comma 6-7	2
distributori art.13 comma 8	
Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Regolamento (CE) n. 999/2001	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 ogni ATS, nell'ambito dell'attività ispettiva programmata, preveda che in almeno il **10% dei controlli programmati, da condurre presso impianti di produzione** o di distribuzione di mangimi, si verifichi la conformità dell'etichettatura, con particolare riferimento ai claims. Ogni ATS dovrà condurre nel corso del 2023 **almeno due ispezioni presso negozi di vendita al dettaglio di mangimi** e prodotti per animali d'affezione, prendendo in esame l'etichettatura di almeno 5 prodotti (alimenti completi e complementari) per ogni ispezione, con compilazione della specifica checklist.

DISTRETTO A 1 CONTROLLO

DISTRETTO B 1 CONTROLLO

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 41 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 D.Lgs. n. 90/1993 e relativi decreti applicativi

il Reg. (CE) n. 999/2001 e s.m.i. per quanto attiene gli impianti di produzione di mangimi e gli allevamenti dotati di nulla osta per l'uso in deroga delle proteine animali trasformate

L'aggiornamento dovrà avvenire nel sistema informativo SIV.

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 conservare 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 2023 costituito da piani mirati al controllo ufficiale nel settore dell'alimentazione animale per la verifica di:

1. Piano di controllo ai fini della profilassi della BSE;
2. Piano di controllo della contaminazione da Micotossine;
3. Piano di controllo degli Additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi;
4. Piano di controllo sulla presenza di Diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili
5. Piano di controllo ufficiale della presenza di Contaminanti Inorganici e Composti Azotati, Composti Organoclorurati, e Radionuclidi;
6. Piano di controllo ufficiale della contaminazione microbica da Salmonella;
7. Piano di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati.

Nell'ambito dei suddetti piani, le modalità di prelievo dei mangimi sono quelle descritte in:

- **D.M. 20 aprile 1978** esclusivamente per il controllo della presenza dei pesticidi e di microorganismi;

- **Reg. (CE) n. 152/2009** per il controllo della presenza dei restanti analiti modificato dal **Reg. (UE) n. 691/2013**.

L'Allegato 8 del PNAA 2018-2020 contiene le "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi".

L' **Allegato 8 del PNAA 2021-2023** contiene le "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi".

Il campionamento per la ricerca di sostanze a livelli di **carry over/contaminazione crociata** segue le modalità delle **sostanze distribuite in maniera NON uniforme** nei mangimi.

Per quanto attiene al campionamento di matrici, **diverse dai mangimi**, quali acqua di abbeverata e materiali di categoria 1 e 2 si rimanda agli specifici capitoli del PNAA 2021-2023.

Ad ogni campione prelevato deve corrispondere **la ricerca di una sola sostanza**, salvo diversamente indicato nel file di programmazione.

Detti campioni devono essere effettuati utilizzando l'idonea strumentazione e materiali appropriati.

Particolare attenzione deve essere posta alla compilazione del verbale di campionamento.

Al fine di evitare errori nell'assegnazione del campione al corrispondente programma (monitoraggio o sorveglianza), si chiede di prestare particolare attenzione sia in fase di pianificazione all'atto dell'identificazione della tipologia di impianto ove eseguire il campionamento sia in fase di prelievo al momento dell'indicazione sul verbale del tipo di programma.

E' cura del prelevatore compilare il verbale in ogni sua parte, in modo chiaro e leggibile ed inserire tutte le informazioni indispensabili.

Pertanto si richiama l'attenzione sulla necessità di:

- a) allegare copia del cartellino del mangime prelevato qualora confezionato;
- b) fornire, nel caso di campionamento di mangime prodotto per l'autoconsumo aziendale, le indicazioni della composizione e delle eventuali premiscele o mangimi complementari aggiunti;
- c) non campionare materie prime o mangimi, dove è dichiarata la presenza di OGM;
- d) indicare la presenza o meno di proteine animali trasformate in deroga, nel caso di prelievi per la ricerca di frammenti ossei in mangimi per non ruminanti, prodotti per l'autoconsumo aziendale;
- e) accertarsi, attraverso la visione della etichettatura, documentazione di trasporto, ogni altro documento utile, della corretta identificazione del materiale prelevato (evitare errori di sostituzione);
- f) verificare, sul registro aziendale dei trattamenti previsto dal D.Lgs. n. 193/2006, la presenza di trattamenti medicamentosi in corso (mangimi medicati, somministrazioni di medicinali attraverso l'acqua d'abbeverata). Tale verifica riveste particolare importanza qualora il prelievo del mangime è eseguito direttamente dalla mangiatoia o dall'abbeveratoio;
- g) Per poter conferire al campionamento una maggiore forza legale deve essere compilata con scrupolosità la sezione del verbale in cui vengono descritte in modo chiaro e dettagliato le modalità di prelievo del campione utilizzate e i riferimenti normativi

Si ribadisce inoltre che:

1. i campioni, inviati all'I.Z.S.L.E.R., che non rispettano le indicazioni di cui al paragrafo precedente o non sono rispondenti ai requisiti di codesto PRAA, **non saranno analizzati**;
2. l'I.Z.S.L.E.R. ne darà comunicazione al referente PRAA e alla scrivente U.O. Veterinaria;
3. il campione non dovrà essere conteggiato ai fini della rendicontazione dei campioni eseguiti;
4. il campione dovrà essere ripetuto.

