

REGIONE DEL VENETO



ULSS4
VENETO ORIENTALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

**Servizio di Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione/SIAN**

**Servizi Veterinari
SSA-SIAPZ e SIAOA**

PIANO AZIENDALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SANITARI UFFICIALI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE ANNO 2024

INDICE

indice	pag. 2
premessa	pag. 4
introduzione	pag. 4
attività del controllo ufficiale	pag. 10
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione/SIAN	pag. 12
1. articolazione organizzativa e risorse	pag. 12
2. anagrafe degli operatori e procedure di notifica	pag. 12
3. criteri di classificazione in base al rischio degli stabilimenti registrati	pag. 14
a) Stabilimenti alimentari che operano all'ingrosso	pag. 14
b) Stabilimenti alimentari che operano al dettaglio, trasporti, attività primarie	pag. 16
4. programmazione generale dei controlli	pag. 16
5. analisi, copertura dei settori di controllo e conformità alle disposizioni normative	pag. 17
6. piano dei controlli nei settori di competenza SIAN anno 2024	pag. 19
7. piano di campionamento degli alimenti	pag. 20
8. controlli ufficiali relativi alla qualità delle acque destinate al consumo umano	pag. 25
9. sistema rapido di allerta (RASFF)	pag. 26
10. programma di formazione del personale	pag. 26
11. interventi per segnalazione di malattie veicolate da alimenti	pag. 26
12. attività di vigilanza sulla refezione collettiva	pag. 26
13. ispettorato micologico	pag. 27
14. procedure generali relative alle attività SIAN	pag. 27
15. procedure e istruzioni specifiche per le attività	pag. 28
Servizi Veterinari/SSA-SIAOA-SIAPZ	pag. 30
1. articolazione organizzativa e risorse	pag. 30
2. funzioni delle UUOO dei Servizi Veterinari	pag. 38
3. formazione	pag. 39
3.a programma di formazione del personale	pag. 39
3.b programma di formazione/informazione OSA e cittadini	pag. 41
4. contesto operativo sul territorio	pag. 41
5. criteri di classificazione degli stabilimenti riconosciuti/registrati in base al rischio	pag. 43
5. a) stabilimenti all'ingrosso riconosciuti/registrati	pag. 43
5. b) strutture al dettaglio e trasporti	pag. 55
5. c) attività primarie (allevamenti/insediamenti di animali)	pag. 55
6. strumenti per i controlli ufficiali	pag. 57
7. procedure operative per gli audit	pag. 58
8. piani di emergenza	pag. 60
9. sistema rapido di allerta (RASFF)	pag. 61
10. piano dei controlli	pag. 63
tipologia attività	pag. 63

dati attività 2023 e programmazione attività 2024	pag. 64
11. monitoraggio	pag. 74
12. verifica dell'efficacia del controllo ufficiale dell'attività svolta dai servizi veterinari	pag. 75
13. attività di verifica sicurezza nei luoghi di lavoro	pag. 76
14. attività di coordinamento con il SIAN	pag. 76
15. interventi per segnalazioni di malattie veicolate da alimenti	pag. 76

Redazione documento gennaio 2024

Revisione e stampa documento settembre 2024

dr.ssa Anna Pupo (SIAN)



dr.ssa Gabriella Conti (SIAN)



dott. Andrea Ristori (Servizi Veterinari SSA-SIAPZ)



dott. Denis Marchesan (Servizi Veterinari SIAOA)



PREMESSA

Il Piano Aziendale Integrato dei Controlli dei servizi SIAN, SSA, SIAOA e SIAPZ AULSS4 è redatto ai sensi del **Regolamento (UE) 2017/625** (dalle precedenti due edizioni comprende pure il **piano aziendale prodotti fitosanitari** predisposto dal SISP e gestito tra il personale tecnico dei servizi SISP, SIAN e SPSAL):

- ponderando la pressione dei controlli in rapporto al livello di rischio stabilito e secondo le procedure codificate nel documento standard di funzionamento delle autorità competenti locali;
- prevedendo, ove possibile che i controlli sulle stessa unità produttiva vengano svolti in modo congiunto assolvendo e rendicontando i debiti informativi necessari per il governo delle attività di competenza della sanità pubblica veterinaria tramite i sistemi informativi GESVET e SIANNET, peraltro evoluti nella nuova procedura OMNIA, e i sistemi di rendicontazione in atto;
- assicurando l'attuazione del coordinamento dei controlli con le altre autorità competenti e del piano di controllo integrato in materia di condizionalità sulle aziende zootecniche beneficiarie di aiuti comunitari;
- prevedendo l'allocazione delle risorse umane basate sul quadro di contesto e sulla graduazione del rischio;
- prevedendo l'integrazione operativa tra i servizi della sicurezza alimentare;
- raccogliendo i dati inerenti gli indicatori di processo secondo modalità consolidate con lo scopo di dotare i servizi della sicurezza alimentare di uno strumento uniforme, trasparente, appropriato, operativo e flessibile per le attività di programmazione, monitoraggio e verifica dei risultati da impiegare per la successiva validazione.

INTRODUZIONE

Dal 1 gennaio 2006 sono entrate in vigore sul territorio comunitario le norme del cosiddetto "pacchetto igiene" costituite dai Regolamenti CE n. 852/04, n. 853/04 e n. 183/05 relativi alle disposizioni generali e specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi, e dai Regolamenti CE n. 854/04, n. 882/04 riguardanti l'organizzazione dei controlli ufficiali.

Elementi innovativi di tali disposizioni sono l'introduzione dell'obbligo di registrazione o riconoscimento per tutte le imprese che svolgono la propria attività nel settore alimentare e l'organizzazione ed esecuzione delle attività di controllo sulla sicurezza alimentare che devono essere improntati a criteri di valutazione del rischio.

Il decreto legislativo 06/09/2007 n.193, "attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", individua le Aziende Unità Sanitarie Locali come autorità competente, insieme alle Regione e al Ministero della Salute, ai fini dell'applicazione dei regolamenti sopra citati.

La Regione Veneto al fine di attuare la normativa comunitaria ha emanato una serie di disposizioni che stabiliscono criteri, modalità e interventi che ogni ULSS deve realizzare tramite i Servizi Veterinari e i Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione, in particolare:

- *le modalità e le procedure tecniche di registrazione e di riconoscimento delle imprese alimentari (DGRV 3710 del 20/11/2007 e succ. modifiche e integr.);*
- *DGRV n. 1429 del 06/08/2013: Recepimento dell'Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D. Lgs. 28.08.1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento recante: "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e*

Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria";

- *DGRV 391 del 31/03/2015 Recepimento dell'Intesa n. 177/CSR del 18 dicembre 2014 concernente il "Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018". Disposizioni applicative del PNI e della DGR n. n. 1429 del 6/08/2013: programmazione quadriennale regionale degli obiettivi di sicurezza alimentare e di Sanità Pubblica Veterinaria;*
- *il piano regionale integrato dei controlli 2015-2018 (P.R.I.C.) SULLA SICUREZZA ALIMENTARE, IL BENESSERE E LA SANITA' ANIMALE, LA SANITA' DEI VEGETALI. ANNUALITA' 2015 (prot. n. 99750 del 06/06/2015);*
- *i criteri e le procedure per attuare i controlli Ufficiali in materia di alimenti destinati al consumo umano e mangimi nonché la classificazione degli stabilimenti di produzione alimenti in base alla valutazione del rischio (DDR n. 292 del 23/5/2007 e DDR n. 507 del 7/11/2007);*
- *DGRV 2705 del 29/12/2014 Recepimento dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 13/11/2014 sulla proposta del Ministero della Salute concernente il Piano Nazionale per la Prevenzione (PNP) per gli anni 2014 - 2018 e approvazione dei documenti di programmazione che danno attuazione ai macro obiettivi e agli obiettivi del Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2014-2018;*
- *DGRV 749 del 14.05.2015 approvazione del piano regionale prevenzione (PRP) 2014-2018 che ha introdotto novità di rilievo nella programmazione regionale in linea con la programmazione nazionale;*
- *DGRV 1167 del 08 settembre 2015 con oggetto "Approvazione delle indicazioni operative per la predisposizione del Piano Prevenzione Aziendale in attuazione del Piano Regionale Prevenzione 2014-2018"*
- *DGRV 1915 del 27 novembre 2017 piano regionale integrato in materia di sicurezza alimentare, prodotti fitosanitari, sanità pubblica veterinaria: Recepimento dell'Intesa sancita in CSR il 10 novembre 2016 sul documento " Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento CE 882/2004 e 854/2004", presa d'atto della programmazione dei controlli per l'anno 2017 ed individuazione degli obiettivi da raggiungere da parte delle aziende ULSS.*
- *Accordo CSR n. 16 del 20 febbraio 2020 Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6 della legge del 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022"*

Il Regolamento (CE) n. 178/2002 indica un preciso percorso concettuale: per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, efficacemente riassunta nella locuzione "*from the farm to the fork*", a partire dalla produzione primaria, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare.

Ne consegue la necessità di ottimizzare l'azione di controllo su tutta la filiera alimentare, coordinando e razionalizzando le differenti e specifiche attività dei SIAN e Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione.

Sulla base di questi principi e premesse organizzative e secondo le disposizioni regionali i suddetti Servizi hanno elaborato un documento di **piano aziendale integrato dei controlli**

sanitari ufficiali, come strumento di programmazione e operativo che riassume e sistematizza secondo le specifiche competenze tutte le attività da realizzare annualmente nel settore della sicurezza alimentare. In conformità alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 il documento di piano aziendale comprende anche il programma annuale dei controlli ufficiali relativi ai prodotti fitosanitari che viene elaborato e realizzato dal SISPin collaborazione con il SIAN e lo SPSAL del Dipartimento di Prevenzione.

La Regione Veneto in proposito non ha emanato linee-guida, criteri o indicato procedure specifiche per l'elaborazione di piani aziendali integrati dei controlli ufficiali, pur richiamando la necessità che i SIAN e i Servizi Veterinari debbano dotarsi di piani di controllo ufficiale conformemente alle disposizioni vigenti ed alla programmazione regionale (vedi DDR 292/2007 art. 2.2.9).

Il presente documento è comunque conforme ai contenuti generali indicati nel Regolamento UE 2017/625 relativo ai controlli ufficiali ed altre attività ufficiali ed è redatto secondo le Linee guida per il controllo ufficiale intesa rep. Atti 212 /CSR del 10/11/2016 e alle disposizioni regionali in materia.

Non possiamo comunque non ricordare che il, già citato in premessa, **Regolamento (UE) 2017/625 del parlamento europeo e del consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, modifica i regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali).**

Si evidenzia inoltre che per la sua applicazione sono già stati adottati degli atti delegati ovvero una serie di regolamenti di esecuzione e delegati allestiti dalla Direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare e adottati direttamente dalla Commissione europea:

- **Regolamento delegato (UE) 2019/624** della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (Testo rilevante ai fini del SEE)
- **Regolamento delegato (UE) 2019/625** della Commissione, del 4 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano (Testo rilevante ai fini del SEE)
- **Regolamento di esecuzione (UE) 2019/626** della Commissione, del 5 marzo 2019, relativo agli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione europea di determinati animali e merci destinati al consumo umano che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali elenchi (Testo rilevante ai fini del SEE)
- **Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627** della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (Testo rilevante ai fini del SEE)

- **Regolamento di esecuzione (UE) 2019/628** della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (Testo rilevante ai fini del SEE).

Il 26/03/2021 è entrato in vigore il **decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 27** (Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge delega 4 ottobre 2019, n. 117, di adeguamento della normativa nazionale alla normativa europea sui controlli della filiera agroalimentare. L'art. 18 di questo nuovo decreto prevedeva **l'abrogazione di gran parte della legge 283 del 1962** sulla *"Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"*. Su proposta del Presidente del Consiglio del Ministro della Giustizia, è stato emanato il **decreto legge 22 marzo 2021, n. 42** contenente *"misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare"*, proprio allo scopo di evitare l'effetto abrogativo di tutte le disposizioni sanzionatorie di carattere penale e amministrativo della legge 30 aprile 1962, n. 283, realizzato con il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27.

Detto decreto-legge, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 24 marzo 2021, nella seduta del Senato del 18 maggio 2021 è stato approvato in maniera definitiva (cfr. ddl n. 2201 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare").

Ancora ricordiamo il **decreto legislativo 02 febbraio 2021 n. 23** *Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (UE) 625/2017 in materia di controlli ufficiali sugli animali e le merci provenienti dagli altri Stati membri dell'Unione e delle connesse competenze degli UVAC del Ministero della Salute ai sensi dell'art. 12, comma 3, lettere f) e i) della L. 117 del 04/10/2019* che ha abrogato il decreto legislativo n. 27 del 30/01/1993 *Attuazione della direttiva 89/608/CEE relativa alla mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica* (che istituiva gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC), uffici periferici del Ministero della Salute), ed il decreto legislativo n. 28 del 30/01/1993 *Attuazione delle direttive 89/662/CEE e 90/425/CEE relative ai controlli veterinari e zootecnici di taluni animali vivi e su prodotti di origine animale applicabili negli scambi intracomunitari* (che regolamentava i controlli a sondaggio sulle partite di merci, prodotti di origine animale e animali vivi, di interesse veterinario introdotte nel territorio nazionale dai diversi Paesi dell'Unione Europea).

Dal 1^o gennaio 2022 è entrato in vigore il **decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32** *Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117, in sostituzione del D.Lvo 194/2008*, che stabilisce le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali eseguiti dalle autorità competenti per verificare la conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare.

In particolare l'art. 6 al comma 6 afferma che *"L'Azienda sanitaria locale, per i controlli ufficiali effettuati sugli stabilimenti elencati nell'allegato 2, sezione 6, tabella A del presente decreto, che commercializzano all'ingrosso ad altri operatori o ad altri stabilimenti - diversi da quello annesso e da quello funzionalmente connesso che vende o somministra al consumatore finale - una quantità superiore al 50 per cento della propria merce derivante da una o più attività di cui alla medesima tabella del presente decreto, applica le relative tariffe forfettarie annue differenziate in tre fasce di rischio, fatte salve le indicazioni previste nella medesima tabella."*

Le tipologie produttive degli Stabilimenti assoggettati al pagamento di questa tariffa sono elencati nella Tabella A della sezione 6 dell'allegato 2. I livelli tariffari dovuti sono calcolati dall'AULSS in base alla categorizzazione del rischio.

Ritornando ai regolamenti comunitari, importanti appaiono il Regolamento delegato (UE) 2019/624 ed il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 che sostituiscono il "vecchio" regolamento (CE) n. 854/2004.

Il Regolamento delegato (UE) 2019/624 stabilisce norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali di cui all'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625 sui prodotti di origine animale.

Tali norme specifiche comprendono:

a) i criteri e le condizioni per determinare:

i. quando in taluni macelli l'ispezione ante mortem può essere effettuata sotto la supervisione o sotto la responsabilità di un veterinario ufficiale;

ii. quando l'ispezione ante mortem può essere effettuata al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza;

iii. quando l'ispezione ante mortem può essere effettuata presso l'azienda di provenienza;

iv. le garanzie che devono sussistere per l'esecuzione delle ispezioni post mortem e delle attività di audit sotto la responsabilità del veterinario ufficiale di cui all'articolo 18, paragrafo 2, lettere c) e d), del regolamento (UE) 2017/625;

v. le deroghe all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625 per quanto riguarda la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione in relazione ai pettinidi, ai gasteropodi marini e agli oloturoidei;

vi. quando i controlli ufficiali presso i laboratori di sezionamento possono essere effettuati da personale designato dalle autorità competenti a tale scopo e adeguatamente formato;

b) l'istituzione di deroghe specifiche riguardo al Rangifer tarandus tarandus, al Lagopus lagopus e al Lagopus mutus al fine di consentire la continuazione di antiche usanze e prassi tradizionali e locali;

c) la definizione di prescrizioni minime specifiche, comprese prescrizioni in materia di formazione dei veterinari ufficiali, degli assistenti ufficiali e del personale designato dalle autorità competenti, volte ad assicurare l'esecuzione adeguata dei compiti di cui all'articolo 18 del regolamento (UE) 2017/625;

d) la definizione di adeguate prescrizioni minime in materia di formazione del personale del macello che fornisce assistenza nell'esecuzione dei compiti di cui all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625.

Il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 stabilisce le modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli e delle azioni ufficiali in relazione alla produzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano. I controlli e le azioni ufficiali sono eseguiti dalle autorità competenti, tenendo conto delle prescrizioni di cui all'articolo 18, paragrafi 2, 3 e 5, del regolamento (UE) 2017/625 e del regolamento delegato (UE) 2019/624. Tali norme specifiche comprendono:

1. prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali controlli sui prodotti di origine animale per quanto riguarda gli audit e la marchiatura di identificazione;

2. prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali controlli sulle carni fresche, comprese prescrizioni specifiche per gli audit e compiti specifici per quanto riguarda i controlli sulle carni fresche;
3. le misure da adottare nei casi di non conformità delle carni fresche alle prescrizioni dell'Unione in materia di tutela della salute umana e della salute e del benessere degli animali;
4. prescrizioni tecniche e modalità pratiche per quanto riguarda il bollo sanitario di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 853/2004;
5. prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali controlli su latte, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro;
6. condizioni per la classificazione e il monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi, comprese le decisioni da adottare successivamente al monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabulazione;
7. prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali controlli sui prodotti della pesca.

Le norme stabilite nel nuovo Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 danno continuità alle prescrizioni intese a garantire la verifica del rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, delle norme in materia di manipolazione sicura dei prodotti di origine animale, in particolare secondo quanto stabilito nei seguenti atti:

- direttiva 96/23/CE del Consiglio (3) per quanto riguarda le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui,
- regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (4) per quanto riguarda i controlli sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili,
- direttiva 2002/99/CE del Consiglio (5) per quanto riguarda le norme di polizia sanitaria applicabili ai prodotti di origine animale,
- regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio (6) per quanto riguarda i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,
- direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (7) per quanto riguarda le misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici,
- decisione 2003/467/CE della Commissione (8) per quanto riguarda la lotta alla tubercolosi, alla brucellosi e alla leucosi bovina enzootica,
- regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (9) per quanto riguarda il controllo della salmonella,
- regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (10) per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari,
- regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (11) per quanto riguarda le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale,
- regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio (12) per quanto riguarda la protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate,
- regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione (13) per quanto riguarda i criteri microbiologici

In base alle innovazioni suddette le imprese e le autorità beneficeranno di una riduzione degli oneri amministrativi, di processi più efficienti e di un rafforzamento dei controlli.

I consumatori beneficeranno di una maggiore trasparenza su come vengono effettuati i controlli per garantire la sicurezza alimentare e di elevati standard per la salute delle piante, la salute e il benessere degli animali e per prevenire frodi.

Oltre ai Regolamenti Comunitari sopra citati a partire dal 21/04/2021 è entrato in vigore il **Reg. CE n. 429/2016** "relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale" («normativa in materia di sanità animale») noto anche con l'acronimo **AHL** (Animal Health Law) o che ridisegna le attività relative a:

- Prevenzione e controllo delle malattie;
- Sistema di Identificazione e Registrazione (I&R)

Al momento della redazione del presente Piano Aziendale Integrato dei Controlli dell'AULSS 4 Veneto Orientale, in conformità della delega attribuita al Governo Italiano per l'adeguamento della normativa nazionale alle nuove disposizioni europee, ai sensi dell'art. 14 della Legge di delegazione europea 2019/2020 sono in via di predisposizione due decreti legislativi per l'attuazione dei criteri di delega di cui al citato articolo 14, rispettivamente uno concernente le misure di prevenzione e controllo delle malattie animali trasmissibili e l'altro relativo alle disposizioni per l'identificazione e la registrazione di animali e gli stabilimenti. Entrambi prevedono la definizione delle corrispondenti sanzioni.

Per quanto riguarda quello concernente le norme le misure di prevenzione controllo delle malattie trasmissibili all'uomo conterrà sicuramente la previsione dei piani di eradicazione e dei piani di sorveglianza (sia obbligatori che facoltativi) potrà consentire di individuare percorsi anche per singole malattie.

E' certo l'entrata in vigore dell'**AHL** comporterà una significativa revisione delle procedure in essere nel campo della Sanità Animale con particolare riferimento al Controllo della malattie infettive degli animali domestici e delle zoonosi.

ATTIVITA' DEL CONTROLLO UFFICIALE

Come già individuate nel precedente Regolamento CE 882/2004 e 854/2004, nel documento applicativo del Ministero Salute n. DGSAN/3/6238/A del 31 maggio 2007 e nella Intesa CSR 10.11.2016 (Approvazione Linee guida per i controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e 854/2004), le sottostanti attività del controllo ufficiale sono state ridenominate o ridefinite alla luce del Reg. UE 2017/625.

SCREENING(ex MONITORAGGIO): la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.

SCREENING MIRATO (ex SORVEGLIANZA): l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.

VERIFICA: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.

ISPEZIONE: l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali.

CAMPIONAMENTO, ANALISI, PROVAE DIAGNOSIDI LABORATORIO (ex CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI): il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la

conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.

AUDIT: esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle disposizioni previste (planned arrangements), se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi.

Nelle more della emissione del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale/PCNP, di cui all'art. 109 del Reg. (UE) 2017/625, ci si rifà al Piano Nazionale Integrato 2015-2018 (già prorogato al 2019 con l'intesa del 6 settembre 2018) che individua i seguenti **Obiettivi di Alto Livello Strategico, Obiettivi Strategici di Filiera** e modalità di valutazione del raggiungimento degli stessi attraverso *Specifici Obiettivi Operativi* nell'ambito delle diverse filiere.

Il raggiungimento degli Obiettivi Strategici di carattere nazionale ha una declinazione operativa a livello regionale che richiede l'individuazione di **Obiettivi Operativi Regionali** da parte delle Autorità Competenti (AC) nelle diverse materie, che devono coordinarsi e cooperare con le seguenti finalità:

1. Tutela della salute del consumatore;
2. Lotta alle frodi e alla contraffazione;
3. Contrasto delle zoonosi e delle contaminazioni ambientali in relazione alle produzioni agro-zootecniche;
4. Risanamento e mantenimento delle qualifiche di indennità del patrimonio zootecnico dalle malattie infettive e diffuse contemplate nei Piani di eradicazione approvati dall'Unione Europea e negli specifici Piani regionali;
5. Miglioramento dell'attività di controllo per la tutela del benessere animale durante l'allevamento, il trasporto e la macellazione, incentivando anche la formazione degli operatori;
6. Intensificazione del coordinamento tra le amministrazioni competenti al fine di ottimizzare la pianificazione e la progettazione delle attività di ricerca di contaminanti nei prodotti alimentari con quella di monitoraggio in campo ambientale (analisi comparativa e possibili interazioni).

Al fine di realizzare quanto sopra sono stati individuati i seguenti **obiettivi operativi**:

- ottimizzare in funzione del rischio la vigilanza sulle imprese alimentari
- potenziare l'apparato amministrativo e l'anagrafe per la gestione dei controlli ufficiali
- migliorare le modalità di controllo alle imprese che esportano/importano alimenti
- potenziare gli interventi di monitoraggio della ristorazione pubblica e collettiva
- garantire il controllo sulle fonti e la distribuzione dell'acqua potabile
- razionalizzare e ottimizzare i rapporti con altri organi di vigilanza
- organizzare incontri formativi/informativi per gli OSA/OSM
- potenziare le attività di controllo relativa al benessere animale in allevamento e al macello
- potenziare le attività di controllo relative all'alimentazione animale
- potenziare e razionalizzare i controlli relativi all'uso del farmaco negli allevamenti
- aumentare i controlli sul latte dalla produzione alla trasformazione
- potenziare il controllo della biosicurezza negli allevamenti
- verificare l'efficacia del controllo ufficiale

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Direttore: dott.ssa Anna Pupo

1. ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA E RISORSE

L'Unità Operativa Complessa del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione si articola in una sezione che svolge le attività di sicurezza alimentare e una di promozione della corretta alimentazione, secondo quanto previsto dall'atto Aziendale.

