

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**

Servizi Veterinari

PIANO AZIENDALE INTEGRATO DEI CONTROLLI

SANITARI UFFICIALI IN MATERIA

DI SICUREZZA ALIMENTARE

ANNO 2022

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. 19
6. piano dei controlli nei settori di competenza SIAN anno 2022	pag. 21
7. piano di campionamento degli alimenti	pag. 22
8. controlli ufficiali relativi alla qualità delle acque destinate al consumo umano	pag. 31
9. sistema rapido di allerta (RASFF)	pag. 32
10. programma di formazione del personale	pag. 32
11. interventi per segnalazione di malattie veicolate da alimenti	pag. 33
12. attività di vigilanza sulla refezione collettiva	pag. 33
13. validazione dei menù scolastici	pag. 33
14. ispettorato micologico	pag. 33
15. ambulatorio nutrizionale	pag. 33
16. attività e procedure operative generali (file ipertesto)	pag. 33
17. procedure di verifica efficacia controlli ufficiali, con allegati (file ipertesto)	pag. 36
18. documenti allegati	pag. 40
Servizio di Igiene e Sanità Pubblica/ SISP	pag. 41
piano aziendale prodotti fitosanitari	pag. 41
Servizi Veterinari/SSA-SIAOA-SIAPZ	pag. 49
1. articolazione organizzativa e risorse	pag. 49
2. funzioni delle UUOO dei Servizi Veterinari	pag. 56
3. formazione	pag. 58
3.a programma di formazione del personale	pag. 58
3.b programma di formazione/informazione OSA e cittadini	pag. 59
4. contesto operativo sul territorio	pag. 59
5. criteri di classificazione degli stabilimenti riconosciuti/registrati in base al rischio	pag. 61
5. a) stabilimenti all'ingrosso riconosciuti/registrati	pag. 61
5. b) strutture al dettaglio e trasporti	pag. 72
5. c) attività primarie (allevamenti/insediamenti di animali)	pag. 73
6. strumenti per i controlli ufficiali	pag. 74
7. procedure operative per gli audit	pag. 75
8. piani di emergenza	pag. 77

9. sistema rapido di allerta (RASFF)	pag. 79
10. piano dei controlli	pag. 81
tipologia attività	pag. 81
dati attività 2021e programmazione attività 2022	pag. 82
11. monitoraggio	pag. 91
12. verifica dell'efficacia del controllo ufficiale dell'attività svolta dai servizi veterinari	pag. 91
13. attività di verifica sicurezza nei luoghi di lavoro	pag. 93
14. attività di coordinamento con il SIAN	pag. 93
15. interventi per segnalazioni di malattie veicolate da alimenti	pag. 93
16. documento allegato	pag. 93

Redazione documento gennaio 2022

Revisione e stampa documento agosto 2022

dr.ssa Anna Pupo (SIAN)



dr.ssa Gabriella Conti (SIAN)



dott. Rodolfo Viola (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** (dalla precedente edizione 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 (in fase di sostituzione da parte della 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 necessita 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 SISP in 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° 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 *de facto* 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, PROVA E DIAGNOSI DI 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 delle 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'Unita Operativa Complessa del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione si articola in due sedi territoriali

Sede di San Donà di Piave :

n. 1 dirigente biologo, n.5 tecnici della prevenzione, n.1 operatore amministrativo, n. 1 dietista, n.1 collaboratore medico.

Sede di Portogruaro :

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

OPERATORI ADDETTI AL CONTROLLO UFFICIALE E FUNZIONI

Nominativo	ruolo	funzioni
Gabriella Conti	Dirigente Biologo	Attività San Donà di Piave
Andrea Girardi	Tecnico della Prevenzione (coordinatore)	Attività controlli ufficiali, sede S. Dona di Piave
Marinunzia Bianco	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali, sede S. Donà di Piave
Tommaso Liberti	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali, sede S. Donà di Piave
Valentina Siviero	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali, sede S. Donà di Piave
Luca Toniolo	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali, sede S. Donà di Piave
Dania Donati	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali, sede Portogruaro
Sergio Buffon	Tecnico della Prevenzione	Attività controlli ufficiali, sede Portogruaro
Carmen De Santis	Tecnico della prevenzione	Attività controlli ufficiali , sede Portogruaro (in maternità)
Adriano Zaccheo	Coad. Amministrativo	Attività sede Portogruaro
Elena Piccolo	Ass. Amministrativo	Attività sede S. Donà di Piave
Chiara De Rossi	Dietista	Attività di prevenzione nutrizionale; ambulatorio nutriz.
Riccardo Sciacco	Collaboratore medico	Attività Sede San Donà di Piave

Laboratori ufficiali

ARPAV , via Lissa n.6 Venezia- Mestre (acqua potabile.)

ARPAV via Dominutti,8 Verona (analisi chimiche alimenti).

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, viale dell'Università n10, Legnaro PD (analisi microbiologiche alimenti e analisi chimiche alimenti)

2. ANAGRAFE DEGLI OPERATORI 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 alla 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 sotto indicati.
- 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 in accordo con il Responsabile SUAP 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 (stabilimenti che producono additivi, aromi, enzimi, germogli, integratori alimentari, prodotti dietetici o altri prodotti per alimentazione speciale, alimenti addizionati di vitamine e minerali) 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:

- effettuazione del sopralluogo preventivo (entro 30 giorni) per la verifica dei requisiti previsti
- se favorevole, si predispose il decreto di Riconoscimento condizionato da consegnare all'interessato e in copia alla Regione.
- Se non favorevole comunica all'interessato tramite il SUAP l'esito negativo degli accertamenti effettuati e prescrive 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.
- Nel caso in cui gli accertamenti comportano un'ulteriore pare negativo il procedimento si conclude con la comunicazione all'interessato.

STABILIMENTI IN ATTIVITA' REGISTRATI O RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG. 852/2004 e stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con alimenti MOCA. (dati CREV aggiornati al 28.06.2022)

Tipologia	numero
Produzione primaria	25
Stabilimenti di produzione e confezionamento all'ingrosso	118
Depositi all'ingrosso	127
Esercizi di vendita al dettaglio (negozi, supermercati, ambulanti)	1113
Ristorazione pubblica (bar, ristoranti, agriturismi)	3794
Ristorazione collettiva (mense scol., aziendali, di strutt. sanitarie o assistenziali)	262
Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio	748
Totale	6187

Stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA)	64
Totale imprese	6251

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 obbiettive 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 puo' 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 piu' 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 sottoindicati 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 nonal 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' AULSS4, 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 valutarne la conformità ai requisiti previsti e dal Regolamento CE n. 853/2004 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 da 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 corrispondenti 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)

Istruzioni generali per il personale addetto ai controlli:

I controlli ordinariamente sono effettuati senza preavviso.

Le conduzioni dei controlli prevedono l'eventuale utilizzo di check-list interne o di check-list di riscontro analoghe a quelle contenute nel DDR 292/2007. Metodi e le tecniche da seguire per i controlli sono riassunti nel sottostante p. 4.2, che rimanda all'art. 14 del Regolamento UE 625/2017.

I controlli sono formalizzati con l' apposito verbale che evidenzia le verifiche eseguite e le risultanze emerse. Una copia del verbale firmata da entrambi le parti viene consegnata all' operatore.

In caso di riscontro di non conformità, oltre alla contestazione effettuata dagli operatori in sopralluogo e riportato nel verbale, ove necessario si provvede con separato provvedimento prescrittivo, a firma del Responsabile di struttura, a far eliminare le non conformità o le inadeguatezze riscontrate nei requisiti o nelle procedure, entro un congruo periodo di tempo. A tal fine si tiene conto della natura della non conformità, della capacità gestionale dell'impresa e dei livelli di rischio per i consumatori.

In funzione delle condizioni sanitarie emerse il personale potrà anche procedere a sequestro di prodotti alimentari e/o di correlati locali, impianti e attrezzature.

E' stata definita una procedura specifica per la gestione degli esiti dei controlli ufficiali di competenza SIAN (vedi allegato al PAIC).

MODULISTICA , REPORT, MODELLI DI RELAZIONI E VERBALI

Il personale SIAN a supporto dei controlli ufficiali dispone di modulistica standard per verifiche e per relazioni/ verbali di sopralluogo, in particolare :

- check-list per verifica dei requisiti di locali, impianti e attrezzature
- check-list per valutare l' adeguatezza delle procedure di autocontrollo
- relazione di sopralluogo e valutazioni del Responsabile SIAN
- verbale di controllo per stabilimenti produttivi o di commercio alimentare
- verbale di controllo per stabilimenti produttivi o di commercio MOCA
- verbale di sequestro prodotti alimentari e/o di relative strutture e attrezzature.
- verbale di campionamento alimenti
- verbale di campionamento acqua potabile
- verbale di distruzione prodotti alimentari

Istruzioni specifiche dei piani individuali di lavoro per i TdP:

Oltre alle procedure generali ad ogni operatore addetto ai controlli viene consegnato 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.

I piani di lavoro individuali richiamano anche quanto prevede il piano triennale aziendale di prevenzione della corruzione nel quale sono definiti criteri e modalità di rotazione territoriale e di rotazione delle funzioni del personale tecnico, sia entro il Servizio sia tra i Servizi dipartimentali.

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

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.

E' predisposta un'apposita procedura per la verifica di efficacia dei controlli (in dettaglio vedi successivo punto 18).

4.2 METODI E TECNICHE:

In conformità all'art. 14 del Regolamento UE 625/2017, l'attività del personale che effettua i controlli ufficiali comprende :

- **esame dei controlli effettuati** con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori e dei relativi esiti;

- **ispezione** che riguarda:

impianti produttivi e attrezzature, mezzi di trasporti, locali, uffici e relative adiacenze;

materie prime, prodotti semilavorati, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati;

prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;

tracciabilità, etichettatura e presentazione pubblicità dei prodotti, materiali di

imballaggio e materiali destinati ad entrare in contatto con i prodotti;

- **controlli delle condizioni igieniche** nelle aziende;

- **valutazione delle procedure** in materia di buone prassi di fabbricazione (**GMP**), buone prassi igieniche (**GHP**), **corrette prassi agricole**, procedure **HACCP**, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;

- **esame di materiale scritto e** di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa di settore ;

- **interviste con gli operatori** e con il loro personale;

- **lettura dei valori registrati dagli strumenti** di misurazione degli operatori e degli altri risultati di prove.

- **campionamento, analisi, diagnosi e prove**

Si fa riferimento alle procedure e metodi di campionamento appositamente definiti (vedi allegati al PAIC).

- **audit degli operatori del settore**

L'audit è lo strumento di controllo ufficiale più complesso che viene applicato ordinariamente a tutti gli stabilimenti Non al Dettaglio categorizzati.

Gli audit come definiti dal Regolamento UE n. 2017/625 sono condotti in conformità alle linee guida per i controlli ufficiali intesa rep.atti 212 CSR 10.9.2016.

Si possono considerare sotto due aspetti:

a) Audit di buone prassi igieniche (GHP e GMP), 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 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: il direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Responsabili gruppo audit (RGA):

n. 1 dirigente medico qualificato (Anna Pupo).

n. 1 tecnici della prevenzione qualificati (Andrea Girardi)

Assistenti gruppo audit (AGA):

n. 1 dirigenti medici qualificati (Anna Pupo)

n. 3 tecnici della prevenzione qualificati (Dania Donati, Andrea Girardi, Sergio Buffon).

Per gli aspetti operativi si fa riferimento al documento "procedure di conduzione degli audit nei controlli ufficiali". (vedi allegati al PAIC);

•qualsiasi altra attività necessaria per rilevare casi di non conformità

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.

I dati di rendicontazione dei controlli effettuati nel corso del 2021 hanno risentito particolarmente dello stato di emergenza anticovid, pur mantenendo una complessiva aderenza agli obiettivi qualitativi e quantitativi programmati nel PAIC 2021.

Personale SIAN ha collaborato con le operazioni di tracciamento dei contagi e gestione delle positività ai tamponi e con il team aziendale di valutazione e controllo delle strutture residenziali per anziani e disabili.

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 2021 (n° 232 campioni microbiologici e chimici).

Allo stesso modo anche per i campionamenti di acqua nella rete degli acquedotti pubblici si è riusciti garantire adeguatamente il piano di monitoraggio previsto (n° 331 campioni).

Il numero complessivo di ispezioni e verifiche nell'ambito della vigilanza alle imprese al dettaglio e all'ingrosso è stato di n. 656 sopralluoghi un valore superiore a quanto programmato (531).

Sono state garantite peraltro tutte le attività di controllo indifferibili come individuate dal Ministero della Salute con nota 10008536 del 8.4.2020 e nota 467924 del 3.11.2020, che hanno riguardano in particolare le allerte alimentari, i certificati sanitari di export alimenti e le denunce o segnalazioni di inconvenienti igienico sanitari pervenute a questo Servizio.

I risultati delle verifiche di efficacia dei controlli non hanno evidenziato necessità particolari di adottare misure correttive, fatto salvo il lavoro di formazione e adeguamento del personale agli effetti innovativi del Regolamento 2017/625 e l'aggiornamento di tutte le procedure, verbali, relazioni e altri strumenti documentali. Si evidenzia un accentuato turnover di personale tecnico nel SIAN che comporta organizzare puntualmente l'attività di formazione. A fine 2020 il SIAN insieme con i Servizi Veterinari aveva ricevuto un audit di sistema da parte degli auditor regionali. Il rapporto conclusivo di tale verifica ha attestato che i Servizi, in relazione all'organizzazione ed esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali operano sostanzialmente in conformità a quanto previsto dalle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 e alle normative di settore.

Come negli anni precedenti, continua l'incremento del numero di allerte pervenute e dei sopralluoghi per tali notifiche.

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.

● **Risorse umane** (di previsione entro l'anno)

n. 2 dirigenti

n. 8 tdp, di cui uno a part-time

n. 2 operatori amministrativi

n. 1 dietista a tempo pieno.

Oltre al turnover ordinario del personale SIAN in quiescenza o trasferito, si prevede di incrementare sensibilmente entro l'anno il numero di tecnici della prevenzione (fino a 10 operatori)

Si prevede anche quest'anno la possibilità di usufruire delle risorse orarie relative ai progetti dei servizi sanitari estivi per turisti, messi a disposizione per tutte le strutture del Dipartimento di Prevenzione (110 ore per le attività specifiche del SIAN). Ci sono inoltre, condivisi con i Servizi veterinari, le risorse dei fondi pregressi costituiti in azienda con le tariffe D.Lgs. 32/2021 (ex Dlgs 194/2008).

● **Risorse di locali, materiali e attrezzature**

Il servizio è collocato su due sedi comunali (San Donà di Piave, via Trento 17, terzo piano - Portogruaro, via Zappetti ex silos 3° piano)

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

Il Servizio ha per ogni operatore una postazione informatica completa (computer, programmi e strumenti accessori). Sono stati acquistati anche mezzi informatici mobili, quali computer portatili, stampanti trasportabili.

● **Criteri di programmazione e criticità**

Considerate le risorse effettivamente disponibili, in base al monte ore complessivo annuale disponibile 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. Sottraendo i controlli non determinabili ma in media presumibili (segnalazioni, esposti, emergenze, allerte, ecc.) dai dati degli ultimi tre anni si ottiene la quantità di risorse orarie destinabili alle attività oggetto di pianificazione.

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 2022.

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. Ove la criticità non sia sanabile il problema verrà comunicato alla direzione del Dipartimento o altre sedi opportune.

• Verifiche in fase di attuazione del piano dei controlli

L'attività per monitorare l'attuazione del piano dei controlli 2022 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*, dei *controlli alle imprese* e delle *attività di allerta*.

Gli incarichi sono assegnati singolarmente per l'intero servizio e per tipologia di prestazione. Il personale incaricato è responsabile sia dell'organizzazione e facilitazione dell'attività assegnata, sia del monitoraggio e rendicontazione con gli strumenti informatici del servizio.

• Audit interni

Nel corso del 2022 si prevede di realizzare i seguenti obiettivi del piano di audit interni:

- 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 2022 verrà strutturato, sulla base della valutazione dei rischi dei settori di controllo, dei risultati dei controlli del 2021 e degli audit previsti dall'Autorità competente regionale e nazionale

6. PIANO DEI CONTROLLI NEI SETTORI DI COMPETENZA SIAN ANNO 2022

a) Imprese NON al Dettaglio

Sulla base della classificazione del rischio delle imprese ND esistenti, aggiornata al 31.12.2020 sono previsti i seguenti controlli :

tipologia	anno 2022
Stabilimenti di pane-prodotti da forno, molini, pastifici	10
Stabilimenti di vinificazione e imbottigliamento	100
Depositi prodotti alimentari-bibite	60

Stabilimenti di produzione confezionamento additivi alimentari	1
Stabilimenti di produzione pasticceria	5
Stabilimenti di integratori alimentari e prodotti a fini medici speciali	2
Stabilimenti produzione liquori, bibite	1
Trasporto alimenti conto terzi	3
Produzione primaria	8
Totale ingrosso	190

I controlli ufficiali alle imprese ND 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.)

b) Imprese al Dettaglio, produttori primari, trasporto, somministrazione alimenti

Sulla base della classificazione del rischio per tipologia e tenendo conto delle risorse disponibili, è possibile realizzare un controllo annuo variabile per tipologia tra il 10-15% delle attività esistenti, secondo il sottoindicato programma dei controlli ufficiali.