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 dei questi campioni dovrà avvenire **IN MODO ASSOLUTAMENTE CASUALE** utilizzando la metodica che si riterrà adeguata.

RIPARTIZIONE DELL'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Seguiranno le tabelle relative alla ripartizione e assegnazione dell'attività di campionamento.

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Per le specifiche relative all'effettuazione delle attività di campionamento previste dai diversi piani, si rimanda al PNA 2021-2023 o alla versione integrale del "PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE"

RENDICONTAZIONE ATTIVITA' 2023

La rendicontazione dell'attività ispettiva è effettuata esclusivamente attraverso il sistema SINVA, secondo il seguente schema esemplificativo:

➤ L'ACL, sceglie l'OSM dove effettuare la verifica, registra il controllo sul sistema ottenendo il verbale di ispezione numerato e precompilato per la parte anagrafica.

➤ Il sistema mette a disposizione le specifiche check-lists necessarie per le attività che quel particolare OSM svolge (ad es. se produce mangimi medicati o se utilizza prodotti in deroga o tratta oli...). consentendo anche la stampa del verbale-checklist sia compilato che eventualmente non compilato. Il sistema consentirà la compilazione del verbale direttamente in campo sia in modalità online che offline con la registrazione degli esiti dell'ispezione.

Se vengono rilevate non conformità:

- L'esito sfavorevole viene registrato sul sistema insieme alle prescrizioni impartite e ai tempi di adeguamento previsti e alle eventuali sanzioni comminate.
- Il sistema produce un avviso alla fine del tempo di prescrizione al fine di riprogrammare la visita di verifica.
- I dati sono disponibili alla Regione per la rendicontazione.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE n.1069/2009 e UE n.142/2011

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

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- DDGW 2086 del 15/02/2023 "LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ANNO 2023".
- Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025", deliberazione n. XI/2395 del 15 febbraio 2022
- DETERMINAZIONI IN ORDINE AGLI INDIRIZZI DI PROGRAMMAZIONE PER L'ANNO 2023, DGR 7758 DEL 28/12/2022
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di 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.

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.

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.

E' Il settore appare in incremento , con un aumento degli impianti, e in continua evoluzione.

A seguito della Brexit e dei maggiori controlli all'ingresso in Comunità Europea, si sono inoltre dovute gestire problematiche relative a impianti tecnici precedentemente non soggetti a registrazione (es. bottonifici).

E' un settore estremamente specialistico, le problematiche emerse sono state particolarmente complesse e di difficile gestione, interessando aspetti relativi al rilascio di certificazioni verso Paesi Terzi, modalità di gestione dei flussi nel nuovo sistema TRACES NT, gestione di allerta internazionali e respingimenti di prodotti non conformi.

E' un settore cruciale e pesantemente coinvolto anche nella gestione delle emergenze epidemiche, che necessita spesso di risorse e attività non programmabili a priori.

a. Frequenza dei controlli

Al fine di armonizzare l'attività di controllo è necessario modulare l'attività di controllo ufficiale in funzione dei rischi potenziali per la salute pubblica ed animale, collegati alle singole tipologie di impianti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009.

Al fine di garantire comunque controlli ufficiali a intervalli regolari, si ritiene opportuno prevedere delle frequenze annuali dei controlli, in relazione alle categorie ed al livello di rischio dei singoli stabilimenti:

Denominazione	Distretto	Identificativo	controlli/anno
	DISTRETTO A	ABP5913TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP4223TRANS3	
	DISTRETTO A	ABP460OLCP3, αIT000270BG	1
	DISTRETTO A	ABP846STORP1	1
	DISTRETTO B	ABP4456COLC3	non attivo
	DISTRETTO B	ABP3343TRANS3	
	DISTRETTO A	ABP2118COLL3	2
	DISTRETTO B	ABP5231TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP5862TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP3317URBP2	1
	DISTRETTO A	ABP5724STORP3 - ABP5724TRADER3	2
	DISTRETTO A	ABP774OLCP3, IT000269BG, αIT000273BG	1
	DISTRETTO A	ABP449COLL3, J418E	2
	DISTRETTO B	325BG000137, ABP6034TRADER3	
	DISTRETTO A	ABP4132UDER3	
	DISTRETTO B	ABP5243TRADER2 - ABP5243TRADER3	
	DISTRETTO B	ABP183COLL3	2
	DISTRETTO B	ABP143PROCP3	2
	DISTRETTO B	ABP4778PETPP	2
	DISTRETTO B	ABP3134STORP3	1
	DISTRETTO B	ABP4772STORP2 - ABP4772STORP1	1
	DISTRETTO B	ABP6107STORP1	1
	DISTRETTO B	ABP4929TRADER1- 2-3	
	DISTRETTO B	ABP3505OBIODP3 - ABP3505STORP3 - ABP3505COLL3, IT000271BG	2
	DISTRETTO B	ABP2143COLL3 - ABP2143COLC3 - ABP2143STORP3 - ABP2	2
	DISTRETTO B	ABP5665OTHER3	1
	DISTRETTO B	ABP5861TRANS1	
	DISTRETTO A	ABP4528UDOG3	1
	DISTRETTO B	ABP4150COLL1	1
	DISTRETTO B	ABP5852OLCP3	1
	DISTRETTO A	ABP2404OCOMBTB3	1
	DISTRETTO B	ABP1140PROCP2 - ABP1140TRANS2	3
	DISTRETTO B	ABP142PROCP3 - ABP142COLL3	3