Il servizio ha due sedi operative:

Sede di San Donà di Piave:

n. 1 dirigente biologo, n.3 tecnici della prevenzione, n. 2 operatori amministrativi, n. 1 dietista, n.1 medico.

Sede di Portogruaro:

n. 3 tecnici della prevenzione, n.1 operatore amministrativo

OPERATORI ADDETTI AL CONTROLLO UFFICIALE E FUNZIONI

Nominativo	ruolo	funzioni	Sede di lavoro
Gabriella Conti	Dirigente Biologo	Responsabile controlli ufficiali	San Donà di Piave
Andrea Girardi	Tecnico della Prevenzione (coordinatore)	Attività controlli ufficiali	San Donà di Piave
Marinunzia Bianco	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali	San Donà di Piave
Valentina Siviero	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali	San Donà di Piave
Giulia Rallo	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali	San Donà di Piave
Dania Donati	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali	Portogruaro
Sergio Buffon	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali	Portogruaro
Carmen De Santis	Tecnico della prevenzione	Attività controlli ufficiali	Portogruaro
Adriano Zaccheo	Ass. Amministrativo	Attività amministrativa	Portogruaro
Elena Piccolo	Ass. Amministrativo	Attività amministrativa	San Donà di Piave
Donatella Doretto	Coad. Amministrativo	Attività amministrativa	San Donà di Piave
Claudia Da Col	Dietista	Prevenzione e ambulatorio nutrizionale.	San Donà di Piave
Cristina Martini	Dirigente Medico	Prevenzione e ambulatorio nutrizionale	San Donà di Piave

Laboratori ufficiali

ARPAV, Via Lissa, 6 Venezia Mestre (acqua potabile.)

ARPAV, Via Dominutti, 8 Verona (analisi chimiche MOCA).

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Viale dell'Università, 10 Legnaro PD (analisi microbiologiche alimenti e analisi chimiche alimenti)

2. ANAGRAFE DELLE IMPRESE ALIMENTARI E PROCEDURE DI NOTIFICA

L'anagrafe degli stabilimenti alimentari è costituita con supporto informatico regionale (SIANNET) e viene dinamicamente aggiornata.

E' costituita dalle aziende e imprese che svolgono attività del settore degli alimenti di origine non animale, insediate nel territorio dell'AULSS4. Le ditte in possesso dei requisiti effettuano notifica all'AULSS tramite SUAP, ai sensi dall'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, e vengono inserite e aggiornate nel sistema SIANNET a partire dal 1° gennaio 2008.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione con apposito software e convenzione con la Camera di Commercio è connesso, analogamente agli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione, con la rete telematica dello Sportello Unico Attività Produttive (SUAP) presente nei comuni dell'AULSS4, per l'acquisizione diretta delle istanze e interazione con le ditte del settore alimentare.

2.1 Ricezione di notifiche SUAP per registrazione/riconoscimento di stabilimento alimentare

Si fa riferimento alle procedure indicate nel DDR 3710/2007, modificate con DGR 394 del 31 marzo 2020 e nella nota regionale n. 349449 del 14/8/2017, che individuano le seguenti fasi operative:

- Accettazione delle notifiche via SUAP per inizio di attività o aggiornamento di una precedente registrazione/riconoscimento.
- Controllo amministrativo e di correttezza dei dati pervenuti con la notifica dell'attività.
- Inserimento o aggiornamento dei dati identificativi dell'Operatore nel database regionale SIANNET.
- Procedimento di classificazione dell'attività in base al rischio con i criteri sottoindicati.
- Inserimento dell'impresa nella programmazione dei controlli ufficiali.
- Assegnazione della pratica agli operatori tecnici per l'effettuazione dei controlli programmati.

Modalità operative in fase di istruttoria delle notifiche:

Se sono necessari chiarimenti o integrazioni sulla notifica ricevuta, si invia all'interessato tramite SUAP, entro i termini previsti dalle norme amministrative vigenti (60 giorni) richiesta di conformazione documentale.

Nel caso sia stata effettuata anche una verifica dell'azienda alimentare e venga accertata una carenza dei requisiti sanitari, si provvede con comunicazione all'interessato e al responsabile SUAP per la regolarizzazione della situazione entro tempi appositamente definiti, comunque non inferiori a 30 giorni. In presenza di condizioni di grave rischio sanitario oppure nel caso si configuri una situazione non sanabile, si provvede per la predisposizione ed emissione di un provvedimento di sospensione o di non proseguimento dell'attività.

Nei casi di verifica di irregolarità nei requisiti che siano stati accertati oltre i 60 giorni dalla notifica, si seguiranno le procedure apposite previste dalla Legge 241/90 e le ordinarie procedure di controllo e vigilanza ove applicabili.

2.2 Ricezione di notifiche SUAP per istanze di Riconoscimento dello stabilimento e modalità operative

Se la notifica riguarda attività che richiedono il Riconoscimento (Produzione commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi, aromi ed enzimi, Produzione e confezionamento di Integratori alimentari; Produzione e confezionamento di Alimenti per gruppi specifici - Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali, sostituti dell'intera razione alimentare per il controllo del peso-; Produzione e confezionamento di Alimenti addizionati di vitamine e minerali; Produzione di semi germogliati) il SIAN istruisce un procedimento di tipo autorizzativo, conforme al Regolamento UE 2017/625 art. 148 e alle disposizioni del DDR 3710/2007 aggiornate dal DGR 394 del 31 marzo 2020, con le seguenti fasi:

1. effettuazione del sopralluogo preventivo (entro 30 giorni) per la verifica dei requisiti previsti
2. se il parere è favorevole, si predispone il decreto di Riconoscimento condizionato da consegnare all'interessato e in copia alla Regione.
3. se non favorevole si comunica all'interessato tramite il SUAP l'esito negativo degli accertamenti effettuati e si prescrivono gli adeguamenti necessari per ottenere il riconoscimento. Una volta effettuati gli opportuni adeguamenti l'operatore comunica al SIAN per l'effettuazione di un nuovo sopralluogo.
4. Nel caso in cui gli accertamenti comportano un ulteriore parere negativo il procedimento si conclude con la comunicazione all'interessato.

2.3 Stabilimenti attualmente in attività registrati o riconosciuti ai sensi del reg. 852/2004 compresi gli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con alimenti MOCA.

dati CREV aggiornati al 01/07/2024

MACROATTIVITA'	numeri
Produzione primaria	119
Produzione e confezionamento per ingrosso	104
Produzione e confezionamento per dettaglio	571
Commercio ingrosso	157
Commercio dettaglio	1288
Ristorazione pubblica	3375
Ristorazione collettiva	211
Trasporto alimenti e bevande conto terzi	80
Altro (sagre, commercio al dettaglio su aree pubbliche e stand gastronomici 620; strutture per la vendita di prodotti fitosanitari 42; strutture ricettive 36; MOCA 17; distributori automatici 10)	688
Totale imprese	6593

3. CRITERI DI CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO

a) Stabilimenti che operano non al dettaglio (ingrosso)

La programmazione dei controlli negli stabilimenti delle imprese all'ingrosso segue le indicazioni del Regolamento UE 2017/625 e i principi di analisi del rischio dell'intesa rep.atti 212/CSR del 10.11.2016.

Le disposizioni regionali (DDR 292 del 23.5.2007, DDR 507/2007) forniscono un criterio metodologico di base, omogeneo e sintetico per l'analisi e categorizzazione del rischio, che consente valutazioni uniformi ed obiettive per ogni singola impresa del settore alimentare. Inoltre, il livello di rischio è costantemente monitorato in modo tale da consentire l'aggiornamento dell'attività di controllo sugli stabilimenti

La metodologia classificatoria in particolare assegna punteggi definiti in base a sei classi di valutazioni (caratteristiche dello stabilimento, entità produttiva, prodotti, igiene delle produzioni, tipologia di prodotto, autocontrollo, dati storici) e ad undici criteri (data costruzione, n. addetti, categoria di alimento, ecc.) per ogni impresa alimentare all'ingrosso soggetta a registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg.(CE) n.852/2004. In tal modo si può calcolare un punteggio complessivo che definisce la categoria di rischio individuata su quattro categorie predefinite a graduazione progressiva (da 1 a 4).

La **categorizzazione** stabilisce la frequenza con la quale deve essere periodicamente controllata l'azienda. Le categorie sono modulate in modo da consentire la diminuzione della frequenza dei controlli ufficiali se l'impianto e l'autocontrollo forniscono garanzie sull'igienicità delle produzioni, mentre a fronte di una cattiva gestione aziendale vi sarà una frequenza più ravvicinata dei controlli ufficiali (vedi tab. sotto)

Tabella di classificazione con quattro categorie di rischio (ai sensi del DDR 507/07)

TABELLA A				
TIPOLOGIE DI STABILIMENTI	CATEGORIA 1	CATEGORIA 2	CATEGORIA 3	CATEGORIA 4
Centri di Cottura veri e propri.	12 mesi	6 mesi	4 mesi	2 mesi
Cucine interne delle case di riposo, degli ospedali, delle case di cura e delle strutture che ospitano soggetti diversamente abili.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Stabilimenti di produzione di acque minerali e di produzioni di bevande analcoliche.	12 mesi	6 mesi	4 mesi	2 mesi
Stabilimenti di produzione di integratori alimentari o di prodotti dietetici.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Stabilimenti di produzione prodotti di "IV Gamma" e prodotti di "V Gamma".	12 mesi	6 mesi	4 mesi	2 mesi
<ul style="list-style-type: none"> • Molini industriali • Panifici industriali • Pastifici industriali • Produzione di prodotti da forno. 	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Pasticcerie industriali compresi i prodotti surgelati.	12 mesi	6 mesi	4 mesi	2 mesi
Stabilimenti di produzione di prodotti surgelati.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Stabilimenti di produzione di conserve vegetali in genere, di frutta secca e di spezie.	36 mesi	18 mesi	12 mesi	6 mesi
Stabilimenti di produzione e di imbottigliamento di vino e di bevande alcoliche. (*)	48 mesi	24 mesi	16 mesi	8 mesi
Stabilimenti produzione e di imbottigliamento di olii alimentari in genere.	48 mesi	24 mesi	16 mesi	8 mesi
Stabilimenti di produzione di caffè e di tè	48 mesi	24 mesi	16 mesi	8 mesi
Stabilimenti di produzione e di confezionamento cioccolato	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Stabilimenti di produzione e di confezionamento di additivi e di coloranti alimentari.	36 mesi	18 mesi	12 mesi	6 mesi
Mercati generali ed ortofrutticoli.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Deposito all'ingrosso di alimenti non refrigerati con superficie superiore ai 1000 mq	48 mesi	24 mesi	16 mesi	8 mesi
Deposito all'ingrosso di alimenti non refrigerati con superficie inferiore ai 1000 mq	72 mesi	36 mesi	24 mesi	12 mesi
Deposito all'ingrosso di alimenti refrigerati.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Piattaforme di distribuzione.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi

(*) imbottigliamento stabile ad esclusione di quelli che imbottigliamento esclusivamente in damigiane.

La suddetta metodologia viene rimodulata alla luce delle linee guida per i controlli ufficiali (accordo CSR 10 novembre 2016 recepito con DGR 1915 del 27 novembre 2017), le quali prevedono, senza distinzione tra attività non dettaglio e al dettaglio, i sotto indicati criteri:

-Gli stabilimenti devono essere classificati in tre categorie di rischio (ad es. rischio elevato, rischio medio, rischio basso).

- La classificazione per singolo stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi, tramite un sopralluogo nell'impianto e un esame della documentazione relativa ai precedenti controlli ufficiali effettuati.

-La classificazione del livello di rischio potrà subire modifiche in caso di variazioni che riguardano la struttura e la tipologia produttiva, i risultati di campionamenti, gli interventi di controllo compresi sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo, oppure eventuali non conformità rilevate e risoluzioni di non conformità pregresse.

Nel caso in cui ci sia un elevato numero di stabilimenti e non sia possibile una classificazione per singolo stabilimento, si procede mediante:

-classificazione per tipologia di attività tenendo conto anche del volume di produzione del singolo stabilimento.

- individuazione del livello di rischio predefinito in base alla categoria di attività svolta e classificati in tre livelli di rischio (rischio elevato, medio e basso).

Successivamente per ogni singolo stabilimento si potranno considerare ulteriori aspetti che possono modificare la categoria di rischio quali la dimensione, la natura dell'alimento, il ciclo produttivo, l'entità produttiva, i dati storici dello stabilimento.

Al fine di operare un omogeneo rimodellamento della precedente categorizzazione degli stabilimenti non al dettaglio basata sulle indicazioni del DDR 292 del 23.5.2007 e DDR 507/2007, sono mantenute le modalità in uso di calcolo del rischio ma adattando **su tre livelli** (alto, medio, basso rischio) le precedenti quattro categorie di frequenza dei controlli.

In particolare, alle categorie 1 e 4 si applicano le frequenze previste rispettivamente per basso e alto rischio, mentre agli stabilimenti classificati in categoria 2 e 3 si applicano le frequenze previste per gli stabilimenti a medio rischio.

b) Stabilimenti che operano al dettaglio, attività di trasporto alimenti, attività primarie.

Per questo tipo di attività il riferimento normativo è stato il DPR 14.7.1995, ma senza fornire criteri quantitativi/qualitativi per una classificazione del rischio.

In conformità ai criteri stabiliti con le linee guida per i controlli ufficiali, considerato il numero di stabilimenti ubicati nel territorio dell'AUSL 4, le tipologie, le quantità e la periodicità dei controlli sono individuati su tre livelli di rischio che tengono conto anche dei seguenti aspetti: *dimensione dello stabilimento, natura dell'alimento, ciclo produttivo, entità produttiva e dati storici dello stabilimento.*

- **Imprese a rischio elevato:**

- laboratori artigianali di produzione alimenti (gastronomie, rosticcerie, pasticcerie, gelaterie)
- ristorazione pubblica e collettiva (bar, ristoranti, mense)
- esercizi di preparazione e somministrazione annessi a strutture ricettive

- **Imprese a rischio medio:**

- grandi strutture di vendita al dettaglio (supermercati, ipermercati)

- **Imprese a rischio basso:**

- negozi di vendita al dettaglio e ambulanti
- depositi di alimenti associati ai punti vendita
- aziende agricole di produzione primaria

4. PROGRAMMAZIONE GENERALE DEI CONTROLLI

4.1 Obiettivi, compiti, responsabilità e obblighi del personale

L'attività di controllo presso gli stabilimenti è finalizzata a verificare uno o più aspetti strutturali, impiantistici e gestionali dell'impianto produttivo, per valutare la conformità ai requisiti previsti e al Regolamento CE n. 852/2004 e la effettiva capacità di controllare i pericoli alla sicurezza alimentare.

Il personale che svolge i controlli ufficiali è costituito dai **dirigenti specialisti** con incarico professionale ai sensi del Dlgs 502/92, come modificato dal Dlgs 229/99, e dai tecnici **della prevenzione**, con incarico e profilo professionale ai sensi del Decreto ministeriale 17.1997 n. 58, che appartengono e operano nel SIAN. In riferimento agli aspetti di responsabilità e obblighi di detto personale, si evidenzia il ruolo di pubblico ufficiale, art.357 C.P. o incaricato di pubblico servizio, art. 358 C.P.

Si richiama inoltre *la normativa amministrativa e di procedura penale di riferimento con le rispettive funzioni assegnate o attribuite al personale:*

- **Responsabile del procedimento amministrativo**, art. 5 Legge 241/1990 (dirigente specialista).
- **Dipendente assegnatario della responsabilità della istruttoria e di ogni altro adempimento inerente il singolo procedimento**, art. 5 L. 241/1990 (dirigente specialista, tecnico della prevenzione)
- **Agente accertatore**, art. 13 legge 689/1981 (dirigente specialista, tecnico della prevenzione)
- **Funzione di Ufficiale di Polizia Giudiziaria**, art.57 cpp, L.283/1962, art.3 (dirigente specialista, tecnico della prevenzione)

4.2 Procedure

Le attività di controlli ufficiale sono eseguite dal personale incaricato secondo procedure aziendali specificatamente predisposte:

- Pianificazione dei controlli ufficiali
- Controllo ufficiale presso imprese alimentari e moca,

- Gestione degli esiti dei controlli ufficiali.
- Le procedure in vigore prevedono una modulistica standardizzata.

4.3 Modulistica

Il personale SIAN utilizza nei controlli ufficiali la modulistica prevista nelle procedure di cui sopra e le alle seguenti check-list e verbali:

- check-list per verifica dei Centri cottura
- check-list per valutare l'adeguatezza delle procedure di autocontrollo
- check-list per il controllo ufficiale in azienda agricola – produzione primaria vegetale
- check-list per il controllo ufficiale presso imprese di produzione/confezionamento/deposito additivi, aromi, enzimi alimentari
- check-list per la classificazione del rischio
- verbali di campionamento alimenti
- verbali di campionamento acqua potabile

4.4 Istruzioni specifiche dei piani individuali di lavoro per i TdP:

Sono state definite apposite procedure e modalità operative che individuano i criteri per la pianificazione dei controlli ufficiali.

Ad ogni operatore addetto ai controlli viene consegnato settimanalmente il piano individuale di lavoro con obiettivi, tipologie e aspetti quantitativi delle prestazioni da realizzare, sulla base della programmazione delle attività SIAN e degli obiettivi di budget e di risultato.

Facendo riferimento al piano triennale aziendale di prevenzione della corruzione, il dirigente biologo responsabile dei controlli ufficiali settimanalmente forma le coppie i tecnici per le attività ispettive da svolgere in coppia, prevedendo una rotazione territoriale secondo modalità previste nella procedura Pianificazione dei controlli ufficiali.

4.5 Rendicontazione, monitoraggio e verifica dell'efficacia dei controlli:

Il personale SIAN dopo l'effettuazione dei controlli ufficiali procede all'inserimento dei relativi dati nel sistema informatico Siannet/Omnia per l'elaborazione e l'estrazione ad opera del CREV di statistiche sanitarie, finalizzate a rendicontazione aziendale o regionale, monitoraggio delle prestazioni effettuate e valutazione per la programmazione dell'attività.

Il dirigente procede alla compilazione del registro Pratiche SIAN + Prescrizioni, presente in drive, per assegnare le pratiche ai singoli tecnici e monitorare l'attività.

E' predisposta un'apposita procedura per la verifica di efficacia dei controlli (PROCEDURA VERIFICA EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI).

4.6 Metodi e tecniche:

I metodi e le tecniche sono definiti nella Procedura controlli ufficiali e MOCA in base a quanto previsto dal Reg (UE) 625/2017 art.14.

5. ANALISI, COPERTURA DEI SETTORI DI CONTROLLO E CONFORMITA' ALLE DISPOSIZIONI NORMATIVE

L'attività di programmazione dei controlli ufficiali e delle attività correlate con gli obiettivi definiti da raggiungere tiene conto dei seguenti elementi:

- rendicontazione delle attività di controllo ufficiale svolte;
- risultati degli audit ricevuti
- risultati delle verifiche di efficacia dei controlli ufficiali.
- dati relativi ai precedenti controlli;
- risorse disponibili;
- modalità di esecuzione dei controlli (norme di prevenzione della corruzione, criteri di rotazione ecc.).
- caratteristiche del territorio e del sistema produttivo.

5.1 I dati di **rendicontazione** dei controlli effettuati nel corso del 2023 hanno mantenuto una complessiva aderenza agli obiettivi qualitativi e quantitativi programmati nel PAIC 2023.

Per quanto riguarda l'esecuzione dei **campioni di alimenti e MOCA** negli esercizi commerciali come da programma regionale (PRIC), è stato effettuato quanto previsto per l'anno 2023 (n° **182** campioni microbiologici e chimici).

Allo stesso modo anche per i **campionamenti di acqua nella rete degli acquedotti pubblici** sono stati raggiunti gli obiettivi del piano di monitoraggio previsto (n° **336** campioni). Il numero complessivo di **controlli ufficiali nell'ambito delle imprese al dettaglio e all'ingrosso** è stato di 290, sopralluoghi per allerte 152, sopralluoghi per esportazioni 124 per un totale di **566** attività.

5.2 I risultati delle **verifiche di efficacia** dei controlli non hanno evidenziato necessità particolari di adottare misure correttive, fatto salvo la necessità di aumentare le conoscenze e le competenze professionali con percorsi formativi, in particolare riguardo la valutazione dei piani di autocontrollo e il sistema dell'HACCP oltre al mantenimento del necessario aggiornamento professionale.

5.3 Riguardo gli **aspetti del territorio** vanno considerati le difficoltà di spostamento del personale per la lunghezza eccessiva dei percorsi, essendo gran parte degli insediamenti nella fascia costiera, ei problemi conseguenti all'attività produttiva e commerciale concentrata prevalentemente nel periodo estivo.

5.4 Risorse umane

Oltre al direttore, l'Unità Operativa dispone di

- un dirigente biologo responsabile dei Controlli Ufficiali
- un medico nutrizionista, con compiti principalmente indirizzati alla promozione della corretta alimentazione
- settetechnici della prevenzione, di cui uno a part-time
- tre operatori amministrativi
- un dietista.

Si prevede anche quest'anno la possibilità di usufruire delle risorse per attività in orario aggiuntivo (circa 200 ore) come potenziamento del servizio nel periodo della stagione turistica estiva.

5.5 Risorse di locali, materiali e attrezzature

Il servizio è collocato nelle due sedi aziendali del Dipartimento di Prevenzione (San Donà di Piave, via Trento 17, terzo piano - Portogruaro, via Zappetti ex Silos 3° piano)

Sono a disposizione del SIAN 5 locali nella sede di San Donà di Piave (totale mq 83) e altri 3 nella sede di Portogruaro (totale mq 71). Sono state assegnate all'Unità operativa n. 4 auto (due per sede), predisposte con attrezzature frigo.

Ogni operatore della UO ha a disposizione una postazione informatica completa (computer, programmi e strumenti accessori). Sono presenti mezzi informatici mobili, quali computer portatili, stampanti trasportabili e 6 Tecnici dispongono di cellulare di servizio.

5.6 Criteri di programmazione e criticità

Considerate le risorse umane effettivamente disponibili, in base al monte ore complessivo annuale e tenendo conto del numero di operatori impiegati per ogni controllo, nonché delle ore mediamente necessarie all'espletamento di tutte le prestazioni derivanti dai singoli controlli ufficiali, viene calcolato il numero complessivo di controlli che possono essere effettuati nell'anno. Il numero complessivo tiene conto anche dei controlli non programmabili a seguito di segnalazioni, esposti, emergenze, allerte, ecc., che sono stimati secondo la media dei dati degli ultimi tre anni.

Dopo aver verificato che il rapporto tra il numero dei controlli differenziati per categorie di rischio sono compatibili con le risorse e con la tempistica, a completamento dell'analisi di programmazione viene effettuata una ricognizione delle disposizioni da attuare per verificare la coerenza con linee di attività e obiettivi nazionali (PCNP) e con gli obiettivi regionali e aziendali individuati in premessa al PAIC.