TIPOLOGIA IMPRESA	Anno 2022
Distribuzione al dettaglio	87
Ristorazione pubblica	163
Ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedaliere, cucine case di riposo, centri cottura ecc.)	65
Produttori e confezionatori al dettaglio	37
Totale dettaglio	352
Produttori, trasformatori e distributori MOCA	10
Totale ingrosso, dettaglio, MOCA	552

7. PIANO DI CAMPIONAMENTO DEGLI ALIMENTI (anno 2022)

Premesse normative e organizzative

E' 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 DPR327/1980 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 2022 sulla base del programma di campionamento previsto nella programmazione regionale dei controlli (PRIC).

Tabella di ripartizione ANNUALE dei Campioni Microbiologici 2022

Matrici alimentari		n. campioni previsti		Lab. di rifer.
		Produz.	Distribuz.	
Pasta: all'uovo fresca, all'uovo secca, farcita fresca e precotta surgelata	Criteri d'igiene di processo	2	0	IZS
	Criteri di sicurezza	2	4	IZS
Semi Germogliati		0	2	IZS
Vegetali III Gamma (Surgelati)		0	0	"
Vegetali IV^ gamma (RTE)		0	3	"
Frutta III Gamma (Surgelati)		0	4	"
Frutta IV^ gamma		0	5	"
Succhi e nettari di frutta /vegetali/misti non pastorizzati	Criteri d'igiene di processo	1	0	"
	Criteri di sicurezza	1	4	"
Farine, farine miste per dolci per ulteriori preparazioni		0	0	"
Pane, Prodotti della panetteria		4	0	"
Pasticceria e Biscotteria da forno		10	0	"
Cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Criteri d'igiene di processo	2	0	"
	Criteri di sicurezza	2	3	"
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Criteri d'igiene di processo	1	0	"
	Criteri di sicurezza	1	4	"
Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo NON COTTE o con alcuni ingredienti crudi	Criteri d'igiene di processo	5	0	"
	Criteri di sicurezza	5	10	"
Preparazioni alimentari/gastronomiche COTTE pronte per il consumo	Criteri d'igiene di processo	4	0	"
	Criteri di sicurezza	4	10	"
REFPED (Refrigerated processed foods of estended durability) es. Piatti pronti refrigerati, Dessert refrigerati, Salse, Sughi		0	2	"
Spezie ed Erbe aromatiche	Criteri d'igiene di processo	1	0	"
	Criteri di sicurezza	1	4	"

Formule per lattanti in polvere e alimenti ai fini medici speciali in polvere per lattanti di <u>età inferiore ai 6 mesi</u> – formule di proseguimento in polvere		0	4	“
Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare)		0	8	“
Acque minerali imbottigliate		0	3	“
	Totale	46	70	
	Tot. Annuale	116		

Tabella di ripartizione ANNUALE dei campioni CHIMICI 2022

Controlli Analitici ASR 212 / 2016

MATRICI	Ricerca	n. Campioni Annuali Previsti	Laboratorio di Riferimento
BEVANDE ALCOLICHE	Birre in lattina per Stagno	6	IZS
	Vini per Piombo	3	IZS
PRODOTTI DESTINATI A LATTANTI E PRIMA INFANZIA	Prodotti a base di cereali per Piombo, Cadmio e Fumonisine	3	IZS
	Prodotti a base di frutta per Piombo, Cadmio e Patulina	1	IZS
INTEGRATORI ALIMENTARI	Campioni per Piombo, Cadmio, Mercurio e Stagno	10	IZS
PRODOTTI DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE	Campioni per Piombo e Cadmio	5	IZS
	campioni senza glutine per Piombo, Cadmio e Glutine	2	IZS
MOCA	Campioni per materiali di plastica – migrazione globale , metalli (Al, Ba, Co, Fe, Li, Cu, Mn, Zn, Cr) e Cloruro di Vinile Monomero (CVM) <i>CVM solo nelle pellicole</i>	2	ARPAV
	Campioni ceramica per Piombo e Cadmio	1	ARPAV
	Campioni carta per Piombo e PCB)	2	ARPAV

	Campioni vetro Migrazione globale e Piombo	1 + 1	ARPAV
	Campioni lattine banda stagnata – Stagno (Sn) <i>Verificare che le lattine abbiano banda stagnata (come quelle per il pomodoro, tonno, olio)</i>	1	ARPAV
	Campioni materiali con melamina Formaldeide	1	ARPAV
	Campioni materiali in acciaio Metalli (Cr, Ni, Mn)	2	ARPAV
	Campioni materiali in silicone Migrazione globale	2	ARPAV
	Campioni carta per PFOA (laboratorio Venezia)	1	ARPAV (Lab. di Venezia)
CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Campioni per Cadmio	1	IZS
CIBI PRONTI IN GENERE A BASE VEGETALE SENZA GLLUTINE	Campioni per Glutine	1	IZS
FARINE DI CEREALI	Campioni di farina per Piombo e Cadmio	1	IZS
PANE, PIZZA, PIADINA E IMPASTI ASSIMILABILI CON AGGIUNTA DI GRASSI (almeno 2%)	Campioni per Acido Erucico	1	IZS
PRODOTTI DA FORNO con aggiunta di grassi (almeno 2%)	Campioni per Acido Erucico	1	IZS
FRUTTA FRESCA e TRASFORMATA	Campioni per Piombo e Cadmio	5	IZS
FRUTTA ESSICATA E SECCA A GUSCIO	Campioni per SO2 (Biossido di Zolfo) e Aflatossine (somma)	1	IZS

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA VEGETALI MISTI	Campioni per Piombo	2	IZS
FUNGHI (Agaricusbisporus, Pierotusostreatus, Lentinulaedodes)	Campioni per Piombo e Cadmio	1	IZS
RADICI E TUBERI AMIDACEI, LEGUMI	Campioni per Piombo	6	IZS
OLI E GRASSI VEGETALI	Campioni per Acido Erucico	6	IZS
	Campioni olio di sansa per IPA	1	IZS
VEGETALI FRESCI (lattuga, spinaci, rucola)	Campioni per Nitrati, Piombo e Cadmio	1	IZS
	Campioni per Nitrati	1	IZS
VEGETALI IV GAMMA (lattuga, spinaci, rucola)	Campioni per Nitrati Piombo e Cadmio	1	IZS
TÈ, CAFFÈ E ALTRI VEGETALI PER INFUSI (DISTRIBUZIONE)	IPA	3	IZS
TOTALI ANNO 2022	14 (13+1)	ARPAV	
	63	IZS	

**Piano Nazionale Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali NON COMPRESI
nel Regolamento 1881 / 2006**

MATRICI	Ricerca	n. Campioni Annuali Previsti	Laboratorio di Riferimento
CEREALI (Integrali e non)	Tossine T-2 e HT-2	1	IZS
SCAROLA - CIME DI RAPA - CAVOLI - RADICCIO - BIETE	Nitrati	1	IZS
FARINA DI MAIS PER POLENTA BRAMATA E FIORETTO	3-AcDON, 15-AcDON, DON-3-	1	IZS

	glucoside		
SEMI DI GIRASOLE	Tossine Alternate SPP.	1	IZS
TOTALI ANNO 2022		4	IZS

**Piano Nazionale Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali compresi nel Regolamento
1881/2006**

MATRICI	Ricerca	n. Campioni Annuale Previsti	Laboratorio di Riferimento
INTEGRATORI A BASE DI LIQUIRIZIA	OTA	1	IZS
FRUTTA SECCA	AFB1/AFT	1	IZS
RISO	AFB1/AFT	1	IZS
PANE	DON (Deossinivalenolo) e Metaboliti 3 -Ac-DON 15-AC-DON DON 3 GLUCOSIDE	1	IZS
MAIS E PRODOTTI DERIVATI (farina bramata, fioretto)	FBs (Fumonisine)	1	IZS
OLIO DI MAIS	ZEN (Zearalenone)	1	IZS
SUCCHI E PUREA DI MELE	PAT	1	IZS
SEMI DI CANAPA E FARINA DERIVATA DAI SEMI DI CANAPA	THC	1	IZS
ALIMENTI A BASE DI CEREALI E ALTRI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI	NITRATI	1	IZS

CEREALI PRIMA COLAZIONE	DON (Deossinivalenolo) e Metaboliti 3 -Ac-DON 15-AC-DON DON 3 GLUCOSIDE	1	IZS
TOTALI ANNO 2022		10	IZS

Controlli Residui Prodotti Fitosanitari su Alimenti Reg. UE 2021 / 601

MATRICI	Ricerca	n. Campioni Annuali Previsti	Laboratorio di Riferimento
MELE	Pesticidi (tab. 4 AnalitiPccue)	1	IZS
CAVOLI	Pesticidi (tab. 4 AnalitiPccue)	1	IZS
VINO (ROSSO O BIANCO) DA UVE	Pesticidi (tab. 4 AnalitiPccue)	1	IZS
TOTALI ANNO 2022		3	IZS

Controlli Sui Residui Prodotti Fitosanitari su Alimenti D.M. 23/12/92

MATRICI	Ricerca	n. Campioni Annuali Previsti	Laboratorio di Riferimento
FARINE (frumento) in ambito regionale	Pesticidi	6	IZS
FARINE (frumento) fuori ambito regionale	Pesticidi	2	IZS
ORTAGGI in ambito regionale (incluse patate, legumi freschi e legumi granella)	Pesticidi	5	IZS
ORTAGGI fuori ambito regionale (incluse patate, legumi freschi e legumi granella)	Pesticidi	6	IZS
FRUTTA in ambito regionale	Pesticidi	18	IZS
FRUTTA fuori ambito regionale (Banane)	Pesticidi	1	IZS

FRUTTA fuori ambito regionale	Pesticidi	5	IZS
VINO in ambito regionale	Pesticidi	6	IZS
OLII di Oliva in ambito regionale	Pesticidi	1	IZS
TOTALI ANNO 2022		50	IZS

Piano Nazionale Additivi – Aromi 2022

MATRICI	Ricerca	n. Campioni Annuali Previsti	Laboratorio di Riferimento
BIBITE EDULCORATE A BASE DI AGRUMI	Acesulfame K, Aspartame, Acido benzoico, Acido Sorbico, Sacarina	1	IZS
ADDITIVI TAL QUALI	Piombo, Cadmio, Mercurio e Arsenico	1	IZS
TOTALI ANNO 2022		2	IZS

Piano Nazionale

ALIMENTI E LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI 2022

MATRICI	Ricerca	n. Campioni Annuali Previsti	Laboratorio di Riferimento
INGREDIENTI DI ORIGINE VEGETALE PER LA PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	Radiazioni Ionizzanti	1	IZS
ERBE E SPEZIE	Radiazioni Ionizzanti	1	IZS
LEGUMI SECCHI	Radiazioni Ionizzanti	1	IZS
TOTALI ANNO 2022		3	IZS

Piano Nazionale/Regionale

CONTROLLO DEI CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE ED INDUSTRIALE 2022

(Controllo ufficiale regolamento 1881/2006)

MATRICI	Ricerca	n. Campioni Annuali Previsti	Laboratorio di Riferimento
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	Pb, Cd, Perclorato, Diossine, e PCB, IPA, GE e somma di 3-MCPD e 3-MCDP esteri	1 Campione per la ricerca di Pb in legumi (secchi e trasformati tra le specie di maggior consumo: fagioli e piselli)	IZS
		1 Campione per la ricerca di Perclorato in Te essiccato e infusioni a base di erbe e frutta essiccate	IZS
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cd, Pb, e As inorganico	1 Campione per la ricerca di Cd e Pb in cereali, escluso il riso e scelti fra le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni riservata a farine di grano duro e grano tenero	IZS
BEVANDE ALCOLICHE	Pb	1	IZS
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI ED AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA LAIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	Cd, Pb, Hg, GE, IPA, diossine PCB	1 Campione per la ricerca di diossine e PCB in omogeneizzati di carne e pesce	IZS
TOTALI ANNO 2022		5	IZS

8. CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLA QUALITA' DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO (anno 2021)

Il monitoraggio delle acque potabili è attuato sui punti di campionamento specificamente individuati (rubinetti di esercizi pubblici, istituti scolastici, ecc) dall'Az.ULSS4 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'AULSS4 sono stati individuati n. 274 punti di prelievo.

I riferimenti normativi principali sono: DLgs n.31 del 2.2.2001 e succ. modifiche, DGRV 4080 del 22.12.2004 e DDR n.15 del 9.2.2009.

Il numero di punti da sottoporre a controllo rispetta i criteri indicati nell'art. 5, l'art.8 e dalla tab B1 dell'allegato II del D.Lgs. 31/01 nonché dal cap.5 dell'allegato A alla DGRV n. 4080 del 22 dic.2004.

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.31/2001, come aggiornato dal Decreto del Ministero della Salute 14.6.2017.

Parametri gruppo A (ex controlli di routine e di routine*): Escherichia coli, batteri coliformi, conta delle colonie a 22° C, colore , torbidità ,sapore, odore,PH, conduttività, ai quali si possono aggiungere altri parametri ritenuti pertinenti per il programma di controllo. Forniscono informazioni a intervalli regolari sulla qualità organolettica e microbiologica delle acque immesse al consumo e sull'efficacia degli eventuali trattamenti.

Controlli gruppo B (ex controlli di verifica): comprendono tutti gli altri parametri non previsti nel gruppo A, i cui valori sono indicati nell'allegato I del DLgs 31/2001. Forniscono informazioni sulla conformità riferita a tutti i parametri previsti dalla Legge.

Per gli aspetti operativi si fa riferimento al documento procedure e metodi di campionamento acque potabili.

ACQUEDOTTI Portogruarese	Campioni Tipo R - Routine	Campioni Tipo R*- Routine	Campioni Tipo V – Verifica	Monitoraggio Radioattività
LTA (ex Basso Tagliamento (ex Basso Livenza)	110	6	8	-
VERITAS (ex Basso Piave 2 e poi ex ASI)	24	/	1	-
Totale	134	6	9	-

ACQUEDOTTI Sandonatese + Cavallino Treporti	Campioni Tipo R - Routine	Campioni Tipo R*- Routine	Campioni Tipo V – Verifica	Monitoraggio Radioattività
VERITAS	133	36	14	-
Totale	133	36	14	-

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).

Sono state elaborate procedure specifiche per la gestione di tali notifiche secondo lo schema sottoindicato:

In caso di ricezione di un' allerta

- Ricevimento segnalazioni prodotti alimentari: individuazione punti di contatto
- individuazione referenti e formazione fascicolo allerta
- Valutazione e definizione dell'attività da svolgere in base alla segnalazione (urgenza, gravità, numerosità)
- comunicazione o eventuale ispezione alle aziende interessate
- Gestione delle verifiche ispettive o/e delle risposte delle aziende e successiva comunicazione alla Regione e alle ULSS di competenza
- Archiviazione dei dati

In caso di attivazione del sistema di allerta

- invio al nodo regionale dei dati raccolti
- Scheda di notifica
- copia verbale di campionamento
- rapporto di prova
- copia del DDT relativo all'acquisto vendita del prodotto
- elenco clienti
- informazioni aggiuntive o follow-up

La gestione delle allerte nel campo di competenza della sicurezza alimentare è garantita nelle ore diurne di attività dagli operatori del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e, nel restante periodo notturno e festivo, dal Servizio di pronta disponibilità dei dipartimenti di prevenzione.

Tabella delle notifiche di ALLERTA pervenute e delle attività eseguite (annualità 2021-2022)

periodo	n. allerte pervenute	n. controlli aziende	n. allerte attivate
2010	55	19	
2011	47	18	
2012	50	26	
2013	32	23	
2014	42	24	1
2015	53	29	2
2016	78	47	
2017	44	52	1
2018	75	147	2
2019	70	116	2
2020	102	322	4
2021	161	483	3

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.

In linea con tali obiettivi gli operatori SIAN hanno effettuato un percorso formativo regionale di 40 ore teoriche + audit sul campo per la qualifica di responsabile gruppo audit (RGA) e di 20 ore teoriche per assistente gruppo audit (AGA).