	DISTRETTO B	ABP134COLL3	1
	DISTRETTO B	ABP963STORP3	1
	DISTRETTO B	ABP4505TRADER3	
	DISTRETTO B	ABP2568PETPP3, IT000266BG	2
	DISTRETTO A	ABP5341OCOMBTB	1
	DISTRETTO B	ABP3922UFERT2	2
	DISTRETTO B	ABP448COLL3 - ABP448TRANS1	2
	DISTRETTO B	ABP212PROCP3	2
	DISTRETTO A	ABP6148OTHER3	
	DISTRETTO B	ABP4047UFUR3	non attivo
	DISTRETTO A	ABP759URBP2	1
	DISTRETTO A	ABP2403TRANS3 - ABP2403TRANS1	
	DISTRETTO B	ABP3988STORP2	1
	DISTRETTO B	ABP141PROCP1 - ABP141STORP1 - ABP141STORP1	3
	DISTRETTO B	ABP2970TRANS3 - ABP2970COLL3	2
	DISTRETTO B	ABP773UFERT3	2
	DISTRETTO B	ABP5120OCOMBTB	1
	DISTRETTO B	ABP3093UFUR3 - ABP3093OTHER2	non attivo
	DISTRETTO A	ABP224COLL3 - ABP224TRANS1 - ABPTRANS2 - ABPTRANS3	2
	DISTRETTO B	ABP2055TAN3	1
	DISTRETTO B	ABP629INCP	1
	DISTRETTO A	ABP3467TRANS1 - ABP3467TRANS2 - ABP3467TRANS3	
	DISTRETTO A	ABP749UZOO2	1
	DISTRETTO B	03 7, ABP2074STORP3	1
	DISTRETTO A	ABP223COLL3	2
	DISTRETTO A	ABP6076PETPP3, αIT000004BG	1
	DISTRETTO B	325BG000187, ABP1156COLL3- ABP1156PROCP3	2
	DISTRETTO B	ABP5234PHAR2	1
	DISTRETTO B	ABP3993TRANS3 - ABP3993TRANS2 - ABP3993TRADER2 - A	
	DISTRETTO B	ABP2530TRANS1- ABP2530TRANS2- ABP2530TRANS3- ABP2530T	
	DISTRETTO B	ABP4128BHHP3	1
	DISTRETTO B	ABP5429TRADER3- ABP5429TRANS3	
	DISTRETTO A	368 L, ABP1142COLL3	1
	DISTRETTO B	ABP2410TRANS3- ABP2410TRANS2- ABP2410TRANS1	
	DISTRETTO B	ABP1060STORP3	1
	DISTRETTO B	ABP3141TRANS1	

	DISTRETTO B	ABP2528TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP3375BIOGP2	1
	DISTRETTO B	ABP3557BIOGP2	1
	DISTRETTO B	ABP5997TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP3285UFUR3 - ABP3285OTHER2	non attivo
	DISTRETTO B	ABP4560BIOGP2	1
	DISTRETTO B	ABP5733OTHER3	
	DISTRETTO B	ABP4040INCP - ABP4040TRANS1	1
	DISTRETTO B	ABP6002TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP4909STORP3	1
			75

- i totali (in totale previsti in 75) sono riferiti agli impianti, un unico impianto può svolgere attività diverse, un unico controllo può riguardare attività diverse.
- DISTRETTO A 20 CONTROLLI
- DISTRETTO B 55 CONTROLLI
- 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	9	9
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	5	10
Gruppo raccolta embrioni -- COMUNITARIO	3	6
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	4	4
Recapito -- NAZIONALE	11	5
Stazione di inseminazione artificiale equina -- NAZIONALE	7	3
Stazione di monta naturale privata per gli equini -- NAZIONALE	11	in scadenza
Stazione di monta pubblica -- NAZIONALE	79	in scadenza

Operatori di fecondazione artificiale - allevamenti		50
---	--	----

***Il numero è riferito alle attività e non al numero degli impianti, diversi impianti sono autorizzati ad attività diverse.**

Questa attività, stante le competenze specialistiche e la necessità di operare in collaborazione con funzionari ex Provinciali, viene attribuita ad un unico collega del distretto B (dott. Bosio), cui vengono attribuite, come da tabella allegata, 150 ore per lo svolgimento di tali attività, aventi valenza provinciale.

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.