In conformità a quanto sopra, è stato predisposto il sottostante piano dei controlli ufficiali che attiene a campionamenti di alimenti e moca, di acque potabili, ai controlli alle imprese al dettaglio e all'ingrosso nell'anno 2024.

Alle eventuali criticità nelle risorse disponibili di personale sanitario si provvederà con una riduzione selettiva delle prestazioni non obbligatorie richieste da privati (pareri preventivi, consulenze) oppure con interventi di riorganizzazione del personale e semplificazione delle procedure.

5.7 Verifiche in fase di attuazione del piano dei controlli

L'attività per monitorare l'attuazione del piano dei controlli 2024 è organizzata nel seguente modo.

In correlazione con l'istituto della retribuzione di risultato, vengono assegnati dal Responsabile SIAN ai tecnici della prevenzione obiettivi e compiti di presidio/gestione che riguardano l'attuazione dei *campionamenti di alimenti*, dei *campionamenti di acqua potabile*, e delle *attività di allerta*.

Gli incarichi, che comprendono tutte le tipologie di prestazioni, sono assegnati settimanalmente ad ogni singolo tecnico della prevenzione.

Il dirigente biologo responsabile dei controlli ufficiali predispone l'organizzazione dei controlli, svolge azioni di facilitazione dell'attività assegnata, gestisce il monitoraggio e rendicontazione con gli strumenti informatici del servizio.

Nel corso del 2024 si prevede di realizzare **audit interni** con i seguenti obiettivi:

- verificare se i controlli ufficiali nelle imprese alimentari sono effettuati secondo la programmazione e la progettazione definita, con regolarità ed in funzione del livello di rischio dell'impresa;
- verificare se i controlli ufficiali sulle imprese alimentari sono effettuati secondo le procedure approvate e sono adeguatamente documentati;
- verificare l'efficacia, l'appropriatezza e l'affidabilità dei controlli ufficiali effettuati dal personale addetto nel garantire la sicurezza dei prodotti finali e la conformità alla normativa.

Il programma di audit 2024 verrà strutturato, sulla base della valutazione dei rischi dei settori di controllo, dei risultati dei controlli del 2023 e degli audit previsti dall'Autorità competente regionale e nazionale

A dicembre del 2023 il SIAN è stato sottoposto ad Audit dalla Regione il rapporto finale di Audit del 13 dicembre 2024 in relazione agli ambiti di miglioramento raccomanda di concludere la revisione della Procedura delle Allerte, di integrare e aggiornare le procedure per la registrazione e riconoscimento degli stabilimenti, l'affiancamento del personale neoassunto e per la pianificazione della formazione del personale.

6. PIANO DEI CONTROLLI NEI SETTORI DI COMPETENZA SIAN ANNO 2024

Sulla base della classificazione del rischio delle imprese esistenti, aggiornata al 01.07.2024 sono previsti controlli sulle ditte in base alle tipologie previste:

tipologia	
Ristorazione collettiva (Centri cottura)	4
Ristorazione collettiva (mense scuole pubbliche)	28
Ristorazione collettiva (case di riposo)	6
Stabilimenti all'ingrosso	28
Aziende esportatrici	23

Produzione primaria	20
Pubblici esercizi (bar, ristoranti)	114
Laboratori artigianali (pizzerie, gelaterie, kebab, poke, ecc)	10
Distribuzione al dettaglio (negozi di vicinato, supermercati)	10
TOT	243
Controlli a seguito di esposti o richieste di collaborazione con organi di sicurezza e controllo	50

I controlli ufficiali saranno mirati ai requisiti strutturali, impiantistici, ma con particolare attenzione agli aspetti gestionali dell'impianto produttivo (piano di autocontrollo, procedure di rintracciabilità, gestione magazzino, ecc.)

7. PIANO DI CAMPIONAMENTO DEGLI ALIMENTI (anno 2024)

Premesse normative e organizzative

È opportuno evidenziare come la regolamentazione europea in materia di sicurezza alimentare ha, di fatto, trasferito al titolare dell'industria alimentare la responsabilità di garantire l'igienicità degli alimenti prodotti e trattati.

Lo stesso Regolamento CE n. 2073/2005 che definisce con requisiti vincolanti modalità di campionamento dei prodotti alimentari, metodica analitica, limiti di accettabilità è rivolto prevalentemente agli operatori del settore alimentare.

In questa logica, il programma dei controlli ufficiali prevede anche un piano di campionamento dei prodotti alimentari con il significato di valutare le capacità gestionali degli Operatori nel garantire la sicurezza dei prodotti trattati.

L'autorità sanitaria competente, comunque, nel verificare il rispetto delle norme e dei criteri regolamentari, può procedere a campionamenti ufficiali, anche attraverso il prelievo di matrici e a valutazione di parametri diversi da quelli elencati nell'Allegato I al Regolamento CE/2073/2005.

Oltre ai campionamenti per valutare la qualità microbiologica in ogni matrice alimentare, il programma di campionamento comprende anche le seguenti attività finalizzate:

- monitoraggio conoscitivo sugli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti
- controllo ufficiale sulla presenza di OGM
- ricerca micotossine (inclusi e non inclusi nel Reg. CE 1881/06)
- controllo additivi alimentari, germogli e allergeni (glutine)
- controlli chimici nel vino
- controlli chimici nell'olio
- controlli chimici in bevande analcoliche
- controlli chimici in altre matrici
- controlli chimici sulla presenza di contaminanti di origine ambientale e industriale
- controllo ufficiale dei residui di fitosanitari (compresi quelli in riferimento al REG. UE 2021/601)
- controlli materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA)

I controlli sono effettuati in produzione o in distribuzione.

La matrice da campionare, i microrganismi e/o loro tossine, i limiti, i metodi di campionamento e analisi sono indicati nel Reg. CE 2073/2005 e nelle linee guida di applicazione, nonché in normativa specifica di settore (vedi cap.18, procedure e metodi di campionamento alimenti) .

E' possibile anche campionare matrici non previste dal Reg. 2073/05. In tal caso la metodologia di campionamento e i criteri fanno riferimento al DPR 327/1980 e alle linee guida controlli ufficiali Intesa 212 CSR rep. Atti 10.11.2016.

La sottostante tabella evidenzia le ripartizioni tipologiche e quantitative pianificate nel 2024 sulla base del programma di campionamento previsto nella programmazione regionale dei controlli (PRIC).

Tabella di ripartizione ANNUALE dei Campioni Microbiologici 2024

MATRICE ALIMENTI			N. camp.
			tot.
PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO: (PASTA ALL'UOVO FRESCA, PASTA ALL'UOVO SECCA, PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)	PROD	<u>Criteri di igiene di processo</u>	2
		<u>Criteri di sicurezza</u>	2
PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (PASTA ALL'UOVO FRESCA, PASTA ALL'UOVO SECCA, PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	3
SEMI GERMOGLIATI	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	2
VEGETALI FRESCHI IV GAMMA (RTE)	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	3
FRUTTA III GAMMA: Frutti rossi (fragole, more, lamponi), purea di frutta, SURGELATA	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	3
FRUTTA IV GAMMA: Frutta tagliata pronta al consumo o Frutti rossi (fragole, more, lamponi) pronti al consumo	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	5
SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA/VEGETALI/MISTI NON PASTORIZZATI PRONTI PER IL CONSUMO (RTE)	PROD	<u>Criteri di igiene di processo</u>	1
		<u>Criteri di sicurezza</u>	1
SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA/VEGETALI/MISTI NON PASTORIZZATI PRONTI PER IL CONSUMO (RTE)	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	3
CIOCCOLATO, CACAO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	PROD	<u>Criteri di igiene di processo</u>	1
		<u>Criteri di sicurezza</u>	1
CIOCCOLATO, CACAO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	2
PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA	PROD	<u>Criteri di igiene di processo</u>	2
		<u>Criteri di sicurezza</u>	2
PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	2
PREPARAZIONI ALIMENTARI/ GASTRONOMICHE PRONTE	PROD	<u>Criteri di igiene di processo</u>	5

PER IL CONSUMO <u>non cotte</u> o con alcuni ingredienti crudi (esempio tramezzini, insalate miste, insalate di riso, piatti etnici quali sushi, sashimi, poke)		<u>Criteri di sicurezza</u>	5
PREPARAZIONI ALIMENTARI/ GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO <u>non cotte</u> o con alcuni ingredienti crudi	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	10
PREPARAZIONI ALIMENTARI/ GASTRONOMICHE <u>cotte</u> PRONTE PER IL CONSUMO	PROD	<u>Criteri di igiene di processo</u>	5
		<u>Criteri di sicurezza</u>	5
PREPARAZIONI ALIMENTARI/ GASTRONOMICHE <u>cotte</u> PRONTE PER IL CONSUMO	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	10
CONSERVE E SEMICONSERVE (COMPRESI REPFED) - alim. processati refrigerati con estesa durabilità	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	3
SPEZIE E ERBE AROMATICHE (Cannella, pepe, basilico, prezzemolo disidratato)	PROD	<u>Criteri di igiene di processo</u>	1
		<u>Criteri di sicurezza</u>	1
SPEZIE E ERBE AROMATICHE (Cannella, pepe, basilico, prezzemolo disidratato)	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	3
1a. FORMULE PER LATTANTI IN POLVERE E ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI IL POLVERE PER LATTANTI DI ETA' INFERIORE AI 6 MESI, FORMULE DI PROSEGUIMENTO IN POLVERE	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	1
1b. ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI DI POPOLAZIONE	DISTRIB	<u>Criteri di sicurezza</u>	5
Acque Minerali imbottigliate	DISTRIB		3
TOTALI			92

Tabella di ripartizione ANNUALE dei campioni CHIMICI 2024

MATRICI	RICERCA	N° CAMPIONI	LABORATORIO
MOCA	Materiali di plastica (polietilene, polipropilene): migrazione globale, - migrazione specifica di metalli (Al, Ba, Co, Fe, Li, Cu, Mn, Zn e Cr) e cloruro di vinile monomero (CVM) - verifica coloranti (in plastica colorata) - migrazione specifica di ammine aromatiche primarie (da ricercare in gomma/plastica colorata)	3	ARPAV
	Materiali di ceramica: Migrazione specifica di Cd - Pb	2	ARPAV
	Materiali a base di carta e cartone con rivestimento idro e lipo	2	ARPAV

	repellenti: Ricerca PFOA		
	Materiale di vetro: Migrazione globale (solo per vetri di cat. B), Migrazione specifica di Pb (solo per vetro categoria "c")	0	ARPAV
	Lattine a banda stagnata: Stagno (Sn)	0	ARPAV
	Materiale di plastica con melanina Migrazione specifica per melammina e per formaldeide	1	ARPAV
	Materiali in acciaio inox: Migrazione globale Migrazione specifica metalli (Cr, Ni, Mn)	2	ARPAV
	Materiali di plastica contenenti bambù: Migrazione specifica formaldeide, identificazione/presenza di bambù (spettroscopia infrarossa)	1	ARPAV
ORTAGGI e Derivati	Perclorato	1	IZS
ORTAGGI e Derivati	Pb - Cd	1	IZS
Bevande alcoliche	Pb	2	IZS
Frutta e prodotti a base di frutta	Pb - Cd	1	IZS
Alimenti per la prima infanzia	IPA	1	IZS
Radici e tuberi amidacei e derivati	Acrilammide: solo su patatine fritte - snack	1	IZS
Tè (Camellia sinensis) e tè aromatizzati, Infusioni di erbe e ingredienti impiegati per infusioni di erbe	Alc. Pirrolizidinici	1	IZS
Vino Rosso	Ocratossina A (OTA)	1	IZS
Alimenti per la prima infanzia	Nitrati	1	IZS
RUCOLA/LATTUGA /SPINACI	Nitrati	1	IZS
Semi di canapa macinati, semi di canapa	Δ 9- THC o equivalenti di Δ 9- THC e Δ 8 - THC	1	IZS
CHIPS VEGETALI	Acrilammide	1	IZS

Frutta a guscio tostata	Acrilammide	1	IZS
ALIMENTI PER BAMBINI A BASE DI CEREALI	PESTICIDI (Tab. 4 analiti PCCUE)	1	IZS
CAVOLI BROCCOLI	PESTICIDI (Tab. 4 analiti PCCUE)	1	IZS
PEPERONI DOLCI	PESTICIDI (Tab. 4 analiti PCCUE)	1	IZS
FARINE Integrali di Frumento o FARINA integrale di segale o RISO integrale o RISO bianco o RISO brillato in ambito regionale	PESTICIDI	3	IZS
FARINE Integrali di Frumento o FARINA integrale di segale o RISO integrale o RISO bianco o RISO brillato fuori ambito regionale	PESTICIDI	1	IZS
ORTAGGI in ambito regionale (incluse patate, legumi freschi e legumi granella)	PESTICIDI	4	IZS
ORTAGGI fuori ambito regionale (incluse patate, legumi freschi e legumi granella)	PESTICIDI	5	IZS
FRUTTA in ambito regionale	PESTICIDI	18	IZS
FRUTTA fuori ambito regionale	PESTICIDI	5	IZS
FRUTTA fuori ambito regionale BANANE	PESTICIDI	1	IZS
VINO in ambito regionale	PESTICIDI	7	IZS
VINO fuori ambito regionale	PESTICIDI	1	IZS
OLII fuori ambito regionale (incluse olio di oliva e di semi)	PESTICIDI	1	IZS
BEVANDE ANALCOOLICHE GASSATE E NON GASSATE (Light) contenenti Aroma/i ed Edulcorante/i	Edulcoranti (ACESULFAME K - ASPARTAME - ACIDO BENZOICO - ACIDO SORBICO – SACCARINA)	1	IZS

ADDITIVI TAL QUALI	Pb - Cd - Hg -As	1	IZS
Granella o farina di mais, riso e miste GRANELLA O FARINA DI MAIS	OGM	2	IZS
Granella o farina di mais, riso e miste GRANELLA O FARINA DI RISO	OGM	1	IZS
Legumi e semi oleaginosi GRANELLA O FARINA DI SOIA	OGM	2	IZS
Bevande vegetali e prodotti a base di bevande vegetali BEVANDA DI SOIA	OGM	1	IZS
	TOTALE CAMPIONI	82	

8. CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLA QUALITA' DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Il monitoraggio delle acque potabili è attuato sui punti di campionamento specificamente individuati (rubinetti di esercizi pubblici, istituti scolastici, cassette di prelievo collocate lungo la rete acquedottistica, impianti di sollevamento, ecc) dall'Az.ULSS 4 nella rete acquedottistica e ritenuti rappresentativi della qualità dell'acqua distribuita durante l'anno. E' stata implementata al riguardo una mappa informatica dei punti di prelievo collegata al sistema informativo acque potabili regionali (acronimo S.IN.A.P.).

Nel territorio dell'Az. ULSS 4 sono stati individuati n. **262** punti di prelievo.

I riferimenti normativi principali sono: **D.Lgs n.18 del 23.02.2023 per il monitoraggio sulla qualità delle acque destinate al consumo umano - D.lgs 28 del 15.02.2016 per il monitoraggio Radioattività e PdC 2023/2024.**

Il numero di punti da sottoporre a controllo rispetta i criteri indicati **dalla tab. 1 parte B dell'allegato II del D.Lgs. 18/23.**

Tipologia di controlli dell'acqua: I parametri sottoposti a monitoraggio seguono i criteri sotto indicati e le frequenze previste **dall' allegato II del Dlgs n.18/2023 parte B.**

Per gli aspetti operativi si fa riferimento al documento procedure e metodi di campionamento acque potabili e a quanto previsto dal decreto stesso.

IL PIANO DI CAMPIONAMENTO è presente in Drive e definisce

ACQUEDOTTI Portogruarese	Campioni Tipo R - Routine	Campioni Tipo R*- Routine	Campioni Tipo V - Verifica	Monitoraggio Radioattività
LTA	106	6	8	-
VERITAS	23	1	1	-
Totale	129	7	9	-

ACQUEDOTTI Sandonatese + Cavallino Treporti	Campioni Tipo R - Routine	Campioni Tipo R*- Routine	Campioni Tipo V – Verifica	Monitoraggio Radioattività
VERITAS	130	40	13	-
Totale	130	40	13	-

9. SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA (iRASFF)

In caso di segnalazione di alimenti pericolosi per la salute le disposizioni regionali stabiliscono gli adempimenti necessari e gli interventi di sorveglianza relativi al ritiro dal mercato dei prodotti alimentari (DDR 174 del 1.12.2009 e CSR 50 del 5 maggio 2021). Nel corso del 2023 è stata preparata la nuova Procedura congiuntamente con i Servizi Veterinari: PROCEDURA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO E MANGIMI.

10. PROGRAMMA DI FORMAZIONE DEL PERSONALE

La normativa dell'Unione europea ha definito anche obiettivi di formazione e addestramenti specifici per il personale deputato al controllo ufficiale e altre attività ufficiali, al fine di sviluppare comportamenti uniformi ed azioni omogenee sulla base di procedure documentate. In particolare il personale deve ricevere per il proprio ambito di competenza una formazione sui temi indicati al capo I dell'allegato II al Reg. UE 2017/625.

Riguardo alla gestione degli Audit, attualmente risultano formati e hanno la qualifica di RGA il direttore della U.O. e un tecnico della prevenzione che ha effettuato un percorso formativo regionale di 40 ore teoriche + audit sul campo per la qualifica di responsabile gruppo audit (RGA). Inoltre, il Biologo Dirigente, responsabile dei Controlli Ufficiali, sta svolgendo il percorso formativo per RGA organizzato dalla Regione.

Tre tecnici della prevenzione hanno la qualifica di AGA avendo svolto le 20 ore teoriche per assistente gruppo audit (AGA).

E' stato completato il programma formativo accreditato "LA VALUTAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI".

Per l'attività amministrativa di gestione dell'ANAGRAFE DELLE IMPRESE (SIANNET/OMNIA), gli operatori amministrativi e i tecnici della prevenzione seguono annualmente i corsi aggiornamento organizzati dal Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria CREV.

11. INTERVENTI PER SEGNALAZIONE DI MALATTIE VEICOLATE DA ALIMENTI

E' stata definito insieme ai servizi SISP e Servizi Veterinari il protocollo operativo per la gestione delle malattie a trasmissione alimentare con l'obiettivo di assicurare una risposta rapida e coordinata a situazioni di emergenza, mediante:

- identificazione dei soggetti coinvolti e attivazione degli operatori sanitari;
- indagine epidemiologica e rilievi ispettivi;
- attivazione misure di controllo e predisposizione di misure correttive.

In particolare, il SIAN svolge i compiti di indirizzare l'indagine epidemiologica per l'individuazione dei possibili alimenti fonte di malattia e della ricerca di tutti i possibili soggetti esposti, di campionamento dell'alimento sospetto e di verifica della gestione della sicurezza alimentare dell'impresa coinvolta.

12. ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Si fa riferimento alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione

Scolastica" **D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021.**

I controlli di vigilanza delle mense scolastiche e delle strutture assistenziali extra-ospedaliere si associano all'attività preventiva di igiene della nutrizione in conformità alle disposizioni e obiettivi regionali.

13. ISPETTORATO MICOLOGICO

Al fine di prevenire le intossicazioni derivanti dal consumo di funghi sono organizzate e garantite dalla UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, le azioni della funzione dell'ispettorato micologico. L'attività è prevista dalla legge nazionale n.352/1993 integrata dal DPR n.376/1995 e alla legge regionale n. 23/1996. Con delibera del Dir. Gen n.2044/1998 è stato istituito presso questa azienda Az.ULSS 4 l'ispettorato micologico con la funzione di controllo micologico sia per la vendita sia per il consumo personale.

Le attività svolte sono le seguenti:

- controllo della commestibilità dei funghi spontanei raccolti alla popolazione
- controllo ufficiale e certificazione sanitaria dei funghi epigei spontanei destinati alla commercializzazione
- consulenza presso ospedali e altre strutture sanitarie per presunti casi di intossicazione da funghi.

L'attività è svolta da 2 tecnici con abilitazione di micologo

14. PROCEDURE GENERALI RELATIVE ALLE ATTIVITA' SIAN

A - Attività di campionamento prodotti alimentari

Per l'attività annuale di prelievo e campionamento di prodotti alimentari nelle aziende alimentari si fa riferimento alla emanazione del piano regionale integrato dei controlli (PRIC 2024) trasmesso dalla Regione Veneto.

I singoli documenti del PRIC vengono rielaborati negli uffici del SIAN per definire il calendario di campionamento suddiviso tra le due sedi di Portogruaro e San Donà di Piave. Infine è consegnato agli operatori tecnici.

Le procedure tecniche di campionamento e i relativi verbali fanno riferimento al D.Lgs 27/2021, nonché, alle modalità indicate nel Regolamento CE 2073/2005 e, per quanto non applicabile, alla normativa nazionale, L 283/62 e dpr 327/80 e linee guida per i controlli ufficiali, intesa 212/CSR 10.11.2016.

B - Attività di campionamento acque potabili

Per l'attività annuale di prelievo e campionamento di acque potabili si fa riferimento al calendario annuale elaborato con ARPAV. Questo documento viene ulteriormente elaborato dall'ufficio di direzione SIAN per suddividere il calendario nel territorio delle due sedi di Portogruaro e San Dona' di Piave e infine consegnato agli operatori tecnici.

Le procedure tecniche di campionamento e il relativo verbale fanno riferimento alle disposizioni normative specifiche: D.Lvo 18 del 23.02.2023, DGRV 4080 del 22.12.2004 aggiornata con DDR n.15 del 09.02.2009 e al documento procedure di campionamento acqua potabile e gestione delle non conformità. La procedura prevista è applicabile sia alla gestione dei casi di non conformità riscontrati nell'attività di controllo sui pubblici acquedotti, sia in linea generale all'intera attività di controllo sulle acque destinate al consumo umano.

C - Attività di controllo imprese alimentari non al dettaglio (ND)

Per l'attività di controllo delle imprese alimentari non al dettaglio si fa riferimento alle disposizioni di categorizzazione del rischio previste dal DGR 292/07 come indicato nell'allegato C e secondo le tipologie elencate nel DDR 507/07, con le modifiche introdotte dalle linee guida per i controlli ufficiali, Intesa 212/CSR 10.11.2016.

La classificazione delle aziende non al dettaglio viene effettuata utilizzando la check-list del DDR 292/07 in base al rischio, secondo i criteri stabiliti dalle disposizioni regionali. Completata la classificazione delle aziende ND, i TdP compilano la sezione dedicata in SIANNET e la Segreteria SIAN registra i dati sul documento informatico xls presente in drive (elenco ditte e file relative al D.Lgs. 32/2021) e in OMNIA. Infine, si avvia la calendarizzazione dei controlli da effettuare nelle aziende che svolgono attività all'ingrosso.

D - Attività di controllo nelle imprese alimentari al dettaglio

Annualmente sono programmati i controlli di vigilanza delle aziende che svolgono attività al dettaglio.

Nel periodo aprile settembre ordinariamente si realizza anche un programma aggiuntivo di controllo delle attività al dettaglio e/o all'ingrosso, con i finanziamenti regionali previsti per l'attivazione dei servizi sanitari per i turisti.

Se nell'attività di controllo ufficiale si riscontra non conformità o inadeguatezza dei requisiti previsti viene attivata dalla direzione SIAN la procedura prescrittiva alla ditta per adozione delle misure correttive, con eventuali misure restrittive/interdittive e sanzionatorie. Si fa riferimento alle disposizioni previste nel Regolamento UE 2017/625 e D.Lgs 193/2007, applicate con le indicazioni del documento di procedure di gestione degli esiti dei controlli ufficiali.