Sono in possesso della qualifica di RGA n. 1 dirigente medico e n.1 tecnico della prevenzione e la qualifica di AGA n. 5 tecnici della prevenzione, con i successivi aggiornamenti come da programmazione regionale.

E' in svolgimento un programma formativo accreditato di 50 ore per i TdP del SIAN e Veterinari: Strumenti e metodologie innovative nell'ambito della sicurezza alimentare. 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 un protocollo operativo che coinvolgendo altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione (SISP e Servizi Veterinari) permette 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.

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 extraospedaliere si associano all'attività preventiva di igiene della nutrizione in conformità alle disposizioni e obiettivi regionali.

13. VALIDAZIONE DEI MENU' SCOLASTICI

Su richiesta delle amministrazioni Comunali e dei responsabili di Scuola dell'infanzia privata, i dirigenti e la dietista provvedono alla valutazione e validazione dei menù predisposti per la refezione scolastica. Per alcuni Comuni la valutazione sui menù della refezione scolastica comprende anche la partecipazione alla Commissione mensa.

14. ISPETTORATO MICOLOGICO

Al fine di prevenire le intossicazioni derivanti dal consumo di funghi è stato istituito nell'ambito del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, secondo le disposizioni di legge, l'Ispettorato micologico. Le attività svolte dall'Ispettorato micologico sono le seguenti:

- **controllo della commestibilità dei funghi spontanei alla popolazione**
- **controllo ufficiale e certificazione sanitaria dei funghi epigei spontanei destinati alla commercializzazione**
- **consulenza presso ospedali e altre strutture sanitarie in occasione di presunti casi di intossicazione**

E' presente nel SIAN un tecnico della prevenzione che è abilitato come micologo

15. AMBULATORIO NUTRIZIONALE

In applicazione degli obiettivi del piano regionale della prevenzione 2014-2018 e in base alle disposizioni del DGR n. 1663 del 12 novembre 2018, è stato attivato nel SIAN l'ambulatorio Nutrizionale. L'attività è svolta con personale medico e dietista e prevede un'azione preventiva di consulenza nutrizionale alla popolazione con fattori di rischio per patologie correlate all'alimentazione o con problemi ponderali come sovrappeso, obesità, malnutrizione, allergie alimentari.

16. Attività e procedure operative generali di settore

Indice

A- Attività di campionamento prodotti alimentari

B- Attività di campionamento acque potabili

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

- D- Attività di controllo nelle imprese alimentari al dettaglio
- E- Attività di controllo – vigilanza Ispettorato Micologico
- F- Attività su richiesta dell' Operatore di settore
- G- Monitoraggio dei campionamenti e dei controlli effettuati :
- H- Attività di coordinamento con i Servizi Veterinari:
- I- Attività per la gestione del sistema di allerta

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 2022) 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 dall'ARPAV dopo riunione preliminare con i direttori SIAN. Questo documento viene ulteriormente rielaborato 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 31 del 02.02.2001 e successive modifiche, DGRV 4080 del 22.12.2004 aggiornata con DDR n.15 del 09.02.2009 e al documento procedure di campionamento acqua potabile Gestione delle non conformità: si fa riferimento alle linee guida regionali per la sorveglianza e il controllo delle acque destinate al consumo umano (DGRV n.4080/2004). 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 con la registrazione dei relativi dati su documento informatico xls, 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.

Per l'attività di controllo ufficiale delle aziende ND o al dettaglio si possono utilizzare le check list allegate al DGR 292/07 per quanto applicabili alle tipologie di attività di competenza SIAN.

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 DLgs 193/2007, applicate con le indicazioni del documento di procedure di gestione degli esiti dei controlli ufficiali.

E - Attività di controllo – vigilanza Ispettorato Micologico

Si fa riferimento alla 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 l'ispettorato micologico con la funzione di controllo micologico sia per la vendita sia per il consumo personale:

- Su richiesta dell'operatore il tecnico della prevenzione micologo abilitato rilascia l'attestato di avvenuto controllo dei funghi freschi epigei: file ispezione sanitaria micologica e file cartellino di controllo;
- Su richiesta e presentazione presso la sede del Servizio da parte del raccoglitore privato, il micologo verifica la commestibilità dei funghi freschi epigei.

F - Attività certificatoria e di consulenza

Comprende:

- Richiesta di certificato sanitario per esportazione all'estero (Paesi extra comunitari) di prodotti alimentari e successivo rilascio di certificato sanitario.
- Richiesta di assistenza alla distruzione di prodotti alimentari e successiva consegna verbale di assistenza alla distruzione;
- Richiesta di parere preventivo su elaborati tecnici o eventuale sopralluogo e successiva consegna di parere scritto.
- Richiesta di giudizio di potabilità dell'acqua nell'impresa alimentare: acquisizione documentazione tecnica, sopralluogo, accertamento analitico di idoneità dell'acqua e consegna di certificato di idoneità.

G - Monitoraggio dei campionamenti e dei controlli effettuati :

Le procedure di monitoraggio prevedono:

- archivio informatico delle ispezioni e dei campionamenti tramite sistema regionale SIANNET/OMNIA;
- 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 sopralluogo e prelievi nel sistema SIANNET per la rendicontazione alla Regione tramite CREV.

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

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 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.

I - Attività per la gestione del sistema di allerta

Si fa riferimento alle indicazioni regionali del DDR 174 del 1.12.2009 e successive modifiche e alle procedure specifiche SIAN, che comprendono:

Fasi di attività dopo ricezione allerte:

- Ricevimento segnalazioni prodotti alimentari: punti di contatto
- Individuazione referenti e formazione fascicolo allerta
- Valutazione e definizione dell'attività da svolgere in base alla segnalazione (urgenza, gravità, numerosità)
- Ispezione e/o comunicazioni con le aziende interessate
- Gestione delle verifiche ispettive o/e delle risposte delle aziende e successiva comunicazione alla Regione e alle ULSS di competenza.
- Archiviazione dei dati.

Fasi di attività per attivazione del sistema di allerta:

Si fa riferimento alle Procedure dettagliate per la compilazione e attivazione della piattaforma della commissione europea iRASFF.

17. PROCEDURE DI VERIFICA EFFICACIA CONTROLLI UFFICIALI

A. OBIETTIVI E FINALITA'

Le procedure di verifica efficacia hanno lo scopo di garantire uniformità, imparzialità, coerenza ed efficacia dei controlli ufficiali. Vengono stabilite le definizioni di responsabilità, nonché i criteri e le modalità per valutare l'efficacia delle attività di controllo ufficiale in applicazione del Regolamento UE 2017/625 e delle specifiche normative di settore.

Lo strumento di verifica (attività di supervisione) consente anche l'individuazione dei bisogni formativi e di addestramento necessari per il miglioramento della prestazione professionale.

I risultati derivanti dall'applicazione della presente procedura possono contribuire alle valutazioni finali e di idoneità previsti dal contratto di lavoro (CCNL), dagli accordi decentrati regionali e dai regolamenti aziendali in materia di funzioni e incarichi del personale della sanità.

B. CAMPO DI APPLICAZIONE

La procedura si applica a tutto il personale Dirigente e TdP che effettua i controlli ufficiali e al personale amministrativo per quanto di competenza.

C. TERMINOLOGIA E ABBREVIAZIONI

RS	Direttore/Responsabile Servizio
DIR INC	Dirigente delegato/incaricato di eseguire gli audit di supervisione
DIR	Dirigenti che effettuano controlli ufficiali
TdP	Tecnici della Prevenzione che effettuano controlli ufficiali
SEG	Personale amministrativo

D. RESPONSABILITÀ

- RS:
- 1.** Predisporre la stesura del piano annuale delle verifiche di supervisione (interventi di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali) eseguiti da DIR e TdP in applicazione del Reg. UE 2017/625 e ai sensi della specifica normativa di settore ;
 - 2.** esegue la supervisione attraverso azioni di verifica documentale e sul campo;
 - 3.** incarica/delega, se del caso, l'effettuazione della supervisione a DIR. INC;
 - 4.** esegue le valutazioni a seguito dei risultati delle verifiche. Tali valutazioni comprendono l'individuazione dei bisogni formativi/addestrativi/di affiancamento del personale incaricato dei controlli ufficiali e/o gli eventuali provvedimenti di natura organizzativa.

RS/DIR INC: **5.** Effettuano la supervisione sui DIR e sui TdP

SEG: Supporta RS o DIR INC per gli aspetti amministrativi;
 archivia e conserva la documentazione di competenza.

E. MODALITÀ ESECUTIVE

E.1 Criteri di valutazione

La valutazione è di tipo documentale e sul campo con o senza preavviso. Riguarda:

1. il rispetto delle normative comunitarie/nazionali/regionali e delle procedure dell'Azienda ULSS/dipartimentali/di servizio;
2. il rispetto dei programmi di attività definiti ed assegnati;
3. le modalità di esecuzione delle prestazioni;
4. il rispetto dei tempi di esecuzione delle prestazioni;
5. le modalità di utilizzo della specifica modulistica di servizio (verbali, check-list, ecc.) correlata all'esecuzione dei controlli ufficiali, della relativa archiviazione (nel rispetto delle normative in materia di riservatezza dei dati), anche in modalità informatica;
6. le modalità di registrazione delle attività svolte;
7. le modalità di invio degli atti ed il rispetto dei debiti formativi;
8. il rispetto dei tempi di trasmissione agli uffici centrali delle schede attività, verbali, check-list, ecc.;
9. il rispetto delle normative in materia di sicurezza sul lavoro e sull'utilizzo dei DPI.

E.2 Modalità

Il RS elabora il *Piano annuale degli interventi di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali* (attività di supervisione). Tale verifica deve riguardare i DIR e TdP impegnati nelle attività di controllo ufficiale e tutte le tipologie di controllo ufficiale (es. verifiche, ispezioni, campionamenti, ecc.).

Nel piano sono indicati la frequenza ed i tempi/periodi dell'anno in cui eseguire tali verifiche, e la percentuale di verifiche ritenuta significativa.

Il RS /DIR INC, in base ai criteri sopraelencati, effettua una VERIFICA DOCUMENTALE (Scheda Verifica documentale) ed una VERIFICA SUL CAMPO (scheda verifica sul campo)

VERIFICA DOCUMENTALE.

- Acquisisce le informazioni relative alla documentazione (anche informatizzata) pervenuta agli uffici centrali e valuta i contenuti e i tempi di trasmissione della stessa (schede attività, verbali, check-list, ecc.). Procedo ad una verifica, in percentuale significativa, dei verbali di ispezione, check-list, ...);
- valuta le modalità di utilizzo della specifica modulistica di servizio (verbali, check-list, ecc.);

- valuta le modalità di registrazione delle attività svolte;
- valuta le modalità di invio degli atti;
- verifica il rispetto dei tempi di esecuzione delle prestazioni.

VERIFICA SUL CAMPO.

- Prevede dapprima una verifica presso le due sedi operative del servizio dei DIR/TdP (Portogruaro, San donà di Piave) per le valutazioni riguardanti:
 - la possibilità di accesso da parte dei DIR/TdP alla normativa di interesse;
 - la presenza di procedure correlate alle mansioni da svolgere;
 - la presenza dei piani di lavoro/programmi di servizio per le attività da svolgere;
 - la disponibilità della specifica modulistica di servizio (verbali, check-list, ecc.), il corretto utilizzo e l'archiviazione, anche informatica, della documentazione correlata all'esecuzione dei controlli ufficiali (es. registro dei controlli)
 - la correttezza della registrazione delle attività svolte;
 - la disponibilità dei DPI.
- Prevede poi l'attività di supervisione sul campo con un affiancamento al DIR/TdP nel corso di sopralluoghi congiunti negli stabilimenti/ OSA al fine di:
 - verificare la corretta applicazione delle normative comunitarie, nazionali, regionali;
 - verificare la corretta applicazione delle procedure ed istruzioni operative al caso concreto oggetto di valutazione (l'impossibilità di applicare da DIR/TdP, anche parzialmente, le procedure/istruzioni può determinare un possibile riesame delle stesse);
 - verificare il rispetto dei piani di lavoro/programmi di attività definiti ed assegnati;
 - verificare le modalità di esecuzione delle prestazioni;
 - verificare il rispetto dei tempi di esecuzione delle prestazioni tenendo conto dell'incarico attribuito al DIR/TdP e delle sue specifiche competenze professionali, organizzative e relazionali (es. rapporti con il restante personale);
 - verificare le modalità di utilizzo/compilazione della specifica modulistica di servizio (verbali, check-list, ecc.) e di inserimento dati nell'anagrafe imprese e archivi informatici (SIANET, OMNIA, ecc.) correlata all'esecuzione dei controlli ufficiali;
 - evidenziare i problemi interpretativi ed operativi in relazione alla specifica situazione di campo oggetto di valutazione.

Al termine della verifica di supervisione, il RS/DIR INC congiuntamente al DIR/Tdp sottoposto a "supervisione" opera una sintesi sulla conformità dell'esecuzione del controllo ufficiale espletato presso l'Operatore.

Le conclusioni raggiunte vengono formalizzate dal RS/DIR INC nel Rapporto di "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali" che deve essere datato e firmato.

Nel rapporto vengono riportati:

- riferimento circostanziato al programma di verifica, alla data e al luogo;
- DIR/Tdp sottoposto a verifica/supervisione;
- ambito di verifica;
- attività ispezionata;
- argomenti trattati;
- documentazione verificata;
- descrizione delle criticità riscontrate;
- valutazione sintetica dei risultati della verifica.

Il rapporto, se eseguito da DIR INC, sarà inviato al RS per le conseguenti valutazioni ed i provvedimenti del caso.

Al termine della verifica documentale e sul campo, in caso di esito sfavorevole, il RS definisce le conseguenti azioni correttive individuando i bisogni formativi/addestrativi/di affiancamento necessari per il miglioramento della qualità della prestazione professionale e/o definendo modificazioni al modello organizzativo.

E. Raccordo con le valutazioni contrattuali

Gli esiti delle "supervisioni" possono costituire un contributo per le valutazioni finali annuali e pluriennali previste dalle normative contrattuali e dagli accordi decentrati.

F. INDICATORI DI PROCESSO E RISULTATO

Numero di verifiche efficacia / numero di C.U. totali per anno.

Numero di Interventi formativi attivati / numero di verifiche efficacia per anno.

G. PIANO DEGLI INTERVENTI DI VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI (anno 2022)

OBIETTIVI E FINALITA'

Il documento ha lo scopo di integrare la procedura di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali con l'obiettivo di definire tempi, periodi e frequenze di tali verifiche sugli operatori tecnici (dirigenti e tecnici della prevenzione) addetti al controllo ufficiale degli stabilimenti/attività del settore alimentare, in conformità al Regolamento UE 2017/625 e alle relative disposizioni attuative nazionali e regionali.

MODALITA' E CRITERI DELL'ATTIVITA' DI VERIFICA

In base alla programmazione stabilita in dettaglio nel piano aziendale integrato dei controlli ufficiali 2022, si individuano i seguenti criteri validi per la verifica di efficacia:

Tecnici della prevenzione L'attività di verifica documentale dovrà essere realizzata su un campione non inferiore al 5% dei C. U. effettuati e riguardare tutte le tipologie sopraindicate, ad esclusione dell'AUDIT.

Per ogni report di verifica si dovranno valutare almeno 5 documenti definiti (verbali di ispezioni, di campionamenti, relazioni di monitoraggio, ecc).

L'attività di verifica sul campo dovrà essere effettuata individualmente almeno ad ogni semestre e riguardare una delle tipologie di CU previste dalla normativa europea.

Dirigenti. L'attività di verifica documentale dovrà essere realizzata su un campione non inferiore al 5% dei casi di provvedimenti amministrativi con istruttoria e prescrizioni o sanzioni definiti nell'anno.

L'attività di verifica sul campo dovrà essere realizzata su 1 audit all'anno effettuato come RGA (responsabile gruppo audit) oppure su almeno 3 controlli ufficiali con valutazione completa degli aspetti funzionali e gestionali di sicurezza alimentare di uno stabilimento (adeguatezza piano di autocontrollo, adeguatezza del sistema di rintracciabilità, ecc.)

Tecnici della prevenzione con abilitazione di RGA

L'attività di verifica documentale dovrà essere realizzata su un campione non inferiore al 5% dei C. U. complessivi effettuati e riguardare tutte le tipologie di C.U.

Per ogni report di verifica si dovranno valutare almeno 5 documenti definiti (verbali di ispezioni, di campionamenti, relazioni di monitoraggio, ecc.).

L'attività di verifica sul campo dovrà essere realizzata su 1 audit all'anno effettuato come RGA (responsabile gruppo audit) oppure su almeno un controllo ufficiale con valutazione completa degli aspetti funzionali e gestionali di sicurezza alimentare di uno stabilimento (adeguatezza piano di autocontrollo, adeguatezza del sistema di rintracciabilità, ecc.).