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 2023

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'All. 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

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	32
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	32
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	Stabilità microbiologica	2
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	Enterobacteriaceae	1
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	<i>Listeria monocytogenes</i> (2)	2
LATTE E SIERO DI LATTE IN POLVERE	<i>Salmonella spp</i> , <i>listeria monocytogenes</i> (2)	1
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	<i>Enterobacteriaceae</i>	3
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	<i>Salmonella spp</i> , <i>listeria monocytogenes</i> (2)	2
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE		4
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	2
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE		4
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	<i>Escherichia coli</i>	10

Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	<i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> (2),	10
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	10
PRODOTTI A BASE DI LATTE	muffe	5
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Listeria monocytogenes</i> (2), <i>salmonella spp</i>	23
PRODOTTI A BASE DI LATTE		18
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	26
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Escherichia coli</i>	26
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	30
		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 2023)

[PIANO NAZIONALE RESIDUI \(PNR\) 2021 E ATTIVITA' EXTRAPIANO:](#)

Vedi tabelle di programmazione e Piano Specifico.

[PIANO ALPEGGI](#)

LO SPECIFICO PIANO E' IN FASE DI REVISIONE E SARA' OGGETTO DI INTEGRAZIONE NON APPENA DISPONIBILE

PIANO PRELIEVI UVAC

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 2023 e Aflatossina M1	1	aflatoxins chloramphenicol	A
SPAGNA	Latte e crema di latte, non concentrati e senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	LATTE: sostanze elencate nel PNR 2023 e Aflatossina M1	1	(it) dapsone aflatoxins	B
GERMANIA	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 2023 e Aflatossina M2	1	aflatoxins levamisole	A
AUSTRIA	Formaggi e latticini	ricercare:- FORMAGGIO: Listeria monocytogenes e AflatossinaM1 FORMAGGIO a LATTE CRUDO: E. coli STEC, Salmonella e Aflatossina M1	1	Listeria monocytogenes Salmonella spp. aflatoxins shigatoxin-producing Escherichia coli	A
GERMANIA	Formaggi e latticini	ricercare:- FORMAGGIO: Listeria monocytogenes e AflatossinaM1 FORMAGGIO a LATTE CRUDO: E. coli STEC, Salmonella e Aflatossina M1	1	Listeria monocytogenes Salmonella spp. aflatoxins shigatoxin-producing Escherichia coli	B
SPAGNA	Formaggi e latticini	ricercare:- FORMAGGIO: Listeria monocytogenes e AflatossinaM1 FORMAGGIO a LATTE CRUDO: E. coli STEC, Salmonella e Aflatossina M1	1	Listeria monocytogenes Salmonella spp. aflatoxins shigatoxin-producing Escherichia coli	A

GERMANIA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		1	Salmonella spp.	B
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 2023 e Aflatossina M1	1	aflatoxins	B
FRANCIA	Bovini domestici da allevamento - mod. 64/432 F1	BENESSERE	1		A
IRLANDA	Bovini domestici da allevamento - mod. 64/432 F1	BENESSERE	1		B

PIANO REGIONALE SULLA SPERIMENTAZIONE ANIMALE

Nelle more delle disposizioni che il Ministero della salute si riserverà di emanare a seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs. 26/2014 sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici, si forniscono le indicazioni per la programmazione dell'attività di controllo nell'ambito della sperimentazione animale.

PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

DECRETO LEGISLATIVO 4 marzo 2014, n. 26 - Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.

	CATEGORIE	FREQUENZE MINIME DEI CONTROLLI	N. IMPIANTI ATTIVI	N. CONTROLLI PROGRAMMATI
A	Stabilimenti di allevamento	annuale	2	2
B	Stabilimenti fornitori	annuale		
C	Stabilimenti di allevamento/fornitori	annuale		
D	Stabilimenti utilizzatori	annuale	2	2
E	Stabilimenti utilizzatori di cani, gatti e/o primati non umani	semestrale		

Nell'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.

CONDIZIONALITA'

Il Reg. (UE) 625/2017, nell'ottica della continuità di azione con il precedente e ora abrogato Reg. (CE) 882/2004, demanda agli Stati Membri il compito di organizzare un efficace sistema dei controlli ufficiali "intesi

a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali”.

Il campione di condizionalità verrà fornito dalla U.O. Veterinaria con apposita successiva nota e sarà oggetto di specifica programmazione.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale, con identificazione del campione a rischio presso il quale dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

Sempre in ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, le ispezioni programmate DOVRANNO essere effettuate congiuntamente da almeno DUE operatori Veterinari del DV.

PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA' COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI – Anno 2019-2023

OBIETTIVI

Gli obiettivi organizzativi e sanitari che si prefigge la presente programmazione sono:

Obiettivi organizzativi

- Coordinamento dell'attività di programmazione tra le A.C.
- Coordinamento operativo tra le A.C.
- Condivisione delle modalità di controllo
- Condivisione delle modalità di gestione delle non conformità
- Comunicazione ai portatori di interesse

Obiettivi sanitari

- Contrasto alle frodi alimentari
- Contrasto all'esercizio di attività non registrate o non riconosciute
- Rispetto dei requisiti e delle procedure previste dalle norme vigenti
- Contrasto alle importazioni clandestine

AZIONE CONGIUNTA/COORDINATA TRA LE AUTORITA' COMPETENTI

Attività

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

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.