E - Attività certificatoria e di consulenza

I privati e le ditte possono fare richiesta scritta al SIAN dei seguenti certificati e attestazioni:

- Certificato sanitario per esportazione all'estero (Paesi extra comunitari) di prodotti alimentari e successivo rilascio di certificato sanitario.
- Verbale di assistenza alla distruzione di prodotti alimentari e successiva consegna alla ditta che effettua lo smaltimento;

Dal primo di gennaio 2024 non vengono più effettuate ai privati:

- consulenze preventive e pareriscritti su progetti (planimetrie e relazioni tecniche);
- prelievo e consegna al laboratorio ARPAV del campione per analisi di potabilità dell'acqua.

F - Monitoraggio dei campionamenti e dei controlli effettuati:

Le procedure di monitoraggio prevedono:

- archivio informatico delle ispezioni e dei campionamenti tramite sistema regionale SIANNET/ OMNIA, integrato con i file di monitoraggio presenti in drive;
- archivio informatico dei campioni di acqua potabile;

L'archivio viene aggiornato periodicamente con i dati di ogni operatore che effettua i prelievi di acqua/alimenti e sopralluoghi di controllo.

I Tecnici della Prevenzione inseriscono i dati di sopralluoghi e prelievi nel sistema SIANNET per la rendicontazione alla Regione tramite CREV.

G - Attività di coordinamento con i Servizi Veterinari e il SISP:

Come previsto dall'Atto Aziendale, delibera n. 1051/2020, è stato costituito il Dipartimento funzionale della Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare che ha l'obiettivo di realizzare procedure comuni relativamente a registrazioni, vigilanza, allerte, comunicazioni esterne, richiesta di controllo da parte di altri enti, predisposizione del piano degli obiettivi di budget, formazione degli operatori sanitari e informazione/formazione degli addetti nelle imprese alimentari. Alla realizzazione del suddetto dipartimento funzionale l'Atto aziendale stabilisce la partecipazione di SIAN, SISP e Servizi Veterinari.

H - Attività per la gestione del sistema di allerta

Si fa riferimento alle indicazioni previste dall'Accordo Stato Regioni 50/CSR del 5 maggio 2021 recepite con DGR n. 463 del 13 aprile 2021 e alle procedure specifiche condivise con i Servizi Veterinari.

15. PROCEDURE E ISTRUZIONI SPECIFICHE PER LE ATTIVITA'

I sottostanti documenti, che contengono indicazioni operative dettagliate sulle attività del SIAN, sono archiviati e condivisi con tutti gli operatori nella cartella drive (Procedure).

- PROCEDURE E METODI DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI
- PROCEDURE E METODI DI CAMPIONAMENTO ACQUE POTABILI
- PROCEDURA DI PIANIFICAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI
- PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IMPRESE ALIMENTARI E MOCA

- PROCEDURA DI GESTIONE DEGLI ESITI DEI CONTROLLI UFFICIALI
- PROCEDURA OPERATIVA: notifiche sanitarie ai fini della registrazione degli OSA
- PROCEDURA OPERATIVA: istanze sanitarie ai fini del Riconoscimento degli OSA
- PROCEDURA OPERATIVA: Pianificazione della formazione e affiancamento operatore neoassunto
- PROCEDURE PER LA CONDUZIONE DEGLI AUDIT
- PROCEDURE DI GESTIONE DELLE ALLERTE
- PROCEDURE PER LA GESTIONE DELLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
- PROCEDURE DI GESTIONE DEGLI EPISODI DI BOTULISMO
- PROCEDURE PER LA ROTAZIONE DEL PERSONALE TECNICO DEL SIAN
- PROCEDURE DI GESTIONE DEL CONFLITTO DI INTERESSE
- PROCEDURE DI VERIFICA EFFICACIA CONTROLLI UFFICIALI
- ISTRUZIONI PER IL RILASCIO DEI CERTIFICATI DI ESPORTAZIONE

SERVIZI VETERINARI

1. DOTAZIONE ORGANICA, ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA E RISORSE

nominativo	incarico	area	sede	rapporto lavoro
Accordino Letizia	veterinario dirigente	SIAPZ	Portogruaro	tempo pieno indeterminato
Brunetta Romina	veterinario dirigente	SSA	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Castellani Nicola	veterinario dirigente	SIAPZ	Portogruaro	tempo pieno indeterminato
Corazza Marco	veterinario dirigente	SIAOA	Portogruaro	tempo pieno indeterminato
Dalla Costa Alessandro	veterinario dirigente	SIAPZ	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Greguol Sira	veterinario dirigente	SIAOA	Portogruaro	tempo pieno indeterminato
Maggio Antonino	veterinario dirigente	SIAOA	Portogruaro	tempo pieno indeterminato
Marchesan Denis	direttore	SIAOA	Portogruaro	tempo pieno indeterminato
Missaglia Mauro	veterinario dirigente	SIAOA	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Montellato Lara	veterinario dirigente	SIAOA	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Rigoletto Carlo	veterinario dirigente	SIAPZ	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Ristori Andrea	direttore	SIAPZ-SSA	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Serafin Paola	veterinario dirigente	SIAOA	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato (fino al 30/04/2024)
Serraino Emanuele	veterinario dirigente	SIAOA	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Zamborlini Francesco	veterinario dirigente	SIAOA	S.Donà di Piave	tempo determinato (fino al 19/11/2024)
Cavallo Danilo	tecnico prevenzione	SIAOA	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Crepaldi Simonetta	tecnico prevenzione	SIAPZ	Portogruaro	tempo pieno indeterminato
Graffeo Letizia	tecnico prevenzione	SIAPZ	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Melone Iolanda	tecnico prevenzione	SIAOA	Portogruaro	tempo determinato (dal 01/08/2024)
Tamai Andrea	tecnico prevenzione	SIAOA	S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato
Boem Daniela	amministrativo		S.Donà di Piave	part time indeterminato
Carrer Roberta	amministrativo		S.Donà di Piave	part time indeterminato
Cibin Laura	amministrativo		S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato (contemporanea attività in segreteria di prev)
Colussi Monica	amministrativo		S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato (dal 15/04/2024)
Gulino Sara	amministrativo		S.Donà di Piave	part time indeterminato
Lieto Annalisa Lucia	amministrativo		S.Donà di Piave	tempo pieno indeterminato

tab. 1 in corsivo personale in part-time, a tempo determinato, in potenziamento estivo o comunque se a tempo indeterminato non in servizio per tutto l'anno

Vista la DDG AULSS4 di San Dona' di Piave (VE) n. 220 del 19/03/2018, in attuazione del nuovo atto aziendale adottato con DDG AULSS4 n. 92/2018 i Servizi Veterinari dell'Az. ULSS n. 4 Veneto Orientale sono attualmente articolati in tre Unità Operative Complesse: servizio veterinario di sanità animale SSA Area A, servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati SIAOA Area B e servizio veterinario di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche SIAPZ Area C.

U.O.C. SSA svolge le seguenti attività principali: l'anagrafe bovina-equina-suina-ovicaprina-avicunicola-apistica-canina (quest'ultima voce non facente parte del presente piano), profilassi, monitoraggio e sorveglianza delle malattie infettive ed infestive sia tipicamente animali che

zoonosiche; igiene urbana e attività a tutela degli animali d'affezione cani e gatti non di proprietà (non facenti parte del presente piano);

U.O.C. SIAOA che svolge le seguenti attività principali: controlli (ispezione, verifiche, campionamenti e audit) su tutti i prodotti di origine animale (latte, carni, prodotti ittici, uova e miele) e i loro derivati nelle fasi di produzione (macelli-mercati ittici-centri imballaggi uova), di lavorazione quali stabilimenti di sezionamento, preparazione e produzione di prodotti a base di carne stabilimenti ittici – salumifici – sezionamenti - stabilimenti di produzione di formaggi, ovoprodotti, gelati e pasticceria, di distribuzione (depositi all'ingrosso e strutture al minuto, mezzi di trasporto) ed infine di somministrazione.

U.O.C. SIAPZ svolge le seguenti attività principali: igiene zootecnica con controlli negli allevamenti di animali produttori di alimenti per l'uomo comprese quelli di acquacoltura e l'alimentazione animale; movimentazione degli animali anche mediante benessere animale; uso del farmaco veterinario; controllo sui residui chimici e da farmaci; controllo sull'alimentazione animale; controllo sulla produzione e gestione dei SOA (sottoprodotti di origine animale).

Alle attività di CU nel campo della sicurezza alimentare vanno aggiunte quelle relative all'Igiene Urbana, dal controllo del randagismo, alla gestione degli animali d'affezione non identificati, al primo soccorso degli animali vaganti, agli aspetti di gestione igienico sanitaria (colonie feline).

Il personale dipendente attualmente in servizio è così suddiviso fra le due Sedi di San Dona' di Piave (via Trento 17, primo terzo piano ex Tribunale) e Portogruaro (via Zappetti 23, terzo piano 'ex Silos'):

- a) **personale amministrativo**: n. 5 unità, di cui n. 2 in part-time, una in L104 e n. 2 a tempo indeterminato (n. 1 dal 15/04); a queste si aggiunge n. 1 unità che, pur svolgendo attività di segreteria per il dipartimento di prevenzione, collabora per alcune attività (in modo particolare sulla tematica DLvo 32/2021);
- b) **personale di ispezione e vigilanza**: n. 5 unità (rispettivamente n. 2 nella sede di S. Dona' di Piave e n. 5 nella sede di Portogruaro (di cui n. 1 unità dal 01/08/2024);
- c) **personale veterinario** a tempo indeterminato in servizio: n. 14 unità (n. 8 nella sede di S. Dona' di Piave di cui 5 dell'U.O. SIAOA e 3 delle U.O. SSA-SIAPZ; n. 6 nella sede di Portogruaro di cui 3 dell'U.O. SIAOA e 3 delle U.O. SSA-SIAPZ).

osservazioni in merito alla pianta organica attuale

premesso che nel corso dell'inizio del 2024 si sono nuovamente palesate situazioni di criticità dovute ad assenze per malattia ed un turnover, si declinano alcune osservazioni per tipologia di risorsa umana:

personale amministrativo: tra il 2023 ed il corrente anno si sono rese disponibili risorse amministrative, alcune in fase di formazione sulle attività di competenza delle nostre UOC; ciò permetterà di gestire diverse criticità specie in ambito anagrafico, fatturazione prestazioni e di inserimento dati nei vari gestionali (protocollo compreso); va risolta la posizione della sesta figura che attualmente svolge contemporaneamente attività nella segreteria dipartimentale;

personale di ispezione e vigilanza: la pianta organica prevede la figura di un coordinatore e di n. 5 operatori divisi fra le tre UOC; attualmente sono presenti il coordinatore e quattro tecnici (di cui uno dal 01/08 a tempo determinato); inoltre eventuali modifiche all'attività di monitoraggio nonché del numero di ambiti in molluschicoltura dovranno necessariamente prevedere un ricalcolo numerico di detta forza, così come previsto nella nota regionale prot. n. 167427 del 27/03/2023;

personale veterinario:

1. è stato effettuato l'avviso pubblico per il reclutamento del direttore SSA e si è in attesa di conoscere la data di presa in servizio del medesimo; attualmente questa apicalità è sostituita ad interim dal nuovo direttore SIAPZ;
2. è in via di inserimento un dirigente veterinario a tempo indeterminato per SSA (dal mese di novembre pv);
3. stante l'autorizzazione CRITE è stato effettuato l'avviso pubblico per il reclutamento di due dirigenti veterinari a tempo indeterminato per SIAOA (uno per andata in quiescenza, il secondo quale nuova figura autorizzata da CRITE; un eventuale terzo potrebbe essere reclutato a seguito del comando di un Collega verso altra ASL nazionale);
4. dovrà essere stabilizzata l'attuale figura di veterinario dirigente a tempo determinato presente;
5. è stato richiesto di avviare in tempi brevissimi apposita selezione di personale medico veterinario libero professionista o chiamata di medici veterinari specialisti SAI (che possano ridurre il gap di copertura delle 800 ore/anno per il 2024 e comunque possano essere utilizzati anche per il futuro quale risorsa di riserva) (cfr 24-06-14_33668);
6. è stato richiesto di rivalutare la dotazione organica del personale veterinario nei due importanti macelli avicoli che dovrà necessariamente prevedere la presenza di almeno due figure veterinarie nel corso di ogni seduta di macellazione, con la ulteriore conseguente richiesta di autorizzazione in CRITE di una nuova unità dirigenziale veterinaria a partire dal 2025. (cfr 24-06-14_33668);
7. in considerazione della piena attivazione della terza UOC, nel 2025 verrà richiesta di revisione della dotazione organica delle UOC SSA e UOC SIAPZ per sopperire a quelle attività finora garantite a scavalco dal personale veterinario delle due aree, richiedendo un'ulteriore unità per servizio (1 SSA -1 SIAPZ) per garantire accuratezza e qualità nei controlli ufficiali sempre più complessi e impegnativi, per garantire la rotazione del personale, per il rispetto della normativa anticorruzione e per far fronte ad eventuali emergenze (AI) che hanno già interessato il territorio dell'AULSS 4 Veneto Orientale.

Assenza Conflitti di interesse (consideranda 35 e comma 1 lett. 1, Art. 5 Reg. 625/2017)

Nella programmazione delle attività di CU i Direttori di UOC dei Servizi Veterinari tengono conto, per quanto di loro conoscenza, di evitare possibili conflitti di interesse da parte del personale incaricato. Tale condizione viene acquisita attraverso auto-dichiarazione da parte del personale interessato sull'assenza di conflitti di interessi, una volta vista la programmazione dell'attività assegnata. Tutto il personale dei Servizi Veterinari impegnato nelle attività di CU (dirigenti veterinari e tecnici della prevenzione) quindi deve auto-dichiarare di essere libero da conflitti di interesse o comunque segnalare quali in atto.

Rotazione del personale

Da sempre ci si è posto il tema inerente la rotazione del personale di controllo ufficiale, dirigenti veterinari e/o tecnici della prevenzione.

Per quanto riguarda le modalità di tale rotazione presso i servizi veterinari è il caso di rilevare che, in aderenza alla promozione da parte di ANAC della possibilità di previsione di misure alternative alla rotazione in senso stretto, le strutture in questione adottano anche modalità di rotazione delle diverse funzioni e/o strutture all'interno delle competenze settoriali (cfr. ad esempio i dati dei servizi veterinari)" (pag. 37 del PTCP 2019-2021) e in modo particolare ruotando il personale tra le diverse strutture sottoposte a CU.

Per quanto riguarda la rotazione interna ai tre servizi forniamo alcuni numeri:

- nel 2023 si è avuta una rotazione dei veterinari ufficiali nei due grandi macelli avicoli pari al 83,50% degli incarichi (SIAOA);
- per quanto riguarda la rotazione degli incarichi delle strutture riconosciute/registrate di competenza SIAOA il programma di rotazione per il 2024,

stanti le criticità in atto, potrà essere applicata solo per la copertura dei turnover e delle altre situazioni urgenti/cogenti.

- nel 2023 si è avuta la rotazione del personale nei settori di competenza SSSA-SIAPZ pari al 55% degli incarichi;
- nel 2024 la programmazione riferita alla rotazione negli incarichi di CU SSA-SIAPZ viene momentaneamente spostata al 2025 per la riorganizzazione del personale dirigente a fronte dell'assunzione di un nuovo dirigente veterinario.

Risorse: locali di lavoro

Nel 2021 si è concretizzato il trasloco del Dipartimento di Prevenzione nella nuova Sede (ex Tribunale) sita in Via Trento 17, piano terra e terzo piano palazzo ex Tribunale); per le UOC SSA-SIAPZ e SIAOA sono a disposizione: 8 locali di cui n. 1 segreteria, n. 1 ambulatorio veterinario*, n. 4 uffici per il personale veterinario e tecnico della prevenzione, n. 2 uffici per i direttori dei Servizi (in detta nuova Sede, al pianoterra, ci sono spazi atti ad uso spogliatoio); mentre nella Sede di Portogruaro (via Zappetti 23, terzo piano 'ex Silos'), per le nostre UOC, sono a disposizione: 2 locali-uffici per il personale veterinario e tecnico della prevenzione (in questa Sede esistono spazi da utilizzarsi quali ambulatorio veterinario e spogliatoio presso lo stabile di via F. Zappetti 43*).

Sono a disposizione quindi n. 2 strutture ambulatoriali per l'attività clinica e chirurgica (sterilizzazione) inerente gli animali d'affezione non di proprietà:

comune	indirizzo
Portogruaro	Via F. Zappetti 43 cap 30026*
San Dona' di Piave	Via Trento 17 cap 30027

Risorse Strumentali (Reg. UE n. 625/2017 consideranda: 43, 57,75, 85 e 86)

Mezzi di Trasporto

E' in uso da tempo il Regolamento per l'utilizzo delle auto di servizio approvato con delibera n. 178 del 23/05/2012.

Gli automezzi a diretta disposizione dei Servizi Veterinari nel loro complesso per lo svolgimento delle attività sono n. 8 (n. 5 panda e n. 3 doblò); probabilmente dovrà essere dismesso il secondo vecchio doblò rimasto (il primo è già stato dichiarato fuori uso), che si sta cercando comunque di mantenere stante la criticità di mezzi per le attività di controllo ufficiale in capo alle nostre UOC.

targa
san dona' di piave
GC680YK SD
GC686YK SD
GC689YK SD
EB901MT SD
GE144ML SD
portogruaro
GC681YK
GC683YK
GE145ML

Strumenti per lo svolgimento dei controlli ufficiali, in modo particolare, delle attività di campionamento

A ciascun operatore (dirigente veterinario e tecnico della prevenzione) sono assegnati capi di vestiario e calzature antinfortunistiche (camici, polo maniche lunghe e corte, pantaloni, giaccone parka triplo uso con interno giacca, giacca utility, pile, scarpe da esterno e per laboratori di produzione alimenti, stivali per allevamento e macello), inoltre sono a disposizione disinfettanti per mani e superfici, mascherine (chirurgiche ed FFP2), vestiario e guanti monouso, nonché altri DPI (occhiali di protezione, guanti antitaglio, guanti antimorso, etc).

Per i campionamenti i servizi sono dotati di termometro con taratura annuale, sonda per il campionamento delle acque per il Piano Monitoraggio Molluschi, centrifughe per la separazione del plasma, aste telescopiche con contenitore per il prelievo di urine, frigoriferi portatili e ricaricabili in auto, frigoriferi fissi per la conservazione campioni biologici e di alimenti, termometri a sonda tarati annualmente, provette e aghi sterili ed altro materiale d'uso.

Sono in fase di acquisizione ulteriori strumenti, specie per i controlli relativi al benessere in allevamento, quali misuratore di lunghezza digitali, igrometro, misuratore NH3, etc.

Dotazione Informatica

Hardware

- a. PC fissi uno per ciascun Operatore (amministrativo-tecnico della prevenzione-dirigente veterinario) collegati con stampante
- b. PC portatili n. 7
- c. Tablet n. 4
- d. Scanner fissi n. 7
- e. Smartphone n. 8

Quasi tutti i PC fissi e portatili sono stati rinnovati nel corso del 2021, ma pare necessario acquisire delle nuove stampanti portatili per svolgere l'attività esternamente alla sede (allevamento/impianti di macellazione)

Si è comunque in fase di rivalutazione dei bisogni da parte del Personale delle UOC, specie in relazione ai punti b., c., d. ed e..

Supporto informatico amministrativo per i controlli ufficiali: contesto operativo su banche dati/gestionali

Software

Oltre all'utilizzo dei gestionali in uso forniti a vari livelli dal sistema sanitario (Ministero, Regione Veneto, CREV) da sempre i Servizi Veterinari hanno "sofferto" per la mancanza di un gestionale in grado di fornire "cruscotti" utili alla verifica real time dell'andamento dell'attività programmata da un lato e nel contempo in grado di fornire la reportistica necessaria all'assolvimento dei flussi informativi verso gli enti sovra ordinati dall'altro.

Dal 2023 si è iniziato ad usare in modo completo il gestionale OMNIA.

- **VETINFO** (Sistemi Informativi Veterinari) nasce con lo scopo di raccogliere e presentare i dati, sanitari e non, utili al governo del sistema nazionale della Sanità Animale e sicurezza Alimentare, con particolare attenzione alla definizione dei rischi sanitari lungo l'intera catena produttiva, dalla produzione degli alimenti per gli animali sino alla messa in commercio degli alimenti per uso umano; di fatto sta sostituendo il precedente sistema gestito a livello regionale; questo grande portale comprende sia la cd **BDN** (Banca Dati Nazionale) che raccoglie l'anagrafe di tutti gli insediamenti

produttivi, che il **SINVSA** (Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza degli Alimenti). All'interno del sistema Vetinfo, oltre ai suddetti dati di anagrafe riferiti agli allevamenti delle specie animali DPA (destinati alla produzione di alimenti) si sta implementando la possibilità di programmare l'attività di CU in allevamento mediante la classificazione del rischio riferita al benessere animale, alla farmaco sorveglianza attraverso il portale **Classy Farm**. Inoltre il portale fornisce la possibilità di predisposizione di tutta la modulistica utile all'esecuzione dei CU in materia di anagrafe, benessere, farmaco, Alimentazione animale. Infine fornisce tutta la reportistica relativa ai CU nelle suddette materie al fine del monitoraggio degli stessi Controlli Ufficiali.

- **GESVET** (Gestionale Veterinario) con accesso autorizzato dal CREV sia con smart-card, come la precedente, che con password; programma regionale che consente la registrazione dei dati relativi agli insediamenti produttivi posti sotto controllo veterinario, e il loro inserimento in un archivio regionale; nel GESVET è possibile registrare le attività di controllo ufficiale effettuate presso le strutture riconosciute e registrate;
- **OMNIA** gestionale evoluzione del precedente e in corso di implementazione per la sostituzione del precedente con accesso autorizzato come sopra con la possibilità di inserimento dei dati delle attività di controllo e di report oltreché di emissione di fatture e rendicontazione economica ai sensi del D.lvo 32/2021;
- **IZSve GIS** è il portale webGIS veterinario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie per la gestione dei dati geografici d'interesse veterinario della Regione Veneto, con accesso autorizzato dal CREV con password;
- **QVnet** sistema informatico regionale che consente di registrare i dati di campionamento per la gestione delle aree classificate per la produzione di MBV interfacciandosi con il SINVSA;
- **SINTESI** (Sistema Integrato per gli Scambi e le Importazioni) e **TRACES NT** (Trade Control and Expert System) parti del cosiddetto SVI (Sistema Veterinario Integrato) con accesso autorizzato dal Ministero della Salute mediante e-mail e password;
- **GESTIONE QUALITA' LATTE** che gestisce e controlla il Piano Controllo Qualità del Latte Vaccino nella Regione del Veneto, con accesso autorizzato dal CREV con password;
- **IZIWEB** per la visualizzazione e il ritiro on-line dei rapporti di prova ideato e sviluppato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Infine presso i Servizi viene utilizzato un Server in cloud per l'archiviazione informatica, con i limiti imposti dal Codice della Privacy – D. lgs. 196 del 30/6/2003 s.m.i. e dal Documento di Protezione e Sicurezza Aziendale, di solo materiale informativo scientifico, normativo, certificatorio, statistico, procedurale (unitamente alla modulistica), utilizzato nel corso delle molteplici attività svolte, con accesso autorizzato dai Direttori di UO dei Servizi Veterinari per tutto il personale.

Attività amministrativa

Le innovazioni dei regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare hanno comportato una profonda modificazione delle procedure di verifica ispettiva con la conseguente riorganizzazione degli interventi di vigilanza e controllo.