Indicatori di processo/risultato

N. di verifiche effettuate/n. verifiche previste per anno.

N. di verifiche con rilievi documentali/n. verifiche documentali per anno.
N. di verifiche sul campo con rilievi /n. verifiche sul campo per anno.

18. DOCUMENTI ALLEGATI AL PAIC

- PROCEDURE E METODI DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI
- PROCEDURE E METODI DI CAMPIONAMENTO ACQUE POTABILI
- PROCEDURE DI GESTIONE DEGLI ESITI DEI C.U.
- PROCEDURE PER IL RILASCIO DI CERTIFICATI E ATTESTATI UFFICIALI
- 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

Servizio Igiene e Sanità Pubblica

PIANO AZIENDALE PRODOTTI FITOSANITARI

Anno 2022

Obiettivi

L'attività di controllo ufficiale dei prodotti fitosanitari persegue gli obiettivi generali di ridurre i rischi per la salute degli operatori, dei consumatori e della popolazione, ridurre l'impatto sull'ambiente derivante dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari e aumentare l'uso corretto e consapevole degli stessi sia nel mondo agricolo che extra-agricolo.

Principali riferimenti normativi e operativi

- Dir. 2009/128/CE – Quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi
- Reg. (CE) 1107/2009 – Immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari
- Reg. (UE) 547/2011 – Prescrizioni in materia di etichettatura dei prodotti fitosanitari
- Reg. (UE) 2017/625 - Controlli ufficiali in materia di alimenti e mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
- DPR 23/04/2002 n. 290– Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti
- D.Lgs. 14/08/2012 n. 150 – Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi
- Decreto interministeriale 22/01/2014 – Adozione del Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN)
- Decreto del Ministro della Salute 22/01/2018 n. 33 - Regolamento sulle misure e sui requisiti dei prodotti fitosanitari per un uso sicuro da parte degli utilizzatori non professionali
- Indirizzi operativi per i controlli ufficiali su produzione, commercio e impiego di prodotti fitosanitari – anno 2021 di cui alla nota Regionale prot. n. 244140 del 27.05.2021.

Contesto territoriale:

Il territorio agricolo dell'Az.U.L.S.S. n. 4 è completamente pianeggiante vocato a colture intensive. Quelle prevalenti sono rappresentate da cereali (Frumento, orzo, riso), barbabietola da zucchero, vigneto e, nel comune di Cavallino Treporti da colture orticole ed ortaggi per la vendita in loco o la fornitura di mercati all'ingrosso.

I prodotti fitosanitari più commercializzati dalle 48 rivendite del territorio di competenza, desunti dalla banca dati dell'ARPAV, sono rappresentati dai seguenti principi attivi: **a) Sulphur (zolfo), b) 1,3- Dichloropropene, c) Glifosate, d) Mancozeb, e) S-Metolachlor, f) Folpet, g) Bentazone, h) Metiram, i) Rame (poltiglie bordolesi), f) Terbutilazine.**

Non vi sono Officine di Produzione, Importatori Paralleli di prodotti fitosanitari o aziende Sementiere, conseguentemente la vigilanza è focalizzata oltre che sulle attività di deposito e vendita, sulle aziende agricole, le attività di lavoro in agricoltura per conto terzi, le attività poste in essere da Centri di Saggio che eseguono prove sperimentali su colture agrarie con principi attivi ancora non autorizzati.

Anche le 21 Amministrazioni Comunali del Territorio sono oggetto di vigilanza in relazione ai trattamenti che pongono in essere sul loro territorio. Inoltre per queste viene verificato lo stato di attuazione delle misure previste dalla DGRV n. 1082 del 30.07.2019 per la tutela delle aree frequentate dalla popolazione e dai gruppi vulnerabili e svolta l'attività tecnica di supporto per l'adozione del Regolamento comunale/intercomunale secondo lo schema di cui all'Allegato B della DGR.

Alla data del presente documento le Amministrazioni Comunale che hanno adottato il succitato Regolamento sono: a) Concordia Sagittaria, b) Jesolo, c) Meolo, d) Musile di Piave, e) S. Michele al Tagliamento. Sono attualmente calendarizzate le riunioni di un gruppo di lavoro all'interno della Conferenza dei Sindaci del Veneto Orientale per l'elaborazione di una bozza di "Regolamento Tipo" che poi sarà proposto per l'adozione.

Servizi e Personale del Dipartimento di Prevenzione coinvolti nell'attività

Controllo sul commercio e impiego dei prodotti fitosanitari

a. Esercizi di deposito e vendita

L'attività di vigilanza in ambito di commercializzazione dei prodotti fitosanitari verrà effettuata dai Tecnici della Prevenzione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SISP) in collaborazione, qualora la rivendita sia di dimensioni notevoli o a seguito particolari segnalazioni o qualora gli intervenuti ne ravvisino la necessità, con i Tecnici della Prevenzione del Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPSAL).

b. Aziende agricole e Contoterzisti

L'attività di vigilanza presso queste realtà verrà effettuata principalmente dai Tecnici della Prevenzione del SISP. Tuttavia la Regione prevede anche l'effettuazione di verifiche ispettive in merito alla sicurezza sul lavoro, in ambito agricolo, con il Progetto "Agricoltura" da parte dello SPSAL.

Considerando l'opportunità di interazione fra i diversi Servizi del Dipartimento di Prevenzione, anche al fine di limitare gli accessi ispettivi presso le ditte interessate al controllo, una parte dei controlli in tale ambito (circa il 30 %) saranno effettuati congiuntamente al personale afferente allo SPSAL in base ad uno specifico programma appositamente predisposto.

c. Comuni ed altri Enti Pubblici

In questo particolare ambito di intervento, saranno impegnati i Tecnici della Prevenzione SISP sia per quanto riguarda i controlli che per l'attività informativa.

d. Verifica delle criticità segnalate da ARPAV sulle dichiarazioni di vendita prodotti fitosanitari nell'anno 2020

Saranno impegnati esclusivamente tecnici della prevenzione SISP, considerata la loro specifica preparazione sulle modalità di dichiarazione delle vendite, sulle tipologie di vendita ed uso delle banche dati, in particolare quella del Ministero della Salute.

e. Prove sperimentali con prodotti fitosanitari

Per quanto riguarda questa tipologia di attività, tanto la verifica documentale (prima comunicazione a 30gg, seconda comunicazione a 7 gg, comunicazione data di distruzione) che sul campo (modalità di applicazione, uso dei DPI, adeguata segnalazione dell'area trattata, modalità di distruzione) saranno impegnati i Tecnici della Prevenzione SISP.

f. Moria di Api

L'attività relativa alle segnalazioni di moria di api correlati all'utilizzo di prodotti fitosanitari verrà effettuata in collaborazione con i Servizi Veterinari aziendali che avranno ricevuto la segnalazione, con le modalità previste nelle indicazioni Regionali di cui alla nota prot. n. 336273 del 10.08.2018.

g. Certificati abilitazione alla vendita

L'attuale normativa di riferimento regionale prevede che il rilascio ex novo e i rinnovi dei certificati di abilitazione alla vendita dei prodotti fitosanitari siano di competenza delle Aziende ULSS capoluogo di provincia.

h. Partecipazione alle commissioni d'esame per il rilascio delle abilitazioni all'acquisto e all'uso dei prodotti fitosanitari

Tale attività verrà svolta dai Tecnici della Prevenzione SISP sulla base del calendario "esami" trasmesso da AVEPA.

i. Attività formativa/informativa richiesta o programmata

Verrà assicurata la distribuzione del materiale informativo predisposto dalla regione presso gli utilizzatori, i rivenditori, le associazioni di categoria del settore agricolo e in occasione della

partecipazione come, Commissari nelle sessioni di esame per gli acquirenti e gli utilizzatori di prodotti fitosanitari.

Inoltre, per quanto possibile, si darà seguito alle richieste di formazione/informazione da parte delle succitate associazioni di categoria.

I. Attività di prelievo per il controllo analitico dei prodotti fitosanitari:

Per l'espletamento dell'attività di campionamento di prodotto fitosanitario a scopo analisi chimica, verrà impiegato il personale di Vigilanza ed Ispezione del SISP e del SIAN che preleverà i prodotti fitosanitari assegnati e indicati nella tabella allegata alla programmazione 2021 rispettando il crono - programma indicato nel dispositivo del provvedimento stesso (entro il 31.10.2021).

Organigramma del personale attualmente impiegato nell'attività

NOMINATIVO	Servizio Appartenenza	ruolo / funzione
Conti Rossato Andrea	SISP	Tecnico della Prevenzione
Giacomel Marco	SISP	Tecnico della Prevenzione e Referente Aziendale
Grando Laura	SISP	Tecnico della Prevenzione
Graffeo Letizia	SISP	Tecnico della Prevenzione
Montagner Oreste	SISP	Tecnico della Prevenzione
Galasso Elvis	SPSAL	Tecnico della Prevenzione
Crepaldi Simonetta	SPSAL	Tecnico della Prevenzione
Girardi Andrea	SIAN	Tecnico della Prevenzione

PROGRAMMAZIONE

- ✓ Per la programmazione operativa in dettaglio si vedano le schede allegate relative a :
"COMMERCIO - UTILIZZO ed ALTRO" allegate.

AMBITO	ATTIVITA'	SERVIZI coinvolti	INDICATORE	VALORE ATTESO	CRITERIO DI SCELTA (vedi P.Re.fit)	PERIODO di esecuzione	NOTE
COMMERCIO	Rivendite	SISP	Almeno n. 11 aziende previste da linee d'indirizzo Regionali	100%	Aziende che trattano: -prodotti fitosanitari per uso professionale; - prodotti fitosanitari più pericolosi secondo la classificazione del Reg. 1272/2008; - grossi volumi di prodotti fitosanitari; - sono risultate irregolari in precedenti controlli effettuati dalle Aziende ULSS o da altre autorità competenti; -non sono state controllate di recente; -hanno un maggiore numero di addetti alla vendita; -hanno problematiche storiche di ubicazione ed allestimento (centro storico, ubicate in prossimità di zone soggette a tutela ambientale, paesaggistica o dell'acqua potabile).	Da Gennaio a Dicembre	
	Altri esercizi commerciali	SISP	Almeno n. 1 esercizio previsto da linee d'indirizzo Regionali	100%	Esercizi di vendita non verificati negli anni precedenti	Da Gennaio a Dicembre	Es.: supermercati, negozi di attrezzatura per la casa ed il giardino, negozi di ferramenta, vivai.
	Dichiarazioni di vendita	SISP	Verifica documentazione inviata	100%	Verifica delle "non conformità" trasmesse da Regione a seguito elaborazione ARPAV	Da marzo ad aprile	Sopralluoghi per verifica documentale presso le ditte evidenziate con criticità. Eventuale accertamento dell'errore o, in caso di effettiva vendita di revocati, applicazione della sanzione amministrativa
	Campionamento	SISP/SIAN	n. 2 campionamenti previsti dalle linee d'indirizzo Regionali	100%	-prodotti fitosanitari più venduti nei territori di competenza di ciascuna Azienda ULSS; -pericolosità dei prodotti fitosanitari in base alla classificazione del Reg. 1272/2008.	Da Gennaio a Dicembre	Se una sostanza non è reperibile, l'ULSS può procedere al campionamento di una sostanza diversa previo accordo l'UOC Screening e VIS di Azienda Zero

UTILIZZO	Aziende agricole	SISP/SPSA L	Almeno n. 10 aziende previste da linee d'indirizzo Regionali	100%	<p>-aziende agricole/floricole con maggiore estensione dell'area coltivata e maggiore volume di produzione;</p> <p>-aziende situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e delle risorse idriche destinate alla produzione di acqua potabile, ovvero che insistono su zone di rispetto per captazione di acqua potabile, tenendo conto anche di eventuali superamenti dei valori limite di pesticidi nelle acque potabili, degli Standard di Qualità Ambientale nelle acque superficiali o nelle acque sotterranee;</p> <p>-aziende che acquistano grandi quantitativi di prodotti fitosanitari;</p> <p>-aziende risultate non conformi negli anni precedenti;</p> <p>-aziende agricole i cui prodotti destinati al circuito alimentare sono stati oggetto negli anni precedenti di allerta di origine italiana;</p> <p>-aziende che hanno depositi di prodotti fitosanitari;</p> <p>-aziende che non aderiscono ai disciplinari di produzione integrata;</p> <p>-aziende biologiche;</p> <p>-aziende che hanno maggior numero di dipendenti.</p>	Da Gennaio a Dicembre			
	Aziende floricole	SISP/SPSA L	Almeno n. 1 azienda prevista da linee d'indirizzo Regionali	100%					
	Conto terzi	SISP/SPSA L	Almeno n° 2 aziende previste da linee d'indirizzo Regionali	100%					
	Comuni	SISP	Almeno n. 2 previsti da linee d'indirizzo Regionali	100%			Amministrazioni Comunali che, preferibilmente abbiano adottato il Regolamento sull'uso dei prodotti fitosanitari	Da Gennaio a Dicembre	
	Moria di api	SISP/SVET	segnalazioni	100% delle segnalazioni pervenute				Da Gennaio a Dicembre	Secondo le modalità operative indicate nella nota Regionale prot. n. 336273 del 10.08.2018

ALTRO	Corsi di formazione per il rilascio e rinnovo delle Abilitazioni alla vendita		richieste pervenute	100%		
	Commissione e Esame per abilitazioni all'acquisto e utilizzo prodotti fitosanitari	SISP	n. richieste pervenute per Commissario Esaminatore	100% delle richieste pervenute		
	Prove sperimentali con prodotti fitosanitari	SISP	n. controlli variabili (in funzione delle comunicazioni pervenute)	100% delle comunicazioni pervenute		Verifica documentazione prevista (generale a 30 gg, a 7gg, distruzione). Verifica in campo delle modalità di trattamento: <ul style="list-style-type: none"> • uso DPI • segnalazione aree trattate • distruzione derrate/coltivazioni da effettuarsi durante il trattamento e dopo il trattamento in fase di distruzione delle colture (<u>tutte</u>)
	Informazioni e formazione e advocacy		richieste pervenute	100%	-informazione e assistenza a rivenditori e utilizzatori; - assistenza, formazione e advocacy nei confronti delle Amministrazioni locali.	
	Esposti	SISP/SPSAL	n. esposti presentati	100%		

METODI E STRUMENTI PER IL CONTROLLO

Per quanto attiene alle modalità di controllo presso le attività di deposito e vendita, le aziende agricole e le lavorazioni conto terzi, per il sopralluogo verranno utilizzate le check list predisposte, a suo tempo, dalla Regione e, graficamente, fatte proprie con modulistica Aziendale.

Anche per quanto riguarda l'attività di prelievo delle matrici "Prodotti Fitosanitari preconfezionati" verrà utilizzato il verbale di prelievo campioni appositamente predisposto dalla Regione e, graficamente, fatto proprio con modulistica Aziendale.

Saranno comunque applicate le disposizioni e le modalità previste dal Regolamento UE 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Le non conformità rilevate in sede di sopralluogo saranno gestite con le azioni correttive, qualora direttamente applicabili, previste dall'art. 138 del Regolamento UE 605/2017. Inoltre, per quelle che non configurino una violazione amministrativa diretta (es. requisiti strutturali dei depositi presso le aziende agricole) saranno oggetto di "indicazioni di miglioramento scritta" a cui seguirà, da parte dell'interessato una informazione circa l'eliminazione delle stesse.

Per quanto riguarda invece le violazioni alle normative di Settore cd. "speciali" (es. al D.P.R n. 290 / 2001, al D.Lgs n. 150/2012, al regolamento CE n. 1107/2009) troveranno applicazione le prestabilite sanzioni da irrogare seguendo le disposizioni di cui alla Legge 24 novembre 1981 n. 689 e le indicazioni Regionali di cui alla D.G.R n. 1133 del 19.07.2017.