La verifica della rimozione delle non conformità è condotta di norma dalle ATS, quando afferenti al proprio ruolo

Sono in linea di massima programmati i seguenti controlli, fatte salve diverse disponibilità da parte delle altre AC interessate:

TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO/ COORDINATO
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	UTFAAC

Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	ICQRF
FARMACOSORV.E BENESSERE ANIMALE BOVINI/SUINI	4	NAS
MANGIMIFICIO	1	ICQRF
BENESSERE TRASPORTO	5	PS
PRODOTTI DA PAESI COMUNITARI	10	UVAC

PIANIFICAZIONE DI DETTAGLIO

Seguirà pianificazione degli interventi previo accordo con le Autorità Competenti sopra individuate, concordando i seguenti ambiti:

- Date e località di intervento
- Modalità intervento (audit, ispezione, campionamento)
- Modulistica
- Gestione delle non conformità
- Registrazione dell'intervento
- Rendicontazione e verifica attività di controllo

REGISTRAZIONE

La registrazione dell'attività di controllo in oggetto sarà condotta con le seguenti modalità:

I Dipartimenti Veterinari e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale si faranno carico della registrazione in SIV di tutti gli interventi che prevedono il loro diretto coinvolgimento.

a. Controlli congiunti

- I controlli condotti nell'ambito dell'area **"benessere animale durante il trasporto"** saranno rendicontati secondo le modalità previste dal PRBA.
- I controlli effettuati nell'ambito dell'area **"Controlli UVAC"** saranno estratti dall'Ufficio interessato direttamente da SINTESIS e trasmessi all'U.O. Veterinaria
- Per tutti i restanti controlli che dovessero essere svolti congiuntamente ad altre A.C., in fase di registrazione in SIV
 1. dovranno essere selezionati quale motivo di controllo **entrambe** le voci "Attuazione Programma" e "Piano Regionale Integrato congiunto"
 2. si dovrà inoltre specificare l'A.C. coinvolta nel campo "controllo congiunto/coordinato con"

b. Controlli coordinati

- Per tutti i controlli che dovessero essere svolti in modalità coordinata con altre A.C., in fase di registrazione in SIVI
 1. dovranno essere selezionati quale motivo di controllo **entrambe** le voci "Attuazione Programma" e "Piano Regionale Integrato Coordinato"
 2. si dovrà inoltre specificare l'A.C. coinvolta nel campo "controllo congiunto/coordinato con"

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.

SEMPLIFICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO NELLE PICCOLE IMPRESE DI TRASFORMAZIONE

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	63
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
7.2	Imprese interessate			3		13	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2			8	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore	1				4	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	
	Riepilogo	Criticità				Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	63%				1	100

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 2023, pertanto sono stati individuati i seguenti processi:

- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli,
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti alla materia e della redazione dei relativi verbali.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2023 (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 nella DGR XI/7758 del 28 dicembre 2022, “*Determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione per l'anno 2023*”, ciascun DVSAOA dovrà programmare ed attuare, attraverso proprio personale, almeno 5 controlli ufficiali su strutture di altri DVSAOA individuati nella seguente Tabella e in ciascuno degli ambiti più sotto riportati:

ATS deputata a controllo

ATS competente sulle strutture

Pavia Bergamo
Bergamo Pavia
IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE
• Farmacosorveglianza (5 controlli)
• Benessere animale (in allevamento e al trasporto) (5 controlli)

In base alle tabelle di cui sopra, 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 28 aprile 2023, 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.

MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ

I dati di attività ed i relativi indicatori saranno valutati con periodicità TRIMESTRALE con le scadenze entro il 15 luglio (1° semestre), entro il 15 ottobre (3° trimestre) e 15 gennaio (dati finali) utilizzando gli applicativi a disposizione (SIVI, Dolphin, LISPA, Vetinfo, Classyfarm, ecc.) ed eventualmente tramite richiesta diretta ai RUOT competenti.

In caso di rilevazione di scostamenti dell'attività rispetto alla programmazione (ritardi di effettuazione dell'attività, ritardati inserimenti dell'attività in SIVI ecc.), i settori critici potranno essere soggetti ad una frequenza di monitoraggio maggiore in funzione della loro importanza e della difficoltà di raggiungimento degli obiettivi prestabiliti.

Con l'attività specifica di audit interni verrà invece valutata l'appropriatezza degli interventi effettuati

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, è prevista la valutazione della conformità / congruità delle modalità di conduzione dei Controlli Ufficiali sia in campo (audit interni come da piano audit) sia documentali (verifica della corretta stesura del Rapporto di Audit, Ispezione, Verbale di Campionamento - verifica a campione su almeno il 2% dei Rapporti / Verbal) da parte del Responsabile S.S.

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2023

La trasmissione del documento di programmazione avverrà tramite posta elettronica, e sarà disponibile nella bacheca relativa al Dipartimento Veterinario.