Ciò però ha provocato un maggior rilievo ma pure maggiori criticità a tutta l'attività connessa con la funzione amministrativa tenuto conto che, oltre all'anagrafe delle aziende primarie e delle imprese, i competenti Servizi (SIAN e Servizi Veterinari) devono gestire direttamente tutti i provvedimenti amministrativi autorizzativi (riconoscimenti e registrazioni), impositivi ed interdittivi di tipo sanitario, precedentemente affidati alla Regione o alla Autorità Sanitaria, Sindaco, e relativi uffici comunali.

L'importanza dell'attività amministrativa deve essere evidenziata sottolineando il volume complessivo delle operazioni che fanno riferimento ad alcune delle banche dati sopra riportate.

Alla tradizionale attività relativa alle diverse anagrafi nel campo degli animali da reddito, va aggiunta quella relativa alle attività relative all'anagrafe canina che viene qui sinteticamente riassunta

tab. 2 dati movimentazioni/operazioni BAC (Anagrafe Canina)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
BAC ANACANI nr. richieste utenti	3727	4477	3928	4.134	3264	2.103	1705	1700
BAC GATTI nr. richieste utenti		840	490	622	584	1.310	884	800
BAC FURETTI			14	15	14	14	14	14
passaporti rilasciati	419	397	380	386	177	273	359	356

A questi tipi di attività va aggiunta tutta l'attività 'autorizzativa' relativa a strutture sottoposte su cui i Servizi Veterinari sono ACL, siano essi relative all'area dell'allevamento degli animali, dei sottoprodotti, della mangimistica e dei prodotti di origine animale e infine delle strutture di cura per animali nelle diverse forme previste (Autorizzazione, Nulla Osta, Registrazione, Riconoscimento).

tab. 4 attività di istruttoria autorizzative (al 30/06/2023)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
tipologia decreti								
sospensione	2	2	2	1	6	0	0	0
revoca	2	1	2	2	2	2	4	1
condizionati	0	1	7	1	1	1	0	2
definitivi (compreso F2 ed F4)	7	7	10	6	11	7	4	2
definitivi alimenti particolari	1	0	0	0	0	0	0	0
F5	4	3	3	9	1	3	6	2
F6			0	0	0	0	0	0
altre istruttorie no F5		1	2	2	2	1	2	6
pratiche SUAP siaoa				81	46	61	50	40
Nulla Osta Manifestazioni	38	37	40	47	6	1	13	13
Autorizzazioni Strutture di cura per animali (rinnovi o nuove)	10	8	9	4	2	3	8	4
Riconoscimenti Strutture per SOA	nd	1	0	1	2		0	0
Registrazioni per SOA	nd	2	3	0	2	6	0	0
Pratiche SUAP ssa-siapz							27	39

* Dato da conguagliare

Laboratorio di Riferimento

Con la DGR n. 803 del 22 giugno 2021 "*Designazione e attribuzione delle competenze, ai sensi del Regolamento UE n. 2017/625, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e ad ARPAV, quali laboratori ufficiali per l'esecuzione delle attività di analisi, prova e diagnosi di laboratorio nel settore degli alimenti e della sicurezza alimentare*" i due enti summenzionati sono stati individuati dalla Regione Veneto quali referenti delle principali competenze relative alla sicurezza alimentare (IZSVe) e di quelle correlate all'ambiente e alla qualità dell'acqua all'ARPAV.

Quindi, per quanto concerne le attività di campionamento riferite ai SSVV il laboratorio ufficiale di riferimento è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, viale dell'Università n. 10, Legnaro PD che svolge le seguenti ricerche:

- diagnosi e ricerca sulle malattie trasmissibili dagli animali e sulle infezioni trasmissibili dagli animali all'uomo
- controllo della salubrità dei prodotti di origine animale destinati all'alimentazione umana
- controllo dei mangimi destinati agli animali.
- formazione del personale appartenente al servizio veterinario

Il laboratorio è accreditato secondo quanto previsto dal Comma 3 punto a) dell'art. 93 Reg. UE n. 625/2017.

Finanziamento delle Attività di CU (Capo VI artt. 78-85 del Reg. UE n. 625/2017)

La normativa richiamata recita testualmente "Gli Stati membri provvedono affinché siano disponibili risorse finanziarie adeguate per fornire alle autorità competenti il personale e le altre risorse necessarie per effettuare controlli ufficiali e altre attività ufficiali."

In tal senso, come già scritto nell'introduzione, a livello nazionale dal 01/01/2022 è entrato in vigore il D.lvo 32/2021 "*Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117*".

A livello aziendale è stata adottata la DDG 559 del 28-07-2017 "*Procedura di gestione delle modalità di rifinanziamento dei Controlli Ufficiali disciplinati dal D.lvo 19/11/2008, n. 194 in attuazione del Reg. CE n. 882/2004*", che necessariamente deve essere revisionata ai sensi del nuovo regolamento D.lvo 32/2021 in vigore dal 01/01/2022.

La procedura in questione, oltre a fissare le modalità di applicazione e riscossione delle tariffe previste dalla citata normativa nazionale, al Comma 7 "*Utilizzo delle somme introitate ai sensi del D.lvo 194/2008*", recita che "*L'Azienda AULSS 4 stabilisce annualmente con apposito atto deliberativo, tenuto conto del Piano Aziendale Integrato dei Controlli, l'utilizzo della quota del 90 % di cui al Punto a*".

La procedura di sopra evidenziata avrebbe dovuto essere accompagnata entro il 2021 da un regolamento per l'assegnazione ai Servizi della parte di competenza dei diritti sanitari (cfr 21-06-01_251377_TRASMISSIONE_RAPPORTO_FINALE_AUDIT_17-12-2020), non ancora predisposto.

Si precisa comunque che per il 2022 e 2023, con le DDG 795/2022 e 802/2023, si è dato seguito all'utilizzo di parte dei fondi di competenza AULSS4 per coprire l'attività ispettiva nei macelli fuori dagli orari depositati e nei festivi; attualmente, nelle more dell'adozione del regolamento di cui sopra, è attiva una terza delibera del direttore generale, la n. 144 del 21/02/2024, ad oggetto: "*organizzazione e modalità di retribuzione dei controlli ufficiali e*

delle altre attività ufficiali, anche su richiesta dell'operatore, in modo particolare quelli del settore della macellazione, in orari antecedenti le ore 6.00 e nei giorni festivi".

Con il presente documento si formula pertanto, per quanto di competenza, le modalità di utilizzo di tali risorse (cfr anche punto 10.: DATI ATTIVITÀ 2023 E PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ 2024).

2. FUNZIONI DELLE UOOU DEI SERVIZI VETERINARI

Il DPCM del 12 gennaio 2017, pubblicato i GU n. 75 del 18 marzo 2017 ha ridefinito ed aggiornato i livelli essenziali di assistenza.

Il provvedimento, integralmente sostitutivo del DPCM 29 novembre 2001, attua quanto previsto dall'Intesa tra il governo, le Regioni e le Province autonome del 10 luglio 2014 sul nuovo Patto per la salute per gli anni 2014-2016 e dall'articolo 1, commi 553 e 554, della legge di stabilità 2016 (l. 28 dicembre 2015, n. 208) che stanziava tra l'altro i finanziamenti per i livelli essenziali di assistenza.

In base a questo DPCM, il Servizio sanitario nazionale assicura i seguenti LEA:

- prevenzione collettiva e sanità pubblica
- assistenza distrettuale e ospedaliera.

I livelli essenziali di assistenza si articolano in attività, servizi e prestazioni individuati nell'articolato del decreto ed elencati negli allegati.

Per la prima area di intervento, la prevenzione (art. 2), il SSN, attraverso i propri servizi e avvalendosi dei medici di medicina generale e dei pediatri di libera scelta, interviene in materia di:

1. sorveglianza, prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie, inclusi i programmi vaccinali;
2. tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati;
3. sorveglianza, prevenzione e tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
4. salute animale e igiene urbana veterinaria;
5. sicurezza alimentare - tutela della salute dei consumatori;
6. sorveglianza e prevenzione delle malattie croniche, inclusi la promozione di stili di vita sani ed i programmi organizzati di screening;
7. sorveglianza e prevenzione nutrizionale;
8. attività medico legali per finalità pubbliche.

PREVENZIONE, SANITÀ PUBBLICA, SALUTE ANIMALE, IGIENE URBANA VETERINARIA, SICUREZZA ALIMENTARE

Il livello della "Prevenzione collettiva e sanità pubblica" (Capo II dello schema di decreto) include le attività e le prestazioni volte a tutelare la salute e la sicurezza della comunità da rischi infettivi, ambientali, legati alle condizioni di lavoro, correlati agli stili di vita.

Due le aree di stretta pertinenza veterinaria (cui si aggiunge anche per alcune attività quella della Sorveglianza, prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie)

- AREA SALUTE ANIMALE E IGIENE URBANA VETERINARIA COMPRENDE LE SEGUENTI ATTIVITÀ:
 1. Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali
 2. Riproduzione animale
 3. Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale
 4. Controllo sul benessere degli animali da reddito

5. Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali
6. Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse animali
7. Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali
8. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza
9. Lotta al randagismo e controllo del benessere degli animali d'affezione
10. Igiene urbana veterinaria – Controllo delle popolazioni sinantropiche Controllo episodi di morsicatura da animali e aggressioni da cani
11. Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi
12. Prevenzione e controllo delle zoonosi - Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente
13. Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione
14. Soccorso degli animali a seguito di incidente stradale – Legge 281/91 art. 2 c.12 – Legge 120/2010 – Nuovo codice della strada art. 31

• AREA SICUREZZA ALIMENTARE – TUTELA DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI, CHE COMPRENDE LE SEGUENTI ATTIVITÀ:

15. Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente
16. Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina
17. Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti
18. Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli
19. Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui
20. Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Regolamento CE 882/04)
21. Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo
22. Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e o allevamento di molluschi bivalvi
23. Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano
24. Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze
25. Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti
26. Ispettorato micologico L. 352 del 23 Ago 1993
27. Sorveglianza acque potabili
28. Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari

3. FORMAZIONE

3.a programma di formazione del personale

Premesso che in server sono presenti due cartelle che contengono i percorsi formativi auto dichiarati dai singoli operatori:

- \\10.8.100.198\Archivio2\CARTELLA UFFICIO\AMMIN\FORMAZIONE\0_corsi
aggiornamento personale\Formazione_operatori_SIAOA
- \\10.8.100.198\Archivio2\CARTELLA UFFICIO\AMMIN\FORMAZIONE\0_corsi
aggiornamento personale\Formazione_operatori_SSA-SIAPZ

Il personale comunque deve ricevere per il proprio ambito di competenza una formazione sui temi indicati al capo I dell'allegato II al Reg. UE 2017/625.

Diversi operatori dei Servizi Veterinari hanno iniziato, a partire dal 2007, un percorso formativo regionale di 40 ore teoriche + 3 audit sul campo per i dirigenti veterinari (percorso RGA) e di

20 ore teoriche per i dirigenti veterinari ed i tecnici della prevenzione (percorso AGA), per la qualifica, rispettivamente, di responsabile gruppo audit (RGA) e di assistente gruppo audit (AGA). Dal 2014 la Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare (ora sdoppiata nelle due UO Sicurezza Alimentare e Sanità Animale e Farmaci Veterinari) ha peraltro novellato ed implementato detto percorso predisponendo percorsi di formazione AGA per 24 ore, percorsi RGA di 40 ore e percorsi RGA SSN di 48 ore. Dal 2018 anche ai tecnici della prevenzione è stata data la possibilità di accedere ai corsi per RGA. Attualmente i Servizi Veterinari AULSS4 hanno qualificati n. 2 AGA, n. 6 RGA di cui 3 RGA SSN.

Con provvedimento della Giunta regionale, è stato emanato il Piano della formazione delle autorità competenti 2022-2025, con il relativo finanziamento. Per il 2024 sono previsti diversi momenti formativi per il personale di nuova assunzione (alcuni già svolti, altri in corso od in preparazione), ma anche per l'aggiornamento del personale di vecchia assunzione.

L'Istituto Zooprofilattico delle Venezie fornirà il principale supporto per l'organizzazione e la realizzazione degli eventi formativi per il personale addetto al CU.

Inoltre per il 2024 il dipartimento di prevenzione ha predisposto un percorso formativo con la possibilità di erogazione dei crediti ECM.

tab. 4 elenco AGA/RGA/RGASSN (audit svolti come AGA/RGA al 01/01/2024)

nominativo	corso AGA	conseguimento qualifica	audit svolti come AGA				
Corazza Marco	2014	2015					
Maggio Antonino	2016	2021	4				
Missaglia Mauro	2014	2021	5				
Tamai Andrea	ante 2014	ante 2014					
nominativo	corso RGA	conseguimento qualifica	audit svolti come AGA	audit svolti come RGA			
Greguol Sira	ante 2014	ante 2014	4	19			
Serafin Paola (fino al 30/04/2024)	ante 2014	16/04/2009					
Corazza Marco	2014	2015					
Marchesan Denis	ott-nov 2014	2015					
Montellato Lara	dic-16	2018	13	9			
Tamai Andrea	2018	2019	42	5			
nominativo	corso RGASSN	luogo conseguimento qualifica	audit svolti come AGA	audit svolti come RGA	audit svolti come RGASSN		
Corazza Marco	2018	CASTELFRANCO	8	17	0		
Serafin Paola (fino al 30/04/2024)	2014	LEGNARO	1	101	1		
Marchesan Denis	2014	THIENE	7	49	0		
Ristori Andrea	ante 2014	ante 2014	25	46	6		
Rigoletto Carlo	2014	Padova	0	0	0		

NB: il numero degli audit svolti è riferito alla data del 31/12/2023 per il personale in attività anche nel 2024

3.b programma di formazione/informazione osa e cittadini

Le informazioni per i Cittadini/OSA vengono dispensate tramite apposito sito web aziendale https://www.aulss4.veneto.it/strutture/dipartimento_prevenzione

4. CONTESTO OPERATIVO SUL TERRITORIO

tab. 5 allevamenti-insediamenti-strutture di interesse zootecnico e/o popolazione degli animali (riferimento anno 2023) fonte Vetinfo

specie	n. allevamenti/insediamenti/strutture	n. capi
bovini riproduzione	56	5795
bovini ingrasso	132	14.918
bufalini	4	544
movimentazione bovini riproduzione/bovini ingrasso	-----	-----
movimentazione bufalini	-----	-----
suini	60	5.800
ovini	22	157
caprini	55	1.528
equidi	533	948
avicoli	364	926451
cunicoli	84	-----
apicoltori	524	-----
acquacoltura (allevamenti/valli pesca)	48	2.337 qli
mangimifici/stabilimenti pet food	2	2
cani totali iscritti BAC-ANACANI	-----	43.101
di cui cani prima iscrizione	2490	-----
canili rifugio, pensioni, commercianti	18	-----
toelettature	13	-----

tab. 6 attività produttive di interesse veterinario fonte GESVET (riferimento 31/12/2023)

descrizione tipologie di attività produttiva degli stabilimenti registrati e riconosciuti	n. attività prod.e svolte dagli stabilimenti
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	8
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	28
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	1
Produzione di pasta secca e/o fresca	2
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	1
Produzione di cibi pronti in genere	3
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	1
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	20
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad	115

essi	
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	27
(raccolta)* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	14
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	7
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	43
Ristorazione pubblica	44
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	295
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	40
Commercio ambulante	1
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	50
Deposito frigorifero autonomo -CS	32
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW	23
Carni di ungulati domestici - Macelli -SH	6
Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento -CP	14
Pollame e di lagorfi - Macello -SH	2
Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP	6
Selvaggina allevata - Macello-SH	1
Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP	1
Carni macinate -MM	11
Preparazioni di carni-MP	10
Carni sep. Meccanicamente-MSM	1
Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP	11
Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC	12
Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP	10
Prodotti della pesca Impianto di trasformazione-PP	3
Mercato ittico-WM	1
Latte e prodotti a base di latte trattamento termico-PP	2
Latte e prodotti a base di latte Stabilimento di trasformazione -PP	15
Latte e prodotti a base di latte Stagionatura-PP	2
Uova e ovoprodotti Centro di imballaggio-EPC	4
Gelatine Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC	1
totale attività	868

tab. 7 ditte inserite in GESVET

GESVET	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
ditte inserite riconosciute e registrate	551	590	620	622	604	607	606	610	605

5. CRITERI DI CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI/REGISTRATI IN BASE AL RISCHIO

5. a) stabilimenti riconosciuti/registrati non dettaglio

Individuazione degli stabilimenti in base alla tipologia di attività e definizione della categoria di rischio.

Al 01/05/2024 sono presenti n. 66 stabilimenti all'ingrosso riconosciuti (di cui n. 1 sospesa per due anni), n. 26 all'ingrosso registrati (di cui n. 7 annessi/adiacenti a stabilimenti riconosciuti, n. 7 attività di commercio broker), n. 2 macelli avicunicoli registrati (di cui 1 PPL), n. 6 caseifici registrati (di cui 3 PPL), n. 6 laboratori di produzione insaccati registrati (di cui 4 PPL, n. 19 laboratori di prodotti dell'apicoltura (fra cui 7 PPL e 12 amatoriali), n. 1 laboratorio di preparazione di prodotti della pesca registrato (PPL) e n. 1 laboratori di vendita di chioccioline vive (PPL); inoltre sono presenti pure n. 12 stabilimenti riconosciuti e n. 20 registrati ai sensi reg. ce n. 1069/2009.

La programmazione dei controlli negli stabilimenti all'ingrosso riconosciuti/registrati segue i principi di analisi del rischio e le rispettive indicazioni del regolamento 625/2017 e 1069/2009 e viene svolta secondo i criteri e le modalità indicate nelle disposizioni delle *linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016*, utilizzando comunque la modulistica regionale di cui al DDR n. 292 del 23/5/2007.

Le disposizioni regionali sopraindicate forniscono uno strumento omogeneo e sintetico per la categorizzazione del rischio, che consente valutazioni uniformi ed obiettive per ogni singola impresa del settore alimentare. E' previsto anche che il livello di rischio venga costantemente monitorato dai Servizi, in modo tale da consentire l'aggiornamento dell'attività di controllo sugli stabilimenti

Attraverso una metodologia di classificazione che assegna punteggi definiti in base a sei classi di valutazioni (caratteristiche dello stabilimento, entità produttiva, prodotti, igiene delle produzioni, tipologia di prodotto, autocontrollo, dati storici) e ad undici criteri (data costruzione, n. addetti, categoria di alimento, ecc.) per ogni impresa alimentare all'ingrosso soggetta a registrazione/riconoscimento ai sensi dell'art. 6 Reg. (CE) n. 852/2004, si calcola un punteggio complessivo che definisce la categoria di rischio individuata su quattro categorie predefinite a graduazione progressiva (da 1 a 4); dal 2018, con l'entrata in vigore delle *nuove linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016*, le quattro categorie di rischio sono ridotte a tre (basso ex cat 1, medio ex cat. 2 e 3, alto ex cat 4).

La **categorizzazione** stabilisce la frequenza con la quale deve essere periodicamente controllata l'azienda. Le categorie sono modulate in modo da consentire la diminuzione della frequenza dei controlli ufficiali se l'impianto e l'autocontrollo forniscono garanzie sull'igiene delle produzioni, mentre a fronte di una cattiva gestione aziendale vi sarà una frequenza più ravvicinata dei controlli ufficiali.

Per ogni stabilimento riconosciuto è prevista la nomina formale di un veterinario ufficiale (\\10.8.100.198\Archivio2\CARTELLA UFFICIO\Area B\AUT_SOSP_SOPR\CU-AUDIT_OSA\lettere incarico stabilimenti CE), che sovrintende all'applicazione del controllo ufficiale a seconda della categoria di rischio dello stabilimento, annotandone le risultanze in apposito registro, tramite SCU (scheda di controllo ufficiale), nonché utilizzando le apposite check-list previste dal DDR n. 292 del 23/5/2007.

Per quanto riguarda le Attività registrate ai sensi del Reg. 1069/02009 la Regione Veneto con nota n. 119199 del 02/03/23 ha comunicato che "Gli impianti e operatori registrati ai sensi

dell'art. 23 del regolamento, invece, non sono soggetti a categorizzazione del rischio obbligatoria: infatti, la tabella di cui al citato Allegato 5 riporta una frequenza ispettiva minima annuale, a prescindere da eventuali categorizzazioni di rischio” .

Per quanto riguarda le attività registrate ai sensi del Reg. 183/2005 presenti sul territorio le frequenze dei controlli sono state stabilite ai sensi del PNAA 2021/2023: per la maggior parte della tipologia di impianti presenti sul territorio la frequenza è biennale.