SERVIZI VETERINARI

1. DOTAZIONE ORGANICA, ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA E RISORSE

nominativo	incarico	area	sede	rapporto lavoro
Antonini Giovanni	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area B</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato (fino al 30/01/2022)</i>
Bellotto Giorgio	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area A/C</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Brunetta Romina	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area A</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Cambula Maria Giovanna	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area A (assegnata stabilmente al contact tracing)</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno determinato (fino al 05/03/2022)</i>
Castellani Nicola	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area C</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Corazza Marco	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area B</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Fiorucci Federico	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area A/C (dal 15/09/2020 al 06/12/2021 assegnato su richiesta Area B)</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato (2022 in aspettativa in altra asl; poi recesso det. 178 del 20-6-2022)</i>
Greguol Sira	<i>veterinario dirigente</i>	<i>Area B (dal 15/09/2020 assegnato su richiesta Area A/C)</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Maggio Antonino	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area B</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Marchesan Denis	<i>direttore area B</i>	<i>area B</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Missaglia Mauro	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area B</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Montellato Lara	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area B</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Revoltella Marco	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area B</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato in servizio dal 15/06/2022</i>
Rigoletto Carlo	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area C</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato in servizio dal 15/01/2022</i>
Serafin Paola	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area B</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Tabaro Stefano	<i>veterinario dirigente</i>	<i>area A/C</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Viola Rodolfo Giuliano	<i>direttore area A/C</i>	<i>area A/C</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Lerro Andrea	<i>tecnico prevenzione</i>	<i>area A/C</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno determinato (fino al 30/03/2022)</i>
Montellato Dino	<i>tecnico prevenzione</i>	<i>area A/C</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Pavanello Valerio	<i>tecnico prevenzione</i>	<i>area A/C</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno determinato (fino al 31/03/2022)</i>
Scantamburlo Giuliano	<i>tecnico prevenzione</i>	<i>area A/C</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato fino al 15/06/2022</i>
Crepaldi Simonetta	<i>tecnico prevenzione</i>	<i>area A/C (dal 01/04/2022 15 ore settimana)</i>	<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Tamai Andrea	<i>tecnico prevenzione</i>	<i>area B</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Zorat Andrea	<i>tecnico prevenzione</i>	<i>area B</i>	<i>S.Donà di Piave</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Artico Patrizia	<i>amministrativo</i>		<i>Portogruaro</i>	<i>tempo pieno indeterminato</i>
Boem Daniela	<i>amministrativo</i>		<i>S.Donà di Piave</i>	<i>part time indeterminato</i>
Carrer Roberta	<i>amministrativo</i>		<i>S.Donà di Piave</i>	<i>part time indeterminato</i>
Gulino Sara	<i>amministrativo</i>		<i>S.Donà di Piave</i>	<i>part time indeterminato</i>

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. 4 unità, di cui n. 3 in part-time (rispettivamente n. 3 nella sede di S. Dona' di Piave e n. 1 nella sede di Portogruaro);
- b) **personale di ispezione e vigilanza**: n. 4 unità (rispettivamente n. 3 nella sede di S. Dona' di Piave e n. 1 nella sede di Portogruaro (per 15 ore settimanali));
- 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. Area B e 3 delle U.O. Area A e Area C; n. 6 nella sede di Portogruaro di cui 3 dell'U.O. Area B e 3 delle U.O. Area A e Area C).

Al momento della redazione del presente documento si è in attesa di definire la sostituzione di un Dirigente Medico Veterinario a tempo indeterminato*.

Criticità di personale

personale amministrativo: rispetto al 2017 mancano n. 3 unità

personale di ispezione e vigilanza: è stato nominato il Coordinatore nella figura del dott. Andrea Tamai, mentre **mancano n. 3 tecnici della prevenzione**

personale veterinario (cfr 21-06_01_251377_TRASMISSIONE_RAPPORTO_FINALE_AUDIT_17-12-2020):

- **non adeguamento alle previsioni dell'art. 7-quater del d.lgs n. 502/92, con particolare riferimento al SIAPZ**
- il Dirigente Medico Veterinario a tempo indeterminato andato in quiescenza è stato sostituito a partire dal 15/06/2022
- essendo cessato il periodo di aspettativa di un altro Dirigente Medico Veterinario a tempo indeterminato andato in altra ASL, si sta provvedendo alla sua sostituzione.*

Assenza Conflitti di interesse (consideranda 35 e comma 1lett. 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 anche attraverso autodichiarazione da parte del personale interessato sull'assenza di conflitti di interessi, una volta vista la programmazione assegnata. Tutto il personale dei Servizi Veterinari impegnato nelle attività di CU ha dichiarato di essere libero da conflitti di interesse. E' comunque in ipotesi l'adozione di una apposita procedura operativa di concerto con il SIAN.

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 2021 si è avuta una rotazione dei veterinari ufficiali nei due grandi macelli avicoli pari a circa il 39% degli incarichi
- nel 2021 si è avuta la rotazione del personale nei settori di competenza dell'Area AC pari al 71 % degli incarichi;
- nel 2022 (fino al 30/06/2022) si è avuta una rotazione dei veterinari ufficiali nei due grandi macelli avicoli pari a circa il 29% degli incarichi (si ricorda in merito la carenza di due Colleghi per tutto il 1° semestre);
- nel 2022 la programmazione riferita alla rotazione negli incarichi di CU dell'Area AC riguarda il 57% delle strutture interessate;
- per quanto riguarda la rotazione degli incarichi delle strutture riconosciute dell'Area B per il 2022 è previsto un programma di rotazione (nettamente superiore a quello del 2021) pari a circa il 26% degli incarichi, già formalizzati ad inizio anno.

Nelle tabelle da n. 8 a n. 15 sono specificate le Ditte in cui ruoteranno gli incarichi.

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): sono a disposizione 8 locali di cui n. 1 segreteria, n. 4 uffici per il personale veterinario e tecnico della prevenzione, n. 2 uffici per i direttori dei Servizi (in detta nuova Sede ci sono spazi atti ad uso spogliatoio); mentre nella Sede di Portogruaro (via Zappetti 23, terzo piano 'ex Silos'): sono a

disposizione 4 locali di cui n. 1 segreteria, n. 3 uffici per il personale veterinario e tecnico della prevenzione (in questa Sede esistono spazi da utilizzarsi quali 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 considerata: 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. 9 (n. 5 panda e n. 4 doblò); probabilmente dovranno essere dismessi i n. 2 vecchi doblò, che si sta cercando comunque di mantenere stante la criticità di mezzi per le attività di controllo ufficiale in capo alle nostre UOC.

Strumenti per lo svolgimento delle attività di campionamento

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.

Dotazione Informatica

Hardware

PC fissi uno per ciascun Operatore (amministrativo-tecnico della prevenzione-dirigente veterinario) con n. 8 stampanti collegate

PC portatili n. 7

Tutti i PC fissi e portatili sono stati rinnovati nel corso del 2021

Stampanti portatili n. 0 (in attesa della acquisizione di n. 4 apparecchi)

Tablet n. 4

Scanner 6 (E' stata fatta una richiesta per ulteriori n. 6 scanner)

Multifunzione 8

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.

Da quest'anno si è iniziato ad usare in modo completo il gestionale OMNIA.

- **VETINFO** (Sistemi Informativi Veterinari) nasce con lo scopo di raccogliere 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, non più allocato in un p.c. nella segreteria della sede di San Dona' di Piave, 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, certificativo, 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 Autorità Sanitaria (Sindaco) e relativi uffici comunali.

Per quanto riguarda le risorse umane va specificato la **criticità legata alla drastica riduzione del personale amministrativo nel corso del biennio 2017-2018 con perdita del 60 % delle ore lavorative a disposizione**, costringendo tutto il personale del comparto e no a farsi carico, in modo lodevole, di tale emergenza, penalizzando nel contempo attività proprie comprese quelle di CU.

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)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
BAC ANACANI nr. richieste utenti	3924	3727	4477	3928	4.134	3264	2.103
BAC GATTI nr. richieste utenti			840	490	622	584	1.310
BAC FURETTI				14	15	14	14
passaporti rilasciati	442	419	397	380	386	177	273

A questi tipi di attività va aggiunta tutta l'attività 'di autorizzazione' relativa a strutture sottoposte al controllo dei Servizi Veterinari, siano essi relative all'area dell'Allevamento degli animali, dei sottoprodotti, 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 30/06/2022*)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022*
tipologia decreti								
sospensione	3	2	2	2	1	6	0	0

revoca	1	2	1	2	2	2	2	3
condizionati	3	0	1	7	1	1	1	0
definitivi (compreso F2 ed F4)	5	7	7	10	6	11	7	1
definitivi alimenti particolari	0	1	0	0	0	0	0	0
F5	7	4	3	3	9	1	3	2
F6				0	0	0	0	0
altre istruttorie no F5			1	2	2	2	1	0
Nulla Osta Manifestazioni	49	38	37	40	47	6	1	13
Autorizzazioni Strutture di cura per animali (rinnovi o nuove)	3	10	8	9	4	2	3	7
Riconoscimenti Strutture per SOA	nd	nd	1	0	1	2		1
Registrazioni per SOA	nd	nd	2	3	0	2	6	0
Pratiche SUAP							95	59**

** Dato da congruagliare

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 N. 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 è in itinere una proposta di DDG relativa all'utilizzo di parte dei fondi di competenza AULSS4 per coprire l'attività ispettiva nei macelli fuori dagli orari depositati e nei 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 2021 E PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ 2022).

2. FUNZIONI DELLE UOO 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

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.

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 data la possibilità di accedere ai corsi per RGA. Attualmente i Servizi Veterinari AULSS4 hanno qualificati n. 6 AGA, n. 9 RGA, fra questi 3 sono stati anche formati AGA e n. 3 RGA SSN.

Alla luce di avvicendamenti di personale veterinario e tecnico della prevenzione, con nota prot. n. 0019552 del 02/04/2021 è stato richiesto alla Regione di attivare il percorso formativo di auditor, in modo da avere un numero adeguato di personale sanitario formato come Assistenti Gruppo Audit (AGA) e Responsabili Gruppo Audit; richiesta rinnovata, per le vie brevi, anche nel corso del corrente anno.

tab. 4 elenco AGA/RGA/RGASSN (audit svolti come AGA/RGA al 31/12/2021)

nominativo	corso AGA	conseguimento qualifica	audit svolti come AGA	
Bellotto Giorgio	ante 2014	in corso	0	
Corazza Marco	2014	2015		
Maggio Antonino	2016	2021	4	
Missagia Mauro	2014	2021	5	
Montellato Dino	ante 2014	ante 2014	55	
Scantamburlo Giuliano	ante 2014	ante 2014	11	
Tamai Andrea	ante 2014	ante 2014		
nominativo	corso RGA	conseguimento qualifica	audit svolti come AGA	audit svolti come RGA
Fiorucci Federico	2017	2021	4	2
Greguol Sira	ante 2014	ante 2014	3	19
Serafin Paola	ante 2014	16/04/2009		
Tabaro Stefano	ante 2014	12/12/2012	0	4
Corazza Marco	2014	2015	8	17
Marchesan Denis	ott-nov 2014	2015		
Viola Rodolfo	ott-nov 2014	2015		

Montellato Lara	dic-16	2018	13	9	
Tamai Andrea	2018	2019	42	1	
nominativo	corso RGASSN	luogo conseguimento qualifica	audit svolti come AGA	audit svolti come RGA	audit svolti come RGASSN
Serafin Paola	2014	LEGNARO	1	96	1
Marchesan Denis	2014	THIENE	7	49	0
Viola Rodolfo	2015	LEGNARO	5	16	1

NB: il numero degli audit svolti è riferito solo al personale in attività nel corso del 2021

3.b programma di formazione/informazione osa e cittadini

Per il 2022 non sono programmati incontri, almeno fino al perdurare dell'emergenza COVID19.

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

Alla luce dell'audit di sistema svolto dalla competente UOVSA regionale, al fine di migliorare la trasparenza nei confronti dei cittadini, è stato raccomandato di aggiornare i documenti e le informazioni pubblicate sul sito web dell'AULSS in relazione alle attività svolte dall'ACL per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali (cfr 21-06-01_251377_TRASMISSIONE_RAPPORTO_FINALE_AUDIT_17-12-2020), raccomandazione posta già in atto dalle UOC dei Servizi Veterinari.

4. CONTESTO OPERATIVO SUL TERRITORIO

tab. 5 allevamenti-insediamenti-strutture di interesse zootecnico e/o popolazione degli animali (riferimento anno 2022) fonte Vetinfo

specie	n. allevamenti/insediamenti/strutture	n. capi
bovini riproduzione	40	6307
bovini ingrasso	118	14.097
bufalini	10	483
movimentazione bovini riproduzione / bovini ingrasso	-----	-----
movimentazione bufalini	-----	
suini	58	5879
ovini	40	53
caprini	92	1045
equidi	501	1252
avicoli	1939	-----
cunicoli	964	-----
apicoltori	304	3242
acquacoltura (allevamenti/valli pesca)	31	2337 qli
mangimifici/stabilimenti pet food	1	-----
cani totali iscritti BAC-ANACANI	-----	42804

di cui cani prima iscrizione	-----	2733
canili rifugi e pensioni	8	-----
negozi piccoli animali/toelettature	18	-----

tab. 6 attività produttive di interesse veterinario fonte GESVET (riferimento 31/12/2021)

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
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 pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	1
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	8
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 pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	1
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	1
Produzione di cibi pronti in genere	4
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 essi	114
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	26
raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario (*inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	19
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	9
Ristorazione pubblica	53
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	43
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	305
Commercio ambulante	38
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	48
Deposito frigorifero autonomo -CS	37
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW	22
Carni di ungulati domestici - Macelli -SH	8
Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento -CP	16
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	12
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	3
Gelatine Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC	1
Totale attività	869

tab. 7 ditte inserite in GESVET

GESVET	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
ditte inserite riconosciute e registrate	547	551	590	620	622	604	607	606

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 30/06/2022 sono presenti n. 65 stabilimenti all'ingrosso riconosciuti di cui 1 attualmente sospeso, n. 22 all'ingrosso registrati (di cui n. 10 annesse a stabilimenti riconosciuti, n. 5 attività di commercio broker e n. 1 di competenza SIAN), n. 3 macelli avicunicoli registrati (di cui 2 PPL), n. 5 caseifici registrati (di cui 2 PPL), n. 6 laboratori di produzione insaccati registrati (di cui 4 PPL ed 1 sospeso), n. 18 laboratori di prodotti dell'apiario (fra cui 6 PPL e 10 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. 8 stabilimenti riconosciuti 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 2017/625 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, 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.

Tab. 8 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 all'ingrosso riconosciuti al 30/06/2022

n	ditta	approval n CE IT	veterinario ufficiale	data incarico	rotazione 2022	cat rischio LLGG 2021	attività	n ispezione/accetti minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno	note
1	ADRIAGEL	05-134	MONTELLATO	21/01/2022	SI	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
2	ALEMAR	D1H88	CORAZZA	30/03/2018	NO	MEDIO	0-CS	0,5	15	
							0-RW	0,5		
							6-PP	2		
							7-DC	2		
							8-PP	2		
8-FFPP	2									
3	ALIMENTA	05-337	MONTELLATO	04/06/2018	NO	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							0-RW	0,5		
4	ANTICA PASTICCERIA	R828Q	MONTELLATO	04/06/2018	NO	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
5	ANTICA PIZZERIA	9-3431L	GREGUOL	21/01/2022	SI	BASSO	0-CS	0,3	13	
							6-PP	1		
							9-PP trasf	1		
6	AQUATEC	S0S0A	CORAZZA	03/07/2013	NO	MEDIO	7-DC	2	13	
7	AVICOLA VENETA	0-297M	MISSAGIA	21/01/2022	SI	MEDIO	0-CS	0,5	33	accessi gg macellazione dato stimato: 250
							0-RW	0,5		
							2-CP	2		
							2-SH	2		
							5-MP	2		
5-MM	2									
8	SASSILAT	K1C18	MAGGIO	07/09/2020	NO	MEDIO	1-CP	2	16	

							6-PP	2		
9	ANTICHE MURA	9-3186L	MONTELLATO	21/01/2022	SI	BASSO	1-SH	1	14	accessi gg macellazione dato stimato: 20
							1-CP	1		
							3-SH	1		
							3-CP	1		
							6-PP	1		
10	PASCOTTO	F2Q8F	GREGUOL	21/01/2022	SI	BASSO	10-EPC	0,3	13	
11	PLAVIS	H2197	MISSAGIA	28/12/2020	NO	MEDIO	10-EPC	0,5	13	
12	BERTOLINI	9-2890L	MAGGIO	21/01/2022	SI	MEDIO	6-PP	2	13	
							8-FFPP	2		
13	BIGATTON	T856V	GREGUOL	21/01/2022	SI	BASSO	9-PP trasf	1	13	
14	BLUE MARINE	V6W8X	CORAZZA	04/02/2019	NO	BASSO	0-CS	0,3	13	
							0-RW	0,3		
							8-FFPP	1		
15	CAORLE SEAFOOD	1586	CORAZZA	01/02/2013	NO	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							0-RW	0,5		
16	CAORLEMAR	3080	CORAZZA	01/02/2013	NO	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							7-DC	2		
							8-FFPP	2		
17	CASA GELATO	05 384	MISSAGIA	28/12/2020	NO	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
18	CATEL SPA JESOLO	Q4P32	CORAZZA	04/02/2019	NO	MEDIO	0-CS	0,5	19	
							0-RW	0,5		
							7-DC	2		
							8-FFPP	2		
19	CATEL SPA NOVENTA	U2R5W	MONTELLATO	07/06/2018	NO	MEDIO	0-CS	0,5	13	
20	COMUNE CAORLE	X5S24	CORAZZA	21/01/2022	SI	BASSO	7-DC	1	16	
							8-WM	1		
21	COOP PESCATORI JESOLO	128 CSM	CORAZZA	21/01/2022	SI	MEDIO	7-DC	2	13	
22	COZZI	05-154	MONTELLATO	04/06/2018	NO	BASSO	9-PP trasf	1	13	
							9-PP stag	1		
23	DB MAR	Z053C	CORAZZA	01/02/2013	NO	MEDIO	7-DC	2	13	
24	DORETTO	05-138	MONTELLATO	21/01/2022	SI	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
25	ELISA MARE	E8V0M	CORAZZA	21/01/2022	SI	BASSO	7-DC	1	13	
26	ESTUARIO CARNI PLATEO	2978F	MISSAGIA	02/05/2018	NO	BASSO	0-CS	0,3	13	
27	ESTUARIO CARNI	U752N	MISSAGIA	21/01/2022	SI	MEDIO	0-CS	0,5	22	
							0-RW	0,5		
							1-CP	2		
							2-CP	2		
							5-MM	2		
							5-MP	2		
28	FALCARNI	2669S	MAGGIO	07/09/2020	NO	MEDIO	0-CS	0,5	24	