Responsabilità: responsabile della stesura e della verifica del programma è il Direttore del Servizio, i Responsabili di Unità Operativa cureranno all'interno dei Distretti di appartenenza la pianificazione rispondendo alle criticità rilevate sul territorio, i colleghi a livello territoriale effettueranno l'attività assegnata

La pianificazione degli interventi a livello distrettuale sarà gestita dal Responsabile di Unità Operativa Territoriale in accordo con il Direttore di Distretto competente ed il Referente dei Tecnici distrettuale.

La pianificazione specifica dovrà essere attribuita ad ogni singolo veterinario ufficiale e tecnico della prevenzione, individuando le sedi ed il numero dei controlli attribuiti nell'anno al singolo operatore, suddivisi per tipologia d'impianto.

Ogni operatore è responsabile del costante monitoraggio e della completa esecuzione dell'attività di cui è stato incaricato, compresa la verifica della risoluzione/gestione da parte dell'OSA delle NC rilevate.

GESTIONE ALLERTA ALIMENTI E MANGIMI

Si rimanda alla specifica procedura per gli aspetti particolari.

TABELLE RIEPILOGATIVE

SIAOA

Tab. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2023

Tab. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2023								
Servizi o	Personale	Ore lavoro	% MACRO	Ore per macroattività	Ore per specifiche e attività di controllo di legge / su richiesta (obiettivi vincolanti)	Ore per attività di controllo mediante campionamento (obiettivi vincolanti)	Ore disponibili per la programmazione e obiettivi strategici regionali	
		A		B	C	D	E A - (B+C+D)	TIPIC A
SSA / SERV A	Personale dirigente							0
	Personale tecnico del Comparto							0
	TOT							0
SIAOA / SERV B	Personale dirigente	35.605	15	5.450	27.679	1.026	1.450	30.15 5
	Personale tecnico del Comparto				4.750	2.200	450	7.400
	TOT				32.429	3.226	1.900	37.55 5
SIAPZ / SERV c	Personale dirigente							0
	Personale tecnico del Comparto							0
								0
	Tot Personale dirigente	35.605,0 0		5.450,00	27.679,00	1.026,00	1.450,00	30.15 5
	Tot Personale comparto	0,00		0,00	4.750,00	2.200,00	450,00	7.400
	TOT	35.605,0 0		5.450,00	32.429,00	3.226,00	1.900,00	37.55 5

ORE DI DIREZIONE
DISPONIBILI (DD, DDSS, DD) 6.680

Tab. 2 - Attività ex legge / su richiesta, vigilanza dovuta ex lege e eventuali emergenze anno 2023 - SIAOA

Attività ex legge / su richiesta, vigilanza dovuta ex lege e eventuali emergenze anno 2023 - SIAOA				
Descrizione attività	Personale Dirigente		Personale tecnico del Comparto	
	Numero interventi	Numero ore	Numero interventi	Numero ore
Attività di vigilanza in impianti riconosciuti	371	2.530		
Attività di vigilanza in impianti registrati	64	366	800	3.710
Visita ispettiva in macelli di avicoli	1.717.771	2.300		
Visita ispettiva in macelli riconosciuti di equini, bovini, bufalini, suini, ovini, caprini con macellazione sino a 249 capi/anno	13.324	4.500		
..... con macellazione da 250 a 999 capi/anno	15.844	3.400		
..... con macellazione da 1.000 a 24.999 capi/anno	35.362	3.500		
..... con macellazione oltre i 25.000 capi/anno	54.833	1.400		
Visita ispettiva presso: macelli di selvaggina allevata da penna o da pelo; centri di raccolta o lavorazione di selvaggina cacciata ai fini del commercio delle relative carni.	98.438	500		
Attività in area a pagamento al macello		800		
Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni con sopralluogo	1.027	2.700		
Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo	119	1.400		
Visita ispettiva di animali macellati a domicilio.	1.000	900		
Vigilanza, controllo, adempimenti in materia di: tossinfezioni alimentari; riscontro alimenti non conformi o pericolosi per la salute pubblica	100	383	200	900
Provvedimenti amministrativi	485	1.800		130
Provvedimenti giudiziari	27	500		10
Fatturazione	3.401	700		
tot		27.679	1.000	4.750

Tab. 3- attività di campionamento ex lege 2023

attività di campionamento ex lege 2023 SIAOA

Descrizione attività	Numero interventi	Personale Dirigente	Personale Tecnico
		Numero ore	Numero ore
Test BSE/TSE al macello	461	225	0
Piano Sicurezza Alimentare (Reg 2073)	500	250	1120
Piani specifici (additivi, aromi, fitosanitari ecc.)	100	200	300
PNR (parte veterinaria SIAOA. Restante: area C)	417	251	700
Piano Salmonella Suini (Reg 218/2014), pollame, bovini, ovini, caprini	20	100	80
	1498	1026	2200