Tab. 8 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 all'ingrosso riconosciuti al 01/05/2024

n	approval n CE IT	vet uff	data incarico	rotazione e 2024	cat rischi o ex 292 2023	cat rischio LLGG 2023	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verific are/a nno	note
1	05-134	MONTELLATO	21/01/2022	NO	2	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
2	D1H88	CORAZZA	30/03/2018	NO	1	BASSO	0-CS	0,3	15	
							0-RW	0,3		
							6-PP	1		
							7-DC	1		
							8-PP	1		
8-FFPP	1									
3	05-337	MONTELLATO	04/06/2018	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							0-RW	0,5		
4	R828Q	MONTELLATO	04/06/2018	NO	2	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
5	9-3431L	GREGUOL	21/01/2022	NO	1	BASSO	0-CS	0,3	13	
							6-PP	1		
							9-PP trasf	1		
6	S0S0A	CORAZZA	03/07/2013	NO	2	MEDIO	7-DC	2	13	
7	0-297M	MARCHESAN	27/10/2022	SI	3	MEDIO	0-CS	0,5	33	accessi gg macellazione dato stimato: 255
							0-RW	0,5		
							2-CP	2		
							2-SH	2		
							5-MP	2		
5-MM	2									
8	K1C18	MAGGIO	28/08/2020 Prot 0045827	NO	2	MEDIO	1-CP	1	16	
							6-PP	2		
9	9-3186L	MONTELLATO	21/01/2022	NO	1	BASSO	1-SH	1	14	accessi gg macellazione dato stimato: 23
							1-CP	1		
							3-SH	1		
							3-CP	1		
							6-PP	1		
10	F2Q8F	GREGUOL	24-02-08_7706	NO	1	BASSO	10-EPC	0,3	13	
11	H2197	MISSAGIA	28/12/2020	NO	2	MEDIO	10-EPC	0,5	13	

12	9-2890L	MAGGIO	21/01/2022	NO	2	MEDIO	6-PP	2	13	
							8-FFPP	2		
13	T856V	GREGUOL	21/01/2022	NO	1	BASSO	9-PP trasf	1	13	
14	V6W8X	CORAZZA	04/02/2019	NO	1	BASSO	0-CS	0,3	13	
							0-RW	0,3		
							8-FFPP	1		
15	1586	CORAZZA	01/02/2013	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							0-RW	0,5		
16	3080	CORAZZA	01/02/2013	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							7-DC	2		
							8-FFPP	2		
17	05 384	MISSAGIA	28/12/2020	NO	2	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
18	Q4P32	CORAZZA	04/02/2019	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	19	
							0-RW	0,5		
							7-DC	2		
							8-FFPP	2		
19	U2R5W	MONTELLATO	07/06/2018	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
20	X5S24	CORAZZA	21/01/2022	NO	1	BASSO	7-DC	1	16	
							8-WM-FFPP	1+1		
21	128 CSM	CORAZZA	21/01/2022	NO	2	MEDIO	7-DC	2	13	
22	Z053C	CORAZZA	01/02/2013	NO	2	MEDIO	7-DC	2	13	
23	05-138	MONTELLATO	21/01/2022	NO	2	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
24	E8V0M	CORAZZA	21/01/2022	NO	1	BASSO	7-DC	1	13	
25	2978F	ZAMBORLINI	24-03-15_15339	SI	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
26	U752N	SERRAINO	23-08-01_0044428	SI	1	BASSO	0-CS	0,3	22	
							0-RW	0,3		
							1-CP	1		
							2-CP	1		
							5-MM	1		
							5-MP	1		
27	2669S	MAGGIO	28/08/2020 Prot 0045826	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	24	
							0-RW	0,5		

							1-CP	2		
							5-MM	2		
							5-MP	2		
							6-PP	2		
28	1525S	SERRAINO	23-07-19_0041672	SI	2	MEDIO	0-CS	0,5	30	
							0-RW	0,5		
							1-CP	2		
							5-MM	2		
							5-MP	2		
							6-PP	2		
29	Q796Q	CORAZZA	24-04-30_0024524	SI	1	BASSO	6-PP	1	13	
							8-PP	1		
30	C4V5F	CORAZZA	30/05/2016	NO	1	BASSO	0-CS	0,3	13	chiusura stagionale invernale; riapertura 23/04/2024
							0-RW	0,3		
31	05-148	MONTELLATO	04/02/2019	NO	1	BASSO	9-PP trasf	1	13	
32	9-539L	MISSAGIA	21/01/2022	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	14	sospensione sez 5 e 6 dal 01/05/2024 al 31/12/2015
							0-RW	0,5		
							5-MP	2		
							6-PP	2		
33	2712	CORAZZA	22/08/2018	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	17	
							7-DC	2		
							8-FFPP	2		
34	05-123	MONTELLATO	18-06-04_33998	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							9-CC Centro di raccolta di latte crudo	2		
							9-PP Centro di standardizzazione latte crudo e crema	2		
							9-PP trattamento termico	2		
							9-PP trasf pr comp	2		
35	05-151	MONTELLATO	04/06/2018	NO	1	BASSO	0-CS	0,3	13	
							0-RW	0,3		
							9-PP trasf	1		

							9-PP stag	1		
							9- trasf pr comp-burro	1		
36	E771G	ZAMBORLINI	24-04-30_0024528	SI	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
37	U4M65	MAGGIO	07/09/2020	NO	2	MEDIO	1-SH	2	14	accessi gg macellazione dato stimato: 129
38	093M	MISSAGIA	24-02-23_10887	NO	3	MEDIO	0-CS	0,5	40	accessi gg macellazione dato stimato: 255
							0-RW	0,5		
							2-CP	2		
							2-SH	2		
							5-MP	2		
							5-MSM	2		
							5-MM	2		
							6-PP	2		
9-PP trasf	2									
39	1936M				2	MEDIO	0-CS			accessi gg n. 15 poi sospesa dal 01/05/2024 al 30/04/2026
							0-RW			
							1-SH			
							1-CP			
							5-MM			
40	1823S	CORAZZA	02/05/2018	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	24	
							1-CP	2		
							8-FFPP	2		
41	P5R5A	CORAZZA	01/02/2013	NO	1	BASSO	7-DC/PC	1	13	
							8-PP	1		
							8-FFPP			
42	K7B0E	MISSAGIA	28/12/2020	NO	2	MEDIO	6-PP	2	13	
							8-PP	2		
43	1854S	MISSAGIA	24/07/2019	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	23	
							0-RW	0,5		
							1-CP	2		
							2-CP	2		
							5-MP	2		
5-MM	2									
44	P3F86	CORAZZA	04/02/2019	NO	1	BASSO	0-CS	0,3	15	
							0-RW	0,3		
							7-DC	1		
							8-FFPP	1		
45	Q5Q8B	GREGUOL	24-04-30_0024532	SI	3	MEDIO	1-SH	2	18	accesso gg macellazione dato stimato: 51
							1-CP	2		
46	V5Y66	MONTELLATO	04/06/2018	NO	2	MEDIO	6-PP	2	13	
							9-PP trasf	2		
47	C5M4N	CORAZZA	04/02/2019	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							8-FFPP	2		
48	9-2610L	MISSAGIA	21/01/2022	NO	2	MEDIO	0-CS	2	15	

							1-CP	2		
49	2880S	MISSAGIA	31/10/2018	NO	3	MEDIO	1-CP	2	22	
							5-MP	2		
							5-MM	2		
							6-PP	2		
50	J1D35	MAGGIO	30/05/2016	NO	4	ALTO	0-CS	1	22	
							1-CP	3		
							5-MP	3		
							5-MM	3		
							6-PP	3		
51	H4Z7W	CORAZZA	22/02/2018	NO	1	BASSO	7-DC	1	13	chiusura stagionale invernale
52	J6U2D	MAGGIO	07/09/2020	NO	2	MEDIO	1-SH	2	14	accesso gg macellazione dato stimato: 43
53	2298F	MISSAGIA	24/07/2019	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	20	
							1-CP	2		
							2-CP	2		
							5-MM	2		
54	R5D3K	MONTELLATO	04/06/2018	NO	1	BASSO	9-PP trasf	1	13	
							9-PP trasf pr comp-yog	1		
55	CE IT J444J	MAGGIO	05/10/2021	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
56	CE IT 1292 S	MAGGIO	05/10/2021	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	21	
							0-RW	0,5		
							1-CP	2		
							5-MP	2		
							6-PP	2		
57	CE IT C6N75	CORAZZA	07/11/2018	NO	2	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							0-RW	0,5		
58	CE IT D3G3J	MONTELLATO	13/12/2018	NO	1	BASSO	9-PP trattamento termico	1	13	
							9-PP trasf	1		
59	CE IT L7U28	MONTELLATO	17/02/2021 prot 0009330	NO	1	BASSO	10-EPC	0,3	13	
60	CE IT T5694	MONTELLATO	24-04-30_0024526	SI	2	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
61	CE IT Y115T	CORAZZA	21/03/2019	NO	1	BASSO	0-CS	0,3	13	

							0-RW	0,3		
62	CE IT C2M84	MAGGIO	05/11/2020	NO	1	BASSO	1-SH	1	14	accesso gg macellazione dato stimato: 14
63	CE IT X2S6C	CORAZZA	23-05-04_0025586	NO	2	MEDIO	7-DC	2	13	
64	CEITH2V44	CORAZZA	23-06-01_0031311	NO	1	BASSO	8-FFPP	1	13	
65	CE IT F5183	GREGUOL	23-08-07_0045660	NO	1	BASSO	10-EPC	0,3	13	
66	CE IT C219Q	CORAZZA	23-12-04_0069101	NO	1	BASSO	7-DC	1	13	

tab. 9 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 all'ingrosso registrati al 01/05/2024

n	reg	attività	vet uff	cat rischio	n accessi LLGG*	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/ogni ciclo	note
1	050ND08201	DIN	MONTELLATO	BASSO	1/OGNI 5 ANNI	0,20	13	
2	050ND10260	DIN	MAGGIO	MEDIO	1/OGNI 4 ANNI	0,25	13	
3	050ND12006	DIN	MONTELLATO	BASSO	1/OGNI 5 ANNI	0,20	13	
4	050ND04872	DIN	MONTELLATO	BASSO	1/OGNI 5 ANNI	0,20	13	
5	050ND01206	DIN	MONTELLATO	BASSO	1/OGNI 4 ANNI	0,25	13	
6	050ND09045	DIN	MONTELLATO	BASSO	1/OGNI 4 ANNI	0,25	13	
7	050ND02041	DIN	MONTELLATO	MEDIO	1/OGNI 4 ANNI	0,25	13	
8	050ND04897	DIN	MONTELLATO	MEDIO	1/OGNI 4 ANNI	0,25	13	
9	050ND01350	DIN	MAGGIO	MEDIO	1/OGNI 4 ANNI	0,25	13	
10	050ND15711	DIN	TAMAI	MEDIO	1/OGNI 4 ANNI	0,25	13	
11	050ND04931	DIN	TAMAI	MEDIO	1/OGNI 4 ANNI	0,25	13	
12	050ND11856	DIN	MONTELLATO	MEDIO				associato a riconosciuto
13	050ND12545	DIN	MONTELLATO	MEDIO				associato a riconosciuto
14	050ND04020	DIN	ZAMBORLINI	MEDIO				associato a riconosciuto
15	050ND02643	DIN	CORAZZA	MEDIO				associato a riconosciuto
16	050ND07126	DIN	MISSAGIA	MEDIO	1/OGNI 4 ANNI	0,25	13	
17	050ND04683	DIN	MISSAGIA	MEDIO				associato a riconosciuto
18	050ND01824	DIN	MISSAGIA	MEDIO				associato a riconosciuto
19	050ND13385	DIN	GREGUOL	MEDIO				associato a riconosciuto
20	050ND12040	DIN	TAMAI	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito

21	050ND12570 SIAN	DIN	CORAZZA*	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
22	050ND13424	DIN	CORAZZA*	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
23	050ND14772	DIN	CORAZZA*	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
24	050ND15467	DIN	MAGGIO	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
25	050ND11185	DIN	CORAZZA	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
26	050ND14989	DIN	CORAZZA	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito

note: DIN = distribuzione ingrosso

tab. 10 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 macelli registrati al 01/05/2024

n	registrazione	PPL	vet uff	rotazione 2024	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	050ND11856	NO	MONTELLATO/MISSAGIA	SI	BASSO	macellazione avicunicoli	1	14
2	050ND11856	SI A2	MONTELLATO/MISSAGIA	SI	BASSO	macellazione avicunicoli PPL	1	14

categorizzazione rischio BASSO in quanto non rilevate NC nel corso del precedente anno

tab. 11 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 caseifici registrati al 01/01/2024

n	registrazione	PPL	vet uff	rotazione 2024	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	050009630	SI A7*	montellato tamai	NO	ALTO	formaggi freschi e stagionati+yogurt+PPL pastorizzato* latte	1	13
2	050044667	NO	montellato tamai	NO	BASSO	formaggi freschi e stagionati	1	13
3	050101728	SI A7	montellato tamai	NO	MEDIO	FORMAGGI FRESCHI, yogurt, gelato	1	13

4	050107913	SI A7	montellato tamai	o	NO	ALTO	formaggi freschi e stagionati	1	13
5	050038494	NO	montellato tamai	o	NO	BASSO	Stabilimento di trasformazione prodotti a base di latte (trasformazione del latte, produzione di prodotti lattiero-caseari)+stagionatura	1	13
6	050028923	NO	montellato tamai	o	NO	MEDIO	formaggi freschi+gelato	1	13

valutazione rischio secondo complessità delle attività

tab. 12 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 salumifici registrati al 01/05/2024

n	registrazione	PPL	vet uff/tdp incaricato	rotazione 2024	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	050045803	SI A1	tamai o cavallo	NO	BASSO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13
2	050072142	SI A1	tamai o cavallo	NO	BASSO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13
3	050072373	SI A1	tamai o cavallo	NO	BASSO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13
4	050103545	SI A1	tamai o cavallo	NO	BASSO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13
5	050070078 del 21/03/2013 collegata a macello riconosciuto	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13
6	050034119	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13

categorizzazione rischio ALTO se rilevate NC nel corso del precedente anno

tab. 13 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 smielature registrate al 01/05/2024

n	registrazione	PPL	vet uff/tdp incaricato	rotazione 2024	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	050076960	SI A3	tamai o cavallo	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiario	0,3	14
2	05007671	SI A3	tamai o cavallo	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiario	0,3	14

3	050083915	SI A3	tamai o cavallo	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
4	050100363	SI A3	tamai o cavallo	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
5	050038261	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
6	50062536	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
7	50074279	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
8	50054180	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	Smielatura amatoriale	0,3	14
9	50038590	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
10	50038183	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
11	50038495	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
12	50038349	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
13	050084154	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14

14	050057996	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
15	05057967	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
16	050057146	NO	tamai o cavallo	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
17	050106355	SI A3	tamai o cavallo	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
18	050102277	SI A3	tamai o cavallo	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
19	050115115	SI A3	tamai o cavallo	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14

categorizzazione rischio BASSO in quanto non rilevate particolari NC nel corso del precedente anno

tab. 14 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 laboratori ittici registrati al 01/05/2024

n	registrazione	PPL	vet uff/tdp incaricato	rotazione 2024	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	050ND05002	SI A9	corazza tamai	NO	ALTO	Produzione, Lavorazione e Vendita di PRODOTTI DELLA PESCA, ACQUACOLTURA E PRODOTTI DERIVATI	1	14

categorizzazione rischio ALTO (cfr prot. n. 0049327 del 26/08/2019)

tab. 15 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 laboratori elicolture registrati al 01/05/2024

n	registrazione	PPL	vet uff/tdp incaricato	rotazione 2024	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	050086040	SI A8	tamai cavallo	NO	ALTO	produzione e vendita chiocciole vive e trasformazione	1	14

categorizzazione rischio ALTO a motivo trasformazione prodotto

tab. 16 stabilimenti reg. ce n 1069/2009 riconosciuti al 01/05/2024

comune stabilimento	rotazione	categoria rischio	n riconoscimento	veterinario ufficiale
CONCORDIA SAGITTARIA	SI	BASSO	ABP754UFERT2	CASTELLANI
SAN DONA' DI PIAVE	NO	BASSO	ABP3120INTP3	CASTELLANI
PORTOGRUARO	SI	BASSO	ABP94PETPP3 ABP94PETPPR3	CASTELLANI
SANTO STINO DI LIVENZA	SI	BASSO	ABP3544STORP3	CASTELLANI
SANTO STINO DI LIVENZA	SI	BASSO	ABP6027PETPPR3	CASTELLANI
PORTOGRUARO	SI	BASSO	ABP5576COLL1 ABP5576COLL2 ABP5576COLL3 ABP5576INTP1 ABP5576INTP2 ABP5576INTP3	CASTELLANI

tab. 17 operatori registrati ce n 1069/2009 registrati al 01/05/2024

comune stabilimento	rotazione	categoria rischio	n registrazione	veterinario ufficiale
PRAMAGGIORE	SI	BASSO	ABP 3118TRADER3 ABP 3118TRADER2 ABP 3118TRADER1	CASTELLANI
CAVALLINO TREPORTI	SI	BASSO	ABP 2700TRANS2	CASTELLANI
SAN DONA' DI PIAVE	SI	BASSO	ABP 3438TRANS3	CASTELLANI
MUSILE DI PIAVE	SI	BASSO	ABP 5989TRANS2	CASTELLANI
TORRE DI MOSTO	SI	BASSO	ABP 5927TRANS2	CASTELLANI
SAN STINO DI LIVENZA	SI	BASSO	ABP 3117TRANS3	CASTELLANI
CAORLE	SI	BASSO	ABP 3357TRANS3	CASTELLANI
SAN STINO DI LIVENZA	SI	BASSO	ABP 5546TRANS2	CASTELLANI
CONCORDIA SAGITTARIA	SI	BASSO	ABP 4908TRANS2	CASTELLANI
FOSSALTA DI PORTOGRUARO	SI	BASSO	ABP 6551TRANS1	CASTELLANI
CEGGIA	SI	BASSO	ABP 6276TRANS2	CASTELLANI
PRAMAGGIORE	SI	BASSO	ABP 3118TRANS1 ABP 3118TRANS2 ABP 3118TRANS3	CASTELLANI
SAN STINO DI LIVENZA	SI	BASSO	ABP 5089UINSE3	CASTELLANI
JESOLO	SI	BASSO	ABP 6913URBP3	DALLA COSTA
CAVALLINO TREPORTI	SI	BASSO	ABP 7065OTHER2	DALLA COSTA
SAN DONA' DI PIAVE			ABP 6446OTHER3	CASTELLANI

5. b) strutture al dettaglio e trasporti

Con l'entrata in vigore delle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016 sono state ancora codificate le frequenze dei controlli ufficiali per quanto riguarda le attività al dettaglio (trasporto e produzione-vendita-commercio di alimenti di origine animale).

Alla data del 01/01/2024 risultano registrate e in attività n. 605 ditte in GESVET di cui circa 500 al dettaglio.

Dette attività pur rappresentando la maggior parte delle imprese alimentari complessive sono per dimensione e mole di attività di norma assai inferiori alle strutture riconosciute.

Vista la relazione di programmazione dei controlli ufficiali per il 2024 per le attività al dettaglio **è previsto per il 2024 un numero minimo di controlli pari ai campioni previsti nel PRIC.**

Nel corso del 2024 si ritiene possibile svolgere, solo in orario aggiuntivo, i controlli etichettatura delle carni, stabiliti dalla Regione.

Per quanto riguarda le attività di somministrazione sono in capo al SIAN ma è programmato un progetto pilota per espletare dei controlli in fase di somministrazione alimenti con il SIAN, e se richiesto anche con Organi di Controllo quali NAS, Capitanerie di Porto, Guardia di Finanza, Polizia Locale, etc.

5. c) attività di CU nel settore primario (allevamenti/insediamenti di animali) (fonte VETINFO)

Nel corso del 2022 sono entrati n. 2 D.lvi di applicazione del Reg. CE 429/2016 altrimenti noto come Animal Health Law. Il D.lvo n. 134 del 5 Agosto 2022 "*Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a) , b) , g) , h) , i) e p) , della legge 22 aprile 2021, n. 53*" e il D.lvo n. 136 del 5 Agosto 2023 "*Attuazione dell'articolo 14, comma 2, lettere a) , b) , e) , f) , h) , i) , l) , n) , o) e p) , della legge 22 aprile 2021, n. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016*".

I due Decreti hanno innovato in maniera significativa le rispettive materie a cominciare da una profonda revisione delle modalità di gestione informatizzata delle Banche dati relative al settore dell'allevamento degli animali destinati alla produzione di alimenti e dei pet (D.lvo n. 134/2022).

Inoltre il D.lvo 136/22 ha modificato tutta la materia riguardante il controllo delle malattie infettive sempre nel settore malattie infettive degli animali, abrogando nel contempo una norma storica che era il Reg. 320/1954 (regolamento di Polizia Veterinaria)

Queste modifiche ovviamente stanno avendo ricadute sulle attività di CU in allevamento.

In tal senso sono in corso di progressivo aggiornamento i dati riferiti al n. di operatori presenti sul territorio proprio a seguito di un costante aggiornamento delle anagrafi in vigore. Per tali operatori sono previsti controlli per i vari piani di sanità animale (influenza Aviaria, TSE, Salmonellosi, West Nile Disease, Brucellosi; TBC, Leucosi Bovina, Malattia di Aujeszky, Peste suina Classica, Malattia Vescicolare dei Suini, Blue Tongue, IBR, ecc) programmati dall'autorità regionale e ministeriale.

Va ricordato che il territorio della Regione Veneto è ufficialmente indenne per tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina enzootica e per tale motivo i controlli vengono effettuati secondo la citata programmazione regionale nell'arco di 5 anni per la tubercolosi, la brucellosi e leucosi bovina enzootica (20% stalle bovini/bufalini all'anno) e mentre per la brucellosi ovicaprina il controllo è biennale. Nel 2024 è prevista l'esecuzione del controllo per Leucosi, brucellosi e TBC sul 20% di tutta la popolazione bovina (12 allevamenti da riproduzione) per un totale di circa 1100 capi a da testare.

Nell'ambito delle attività sopra ricordate va ricordato in modo particolare quella contenuta nel Piano Nazionale per l'Influenza Aviaria con le attività di monitoraggio previste per questa malattia (controlli semestrali negli allevamenti di ovaiole, tacchini, selvaggina allevata e svezzatori). Nel corso del periodo autunno Inverno 2021-2022 l'epidemia di influenza aviaria che si è abbattuta con violenza specie sugli allevamenti del Veneto e Lombardia ha costretto il SSA (Servizio di sanità Animale) ad un'intensa attività di monitoraggio su tutte le tipologie di allevamento presenti sul territorio di competenza compresi i broilers con un aumento considerevole delle attività di monitoraggio preventivate in fase di programmazione.

Tale attività è proseguita anche durante il 2023 e appare opportuno proseguirla anche nel 2024 per la prevenzione di questa zoonosi.

Si ritiene di riproporre in termini quantitativi le attività consolidate; in ogni caso l'attività di monitoraggio sarà accompagnata dai controlli di biosicurezza ai fini della prevenzione della malattia attività già sviluppata nel corso degli ultimi anni ma che deve essere costantemente aggiornata anche alla luce delle nuove norme intervenute in materia di biosicurezza (DM 30 maggio 2023)

A partire dal 2022 a livello nazionale sono comparsi in maniera significativa casi di Peste Suina Africana nella popolazione selvatica cinghiali; nel 2023 sono comparsi i primi casi nel settore degli allevamenti intensivi suini.

Nel 2024 la diffusione della malattia non sembra arrestarsi per cui verranno intensificate le misure di prevenzione della diffusione della malattia (Ordinanza del Commissario Straordinario per la PSA n.2/2024).

Anche per il 2024 è prevista l'attività di monitoraggio sugli allevamenti industriali con il controllo degli animali morti in allevamento, da svolgere durante il mese di giugno e dovranno essere verificate le condizioni di biosicurezza degli allevamenti suini a partire da quelli bradi o semi bradi, e l'1% di quelli intensivi.

La situazione è in continuo aggiornamento, legata alla diffusione della malattia nella pianura padana ma, nella peggiore delle ipotesi, è da considerare in sede di programmazione dell'attività un aumento dell'impegno rispetto agli scorsi anni.

Nell'ambito della sicurezza alimentare vanno aggiunti i seguenti controlli ufficiali:

- Anagrafe degli allevamenti (Bovina, Suina, Ovicaprina);
- Gestione del farmaco veterinario;
- Benessere animale;
- Alimentazione animale;
- Sicurezza alimentare;
- Farmaco sorveglianza;
- Riproduzione animale.

Le attività da sottoporre a controllo nel settore primario vengono selezionate sia a livello Ministeriale che Regionale che locale sulla base dell'analisi del rischio e trovano puntuale

definizione per struttura in un File denominato Programmazione Generale nel qual vengono indicate le diverse attività di CU cui deve essere sottoposta la Ditta e il nome del Controllore.

6. STRUMENTI PER I CONTROLLI UFFICIALI

La nuova normativa modifica l'orientamento tradizionale del controllo ufficiale, ridefinendone gli "strumenti" a disposizione dell'AC.

Gli "strumenti del controllo ufficiale", così come denominati o ridefiniti alla luce del Reg. UE 2017/625 sono: screening, screening mirato, verifica, ispezione, campionamento-analisi-prova e diagnosi di laboratorio e audit (cfr introduzione).

L'attività di ispezione presso gli stabilimenti che producono alimenti di origine animale e sottoprodotti è finalizzata a verificare uno o più aspetti strutturali, impiantistici o gestionali dell'impianto produttivo, per valutarne la conformità ai requisiti previsti nei regolamenti CE nn. 852/2004, 853/2004 e 1069/2009.

L'attività viene svolta dal personale veterinario o tecnico della prevenzione in autonomia o in collaborazione/integrazione.

Le procedure di conduzione delle ispezioni per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg. CE n. 853/2004 dal 2018 viene modificata in ragione della pubblicazione linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016.

Tali linee guida forniscono delle indicazioni concernenti i livelli MINIMI di controllo ufficiale, che devono essere considerati come base di partenza per una programmazione, che deve accrescere gli interventi laddove, tenuto conto delle singole realtà territoriali, sussista l'esigenza di un maggiore controllo su specifici settori produttivi.