							0-RW	0,5		
							1-CP	2		
							5-MM	2		
							5-MP	2		
							6-PP	2		
29	FRANZIN CARNI	1525S	MISSAGIA	28/12/2020	NO	MEDIO	0-CS	0,5	30	
							0-RW	0,5		
							1-CP	2		
							5-MM	2		
							5-MP	2		
							6-PP	2		
30	ITTICA CENTER SRL	Q796Q	SERAFIN	04/02/2019	NO	MEDIO	6-PP	1	13	
							8-PP	1		
31	FRIULPESCA	C4V5F	CORAZZA	30/05/2016	NO	BASSO	0-CS	0,3	13	chiusura stagionale invernale; riapertura 06/05/2022
							0-RW	0,3		
32	GABBIANO	05-148	MONTELLATO	04/02/2019	NO	BASSO	9-PP trasf	1	13	
33	GRANDIN ALDO & C SNC	9-539L	MISSAGIA	21/01/2022	SI	MEDIO	5-MP	2	14	
							6-PP	2		
34	ITTICA CENTER	2712	CORAZZA	22/08/2018	NO	MEDIO	0-CS	0,5	17	
							7-DC	2		
							8-FFPP	2		
35	LATTERIA SOLIGO	05-123	MONTELLATO	04/06/2018	NO	MEDIO	9-PP trattamento termico	2	13	
							9-PP trasf pr comp	2		
36	LATTERIA SUMMAGA	05-151	MONTELLATO	04/06/2018	NO	BASSO	0-CS	0,3	13	
							0-RW	0,3		
							9-PP trasf	1		
							9-PP stag	1		
							9- trasf pr comp-burro	1		
37	COMSERVICE SOC COOP	E771G	SERAFIN	21/01/2022	SI	MEDIO	0-CS	0,5	13	
38	MACELLO MARSON DI ZANET MARIA MERY	U4M65	MAGGIO	07/09/2020	NO	MEDIO	1-SH	2	14	accessi gg macellazione dato stimato: 140
39	MALOCCO VITTORIO F.LI	E 093M	MAGGIO	21/01/2022	SI	MEDIO	0-CS	0,5	40	accessi gg macellazione dato stimato: 250
							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		
40	MANZINI CARNI	1936M	SERAFIN	04/02/2019	NO	MEDIO	0-CS	0,5	21	accessi gg

	SRL						0-RW	0,5		macellazione dato stimato: 125
							1-SH	2		
							1-CP	2		
							5-MM	2		
41	MARR SPA	1823S	CORAZZA	02/05/2018	NO	MEDIO	0-CS	0,5	24	
							1-CP	2		
							8-FFPP	2		
42	O.P. BIVALVIA VENETO SOCIETA' COOPERATIVA	P5R5A	CORAZZA	01/02/2013	NO	BASSO	7-DC	1	13	
							8-PP	1		
43	ORVEDGRANDG OURMET	K7B0E	MISSAGIA	28/12/2020	NO	MEDIO	6-PP	2	13	
							8-PP	2		
44	PACCHIEGA ARMIDO	F9M8C	MAGGIO	07/09/2020	NO		1-SH	0	0	sospensione, fino alla data massima del 22/10/2022
45	PASQUALINOTT O SRL	1854S	MISSAGIA	24/07/2019	NO	MEDIO	0-CS	0,5	23	
							0-RW	0,5		
							1-CP	2		
							2-CP	2		
							5-MP	2		
							5-MM	2		
46	PIAVE PESCA SRL	P3F86	CORAZZA	04/02/2019	NO	MEDIO	0-CS	0,5	15	
							0-RW	0,5		
							7-DC	2		
							8-FFPP	2		
47	PRA D'ARCA DI BALDISSERA ANNA & C.	Q5Q8B	SERAFIN	21/01/2022	SI	MEDIO	1-SH	2	18	accesso gg macellazione dato stimato: 100
							1-CP	2		
48	PRODAL SRL	V5Y66	MONTELLATO	04/06/2018	NO	MEDIO	6-PP	2	13	
							9-PP trasf	2		
49	R.BUSANEL E F.LI SRL	C5M4N	CORAZZA	04/02/2019	NO	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							8-FFPP	2		
50	RUI DANILO	9-2610L	MISSAGIA	21/01/2022	SI	MEDIO	0-CS	2	15	
							1-CP	2		
51	RIALTOFOODAR T SOCIETA' A RESPONSABILI TA' LIMITATA SEMPLIFICATA	2880S	MISSAGIA	31/10/2018	NO	MEDIO	1-CP	2	22	
							5-MP	2		
							5-MM	2		
							6-PP	2		
52	SILVERCARNI	J1D35	MAGGIO	30/05/2016	NO	ALTO	0-CS	1	22	
							1-CP	3		
							5-MP	3		
							5-MM	3		
							6-PP	3		
53	ADRIAMAR	H4Z7W	CORAZZA	22/02/2018	NO	BASSO	7-DC	1	13	chiusura stagionale invernale
54	SUT GIULIO	J6U2D	MAGGIO	07/09/2020	NO	MEDIO	1-SH	2	14	accesso gg macellazione dato stimato:

										30
55	TOSO CARNI E ALIMENTARI SRL	2298F	MISSAGIA	24/07/2019	NO	MEDIO	0-CS	0,5	20	
							1-CP	2		
							2-CP	2		
							5-MM	2		
56	SOCIETA' AGRICOLA VENEDIA FATTORIE	R5D3K	MONTELLATO	04/06/2018	NO	BASSO	9-PP trasf	1	13	
							9-PP trasf pr comp-yog	1		
57	NORDEST CARNI SRL ex CL CARNI	CE IT J444J	MAGGIO	05/10/2021	NO	MEDIO	0-CS	0,5	13	
58	NORDEST CARNI SRL ex CL CARNI	CE IT 1292 S	MAGGIO	05/10/2021	NO	MEDIO	0-CS	0,5	21	
							0-RW	0,5		
							1-CP	2		
							5-MP	2		
59	SAOR SRL	CE IT J4690	SERAFIN	27/07/2018	NO	BASSO	6-PP	1	13	
							8-PP	1		
60	TURCHETTO GERARDO ROBERTO & C SNC	CE IT C6N75	CORAZZA	07/11/2018	NO	MEDIO	0-CS	0,5	13	
							0-RW	0,5		
61	SOCIETA' AGRICOLA BIODINAMICA SAN MICHELE	CE IT D3G3J	MONTELLATO	13/12/2018	NO	MEDIO	9-PP trattamento termico	2	13	
							9-PP trasf	2		
62	SOCIETA' AGRICOLA BIODINAMICA SAN MICHELE	CE IT L7U28	MONTELLATO	17/02/2021 prot 0009330	NA	MEDIO	10-EPC	0,5	13	
63	CIPRIANI CHEESE	CE IT T5694	SERAFIN	04/12/2018	NO	MEDIO	9-PP trasf	2	13	
64	ITTICAORLE SRL	CE IT Y115T	CORAZZA	21/03/2019	NO	BASSO	0-CS	0,3	13	
							0-RW	0,3		
65	LA NUOVA FATTORIA DI BRAVIN FILIPPO	CE IT C2M84	MAGGIO	05/11/2020	NO	BASSO	1-SH	1	14	accesso gg macellazione dato stimato: 20
								229,3	1010	

tab. 9 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 all'ingrosso registrati al 30/06/2022

n	ditta	reg	attività	rotazione 2022	rotazione vet uff (in rosso vet ruotati)	cat rischio	n accessi LLGG	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/ogni ciclo	note
1	BOEM MERSIA	050ND08201	DIN	NO	MONTELLATO	BASSO	0,20	1/OGNI 5 ANNI	13	
2	CAB	050ND10260	DIN	NO	MAGGIO	MEDIO	0,25	1/OGNI 4 ANNI	13	

3	CASEIFICIO BETTIOL	050ND12006	DIN	NO	MONTELLATO	BASSO	0,20	1/OGNI 5 ANNI	13	
4	DALLA PAOLO ^{PRIA}	050ND04872	DIN	NO	MONTELLATO	BASSO	0,20	1/OGNI 5 ANNI	13	
5	GONELLA MICHELANGELO	050ND01206	DIN	NO	MONTELLATO	BASSO	0,20	1/OGNI 4 ANNI	13	
6	IONI RENATO	050ND09045	DIN	NO	MONTELLATO	BASSO	0,20	1/OGNI 4 ANNI	13	
7	KI.RO	050ND02041	DIN	NO	MONTELLATO	MEDIO	0,25	1/OGNI 4 ANNI	13	
8	LATTERIA SOLIGO	050ND04897	DIN	NO	MONTELLATO	MEDIO	0,25	1/OGNI 4 ANNI	13	
9	CATTEL NOVENTA	050ND11856	DIN	NO	MONTELLATO	MEDIO				riconosciuto
10	TRE ESSE	050ND01350	DIN	NO	MAGGIO	MEDIO	0,25	1/OGNI 4 ANNI	13	
11	ALIMENTA	050ND12545	DIN	NO	MONTELLATO	MEDIO				riconosciuto
12	COMSERVICE SOC COOP	050ND04020	DIN	SI	SERAFIN	MEDIO				riconosciuto
13	MARR	050ND02643	DIN	NO	CORAZZA	MEDIO				riconosciuto
14	RIALTOFOODART	050ND07126	DIN	NO	MISSAGIA	MEDIO				riconosciuto
15	PASQUALINOTTO	050ND04683	DIN	NO	MISSAGIA	MEDIO				riconosciuto
16	TOSO CARNI	050ND01824	DIN	NO	MISSAGIA	MEDIO				riconosciuto
17	BIGATTON PRODUZIONE SNC	050ND13385	DIN	NO	GREGUOL	BASSO				riconosciuto
	ENFRY GOAN TRADING S.R.L.S.DI ONOFRIO GONELLA RIVIERA PIAVE VECCHIO N. 14 JESOLO	050ND12040	DIN	SI	TAMAI	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
	CASTELLAN GIULIANO	050ND12570 SIAN	DIN	NO	CORAZZA	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
	MARIVER TORRE DI MOSTO	050ND13424	DIN	NO	CORAZZA	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
	PHAROS di STIVAL ENRICO	050ND14245	DIN	NO	CORAZZA	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
	VALORIS DI SONCIN NICOLA, LORIS & C. S.N.C.	050ND14772	DIN		CORAZZA	ALTO	1/OGNI 3 ANNI	0,3	2	broker senza deposito
								3,50	127	

note: DIN = distribuzione ingrosso

tab. 10 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 macelli registrati al 30/06/2022

n	ditta	registrazione	PPL	vet uff	rotazione 2022	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno

1	SOCIETA' AGRICOLA ANNIA di PASQUON ALESSANDRO & C	050ND11856	SI A2	SERAFIN	SI	BASSO	macellazione avicunicoli PPL	1	14
2	Ditta AZ. AGR. REMO DI MUTTON EMANUELA	050ND11856	NO	SERAFIN	SI	BASSO	macellazione avicunicoli	1	14
3	PRATA ANTONIO	050ND11856	SI A2	SERAFIN	NO	BASSO	macellazione avicunicoli PPL	1	14
								3	42

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 30/06/2022

n	ditta	registrazione	PPL	vet uff	rotazione 2022	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	Agr. Il Giogo di Orlando Diana	050009630	SI A7*	montellato o zorat	NO	ALTO	formaggi freschi e stagionati+yogurt+PPL latte pastorizzato*	1	13
2	Viotto Fortunato	050044667	NO	montellato o zorat	NO	BASSO	formaggi freschi e stagionati	1	13
3	Antica Latteria di Fossalta	050028923	NO	montellato o zorat	NO	MEDIO	formaggi freschi+gelato	1	13
4	Orlando Claudio	050101728	SI A7	montellato o zorat	NO	MEDIO	FORMAGGI FRESCHI, yogurt, gelato	1	13
5	Borgolotto Gianluigi	050107913	SI A7	montellato o zorat	NO	ALTO	formaggi freschi e stagionati	1	13
								4	65

valutazione rischio secondo complessità delle attività

tab. 12 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 salumifici registrati al 30/06/2022

n	ditta	registrazione	PPL	vet uff/tdp incaricato	rotazione 2022	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	Bandiziol Andrea	050045803	SI A1	tamai o zorat	NO	MEDIO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di	0,3	13

							prodotti a base di carne.		
2	Società agricola Giulia S.S. di Pasquon Giulia & C.	050072142	SI A1	tamai o zorat	NO	ALTO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13
3	Marangon Alessio	050072373	SI A1	tamai o zorat	NO	BASSO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13
4	Mazzarotto Angelico	050103545	SI A1	tamai o zorat	NO	BASSO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13
5	PACCHIEGA ARMIDO	050067359 DEL 07.11.2009	NO	tamai o zorat	NO	SOSPESO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.		
6	LA NUOVA FATTORIA di BRAVIN FILIPPO	050070078 del 21/03/2013 collegata a macello riconosciuto	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	Trasformazione carni suine per produzione e vendita di prodotti a base di carne.	0,3	13
								1,2	52

categorizzazione rischio ALTO se rilevate NC nel corso del precedente anno

tab. 13 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 smielature registrate al 30/06/2022

n	ditta	registrazione	PPL	vet uff/tdp incaricato	rotazione 2022	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	AZ AGR Citton Natalino	050076960	SI A3	tamai o zorat	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
2	Settecento Alberi di Turini Angelo Giorgio	05007671	SI A3	tamai o zorat	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
3	GEA soc.agr. Srl	050083915	SI A3	tamai o zorat	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14

4	PEZZUTTO RUDY	050100363	SI A3	tamai o zorat	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiario	0,3	14
5	DE PIERI ITALO	050038261	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
6	PIEROBON LUCIANO	50062536	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
7	FIORINDO MONICA	50074279	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
8	ZANIN MARCO	50054180	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	Smielatura amatoriale	0,3	14
9	LOVATELLI PAOLO	50038590	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
10	BALLARIN SERENELLA	50038183	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
11	MONTAGNER GIANCARLO	50038495	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
12	STELLO SEVERINO	50038349	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
13	PIERETTI ANDREA	050084154	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
14	MARCHESAN EMANUELE	050057996	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiario	0,3	14

15	CAMPAGNOLO LORENZO	05057967	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	smielatura amatoriale	0,3	14
16	BOZZA DANILO	050057146	NO	tamai o zorat	NO	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
17	IL BOZZOLO VERDE	050106355	SI A3	tamai o zorat	NA	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
18	SOC AGR BIODINAMICA SAN MICHELE SS	050102277	SI A3	tamai o zorat	NA	BASSO	lavorazione di prodotti apiaro	0,3	14
								5,4	234

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 30/06/2022

n	ditta	registrazione	PPL	vet uff/tdp incaricato	rotazione 2022	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	Valnova SRL	050ND05002	SI A9	corazza tamai	NO	ALTO	Produzione, Lavorazione e Vendita di PRODOTTI DELLA PESCA, ACQUACOLTURA E PRODOTTI DERIVATI	1	14
								1	14