Tabella 4 – Vigilanza SIAOA

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
Impianti di macellazione di ungulati domestici	1	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
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0
Impianti di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	1	1	0	1	1	0	3	3	0	4	4	0
	2	10	4	6	5	2	3	20	8	12	25	10	15
	3	16	7	9	3	1	2	32	14	18	35	15	20
	4	49	18	31	3	1	2	49	18	31	52	19	33
Centri di Lavorazione Selvaggina	3	3	2	1	2	1	1	3	2	1	5	3	2
	4	2	0	2	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	2	0	2	6	0	6	8	0	8
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	2	1	1	2	1	1	4	2	2	6	3	3
Impianto di produzione di prodotti a base di carne industriale	1	1	1	0	1	1	0	5	5	0	6	6	0
	2	3	2	1	3	2	1	9	6	3	12	8	4
	3	1	1	0	1	0	1	3	3	0	4	3	1
	4	3	1	2	3	1	2	6	2	4	9	3	6
Impianto di produzione di prodotti a base di carne non industriale	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0
	3	12	5	7	3	1	2	24	10	14	27	11	16
	4	14	7	7	3	2	1	14	7	7	17	9	8
Impianto di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	2	1	1	0	4	4	0	24	24	0	28	28	0
Impianto di preparazioni a base di carni e carni macinate	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce industriale	3	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0
	4	3	3	0	1	1	0	3	3	0	4	4	0
Macellazione prodotti di acquacoltura	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di produzione di ovoprodotti	3	1	0	1	1	0	1	5	0	5	6	0	6
Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	0	1	1	0	1	3	0	3	4	0	4
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	4	2	0	2	4	0	4	6	0	6
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	1	0	1	1	0	1	3	0	3	4	0	4
	2	2	2	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0
	3	5	4	1	1	0	1	10	8	2	11	8	3
	4	3	2	1	0	0	0	3	2	1	3	2	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	1	0	0	4	2	2	5	2	2
	3	2	2	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0
	4	4	2	2	1	1	1	4	2	2	5	3	3
Impianto di riconfezionamento (Area C)	3	2	1	1	0	0	0						
	4	6	2	4	0	0	0	12	4	8	12	4	8
Centro di imballaggio uova	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	3	2	2
	3	5	1	4	3	1	2	5	1	4	8	2	6
	4	2	1	1	1	0	0	2	1	1	3	1	1
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	3	2	1	2	1	1	3	2	1	5	3	2
	3	7	4	3	2	1	1	7	4	3	9	5	4
	4	9	7	2	1	1	0	9	7	2	10	8	2
Cosce di rane e lumache - stabilimento di trasformazione	3	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	2	0	2
	2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2
	3	2	0	2	1	0	1	2	0	2	3	0	3
	4	23	9	14	5	2	3	23	9	14	28	11	17
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	3	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2
	4	28	20	8	3	2	1	14	10	4	17	12	5
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	15	4	11	0	0	0	8	2	6	8	2	6
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	128	70	58	0	0	0	64	35	29	64	35	29
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	3	4	4	0	2	2	0	4	4	0	6	6	0
	4	34	26	8	1	1	0	17	13	4	18	14	4
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	60	45	15	0	0	0	12	9	3	12	9	3
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosteria	3	6	1	5	0	0	0	6	1	5	6	1	5
	4	78	31	47	0	0	0	23	9	14	23	9	14
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	4	10	7	3	0	0	0	7	5	2	7	5	2
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	3	8	6	2	0	0	0	8	6	2	8	6	2
	4	61	21	40	0	0	0	31	11	20	31	11	20
Macelleria e/o polleria e/o pescheria anche con laboratorio	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	5	3	2	0	0	0	5	3	2	5	3	2
	3	14	9	5	0	0	0	10	6	4	10	6	4
	4	491	278	213	0	0	0	172	97	75	172	97	75
Superette o supermercato	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0
	2	9	8	1	5	4	1	5	4	1	9	8	1
	3	183	143	40	0	0	0	92	72	20	92	72	20
	4	100	30	70	0	0	0	50	15	35	50	15	35
Piattaforma distribuzione alimenti	4	2	0	2	2	0	2	2	0	2	4	0	4
Ipermercato	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0
	2	9	4	5	5	2	3	4	2	2	9	4	5

	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Pescheria	3	5	1	4	0	0	0	5	1	4	5	1	4
	4	9	6	3	0	0	0	9	6	3	9	6	3
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	8	7	1	0	0	0	2	2	0	2	2	0
	4	181	149	32	0	0	0	18	15	3	18	15	3
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	284	201	83	0	0	0	28	20	8	28	20	8
Negozio mobile per vendita ambulante	4	488	328	160	0	0	0	30	20	10	30	20	10
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	3	5	5	0	0	0	0	4	4	0	4	4	0
	4	106	74	32	0	0	0	36	25	11	36	25	11
Mensa aziendale	4	61	23	38	1	0	1	4	1	2	5	2	3
Mensa scolastica	4	39	18	21	0	0	0	5	2	3	5	2	3
Centro cottura/catering	2	2	1	1	0	0	0	2	1	1	2	1	1
	4	42	16	26	0	0	0	33	13	20	33	13	20
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	667	305	362	0	0	0	30	14	16	30	14	16
Vendita per corrispondenza o via internet	4	25	19	6	0	0	0	15	11	4	15	11	4
Azienda agrituristica con somministrazione pasti	4	115	52	63	0	0	0	10	5	5	10	5	5
Pesca professionale	4	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Trasporto conto terzi prodotti deperibili	4	104	33	71	0	0	0	10	3	7	10	3	7
Centro di raccolta (caccia)	4	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0