Fino ad oggi, le indicazioni a cui attenersi per frequenza e qualità dei controlli ufficiali provenivano per il nostro servizio dal DDR 292/2007, rispetto alla quale le linee guida si discostano concettualmente, prevedendo la possibilità di modulare in modo più ampio i controlli da effettuare, sempre basati sulla categorizzazione degli stabilimenti fatta tenendo conto della valutazione del rischio; si continueranno comunque ad utilizzare, oltre allo SCU (scheda controllo ufficiale) le check-list ed il registro contenuti nel DDR n. 292/2007 (per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg. CE n. 1069/2009 sono state predisposte check-list costruite secondo i criteri della DGR n. 292/2007).

I controlli sono formalizzati con apposito verbale sulle verifiche eseguite e sulle risultanze emerse, la cui copia viene lasciata all'operatore del settore alimentare (OSA).

In caso di riscontro di non conformità, oltre alla contestazione effettuata in sopralluogo, il personale dei Servizi (veterinario ufficiale o tecnico della prevenzione) provvede con atto prescrittivo, a far eliminare le carenze o le inadeguatezze ai requisiti riscontrate, entro un congruo periodo di tempo, tenendo conto della natura della non conformità, della capacità gestionale dell'impresa e dei livelli di rischio per i consumatori (art. 54 del regolamento CE n. 852/2004 e DLgs n. 193/2007).

Le procedure sopra descritte sulle modalità di conduzione dei CU, vengono utilizzate anche per i CU in allevamento/insediamento di animali. Anche in questo caso è previsto l'utilizzo di check list predisposte a livello Ministeriale, Regionale o "in house", secondo la programmazione nazionale/regionale.

Tale programmazione è integrata dalla programmazione aziendale, che tiene conto di criteri di rischio specifici (presenza di non conformità pregresse, controlli eseguiti negli ultimi anni, numerosità dei capi presenti in allevamento).

7. PROCEDURE OPERATIVE PER GLI AUDIT

L'audit è uno strumento di controllo ufficiale importante e complesso, e viene applicato obbligatoriamente a tutti gli stabilimenti all'ingrosso riconosciuti e registrati.

Gli audit sono condotti in conformità al Reg. UE 2017/625 e alle disposizioni regionali di analisi e valutazione del rischio codificate nel DGR n. 292/2007 per quanto riguarda gli alimenti di origine animale.

Tale modalità di controllo è utilizzata anche negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009 che lavorano sottoprodotti di Origine Animale, ai sensi della nota Regione Veneto n. 237772 del 16/06/2017 e alla successiva n. 82894 del 05/03/2018.

Ai sensi delle suddette note, sulla base dell'analisi del rischio, per quanto riguarda il Regolamento 1069/2009, nel corso del 2022 verranno effettuati n. 5 audit.

La programmazione degli audit nelle strutture riconosciute 853 o registrate 852, alla luce della pubblicazione dell'intesa Stato Regioni 10 novembre 2016 concernente "linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004", è predisposta secondo le % previste per le varie tipologie di attività (non stabilimenti! infatti in uno stabilimento si possono effettuare anche più di una attività) presenti nel nostro territorio (33% per la Sezione 0 e 20% per ciascuna delle altre); **comunque il totale audit per tutte le attività presenti nel territorio aulss4 per il 2024, a motivo dell'andata in quiescenza del dirigente veterinario di alta specializzazione responsabile degli audit, viene riorganizzato (a settembre/ottobre verranno eseguite ulteriore rivalutazione); nella scelta delle attività da auditare vengono adottate le seguenti priorità:**

- **nuovi riconoscimenti**
- **grandi macelli**
- **stabilimenti con pregresse non conformità**
- **stabilimenti da tempo non auditati**

I numeri dei controlli sui MOCA e sull'utilizzo di ADDITIVI/AROMI/COLORANTI sono fissati in numero rispettivamente di 3 e di 2, da farsi preferibilmente nel corso dei medesimi audit.

tab. 17 programmazione audit stabilimenti riconosciuti 853 e registrati non dettaglio 852, nonché controlli su MOCA, Additivi/Coloranti/Aromi

SEZIONE	N. ATT. STAB.	TIPO STAB.	N. TOT. CONTROLLI	PERCENTUALE AUDIT	N. AUDIT/ANNO	N. AUDIT DA FARE 2024	n. AUDIT RIDOTTI DA FARE 2024
0	32	DEPOSITI CS	14	33	4,6	5	4
0	16	RICONFEZIONAMENTO RW	7,4	33	2,4	3	1
I	7	MACELLI SH	10	20	2	2	0
I	14	SEZIONAMENTO CP	28	20	5,6	6	1
II	2	MACELLO SH	4	20	0,8	2	1
II	5	SEZIONAMENTO CP	10	20	2	2	2
III	1	MACELLO SH	2	20	0,4	0	0
III	1	SEZIONAMENTO CP	2	20	0,4	0	0

V	10	CARNI MACINATE MM					
V	10	PREPARAZIONI DI CARNE MP	40	20	8	7	2
V	1	CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE MSM					
VI	15	IMPIANTO LAVORAZIONE PP	22	20	4,4	5	2
VII	12	CENTRO SPEDIZIONE DC	20	20	5	3	1
VII	1	CENTRO DEPURAZIONE PC					0
VIII	1	MERCATO ITTICO WM	1	20	0,2	1	0
VIII	9	IMPIANTI PRODOTTI PESCA FRESCHI FFPP	17	20	3,4	4	0
VIII	4	TRASFORMAZIONE PP	5	20	1	1	0
IX	2	TRATTAMENTO TERMICO PP					
IX	17	TRASFORMAZIONE PP	32	20	6,4	6	2
IX	2	STAGIONATURA PP					
X	3	CENTRO IMBALLAGGIO EPC	1,8	20	0,36	1	0
		MOCA	7			7	0
		ADDITIVI/AROMI/COLORANTI	4			4	2
		REG CE 1881/2006 art 2	0			0	0
	165					48	16

Per l'effettuazione, di detta tipologia di controllo ufficiale, viene utilizzata comunque la procedura concordata, qualche anno addietro, con le allora ULSS della Provincia di Venezia.

Per quanto riguarda le tipologie di audit si possono considerare due aspetti:

a) Audit di buone prassi igieniche (GHP), per verificare uno o più dei seguenti elementi:

- pulizia e disinfezione
- controllo degli animali infestanti
- potabilità dell'acqua
- requisiti strutturali e loro manutenzione
- gestione delle apparecchiature per misurazione
- controllo delle temperature
- formazione del personale e comportamento
- selezione e verifica dei fornitori e delle forniture
- identificazione e rintracciabilità degli alimenti, procedure di ritiro e richiamo delle merci non idonee
- gestione dei rifiuti e delle emissioni
- definizione della conservabilità

b) Audit di procedure basate sul sistema dell'ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI DI CONTROLLO CRITICI (HACCP)

Servono a verificare che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi predispongano, attuino e mantengano adeguate procedure di autocontrollo igienico secondo i principi del metodo HACCP (art 5 Reg. CE 852/2004):

- Analisi dei pericoli
- Identificazione dei punti di controllo critici (CCP)

- Identificazione dei limiti critici
- Piano di monitoraggio dei CCP
- Predisposizione di azioni correttive
- Procedure di verifica
- Procedure di registrazione

Le definizioni e conduzione delle attività di audit è differenziata per ruoli e responsabilità:

- committente audit è il direttore dell'UOC SIAOA (Area B), il direttore dell'UOC SSA (Area A) e il direttore UOC SIAPZ (Area C);

responsabili gruppo audit (RGA)

confronta **Tab. 4 elenco AGA/RGA/RGASSN**

assistenti gruppo audit (AGA)

confronta **Tab. 4 elenco AGA/RGA/RGASSN**

8. PIANI DI EMERGENZA

I Servizi Veterinari dell'AULSS 4 sono dotati di Piani di emergenza che riguardano le diverse fattispecie:

- Piani di Emergenza non epidemiche;
- Piani di emergenza epidemiche;
- Piani di emergenza per malattie trasmesse da alimenti (tossinfezioni alimentari).

Sono presenti e documentate procedure interservizi per la gestione delle Tossinfezioni Alimentari

- è stata predisposta nel corso del 2023 la nuova procedura \\10.8.100.198\Archivio2\CARTELLA UFFICIO\AMMIN\PROC CARTASERV\ACCREDITAMENTO_IST\PRO_PO_IO_LLGG\20_GESTIONE_DIPARTIMENTALE_TOSSINFEZIONI
- è presente un Piano per la gestione degli episodi di Botulismo 17-10-30_PROCEDURA_BOTULISMO_SICUREZZA_ALIMENTARE_AULSS4_FORMAT_rev0.pdf (con il SIAN).

Inoltre dal 2020, su richiesta della Regione, è stato attivato il team multidisciplinare per la gestione delle malattie a trasmissione alimentare (MTA), i cui nominativi vengono comunicati annualmente alla Regione o comunque in caso di turnover dei componenti.

I Piani di emergenza relativi alle Malattia Infettive sono quelli aggiornati a livello ministeriale regionale.

Allo scopo e ai fini della loro gestione è individuata una Unità di Crisi dei Servizi Veterinari composta dai Direttori dei UOC e dal Referente per le emergenze nonché componente del GORR aziendale (gruppo operativo risposta rapida).

Inoltre almeno una volta l'anno sono aggiornate le anagrafiche relative a :

- Personale dei Tre Servizi Veterinari con i relativi recapiti telefonici;
- Elenchi allevamenti suddivisi per le diverse specie allevate;
- Elenchi stabilimenti alimenti di Origine Animale;
- Elenchi allevamenti senza animali (chiusi o in ogni caso senza movimentazioni recenti);
- Elenchi trasportatori;

- Elenchi Ditte gestione SOA (smaltimento carcasse)
- Elenchi Ditte per la gestione abbattimento animali in caso di focolaio in allevamento.

DPI e Strumentazione

Sono disponibili presso le due sedi territoriali due kit (uno per sede) dotati dei DPI relativi a malattie infettive sulla scorta di quanto previsto dai Piani di Emergenza Nazionale e regionale per Influenza Aviaria.

I kit inoltre prevedono la presenza:

- di strumenti per la disinfezione del personale e dei mezzi (pompa per disinfezione, soluzione disinfettante);
- materiali per eventuali campionamenti di materiale biologico ai fini diagnostici (provette, tamponi ecc);
- cancelleria dedicata (modulistica, quaderni, penne, forbici, sacchetti, sacchi per lo smaltimento del materiale d'uso ecc) per la gestione in campo di un caso di malattia infettiva.

Servizio di Pronta Disponibilità

E' attivo il Servizio di pronta disponibilità.

Presso la Segreteria dei Servizi Veterinari sono aggiornati mensilmente a firma congiunta dei Direttori UOC i turni di pronta Disponibilità con copertura territoriale per l'Area Sandonatese e Portogruarese e l'indicazione dei numeri di contatto telefonico per attivare il servizio e in ogni caso il n. di cellulare del personale coinvolto (Medici Veterinari e TdP).

Il servizio viene reso noto a tutto il personale e ai riferimenti aziendali quali punto di contatto (Centralini ospedalieri).

L'attività in pronta disponibilità per i Servizi Veterinari è attualmente regolamentata da una delibera del Direttore Generale la n. 1332/1995 e da una relazione esplicativa prot. 1570 del 18/10/1996 che prevedono in sintesi:

1. l'attivazione del Dirigente Veterinario tramite il centralino degli ospedali dell'AULSS;
2. un Dirigente Veterinario per zona (cioè 1 per la zona Portogruarese di 11 Comuni; ed uno per la zona Sandonatese di 10 Comuni) + un Tecnico della Prevenzione a supporto per tutta l'AULSS
3. il seguente orario di pronta disponibilità :
 - giorni feriali: dalle ore 17,00 alle ore 07,00 del giorno successivo
 - giorni festivi: dalle ore 07,00 alle ore 07,00 del giorno feriale successivo
 - sabato : dalle ore 11,00 alle ore 07,00 del giorno successivo
4. un elenco delle principali tipologie di attività da eseguirsi.

9. SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA (RASFF)

In caso di segnalazione di alimenti pericolosi per la salute le disposizioni regionali stabiliscono gli adempimenti necessari e gli interventi di sorveglianza relativi al ritiro dal mercato dei prodotti alimentari (DDR n. 174 del 01/12/2009).

La gestione delle allerte nel campo di competenza della sicurezza alimentare è garantita nelle ore diurne di attività dagli operatori dei Servizi Veterinari (lun-ven. 7.00-17.00 sab. 7.00-

11.00) e, nel restante periodo notturno e festivo, dalla pronta disponibilità veterinaria; detta gestione è "governata" da una procedura unitaria aziendale (**PROCEDURA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO E MANGIMI REV 27/01/2024**) che si applica:

- alle segnalazioni di allerta attivate dal SIAN e/o dai Servizi Veterinari dell'AULSS 4 quando si riscontri la presenza di alimenti, mangimi o MOCA, prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della AULSS 4, che rappresentino un rischio per la salute umana, animale o ambientale;
- alle segnalazioni di allerta ricevute, originate al di fuori della AULSS 4.

tab. 18a procedura interna allerte in partenza (attività e responsabilità)

FASI	DESCRIZIONE	RESPONSABILI	NOTE
Fase 1 casi di attivazione: <ul style="list-style-type: none"> • controlli ufficiali presso l'OS • comunicazioni degli OS • indagine epidemiologica a seguito di malattia veicolata da alimenti • reclamo del consumatore 	Rilievo di non conformità presso OS Acquisizione/Scarico referti da IZIWEB per i campionamenti ufficiali Acquisizione comunicazione esito indagine epidemiologica	Direttore, CA	Il CA presenta al Direttore del Servizio il referto o le comunicazioni ritenute non conformi.
Fase 2 accertamenti e acquisizione documenti	Verifica mediante: sopralluogo, acquisizione via e-mail/PEC, ecc.	CA; TdP incaricato	Identificazione del pericolo origine e cause; Identificazione del prodotto (lotto, scadenza/TMC, etichetta...); Tracciabilità dei prodotti (DDT, quantità, origine); Verbale di campionamento, rapporto di prova; Lista di distribuzione Cartello di richiamo
Fase 3: creazione della notifica originale, informazione alla Regione e alle altre Aulss coinvolte	Compilazione della notifica originale nella piattaforma iRASFF, allegando la documentazione pertinente	CA; TdP incaricato	https://webgate.ec.europa.eu/sanco_rasff
Fase 4: verificare se presenti ulteriori liste di distribuzione	Verificare se i clienti (OS) operanti stesso territorio AULSS 4 hanno ridistribuito il prodotto	CA; TdP incaricato	Recuperare velocemente, se presente, la lista di distribuzione e se possibile inserirla direttamente nella notifica originale oppure se successivamente inserirla in iRASFF con un follow-up (fup #)
Fase 5: verifica effettivo ritiro e gestione prodotto ritirato e della documentazione acquisita	Verifica con sopralluogo (vedi fase 2) e documentazione acquisita	CA; TdP incaricato	
Fase 6: invio esito accertamenti e archiviazione	Compila il FUP con gli esiti accertamenti Provvede all'archiviazione	CA/ Tdp incaricato	Il CA/TdP incaricato, una volta in possesso delle informazioni e documenti, procede alla redazione ed inserimento del FUP a sistema ed invio di mail informativa alle Aulss del Veneto interessate ed al nodo Regionale. Archiviazione: SSVV: archiviazione informatica SIAN: cartacea

tab. 18b procedura interna allerte in arrivo (attività e responsabilità)

FASI	DESCRIZIONE	INCARICATO	NOTE
FASE 1: verifica giornaliera dell'account: allerte@aulss4.veneto.it	Verifica l'arrivo di allerte e/o documenti di precedenti allerte	CA/TdP incaricato	In pronta disponibilità dal TdP di turno: almeno un accesso ogni mezza giornata non lavorativa (festivi e fine settimana).
FASE 2: assegnazione UOC, registrazione, Inserimento in server o in file drive	Verifica la matrice di competenza; Archivia la documentazione pervenuta; Stampa il frontespizio dell'e-mail con il numero della Original Notification, sul quale verrà riportato il numero di registrazione interna; Informa il CA; Registra l'allerta nei gestionali dedicati;	CA/TdP incaricato	Il numero da assegnare all'allerta è determinato dalla progressione delle allerte per servizio attivate dalla aulss 4 e da quelle in arrivo.
FASE 3: il CA, incarica il TdP per verificare le procedure di ritiro da parte degli OS interessati	Compila la "scheda di verifica allerta" presso l'OS (allegato 3a) oppure invia all'OS l'apposita scheda "dichiarazione allerta" (allegato 3b) da compilare	CA/TdP incaricato	Per le strutture riconosciute: CA invia comunicazione relativa all'allerta mediante e-mail direttamente alla struttura ed informa il veterinario responsabile della struttura mediante telefono (strutture 853/04).
FASE 4: esecuzione delle verifiche e acquisizione di tutta la documentazione e informazioni	Verifica corretto avvio delle procedure di ritiro, le giacenze, ulteriori distribuzione del prodotto.	CA/TdP incaricato	Verifiche con sopralluogo a campione delle strutture coinvolte secondo i criteri indicati nella fase 4 Secondo le modalità previste nella fase 4
Fase 5: esiti accertamenti - follow-up e archiviazione finale	Verifica presso gli OS; Acquisizione lista clienti per i depositi all'ingrosso; Inserimento del FUP nel sistema, con l'esito degli accertamenti.	CA/TdP incaricato	Inserisce sulla piattaforma Irasff il FUP; Avvisare il nodo Regionale e le eventuali Asl della Regione; Archivia la notifica (digitale e/o stampa);

E' attivo un account unico di p.e. dedicato: allerte@aulss4.veneto.it

Le segnalazioni di allerta alimenti pervenute si possono desumere dalle relazioni sanitarie, l'ultima delle quali (anno 2023) è allegata al presente documento.

10. PIANO DEI CONTROLLI

TIPOLOGIA ATTIVITA'

Di seguito vengono elencate le principali attività di competenza veterinaria, la normativa di riferimento che fornisce le indicazioni sugli adempimenti obbligatori di controllo, e la eventuale autorità che sovrintende la relativa programmazione annuale.

Si precisa che tale programmazione è possibile solo per alcune di queste attività; per altre come le richieste da parte di OSA, le allerte, le richieste da parte di altri Enti etc., non è possibile una preventiva programmazione.

Al momento e fino al completamento delle procedure concorsuali per la definizione della apicalità della SSA, le attività sono suddivise per macro area:

1. Sicurezza Alimentare ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA)
2. Sanità Animale ed Igiene Allevamenti (SSA-SIAPZ) suddivisa nelle microaree
 - ✓ Anagrafi degli Animali
 - ✓ Riproduzione Animale
 - ✓ Farmaco Veterinario
 - ✓ Mangimi - Benessere Animale
 - ✓ Sottoprodotti
 - ✓ Malattie Infettive.

Al di là di tale suddivisione, le attività di controllo relative ad Anagrafe, Farmaco Veterinario, Alimentazione Animale, gestione dei Sottoprodotti, Benessere Animale e filiera della produzione del latte, ai sensi del pacchetto igiene, sono parte integrante della Sicurezza Alimentare.

Le attività programmabili vengono di norma declinate in appositi data base allocati nel server dei Servizi e monitorate a cadenze prefissate dai direttori di struttura per valutare lo stato di avanzamento e le eventuali criticità in ordine alla loro effettuazione (carenza di matrici alimentari e mangimistiche, di animali target, di personale per malattia/infortunio/corsi formazione; emergenze sanitarie veterinarie quali focolai malattie infettive, aflatossine nei mangimi, etc).

I dati di attività vengono poi rendicontati all'inizio dell'anno seguente alla due Unità Organizzative regionali.

DATI ATTIVITÀ 2023 E PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ 2024

I dati delle attività svolte sono presentati con apposite tabelle dedicate nella relazione sanitaria dei Servizi Veterinari per il 2023; detta relazione (capitolo 16.) è allegata al presente piano aziendale integrato dei controlli, oltre che andrà inserita nel sito web aziendale.

Si intende comunque rappresentare di sotto tre tabelle sinottiche con le principali attività, delle aree A-SSA, B-SIAOA e C-SIAPZ, svolte nel 2023 nonché le attività programmate per il 2024 ed i carichi di lavoro 2024 calcolati per il SIAOA; risulta comunque non sempre agevole la predisposizione delle attività da programmare alla luce della:

- già evidenziata variabilità della programmazione per alcune attività di interesse veterinario (es. cu stabilimenti riconosciuti/registrati nd)
- la difficoltà di farlo per alcune attività in espansione (es. ore attività ispettiva al macello, certificazioni, etc)

Per quanto riguarda il 2024 abbiamo declinato le programmazioni dei cu negli stabilimenti riconosciuti e registrati non dettaglio nelle tabelle dalla n. 8 alla n. 17 e dalla n. 19 alla n. 23ab, nonché nelle strutture registrate dettaglio di cui al capitolo 5b, ricordando che i numeri dei controlli espressi sono quelli MINIMI, che devono pertanto essere considerati come base di partenza per una programmazione, che deve accrescere gli interventi laddove, tenuto conto delle singole realtà territoriali, sussista l'esigenza di un maggiore controllo su specifici settori produttivi. Detta programmazione potrebbe essere rivista a motivo:

- A. emergenze (es. Covid-19, PSA, IA, etc)
- B. aggravamento delle criticità di personale (cfr capitolo 1).

Ci sono almeno due momenti di verifica dello stato di avanzamento della programmazione (giugno e settembre/ottobre); altri momenti di verifica potranno essere svolti a causa di stato di necessità (es. carenza improvvisa e prolungata nel tempo di personale).

Nello specifico, come già fatto per la programmazione degli audit, anche il restante CU verrà riorganizzato alla luce di situazioni inerenti i sopracitati punti A. e B..

Dovranno altresì essere monitorati:

- il rilascio delle certificazioni export di pet-food e di alimenti di origine animale per il consumo umano,
- le ore richieste per attività ispettive durante le operazioni di macellazione

entrambe attività in forte espansione.

Per quanto riguarda i controlli etichettatura delle carni bovine si è già detto al capitolo 5. lettera b.

Le attività di monitoraggio degli ambiti destinati alla molluschicoltura, da diversi anni, sono programmate tramite uno specifico piano, che necessariamente dovrà tenere conto di quanto previsto nella DGR 1145/2023 e nei documenti di riclassificazione ambiti/zone produzione-raccolta in fase di predisposizione da parte della ACR (cfr. tab. 21 campionamenti programmazione 2024).