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

tab. 15 stabilimenti reg. ce nn 852-853/2004 laboratori elicoltore registrati al 30/06/2022

n	ditta	registrazione	PPL	vet uff/tdp incaricato	rotazione 2022	cat rischio	attività	n ispezione/accessi minimi LLGG/anno	n criteri da verificare/anno
1	Dalla Bona Daniele	050086040	SI A8	tamai o zorat	NO	ALTO	produzione e vendita chiocciole vive e trasformazione	1	14
								1	14

categorizzazione rischio ALTO a motivo trasformazione prodotto

tab. 16 stabilimenti reg. ce n 1069/2009 riconosciuti al 30/06/2022

ragione sociale	comune stabilimento	rotazione	categoria rischio	n registrazione	veterinario ufficiale
ADRIATICA FERTILIZZANTI	CONCORDIA SAGITTARIA	SI	Medio	ABP754UFERT2	GREGUOL
ADRIATICA PELLI di Pasqual Giulia	CONCORDIA SAGITTARIA Via dell'Artigianato, 29	SI	Medio	ABP2040COLL3	GREGUOL
ADRIATICA PELLI di Pasqual Giulia	CONCORDIA SAGITTARIA Via o. Bravin, 25	SI	Medio	ABP2090INTP1	GREGUOL
AVICOLA VENETA SCAPA	SAN DONA' DI PIAVE	NO	Medio	ABP3120COLL3	VIOLA
NESTLE' ITALIANA S.P.A.	PORTOGRUARO	SI	Medio	ABP94PETPP3	GREGUOL
RAPAX MANGIMI DI MURADOR EMILIO MARINO	SANTO STINO DI LIVENZA	SI	Medio	ABP3544STORP3	GREGUOL
PLOUTOS SRL	SANTO STINO DI LIVENZA	SI	Medio	ABP6027PETPPR	GREGUOL
TRIVENETA GRASSI	PORTOGRUARO	SI	Medio	ABP5576COLL1 ABP5576COLL3 ABP5576STORP1 ABP5576STORP3	GREGUOL

tab. 17 stabilimenti reg. ce n 1069/2009 registrati al 30/06/2022

ragione sociale	comune stabilimento	rotazione	categoria rischio	n registrazione	veterinario ufficiale
ADRIATICA FERTILIZZANTI	CONCORDIA SAGITTARIA	SI	Medio	ABP754UFERT2	GREGUOL
ADRIATICA PELLI di Pasqual Giulia	CONCORDIA SAGITTARIA Via dell'Artigianato, 29	SI	Medio	ABP2040COLL3	GREGUOL
ADRIATICA PELLI di Pasqual Giulia	CONCORDIA SAGITTARIA Via o. Bravin, 25	SI	Medio	ABP2090INTP1	GREGUOL

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 30/06/2022 risultano registrate e in attività n. 606 ditte in GESVET di cui 490 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 2022 per le attività al dettaglio (datata 31/03/2022), tenuto conto del programma regionale dei controlli per etichettatura delle carni bovine (non ancora comunicato), **alla luce della carenza di personale (solo in data 15/06/2022 è stato sostituito il veterinario dirigente andato in quiescenza in data 31/01/2022 ed inoltre fino al 06/06/2022 risultava in aspettativa un altro veterinario dirigente che effettuava attività ispettiva nei macelli e stabilimenti di alimenti di oa, ora definitivamente passato ad altra ASL; tenuto conto inoltre che il turnover dei tecnici della prevenzione delle n. tre UOC dei servizi veterinari non è completo) il numero di controlli viene ridotto a n. 56:**

- n. 42 svolti dai TdP nel corso delle attività PRIC (sandonatese-portogruarese) anche in collaborazione con altri Organi di Controllo
- n. 14 (controlli etichettatura carni bovine di cui alla DGR n. 847 del 12/07/2022) svolti dagli agenti accertatori individuati dalla Regione per AULSS4 (altri 5 controlli verranno svolti in stabilimenti riconosciuti)

Per quanto riguarda le attività di somministrazione sono in capo al SIAN ma potrà capitare di dovervi espletare dei controlli sui prodotti alimentari di origine animale, con il SIAN ma anche con Organi di Controllo quali NAS, Capitanerie di Porto, Guardia di Finanza, Polizia Locale, etc.

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

Sono circa n. 5.000 le attività primarie censite in banca dati SIVE ed oggetto di 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 al 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 2022 è prevista l'esecuzione del controllo per Leucosi, brucellosi e TBC sul 20 % di tutta la popolazione bovina (48 allevamenti da riproduzione) per un totale di circa 2480 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.

Si ritiene di riproporre in termini quantitativi le attività consolidate, augurandoci ovviamente che l'epidemia non si riproponga con le caratteristiche dello scorso inverno. 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 (OM 26/08/2005 e s.m.i.).

Nel corso degli ultimi mesi si sono verificati sul territorio nazionale alcuni casi di Peste Suina Africana sulla popolazione selvatica.

Le attività di monitoraggio sugli allevamenti industriali prevedono il controllo degli animali morti in allevamento, da svolgere durante il mese di giugno. Inoltre dovranno essere verificate

le condizioni di biosicurezza degli allevamenti suini a partire da quelli bradi o semi bradi, e l'1% di quelli intensivi.

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. 2 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 1 attività) presenti nel nostro territorio (33% per la Sezione 0 e 20% per ciascuna delle altre); nell'apposita tabella esplicativa di sotto evidenziata vengono declinate le attività con la % degli audit ed il relativo arrotondamento finale; il totale audit per tutte le attività presenti nel territorio AULSS4 per il 2022 inizialmente programmato in n. 28 stabilimenti per almeno n. 47 attività di cui alle Sezioni del Reg. n. 853/2004 smi, **alla luce della carenza di personale (cfr punto 5. b) viene rivisto al ribasso in n. 20 stabilimenti; chiaramente viene ricalcolato al ribasso pure il n. delle attività da verificare***; restano invece invariati i numeri dei controlli MOCA ed ADDITIVI/AROMI/COLORANTI da farsi prevalentemente 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 2022*
0	32	DEPOSITI CS	14	33	4,6	5

0	16	RICONFEZIONAMENTO RW	7,4	33	2,4	2
I	7	MACELLI SH	10	20	2	2
I	14	SEZIONAMENTO CP	28	20	5,6	6
II	2	MACELLO SH	4	20	0,8	1
II	5	SEZIONAMENTO CP	10	20	2	2
III	1	MACELLO SH	2	20	0,4	0
III	1	SEZIONAMENTO CP	2	20	0,4	1
V	10	CARNI MACINATE MM	40	20	8	8
V	10	PREPARAZIONI DI CARNE MP				
V	1	CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE MSM				
VI	15	IMPIANTO LAVORAZIONE PP	22	20	4,4	4
VII	12	CENTRO SPEDIZIONE DC	20	20	5	5
VIII	1	MERCATO ITTICO WM	1	20	0,2	0
VIII	9	IMPIANTI PRODOTTI PESCA FRESCHI FFPP	17	20	3,4	3
VIII	4	TRASFORMAZIONE PP	5	20	1	1
IX	2	TRATTAMENTO TERMICO PP	32	20	6,4	6
IX	17	TRASFORMAZIONE PP				
IX	2	STAGIONATURA PP				
X	3	CENTRO IMBALLAGGIO EPC	1,8	20	0,36	1
		MOCA	7			7
		ADDITIVI/AROMI	4			4
		REG CE 1881/2006 art 2	0			0

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 18-10-18_PROCEDURA_TOSSINFEZIONE_ALIMENTARE_REV0 (con il SIAN e il SISP)
- il 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) (cfr. note regionali prot. 430805 del 9.10.2020 e prot. 242214 del 19.6.2020).

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).

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 interna così descritta per fasi:

tab. 18a procedura interna allerte RASFF nel caso di allerte attivate dall'AULSS4

FASI	DESCRIZIONE	INCARICATO	NOTE
Fase 1: ricevimento esito di non conformità	Scarico referti : - da IZIWEB per i campionamenti ufficiali - account e fax per segnalazioni dell'OSA/OSM.	- Personale amm.vo addetto - Coordinatore Allerte (CA)	Gli addetti amministrativi e il TCA presentano al responsabile per area il referto o le comunicazioni ritenute non conformi. Se riguarda strutture CE il veterinario ufficiale deve essere subito informato
Fase 2: verifica avvio procedura di ritiro e acquisizione documenti	Verifica mediante sopralluogo	CA e Dirigente Veterinario (DV) e/o TdP incaricato	Documentazione necessaria: Verbale di campionamento, rapporto di prova, numero lotto/partita, allegato C - elenco clienti, copia del DDT di acquisto
Fase 3: Attivazione sistema allerta	Compilare: - Allegato A - Original Notification Allegare: -Rapporto di prova (referto) -Copia DDT -Allegato C - Elenco clienti - copia etichetta, foto ecc. - Firma dell'allegato A del Referente per area - invio dei documenti	CA con TdP e/o DV	- modulistica disponibile, indirizzi dei punti di contatto della Regione Veneto: \\SDINDP196\Archivio2\CARTELLA UFFICIO\ALLERTA_RASFF\MODULISTICA_NORMATIVA_RASFF\MODULISTICA
Fase 4: verifica effettivo ritiro e gestione	Verifica con sopralluogo (vedi fase 2)e documentazione	TdP e/o DV (per stab. Ce veterinario ufficiale o	

prodotto ritirato	acquisita	sostituito)	
5 ° Fase: invio esito accertamenti	- Compilare allegato F - esiti accertamenti -	- CA - Responsabile x area per la firma	La documentazione va spedita dalla sede del CA incaricato.

tab. 18b procedura interna allerte RASFF nel caso di allerte attivate da altri membri del nodo

FASI	DESCRIZIONE	INCARICATO	NOTE
1° FASE: verifica giornaliera dell'account: allerta.veterinari@aulss4.veneto.it	CA verifica l'arrivo di allerte e/o documenti di precedenti allerte	CA	
2° FASE: registrazione, inserimento in server (cartella RASFF)	Verificare la zona di competenza. Informare il responsabile di area. Inserimento della documentazione in apposita cartella assegnando un numero progressivo e stampare frontespizio e mail, all. A, original notification e lista clienti. Bisogna assegnare alla documentazione arrivata un numero di protocollo	CA	Il numero da assegnare dalla allerta è determinato dalla progressione delle allerte attivate dalla ulss 10 e da quelle in arrivo.
3° FASE: incarichi a TdP e/o DV per verifica procedure di ritiro da parte degli OSA/OSM interessati	Viene stabilito chi ha il compito della verifica del ritiro. Nel caso di dettaglianti non sottoposti a verifica, il TCA chiede via FAX i documenti indicati nella "fase 3"	Responsabile di area, tramite il CA	Per le strutture CE: CA invia comunicazione relativa all'allerta mediante e-mail o fax direttamente alla struttura ed informa il veterinario responsabile della struttura mediante telefono. Per i depositi non CE si informa lo stesso il veterinario di riferimento. Per i depositi non di competenza veterinaria contattare il SIAN per la collaborazione.

4° FASE: esecuzione delle verifiche e acquisizione di tutta la documentazione e informazioni	Verifica corretto avvio delle procedure di ritiro, le giacenze, ulteriori distribuzioni del prodotto.	DV e/o TdP	Controllare: tutti i depositi all'ingrosso ed almeno il 5% dei dettaglianti (minimo 1 sopralluogo). Verificare: Se il fornitore ha comunicato all'OSA il ritiro della merce e fornito corrette informazioni; 2) Se l'indirizzo fornito è corretto e se riguarda la sede legale al posto di quella operativa; 3) esposizione cartello informativo per il richiamo e il tempo di permanenza. Per le strutture CE il veterinario è responsabile del controllo e dell'esito di quanto richiesto. Per i depositi non CE è responsabile dell'esito e del controllo chi lo effettua (TdP o DV).
5° Fase: verifica documenti acquisiti	Lista clienti come da allegato C per i depositi all'ingrosso e Note di risposta dell'OSA al fornitore su eventuali dettaglianti che forniscono piccoli quantitativi all'ingrosso.	CA Responsabil e x area	Verifica della documentazione acquisita e in particolare la lista clienti. Se il prodotto ha subito delle modifiche (cambio lotto, trasformazione/riconfezionamento) oppure è mantenuto tal quale, in presenza di una lista clienti va compilato un follow up notification. La documentazione è disponibile al seguente indirizzo: \\SDINDP196\Archivio2\CARTELLA UFFICIO\ALLERTA_RASFF\MODULISTICA_NORMATIVA _RASFF\MODULISTICA
6° Fase: invio esiti controlli e ulteriore follow up se previsto	La compilazione dell'allegato F – esiti accertamenti – e follow up se previsto a seguito ulteriore redistribuzione.	CA Responsabil e x area	va fatto e spedito dalla sede di San Donà da parte del CA presente e firmato dal responsabile di area e protocollato

E' attivo un account di p.e. dedicato: Allerta.Veterinari@aulss4.veneto.it

Le segnalazioni di allerta alimenti pervenute si possono desumere dalle relazioni sanitarie, l'ultima delle quali (anno 2021) è allegata al presente documento.

La procedura di sopra evidenziata è stata aggiornata entro il 2021 come previsto dalla raccomandazione dell'audit regionale (cfr 21-09-27 PO RASFF SERVET REV03 comunicata alla Regione con nota prot. n. 0056462 - U 29/09/2021).

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 dell'Area C, le attività sono suddivise per macro area:

1. Sicurezza Alimentare ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale (Area B)
2. Sanità Animale ed Igiene Allevamenti (Area A-C) 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 e comunque con le principali attività ed i relativi risultati viene annualmente predisposta una apposita relazione sanitaria (inserite nel sito web).

DATI ATTIVITÀ 2021 E PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ 2022

I dati delle attività svolte sono presentati con apposite tabelle dedicate nella relazione sanitaria dei Servizi Veterinari per il 2021; detta relazione (capitolo 16.) è allegata al presente piano aziendale integrato dei controlli.

Si intende comunque rappresentare di sotto due tabelle sinottiche con le principali attività, delle aree A-SSA, B-SIAOA e C-SIAPZ, svolte nel 2021 nonché le attività programmate per il 2022; 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)
- l'impossibilità di farlo per molte attività (es. ore attività ispettiva al macello)

Per quanto riguarda il consuntivo delle attività svolte nel corso del 2021 appare evidente il sostanziale rispetto della relativa programmazione da parte delle tre UOC, tenuto conto peraltro dell'emergenza Covid-19.

Per quanto riguarda il 2022 abbiamo declinato le programmazioni dei cu negli stabilimenti riconosciuti e registrati non dettaglio nelle tabelle dalla n. 8 alla n. 17, n. 19, n. 22, n. 23 a e b, 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. del ripresentarsi dell'emergenza Covid-19
- B. ma soprattutto a motivo delle importanti carenze di personale (n.1 dirigente Veterinario Area C, n. 1 Direttore di Area C e n. 3 Tecnici della Prevenzione.

Ci sono almeno tre momenti di verifica dello stato di avanzamento della programmazione (16/04-30/9-31/12); altri momenti di verifica potranno essere svolti a causa di stato di necessità / (es. carenza improvvisa e prolungata nel tempo di personale).

Nello specifico, dopo aver rivalutato le attività alla luce dei punti A. e B. di sopra descritti, appare poco probabile raggiungere il 100% delle minime attività programmate con l'attuale organico (descritto in tab. 1).

Dovrà altresì essere monitorato il rilascio delle certificazioni export di pet-food e di alimenti di origine animale per il consumo umano. Detta attività infatti fino al 30/06/2022 ha comportato il rilascio dei seguenti certificati:

- a) n. 357 certificazioni export pet-food
- b) n. 140 certificazioni export alimenti oa per consumo umano

Il dato relativo alle certificazioni di cui al punto a) appare nettamente inferiore, mentre quello al punto b) risulta leggermente inferiore ai rispettivi dati del medesimo periodo del 2021 (rispettivamente pari a n. 388 e n. 145); ciò probabilmente a motivo del fatto che il commercio dei pet-food con i Paesi Terzi, appare diminuito a motivo del conflitto in corso in Ucraina; mentre quello di alimenti di origine animale risulta non ancora pienamente ripartito dopo l'emergenza SARS COV2. In ipotesi è plausibile che al 31/12/2022 il dato b) possa avere un trend simile a quello del 2021, fatto salvo un aumento prodotto dalla ditta entrata nel sistema export USA, proprio nel corso del 2022.

I controlli sull'etichettatura delle carni bovine (DGR n. 847 del 12/07/2022) verranno eseguiti, in attività aggiuntiva (quindi oltre l'orario di lavoro), tramite apposito progetto; ciò permetterà di non utilizzare ore destinate ad altri controlli ufficiali già programmati nelle strutture al dettaglio.

Le attività di monitoraggio degli ambiti destinati alla molluschicoltura, da diversi anni, sono programmate tramite uno specifico piano, declinato secondo le risorse a disposizione, utilizzando come metodo la valutazione del rischio (cfr. tab. 21 campionamenti programmazione 2022).