Tabella 5 – Obiettivi strategici regionali SIAOA

Impegno orario obiettivi strategici regionali SIAOA 2023

Obiettivo strategico regionale	Punteggio scorecard locale	Veterinario	Tecnico della Prevenzione
		Numero totale ore	Numero totale ore
DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE	46%	300	100
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI	54%	50	150
SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE	71%	1000	50
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	63%	100	150
		1450	450

Tabella n. 6 – Piano integrato AC 2023-03-02

PIANO INTEGRATO AC 2023

SIAOA			
TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO	ore
Attività di controllo in attività etniche	2	NAS - DIPS	12
Attività di controllo nella filiera dei prodotti ittici	6	CCAP Venezia	36
Contrllo impianti di macellazione animali a fine carriera	1	NAS	4
Attività di controllo prodotti introdotti da Paesi Comunitari	25	UVAC	75
Attività di controllo presso strutture di ristorazione collettiva	2	ICQRF-DIPS	12
Attività di controllo presso strutture di ristorazione pubblica	4	NAS - DIPS	24
Attività di controllo nella filiera della fauna selvatica cacciata	2	UFAAC	18
Piano controllo settore biologico	1	UFAAC	6
Piano di controllo alimenti durante il trasporto	10	Pol. Strad.	50

237

SIAPZ

Tabella n . 7 - attività di legge / su richiesta

attività di legge / su richiesta

Descrizione attività	Personale Dirigente		Personale tecnico del Comparto	
	Numero interventi	Numero ore (colonna C tab.1)	Numero interventi	Numero ore (colonna C tab.1)
SERV. IAPZ				
VET 039 Vigilanza e controllo su inconvenienti igienico-sanitari, allerta...	200	800	100	400
VET063 Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni con sopralluogo	1250	2500		
VET064 Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo	1500	1500		
piano latte (impianti p.b.l.)	241	1522	124	496
attività vincolanti negli allevamenti benessere/farmaco	566	3023		
attività vincolanti negli allevamenti latte/alimentazione	300	900		300
PNAA vigilanza impianti	120	580		400
farmacosorveglianza (tranne allevamenti)	37	148		
controllo SOA	75	400		
piano controlli coord. AC	14	50	10	30
gestione NC	400	1200	200	600
riproduzione animale	50	150		
VET 065 provvedimenti amministrativi	100	400	100	300
VET 066 provvedimenti giudiziari	10	100	10	100
tot	4.863	13.273	544	2.626

Tabella 8 –Attività di campionamento

Attività campionamento

Descrizione attività	Personale Dirigente		Personale tecnico del Comparto	
	Numero interventi	Numero ore (colonna D tab.1)		Numero ore (colonna D tab.1)
Campionamento PNR	250,00	300,00		750,00
Campionamento PNAA	210,00			630,00
Controlli latte crudo, aflatossine, piano mastiti...*	700,00	300,00		700,00
Controlli su richiesta del privato	50,00			150,00
piano alimenti 2073 (esclusi erogatori)	200,00			600,00
piano alpeggi	30,00			120,00
prelievi per export	80,00			160,00
altri prelievi non compresi nei precedenti	100,00			300,00
	TOTALE ORE (colonna D tab.1)	600,00	TOTALE ORE (colonna D tab.1)	3410,00

Tabella 9 – Quadro generale personale

Personale	Ore lavoro	% MACRO	Ore per macroattività	Ore per specifiche e attività di controllo di legge / su richiesta (Obiettivi vincolanti) (vedi tabelle.)	Ore per attività di controllo mediante campionamento (Obiettivi vincolanti) (vedi tabelle.)	Ore disponibili per la programmazione e annuale di settore (Obiettivi strategici) (vedi tabelle)	di cui impiegate	disponibili interventi ad hoc
	A		B	C	D	E A - (B+C+D)		
Personale dirigente	17.060,0 0	15,00	2.559,00	13.273	600	632,00	200	432,00
Personale tecnico del Comparto				2.626	3.410	464,00		464,00
17.060,0 0 2.559,00 15.899 4.010 1.096,00								896,00

**Si rileva che i
computi sopra
riportati solo
relativi alle ore
contrattuali, non
alle ore
realmente fornite
come da
timbrature**

Le ore per attività
tipiche del
Personale
Tecnico sono
definite dal
Coordinatore dei
Tecnici e ripartite
fra i Servizi

Tabella 10 – Risorse SSA 2022

Tab. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2022

Servizio	Perso nale	Ore lavoro	% MACR O	Ore per macroattività	Ore per specifiche attività di controllo di legge / su richiesta (obiettivi vincolanti)	Ore per attività di controllo mediante campionament o (obiettivi vincolanti)	Ore disponibili per la programmazion e obiettivi strategici regionali	
		A		B	C	D	E A - (B+C+D)	TIPIC A
SSA / SERV A	Perso nale dirige nte	51.770	15	7.766	30.584	12.420	1.000	43.474
	Perso nale tecnic o del Comp arto				100	492		592
	TOT			7.766	30.684	12.912	1.000	44.066

meno 530 ore per area
C