Rispetto dell'esecuzione delle attività programmate

Nel caso di criticità dell'organico, per cui risultasse non possibile ottenere una sostituzione, o comunque avvenisse in tempi non rapidi, delle risorse umane venute a mancare, si attueranno i seguenti passi riorganizzativi:

- I. Verifica della possibilità di mantenimento dei controlli utilizzando i proventi di cui al DL.vo 32/2021
- II. Nel caso non fosse possibile attuare il punto I verifica della possibilità di garantire solo i controlli MINIMI redistribuendo ad altro personale le attività già assegnate all'operatore mancante
- III. Nel caso di impossibilità di effettuare quanto descritto al punto II, riprogrammazione delle attività con riduzione dei controlli MINIMI complessivi
- IV. Detta riduzione interesserà prima le eventuali attività non LEA (es. consulenze)
- V. Nel caso la riduzione delle attività non LEA non fosse sufficiente si ridurranno in % anche le attività LEA (per esempio l'ispezione nel corso della macellazione ed il rilascio delle certificazioni export alimenti)

Di seguito le tabelle sinottiche: tab. 19 e tab. 20a/20b con il confronto programmato/consuntivo 2023 e la programmazione 2024 per SSA-SIAPZ o carichi di lavoro 2024 per SIAOA; quest'ultima già trasformata in richiesta alla Direzione Strategica (cfr 24-06-14_33668); la tabella sinottica dei vari piani di campionamento (tab. 21); infine la tabella dei controlli benessere animale (tab. 22 a e b):

tab. 19 SSA-SIAPZ tabella sinottica attività 2022 e programmazione 2023

	2023 attività programmate	2023 attività svolte	2024 attività programmate
partite animali controllate UVAC	5	5	np
certificazioni spostamento animali vivi visite pre moving	35	35	np
Certificazioni export su animali e materiale seminale	np	96	np
prescrizioni allevamenti avicunicoli autoconsumo	np	53	np
influenza aviaria animali controllati	np	2200	np
anemia infettiva equidi controllati	np	116	np
WND animali controllati	np	np	np
focolai malattie infettive/infestive	np	14	np
prelievi obex bovini/bufalini	np	88	np
prelievi obex ovicapriini	np	175	np
capi bovini/bufalini vigilanza bse	np	Np	np
ovicapriini vigilanza tse	np	263	np
controlli TRACES SOA per PAT	np	265	np
quantitativi PAT verificati con TRACES (Tonnellate)	np	16754	np
campioni sottoprodotti	np	250	np
certificazioni sottoprodotti	np	660	np
controlli anagrafici completi	49	49	36
controlli benessere allevamento	36	36	26
controlli benessere trasporto al macello	21	Vedi tabella 22	21
controllo benessere macellazione	21	Vedi tabella 22	21
controlli sicurezza alimentare	1	1	1
controlli biosicurezza	23	23	11
controllo condizionalità	1	1	1
controlli alimentazione animale	36	36	18
campionamenti alimentazione animale e PNAA	48	48	48
controlli farmaco veterinario	73	73	65
controlli blue tongue bovina animali controllati	15	15	15
controlli tubercolosi bovina/bufalina animali controllati	10	3755	12
controlli brucellosi/leucosi bovina	10	10	12
controlli brucellosi ovicaprina	26	26	28
controlli mvs-psc-psa allevamenti controllati	10	10	10
controlli aujeszky allevamenti controllati	60	60	60
controlli salmonelle allevamenti avicoli campioni	18	16	15
Controlli salmonelle/biosicurezza	7	7	16
Controlli ufficiali effettuati sui distributori di latte crudo	np	8	np
controlli ufficiali effettuati nelle aziende conferenti per NC	np	Np	np
mostre/fiere/esposizioni/circhi	np	25	np
greggi vaganti	np	10	np
cani randagi controllati	np	416	np
di cui catturati ed inviati in canile	np	46	np
di cui restituiti direttamente ai proprietari o affidati	np	340	np

cani iscritti in anagrafe canina	np	43101	np
cani randagi e gatti in libertà sterilizzati e altri interventi chirurgici	np	579	np
censimento colonie feline	np	40	np
animali feriti/soccorsi e malati/curati	np	120	np
registro avvelenamenti animali: casi seguiti	np	14	np
gestione operazioni BAC ANACANI	np	Np	np
passaporti rilasciati animali d'affezione	np	356	np
controllo animali morsicatori	np	209	np
categorizzazione cani morsicatori	np	112	np
Igiene urbana/extraurbana-sospetti maltrattamenti su animali	np	78	np
Attività autorizzative nel settore di competenza	np	23	np

np: non programmabili

tab. 20a SIAOA tabella sinottica programmato/consuntivo attività 2023

tipologia attività	2023 attività programmate	2023 attività svolte
partite alimenti o.a. controllate UVAC	18	21
non conformità rilevate	np	0
campioni alimenti	296	803
non conformità rilevate	np	15
piano di sorveglianza igienico-sanitaria dei molluschi bivalvi (campioni mel+acqua)	324 (276 MBV + 48 acqua)	388 (298 MBV + 90 acqua)
non conformità rilevate	np	3
proposte ordinanze	np	7
documenti di trasporto ddr gestiti	np	163
verifiche zone pesca	0	0
non conformità rilevate	np	0
ispezioni pescherecci	5	5
non conformità rilevate	np	0
ispezione punti di sbarco	3	3
non conformità rilevate	np	0
RASFF allerte prodotti alimentari e mangimi segnalate da aulss4	np	8
RASFF allerte prodotti alimentari e mangimi segnalate da fuori aulss4	np	41
cu negli stabilimenti: stabilimenti in anagrafe*	569	514
cu negli stabilimenti: attività produttive in anagrafe*	950	868
cu negli stabilimenti: stabilimenti da ispezionare*	128	135
cu negli stabilimenti: attività da ispezionare*	230	248
cu negli stabilimenti: ispezioni*	310	1515
cu attività: ispezioni*		2369
cu negli stabilimenti: criteri*	1623	12084
stabilimenti con non conformità rilevate	np	11
attività con non conformità rilevate	np	13
audit in stabilimenti*	5	5
audit su attività*	18	18

audit: procedure controllate*	np	141
stabilimenti auditati con non conformità rilevate*	np	2
attività auditate con non conformità rilevate*	np	14
controlli moca	1	1
controlli moca: nc	np	0
controlli additivi/aromi/coloranti	1	1
controlli additivi/aromi/coloranti: nc	np	0
controlli REG CE 1881/2006 art 2	0	0
controlli etichettatura carni bovine	17	17
non conformità rilevate	np	0
ispezione negli stabilimenti di macellazione riconosciuti ore (MSU in macello compresa)	np	3931,00
capi avicoli macellati stab riconosciuti	np	15710832
capi selvaggina da penna macellati	np	0
capi avicoli macellati stab registrati	np	4090
capi cunicoli macellati stab registrati	np	0
capi bovini/bufalini macellati	np	2173
capi suini macellati	np	442
capi ovini macellati	np	1420
capi caprini macellati	np	537
capi equidi macellati	np	0
capi ratiti macellati	np	31
capi selvaggina da pelo allevata	np	0
suini macellati autoconsumo con esame trichinoscopico	np	177
cinghiali cacciati per autoconsumo con esame trichinoscopico	np	10
esposti/segnalazioni inconvenienti di igiene degli alimenti di origine animale	np	14
certificazioni export alimenti oa	np	507
istruttorie riconoscimento strutture di cui:		
decreti sospensione	np	0
decreti revoca	np	1
decreti condizionati	np	4
decreti definitivi (compreso F2 ed F4)	np	10
decreti definitivi alimenti particolari	np	0
prese atto F5	np	6
F6	np	0
altre pratiche	np	8
consulenze/nulla osta scritte area B	np	55
incontri consulenza area B	np	0
consulenze/nulla osta scritte area B e AC*	np	8
incontri consulenza area B e AC*	np	0

np: non programmabili con certezza ma comunque calcolabili come carichi di lavoro sui dati del consuntivo anno precedente in combinato disposto con il calcolo delle proiezioni

tab. 20b SIAOA tabella sinottica carichi lavoro 2024

<i>tipologia attività</i>	<i>2024 attività programmate/svolte</i>	<i>ore/prestazione</i>	<i>carichi lavoro 2024</i>	<i>n operatori</i>	<i>n prest vet</i>	<i>ore vet</i>	<i>n prest tdp</i>	<i>ore tdp</i>
partite alimenti o.a. controllate UVAC	11	3	66	2	0	0	11	66
campioni alimenti	800	3	3600	1,5	450	2025	350	1575
piano di sorveglianza igienico-sanitaria dei molluschi bivalvi (campioni mel+acqua)	351=267 (238 se i pettinidi saranno eliminati dalla classificazione)+84 acqua mare	4	2106	1,5	270	1500	81	606
proposte ordinanze	4	3	12	1	4	12	0	0
documenti di trasporto ddr gestiti	163	0.25	41	1	264	41	0	0
verifiche zone pesca	np							
ispezioni pescherecci (pescato e strutturale/gestionale)	5	3	30	2	2,5	15	2,5	15
ispezione punti di sbarco	3	3	18	2	1,5	9	1,5	9
RASFF allerte prodotti alimentari e mangimi	39	5	195	1	0	0	39	195
cu negli stabilimenti: ispezioni*	1175	0,5	587			587		0
cu attività: ispezioni*								
audit in stabilimenti*	5	10	150	3	5	100	5	50
controlli moca	3	2	12	2	1,5	6	1,5	6
controlli moca: nc	np							
controlli additivi/aromi/coloranti	2	2	4	2	1	2	1	2
controlli REG CE 1881/2006 art 2	0							
controlli etichettatura carni bovine	17	3,2	57	1	17	57	0	0
attività di ispezione negli stabilimenti di macellazione riconosciuti ore (MSU in macello compresa)	4969,00		4969,00	1	0	4969,00	0	0,00
suini macellati autoconsumo con esame trichinoscopico	150		350			300		50
cinghiali cacciati per autoconsumo con esame trichinoscopico	8							
esposti/segnalazioni inconvenienti di igiene degli alimenti di origine animale	14	5	70			35		35

certificazioni export alimenti oa	500	2	1000	1	500	1000	0	0
istruttorie riconoscimento strutture di cui:								
decreti sospensione	0					0		0
decreti revoca	1		5			5		0
decreti condizionati	4		20			20		0
decreti definitivi (compreso F2 ed F4)	10		50			50		0
decreti definitivi alimenti particolari	0					0		0
prese atto F5	6		30			30		0
F6	0					0		0
altre pratiche	8		40			40		0
pratiche registrazioni	40	5	200	1	10	50	30	150
consulenze/nulla osta scritte area B	0	2	0	2		0		0
incontri consulenza area B	7	2	52	3		26		26
ore attività SIAOA			13664		1526,5	10879	522,5	2785
ore percorsi			1937			1567		370
ore gestionali (vet+tdp)			2530			2070		460
ore altre attività ufficio (riunioni servizio, etc)			1265			1035		230
totale ore carichi lavoro vet +tdp			19396			15551		3845
totale ore dirigenti veterinari			13984					
totale ore tecnici prevenzione			3312					
totale ore da contratto vet+tdp			17296			13984		3312
totale ore amministrativi			3780					
differenziale orario			2100			1567		533

tab. 21 campionamenti programmazione 2024

PROGRAMMAZIONE NAZIONALE	PROGRAMMAZIONE REGIONALE	TIPOLOGIA/MATRICI	LUOGO	N. CAMPIONI	N. ANALISI	N. PARTITE	NOTE	SERVIZIO
DGSAN prot. n. 47417 del 11/12/2023	0666014 del 15/12/2023 nota regionale-programmazione ISTO 2024	ISTOLOGICO	MACELLO BOVINI: VITELLI	0				SIAOA
		ISTOLOGICO	MACELLO BOVINI: VITELLONI	0				SIAOA
DGSAN-MDS-P n. 24853 del 04/10/2023	prot. 054107 del 01/02/2024 Programmazione nazionale sorveglianza EST ovi-caprine anno 2024 (con	TSE	MACELLO/ALLEVAMENTO OVINI	23 minimo			ovini morti di età sup 18 mesi (mail 20 mar 2024 alle 11:49: sospensione campioni ovini morti in allevamento)	SIAOA-SIAPZ-SSA

	successiva richiesta di rimodulazione numero campioni)	TSE	MACELLO/ALLEVAMENTO CAPRINI	63 minimo			tutti i caprini macellati e caprini morti di età sup 18 mesi	SIAOA-SIAPZ-SSA
PNAА 2024-25-26	24-02-09_71646_RegVe_n_trasmissione_piano_2024	PNAА	ALLEVAMENTO/DISTRIBUZIONE MANGIMI	46				SIAPZ-SSA
PNR 2024	note regionali 24-01-25_0039973 e 24-03-14_15171	PNR	MACELLO/STAB 853	74				SIAOA
		PNR	ALLEVAMENTO	36				SIAPZ-SSA
PRIC 2024	mail uosa del 12/03/2024 e del 11/04/2024	PRIC monitoraggio delle sostanze indesiderabili negli alimenti	ALIMENTI DISTRIBUZIONE	0				SIAOA
		PRIC CHIMICO (compreso monitoraggio e sorveglianza M1*)	PRODUZIONE/LAVORAZIONE/DISTRIBUZIONE ALIMENTI	55				SIAOA
		PRIC FISICO		0				SIAOA
		PRIC MICROBIOLOGICO CRITERI PROCESSO (produzione)* esclusi i tamponi per salmonella e campylobacter		22	51			SIAOA
		PRIC MICROBIOLOGICO CRITERI SICUREZZA (produzione)		29	63			SIAOA
		PRIC MICROBIOLOGICO CRITERI SICUREZZA (distribuzione)		55	112			SIAOA
		LATTE CRUDO		DISTRIBUTORI	2	14		
Piano di monitoraggio armonizzato della resistenza antimicrobica dei batteri zoonotici e commensali. Decisione (UE) 2020/1729 - Anno 2024 (Ministero della Salute con nota prot. del 05/12/2023 prot. n. 0030783)	Nota Regionale prot. 0017388 del 12/01/2024 con il Piano di monitoraggio armonizzato della resistenza antimicrobica dei batteri zoonotici e commensali. Decisione di Esecuzione (UE) 2020/1729 - Anno 2024	campioni di carne fresca di pollo da carne e tacchino	DETTAGLIO: pollo+1 tacchino	1	2			SIAOA
		campioni di intestino cieco di polli da carne	MACELLO	16				
Regolamento (UE) 2019/627 Artt 35 e 36: verifica della corretta applicazione da parte dell'OSA delle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 e 2.1.9 del Regolamento (CE) n.		CARCASSE SUINE	MACELLI AULSS4	11			Numero campioni come previsto dalla tab. 6 a pag. 8 della procedura "PO_CONTROLLI_SALMONELLA_UNGULATI_AVI_COLI_rev_2020" prot. 38909/2020 del 20-07-21; in aggiunta n. 1	SIAOA

2073/2005*		CARCASSE OVICAPRINE		1			campione per la nuova attività La Nuova Fattoria di Bravin Filippo. Dati macellazioni 2020 ricavati da "21-02-01_SCHEDA_MACELLAZIONI_AU LSS4_2020_COMPLETA" [Archivio2\CARTELLA UFFICIO\FLUSSI _REND_2007-2020\2020\ARE A_B\MACELLAZIONI	
		CARCASSE BOVINE		0				
		AVICOLI		30				
piano mon UVAC Veneto 2024		ALIMENTI/MANGIMI/ANIMALI VIVI INTRODOTTI DA PAESI UE	STAB ALLEVAMENTI 853/	10+1 (comunque secondo richiesta UVAC)				SIAOA-SIAPZ-SSA
Piano di monitoraggio Molluschi anno 2024		FITOPLANCTON		84				SIAOA
		MBV	AMBITI PRODUZIONE MBV	267 (238 se i pettinidi saranno eliminati dalla classificazione)				

piano straord. camp. pesci valli da pesca laguna nord ricerca hg	prot. 497411-19/11/2019	TELEOSTEI	VALLI DA PESCA LAGUNA NORD VE	2 (entrambi gli stagni con agriturismo di Treporti hanno in programma quest'anno la seminadi branzini; eventuali campioni non sono sicuramente programmabili su prodotti allevati; l'unica possibilità di campionamento potrebbe derivare da catture di branzini da rimonta naturale, ma in ogni caso non è possibile programmarli. Sarà comunque effettuato un sopralluogo in entrambi i siti)			Cfr proposta di nuove modalità operative prot. 0014137 del 04/03/2022	SIAOA
PIANO DI MONITORAGGIO 2023 RADIOATTIVITÀ Rete SIRAV 13 nota prot. n. 6607 del 23/01/2024 del Dipartimento Regionale Rischio Tecnologici e Fisici di ARPAV	Regione del Veneto n. 36530 data 23/01/2024) ad oggetto "Programma di base dei controlli di radioattività ambientale per il 2024"		PRODUZIONE REGIONALE	0	0			SIAOA

tab. 22 a (macelli riconosciuti) e b (macelli registrati) controlli benessere trasporto e macellazione

comune stabilimento	n. approval	veterinario ufficiale	n. ispezione benessere trasporto* avicoli	n. ispezione benessere trasporto* suini	n. ispezione benessere trasporto* bovini: almeno 1 per singola categoria (BA e vitelli)	n. ispezione benessere trasporto* ovicaprini	ALL_IX_LG_1099_BENESSERE_ANIMALI_MACELLO.pdf solo gestionale	ALL_IX_LG_1099_BENESSERE_ANIMALI_MACELLO.pdf strutturale + gestionale **
---------------------	-------------	-----------------------	---	---	---	--	---	---

PORTOGRUARO	CE IT C2M84	maggio					1	0
IESOLO	CE IT 9/3186 L	montellato					1	0
CEGGIA	CE IT Q5Q8B	greguol				2	1	0
CINTO CAOMAGGIORE	CE IT J6U2D	maggio					1	0
ERACLEA	CE IT 1936M	SOSPESO			0		0	0
PRAMAGGIORE	CE IT U4M65	maggio		1	1	1	1	0
TORRE DI MOSTO	CE IT 093M	missagia/serraino	6				1	1
SAN DONA' DI PIAVE	CE IT 0297M	marchesan/zamborlini	6				1	1
			12	1	1	3	7	2

comune insediamento	n. registrazione	veterinario incaricato	verifica Reg. 1099/2009 strutturale+gestionale
MUSILE	50000014	montellato/missagia	1
ERACLEA	50077104	montellato/missagia	1
			2

11. MONITORAGGIO

Le attività assegnate ai singoli controllori (dirigenti veterinari e tecnici della prevenzione) vengono monitorate da parte dei direttori UOC attraverso la verifica della documentazione presentata a supporto dell'attività svolta (check list, verbali prelevamento campioni, SCU)

Al momento i tre servizi sono dotati di strumenti informatici messi a disposizione dai gestionali sopra menzionati (es. VETINFO, GESVET e OMNIA) ecc, che permettono una lettura dell'andamento delle attività ancorché parziale.

In attesa della piena operatività di OMNIA per quanto riguarda i CU, per tutti i servizi viene svolto un monitoraggio più puntuale attraverso l'uso di fogli di calcolo dedicato e il loro costante aggiornamento da parte dei direttori UOC.

12. VERIFICA DELL'EFFICACIA DEL CONTROLLO UFFICIALE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA DAI SERVIZI VETERINARI

Attuare le misure necessarie per garantire uniformità, imparzialità, coerenza ed efficacia dei controlli ufficiali, presuppone la definizione di responsabilità, criteri e modalità per valutare l'efficacia delle attività di controllo ufficiale effettuate in applicazione del Regolamento (UE) 2017/625, del Regolamento delegato (UE) 2019/624 e del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627.

Per la programmazione della verifica dell'efficacia del controllo ufficiale si utilizza una apposita procedura, revisionata nell'anno corrente: 4_PO_24-02-29_0012079_VERIFICA_EFFICACIA_CU_REV11.

Le attività da sottoporre a verifica nel 2024 sono descritte qui di seguito:

a) U.O. servizio veterinario di sanità animale ed U.O. servizio veterinario di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (Area A/C)

VERIFICA A PRIORI

- controllo delle attività distribuite ai DIR/TdP eseguito da RS nel corso della fase di programmazione.

VERIFICA IN TEMPO REALE

- Verifica in tempo reale": controllo in supervisione durante attività lavorativa di almeno due veterinari dirigenti che operino in attività di C.U. nelle Aree A/C.
Criteri di scelta del veterinario dirigente da supervisionare:

- I. precedenza a chi non sia mai stato sottoposto a supervisione
- II. stabilimenti o attività zootecniche con non conformità nel corso dell'anno precedente
- III. stabilimenti o attività zootecniche di maggior attività

VERIFICA A POSTERIORI

- Controllo di almeno il 90% delle check list fatte e consegnate per singolo DIR/TdP sui seguenti parametri:
 1. Uso della modulistica corretta
 2. Completezza dei dati
 3. Coerenza delle risposte con la norma

U.O. servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati (Area B)

VERIFICA A PRIORI

- controllo delle attività distribuite ai DIR/TdP eseguito da RS nel corso della fase di programmazione.

VERIFICA IN TEMPO REALE

- almeno due veterinari dirigenti che operino in attività di C.U. nell'Area B

Criteri di scelta del veterinario dirigente da supervisionare:

- I. precedenza a chi non sia mai stato sottoposto a supervisione
- II. stabilimenti o attività zootecniche con non conformità nel corso dell'anno precedente
- III. stabilimenti o attività zootecniche di maggior attività

VERIFICA A POSTERIORI

- Controllo di almeno il 90% delle check-list fatte e consegnate ai sensi del DDR 292/2007/REG. 1/2005/SCU/etc per singolo DIR/TdP sui seguenti parametri:
 1. Uso della modulistica corretta

2. Completezza dei dati
3. Coerenza delle risposte con la norma

AUDIT INTERNI

- A causa del turnover di personale, soprattutto per l'andata in quiescenza della referente principale degli audit, non è stato possibile programmare audit interni.

13. ATTIVITÀ DI VERIFICA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Premesso che nel corso del 2023 si è conclusa la stesura del DVR per le UOC SSA-SIAPZ e SIAOA, prot. n. 0022617 del 19/04/2024 e seguente aggiornamento prot. n. 0036540 del 26/06/2023, si esplicita il seguente programma di verifica in ordine a corretta gestione ed uso dei DPI nelle attività di servizio;

a) U.O. servizio veterinario di sanità animale ed U.O. servizio veterinario di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (Area A/C)

Nel corso del 2024 sono programmate verifiche in ordine a corretta gestione ed uso dei DPI in allevamento:

- almeno n. 2 supervisione di un veterinario ufficiale durante attività di ispezione in allevamento e/o altro stabilimento.

b) U.O. servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati (Area B)

Nel corso del 2024 sono programmate verifiche in ordine a corretta gestione ed uso dei DPI al macello e/o altro stabilimento:

- almeno n. 2 supervisione di un veterinario ufficiale durante attività di ispezione (in contemporanea con la verifica in tempo reale di cui al capitolo 12).

14. ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO CON IL SIAN

E' prevista nell'Atto Aziendale 2018 la costituzione del Dipartimento funzionale della Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare che ha l'obiettivo di realizzare procedure comuni relativamente a registrazioni, vigilanza, allerte, comunicazioni esterne, richiesta di controllo da parte di altri enti, predisposizione del piano degli obiettivi di budget, formazione degli operatori e degli OSA.

Da qualche anno è predisposto un protocollo sulla Sicurezza Alimentare (rev. 00 del 30/09/2010) che individua e descrive, nelle linee generali, le attività che andranno gestite mediante procedure comuni tra SIAN e Servizi Veterinari.

E' stata predisposta una procedura di gestione unitaria del sistema RASFF descritta nel capitolo 9.

15. INTERVENTI PER SEGNALAZIONI DI MALATTIE VEICOLATE DA ALIMENTI

Come già riportato al capitolo 8. sono presenti e documentate procedure interservizi per la gestione delle Tossinfezioni Alimentari

- è stata predisposta nel corso del 2023 la nuova procedura
\\10.8.100.198\Archivio2\CARTELLA UFFICIO\AMMIN\PROC
CARTASERV\ACCREDITAMENTO_IST\PRO_PO_IO_LLGG\20_GESTIONE_DIPARTIMENTA
LE_TOSSINFEZIONI

- è presente un Piano per la gestione degli episodi di Botulismo 17-10-30_PROCEDURA_BOTULISMO_SICUREZZA_ALIMENTARE_AULSS4_FORMAT_rev0.pdf (con il SIAN).

Inoltre dal 2020, su richiesta della Regione, è stato attivato il team multidisciplinare per la gestione delle malattie a trasmissione alimentare (MTA), i cui nominativi vengono comunicati annualmente alla Regione o comunque in caso di turnover dei componenti.