Rispetto dell'esecuzione delle attività programmate

Nel caso comunque ci fossero ulteriori diminuzioni dell'attuale organico (cfr. la specifica raccomandazione inserita nel report dell'audit regionale effettuato in data 24/09/2018), a causa di motivi attualmente non preventivabili e per cui risultasse non possibile ottenere una sostituzione, ed in tempo rapidi, delle risorse umane venute a mancare, si attueranno i seguenti passi:

- I. Verifica della possibilità di mantenimento dei controlli utilizzando i proventi di cui al DL.vo 194/2008
- 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 venuto a mancare
- 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 attività non LEA (es. consulenze, rilascio certificazioni export)
- V. Nel caso la riduzione delle attività non LEA non fosse sufficiente si ridurranno in % anche le attività LEA meno impattanti sulla Sanità Pubblica (per esempio l'ispezione nel corso della macellazione sarà sempre garantita per prima)

Di seguito le tabelle sinottiche (tab. 19 e tab. 20 con il confronto programmato/consuntivo 2021 e la programmazione 2022; 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 2021 e programmazione 2022

	2021 programmate	attività consuntivo 2021	2022 programmate	attività
partite animali controllate UVAC	np	9	np	
certificazioni spostamento animali vivi visite pre moving	np	68	np	
Certificazioni export su animali e materiale seminale	np	262	Np	
prescrizioni allevamenti avicunicoli autoconsumo	np	62	np	
influenza aviaria animali controllati	np	1.200	np	
anemia infettiva equidi controllati	np	224	np	
WND animali controllati	np	0	np	
focolai malattie infettive/infestive	np	5	np	
prelievi obex bovini/bufalini	np	77	np	
prelievi obex ovicaprini	np	136	np	
capi bovini/bufalini vigilanza bse	np	77	np	
ovicaprini vigilanza tse	np	136	np	
controlli TRACES SOA per PAT	np	251	np	
quantitativi PAT verificati con TRACES (Tonnellate)	np.	5707	np	
campioni sottoprodotti	np.	1023	np	
certificazioni sottoprodotti	np.	776	np	
controlli anagrafici completi	23	32	27	
controlli benessere allevamento	24	15	35	
controlli benessere trasporto al macello	23	23	21	
controllo benessere macellazione	14	16	13	
controlli sicurezza alimentare	1	1	1	
controlli biosicurezza	30	49	32	
controllo condizionalità	30	32	27	
controlli alimentazione animale	14	15	18	
campionamenti alimentazione animale e PNAA	54	54	46	
controlli farmaco veterinario	67	67	77	
controlli blue tongue bovina animali controllati	14	14	14	
controlli tubercolosi bovina/bufalina animali controllati	183	183	1865	
controlli brucellosi/leucosi bovina/bufalina animali controllati	369	369	2487	
controlli brucellosi ovicaprina animali controllati	457	457	605	
controlli mvs-psc-psa allevamenti controllati	9	9	9	
controlli aujeszky allevamenti controllati	np	61	np	
controlli salmonelle allevamenti avicoli campioni	13	13	15	
Controlli salmonelle/biosicurezza	14	14	15	
controlli ufficiali effettuati sui distributori di latte crudo	np		np	
controlli ufficiali effettuati nelle aziende conferenti per NC	np	7	np	
mostre/fiere/esposizioni/circhi	np	13	np	

greggi vaganti	np	10	np
cani randagi controllati	np	323	np
di cui catturati ed inviati in canile	np	33	np
di cui restituiti direttamente ai proprietari	np	290	np
cani iscritti in anagrafe canina	np	43.822	np
cani randagi e gatti in libertà sterilizzati e altri interventi chirurgici	np	563	np
censimento colonie feline	np	52	np
animali feriti/soccorsi e malati/curati	np	72	np
registro avvelenamenti animali: casi seguiti	np	13	np
gestione operazioni BAC ANACANI	np	2.103	np
passaporti rilasciati animali d'affezione	np	273	np
controllo animali morsicatori	np	221	np
categorizzazione cani morsicatori	np	105	np
Igiene urbana/extraurbana-sospetti maltrattamenti su animali	np	57	np
Attività autorizzative nel settore di competenza	np		np

np: non programmabili

tab. 20 SIAOA tabella sinottica attività 2021 e programmazione 2022

tipologia attività	2021 attività programmate	2021 attività svolte	2022 attività programmate
partite alimenti o.a. controllate UVAC	23	23	np
non conformità rilevate	np	0	np
campioni alimenti	365	570	3
non conformità rilevate	np	10	np
piano di sorveglianza igienico-sanitaria dei molluschi bivalvi (campioni mel+acqua)	363	326	303 ** (267 MBV + 36 acqua di mare)
non conformità rilevate	np	6	np
proposte ordinanze	np	12	np
documenti di trasporto ddr gestiti	np	189	np
verifiche zone pesca	np	0	np
non conformità rilevate	np	0	np
ispezioni pescherecci	10	10	10
non conformità rilevate	np	0	np
ispezione punti di sbarco	3	4	3
non conformità rilevate	np	1	np
RASFF allerte prodotti alimentari e mangimi segnalate da aulss4	np	2	np
RASFF allerte prodotti alimentari e mangimi segnalate da fuori aulss4	np	45	np
cu negli stabilimenti: stabilimenti in anagrafe*	502	504	504
cu negli stabilimenti: attività produttive in anagrafe*	841	869	869
cu negli stabilimenti: stabilimenti da ispezionare*	163	149	189
cu negli stabilimenti: attività da ispezionare*	267	320	287
cu negli stabilimenti: ispezioni*	312	1777	310
cu attività: ispezioni*		6595	
cu negli stabilimenti: criteri*	2575	75457	2403

stabilimenti con non conformità rilevate	np	11	np
attività con non conformità rilevate	np	48	np
audit in stabilimenti*	26	28	20*
audit su attività*	48	68	47*
audit: procedure controllate*	np	1373	np
stabilimenti auditati con non conformità rilevate*	np	25	np
attività auditate con non conformità rilevate*	np	565	np
controlli moca	7	7	7
controlli moca: nc	np	1	np
controlli additivi/aromi/coloranti	4	7	4
controlli additivi/aromi/coloranti: nc	np	1	np
controlli REG CE 1881/2006 art 2	0	0	0
controlli etichettatura carni bovine	15	15	19
non conformità rilevate	np	0	np
ispezione negli stabilimenti di macellazione riconosciuti ore (MSU in macello compresa)	np	3689,10	np
capi avicoli macellati stab riconosciuti	np	13943644	np
capi selvaggina da penna macellati	np	0	np
capi avicoli macellati stab registrati	np	6369	np
capi cunicoli macellati stab registrati	np	1389	np
capi bovini/bufalini macellati	np	3218	np
capi suini macellati	np	333	np
capi ovini macellati	np	1735	np
capi caprini macellati	np	708	np
capi equidi macellati	np	1	np
capi ratiti macellati	np	44	np
capi selvaggina da pelo allevata	np	0	np
suini macellati autoconsumo con esame trichinoscopico	np	328	np
cinghiali cacciati per autoconsumo con esame trichinoscopico	np	8	np
esposti/segnalazioni inconvenienti di igiene degli alimenti di origine animale	np	23	np
certificazioni export alimenti oa	np	295	np
istruttorie riconoscimento strutture di cui:			
decreti sospensione	np	0	np
decreti revoca	np	2	np
decreti condizionati	np	1	np
decreti definitivi (compreso F2 ed F4)	np	7	np
decreti definitivi alimenti particolari	np	0	np
prese atto F5	np	3	np
F6	np	0	np
altre pratiche	np	1	np
consulenze/nulla osta scritte area B	np	9	np
incontri consulenza area B	np	23	np
consulenze/nulla osta scritte area B e AC*	np	0	np
incontri consulenza area B e AC*	np	0	np

np: non programmabili

tab. 21 campionamenti programmazione 2022

PROGRAMMAZIONE NAZIONALE	PROGRAMMAZIONE REGIONALE	TIPOLOGIA/MATRICI	LUOGO	N. CAMPIONI	N. ANALISI	N. PARTITE	NOTE	SERVIZIO
DGISAN prot. 45267-14/12/2021	prot. 21-12-24_RegVen_601558 del 24/12/2021 piano mon.- test istologico 2022	ISTOLOGICO	MACELLO BOVINI: VITELLI			1		SIAOA
		ISTOLOGICO	MACELLO BOVINI: VITELLONI			1		SIAOA
DGSAF-MDS-P 0019259-11/08/2021-	prot. 0044688 del 01/02/2022 programma regionale sorveglianza EST ovicaprine-2022	TSE	MACELLO/ALLEVAMENTO OVINI	20 minimo			ovini morti di età sup 18 mesi	SIAOA-SIAPZ-SSA
		TSE	MACELLO/ALLEVAMENTO CAPRINI	46 minimo			tutti i caprini macellati e caprini morti di età sup 18 mesi	SIAOA-SIAPZ-SSA
PNA 2022	UOSAFV 84752 del 23/02/2022	PNA	ALLEVAMENTO/DISTRIBUZIONE MANGIMI	45+1BSE				SIAPZ-SSA
PNR 2022 DGISAN 44762-9/12/2021	prot. 0602385 del 27/12/2021	PNR	MACELLO/STAB 853	182				SIAOA
		PNR	ALLEVAMENTO	85				SIAPZ-SSA
PRIC 2022	prot. 0192532 del 28/04/2022	PRIC monitoraggio delle sostanze indesiderabili negli alimenti	ALIMENTI DISTRIBUZIONE	0			In attesa disposizioni regionali si si rifà al PRIC 2020	SIAOA
		PRIC CHIMICO (compreso monitoraggio e sorveglianza M1*)	PRODUZIONE/LAVORAZIONE/DISTRIBUZIONE ALIMENTI	68 (*)				SIAOA
		PRIC FISICO		0				SIAOA
		PRIC MICROBIOLOGICO CRITERI PROCESSO (produzione)* esclusi i tamponi per salmonella e campylobacter		19	40			SIAOA
		PRIC MICROBIOLOGICO CRITERI SICUREZZA (produzione)		24	66			SIAOA
		PRIC MICROBIOLOGICO CRITERI SICUREZZA (distribuzione)		57	130			SIAOA
		LATTE CRUDO		DISTRIBUTORI	2	14		

DGSAF-DGISAN prot. 0000144 del 05/01/2022 piano AMR Decisione (UE) 2020/1729 anno 2022	UOSA 0027944 del 21/01/2022 e 0043702 del 31/01/2022	CARNI POLLO E TACCHINO E INTESTINI CECHI POLLO	DISTRIBUZIONE/MA CELLO POLLI	4 + 15 (2 pollo + 2 tacchino + 15 intestini cechi pollo)				SIAOA
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. 2073/2005*	prot. 0192532 del 28/04/2022	CARCASSE SUINE CARCASSE OVICAPRINE CARCASSE BOVINE AVICOLI	MACELLI AULSS4	11 1 5 30			Numero campioni come previsto dalla tab. 6 a pag. 8 della procedura "PO_CONTROLLA I_SALMONELLA _UNGULATI_AVI COLI_rev_2020 " prot. 38909/202 0 del 20-07-21; in aggiunta n. 1 campione per la nuova attività La Nuova Fattoria di Bravin Filippo. Dati macellazioni 2020 ricavati da "21-02- 01_SCHEDA_MA CELLAZIONI_AU LSS4_2020_CO MPLETA" [Archivio2\CART ELLA UFFICIO\FLUSSI _REND_2007- 2020\2020\ARE A_B\MACELLAZI ONI	SIAOA
piano mon UVAC Veneto 2022 prot.982/2022/VR/P/ 413-403-405-439- 444		ALIMENTI/MANGI MI/ANIMALI VIVI INTRODOTTI DA PAESI UE	STAB 853/ ALLEVAMENTI	secondo richiesta UVAC				SIAOA- SIAPZ-SSA
		FITOPLANCTON		36			Nel piano di monitoraggio 2022 non sono stati conteggiati i cuori in quanto tale specie, stante l'impossibilità	SIAOA

	Piano di monitoraggio Molluschi anno 2022	MBV	AMBITI PRODUZIONE MBV	267			ad avere in una stessa area di produzione specie di zona A (vongole) e specie di zona B (cuori), sarà oggetto di richiesta di eliminazione dalla classificazione. Inoltre i canestrelli e le capesante, che fino all'anno scorso avevano monitoraggi separati per parametri microbiologici e chimici, sono stati riuniti sotto il termine "Pettinidi" riducendo così il numero totale di campioni per ambito, stante anche la notevole riduzione (e il conseguente aumento di prezzo al mercato) di capesante raccolte.)	
piano straord. camp. pesci valli da pesca laguna nord ricerca hg	prot. 497411-19/11/2019	TELEOSTEI	VALLI DA PESCA LAGUNA NORD VE	3			Cfr proposta di nuove modalità operative prot. 0014137 del 04/03/2022	SIAOA
PIANO DI MONITORAGGIO 2022 RADIOATTIVITÀ Rete SIRAV 13 prot. 0002770 14/01/2022	Regione Veneto: prot. 0042472 del 31/01/2022	PESCE DI MARE	PRODUZIONE REGIONALE	0	0			SIAOA

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

ragione sociale	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 strutturale + gestionale **	ALL_IX_LG_1099_BENESSERE_ANIMALI_MACELLO.pdf solo gestionale
AZ AGR LA NUOVA FATTORIA DI BRAVIN FILIPPO	PORTOGRUARO	CE IT C2M84	maggio					1	0
AZIENDA AGRICOLA ANTICHE MURA DI DAINESE GIORGIO	IESOLO	CE IT 9/3186 L	serafin					1	0
PRA' D'ARCA	CEGGIA	CE IT Q5Q8B	serafin				2	1	0
AZIENDA AGRICOLA SUT PIETRO	CINTO CAOMAGGIORE	CE IT J6U2D	maggio					1	0
MANZINI CARNI SRL	ERACLEA	CE IT 1936M	serafin			4		1	1
MACELLO MARSON DI ZANET MARIA MERY	PRAMAGGIORE	CE IT U4M65	maggio		1	1	1	1	0
PACCHIEGA ARMIDO	CAORLE	CE IT F9M8C	sospeso						
MALOCCO VITTORIO E FIGLI SPA	TORRE DI MOSTO	CE IT 093M	maggio	6				1	1
AVICOLA VENETA SCAPA	SAN DONA' DI PIAVE	CE IT 0297M	missagia	6				1	1
				12	1	5	3	8	3

ragione sociale	comune insediamento	n. registrazione	veterinario incaricato	verifica Reg 1099/2009 strutturale+gestionale
Az. Agr. Remo di Mutton Emanuela	MUSILE	50000014	serafin	1
Prata Antonio PPL	ERACLEA	50077104	serafin	1
Società Agricola Annia SS di Pasquon Alessandro & C. PPL	TORRE di MOSTO	050086930	attualmente non attivo	0
				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 prelievo 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 4_PO_22-02-25_12247_VERIFICA_EFFICACIA_CU_REV9

Le attività da sottoporre a verifica nel 2022 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

- un audit interno sulle attività di certificazione (interesserà tutte e tre le UOC)

Criteri di scelta dell'attività di certificazione da sottoporre ad audit interno:

- attività mai sottoposta a supervisione
- attività con almeno una importante non conformità accaduta nel corso dell'anno precedente
- attività di importante impatto per diversi stabilimenti di prodotti di origine animale e sottoprodotti o attività zootecniche

13. ATTIVITÀ DI VERIFICA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

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 2022 sono programmate verifiche in ordine a corretta gestione ed uso dei DPI in allevamento:

- almeno n. 1 supervisione di un veterinario ufficiale durante attività di ispezione in allevamento.

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

Nel corso del 2022 sono programmate verifiche in ordine a corretta gestione ed uso dei DPI al macello:

- almeno n. 1 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' in programma la valutazione della gestione unitaria del sistema RASFF, mediante regole condivise ed in ipotesi mediante una procedura unica.

15. INTERVENTI PER SEGNALAZIONI DI MALATTIE VEICOLATE DA ALIMENTI

E' stata definita una procedura operativa (18-10-18_PROCEDURA_TOSSINFEZIONE_ALIMENTARE_REV0) che coinvolgendo altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione (SISP e SIAN) permette 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;

Inoltre è stata adottata da qualche anno, ai sensi della circolare "botulismo e sicurezza alimentare: indirizzi operativi" DGISAN 0028167-P del 06/07/2017", la procedura operativa 17-10-30_PROCEDURA_BOTULISMO_SICUREZZA_ALIMENTARE_AULSS4_FORMAT_rev0.pdf utile a rendere omogenee le attività delle U.O. che operano nella Sicurezza Alimentare e fra queste e il SISP.

16. DOCUMENTO ALLEGATO

Relazione Sanitaria 2021 delle U.O.C. dei Servizi Veterinari (SSA-SIAOA-SIAPZ)