

Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria

2015-2018



Regione
Lombardia

Realizzato con la collaborazione di:



Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna



Centro di Ricerca in Economia e Management in Sanità e nel Sociale



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE
E SANITÀ PUBBLICA

TITOLO 1 PRINCIPI DI RIFERIMENTO.....	8
La Sanità Veterinaria in Regione Lombardia.....	9
La tutela della salute e della qualità della vita come diritto fondamentale	10
La persona al centro dei processi e delle azioni del sistema sanitario	10
Omogeneità, standardizzazione e trasparenza nel processo di erogazione delle prestazioni	11
Flessibilità e semplificazione.....	12
La partecipazione e la responsabilizzazione degli operatori economici e sanitari	14
TITOLO 2 STATISTICA DESCRITTIVA DEL SISTEMA VETERINARIO E AGROALIMENTARE LOMBARDO	15
I parametri socio-economici, le risorse umane e le strutture produttive	15
<i>Il sistema agroalimentare lombardo, contesto economico europeo e sistema dei controlli.....</i>	<i>15</i>
Dinamica delle imprese attive	16
Produzione e occupazione agricola	16
Aziende zootecniche	17
Stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale	18
Commercio Internazionale	20
Personale a livello nazionale e regionale	26
Sanità Animale	28
Bovini.....	28
Sistema d'identificazione e registrazione	29
Brucellosi e Leucosi	31
Tubercolosi.....	31
Blue Tongue	31
Encefalopatia spongiforme bovina (BSE).....	32
Paratubercolosi	32
Rinotracheite Bovina Infettiva (IBR)	32
Batteri Contagiosi.....	34
Ovicapriini	35
Sistema d'identificazione e registrazione	35
Brucellosi.....	36
Scrapie.....	37
Piano di selezione genetica	37
Suini	38
Sistema d'identificazione e registrazione	39
Malattia di Aujeszky	40
Malattia vescicolare (MSV).....	41
Peste suina classica	41
Biosicurezza negli allevamenti suini	41
Avicoli	42

Influenza aviaria	42
Piano nazionale di controllo della salmonellosi negli avicoli	43
Biosicurezza Avicoli	47
Api	48
Animali d'affezione	50
Lotta al randagismo.....	52
Rabbia	53
Animali selvatici	54
Trichinosi	54
West Nile.....	55
Benessere animale	57
Farmacosorveglianza	58
Alimentazione animale	60
Sottoprodotti di origine animale (SOA)	63
Sicurezza Alimentare	65
Attività di controllo ufficiale	65
Stabilimenti riconosciuti.....	65
Stabilimenti registrati.....	65
Latte e prodotti a base di latte.....	66
Piano monitoraggio latte crudo.....	66
Piano di verifica dei requisiti del latte crudo alla stalla	68
Piano Aflatossine.....	70
Piano <i>Listeria monocytogenes</i>	70
Piano Alpeggi.....	72
Controlli su prodotti a base di carne	73
Piano di sorveglianza sulla prevalenza di <i>Salmonella spp</i>	73
Controllo zoonosi trasmesse dagli alimenti.	74
Controlli alla macellazione - Attività di Macellazione	77
Controllo residui - Piano Nazionale Residui (PNR)	79
Allerta	81
Sanzioni	83
TITOLO 3 IL PROCESSO DI DEFINIZIONE DEGLI OBIETTIVI E DELLE PRIORITA'	84
Modello operativo	84
Obiettivi vincolanti.....	85
<i>Mantenimento dello stato d'indennità degli allevamenti.....</i>	<i>85</i>
<i>Mantenimento delle condizioni d'igiene e sicurezza degli alimenti</i>	<i>85</i>
<i>Garantire l'applicazione puntuale e omogenea delle misure di controllo.....</i>	<i>87</i>
Scorecard generale.....	87
Obiettivi strategici	90
<i>Obiettivi strategici di Sicurezza Alimentare:</i>	<i>90</i>
Approccio di filiera alla sicurezza alimentare	90

Riduzione della prevalenza di <i>Salmonella spp.</i> nei prodotti alimentari di OA	90
Tracciabilità dell'impiego del farmaco veterinario	90
Riduzione della prevalenza di <i>E. coli</i> VTEC nei formaggi a latte crudo.....	91
Riduzione della prevalenza di <i>Listeria monocytogenes</i> in taluni prodotti DOP.....	91
Monitoraggio in alimenti di origine animale dei contaminanti ambientali.....	91
Definizione di misure di flessibilità	91
Supporto all'internalizzazione delle imprese del settore alimentare	92
Obiettivi strategici di Sanità Animale	92
Piano Aujeszky	92
Piano Paratubercolosi bovina.....	92
Piano per la creazione di nuclei di selezione genetica per la resistenza alla Scrapie	92
Piano regionale di controllo delle misure di protezione degli animali allevati e utilizzati ai fini sperimentali	92
Piano regionale triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione	93
Piano di monitoraggio delle Macellazioni Speciale di Urgenza (MSU) e dell'abbattimento delle bovine a fine carriera in allevamento .	93
<i>Sviluppo coordinato e integrato dei sistemi informativi regionali</i>	<i>93</i>
TITOLO 4 CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO DELLE ATTIVITA' DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	96
La graduazione del rischio degli allevamenti.....	98
Graduazione del rischio nel settore della sicurezza alimentare	101
<i>Stabilimenti riconosciuti</i>	<i>102</i>
<i>Stabilimenti registrati</i>	<i>102</i>
Graduazione del rischio nell'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.....	106
TITOLO 5 LA MISURAZIONE E VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE	109
Linee guida metodologiche per la misurazione e valutazione della <i>performance</i>	109
Modello di governo	112
Valutazione della <i>performance</i>	113
<i>Indicatori di performance</i>	<i>115</i>
<i>Scelta degli indicatori</i>	<i>117</i>
<i>Indicatori di performance da utilizzare</i>	<i>117</i>
Indicatori di contesto	118
Indicatori di processo	119
Indicatori di risultato	124
Indicatori d'impatto.....	125
Sistema di controllo.....	126
Sistema di rendicontazione	127
TITOLO 6 GLI STRUMENTI PER LA REALIZZAZIONE DEGLI OBIETTIVI STRATEGICI	128
Modelli operativi standard	128
Reti di epidemiosorveglianza.....	131

Attività di ricerca e progetti sperimentali	133
Formazione e aggiornamento del personale	135
Predisposizione di eventi e di altre forme di comunicazione	136
Programma Sperimentale di Controllo Coordinato tra le Autorità Competenti	137
<i>Attività di controllo integrato sulle filiere dei prodotti a base di latte e altri prodotti.</i>	<i>139</i>
<i>Attività di controllo in prodotti ittici</i>	<i>140</i>
<i>Attività di controllo di animali e prodotti di origine animale</i>	<i>141</i>
<i>Attività di farmacovigilanza.....</i>	<i>141</i>
<i>Attività di controllo presso strutture di ristorazione pubblica e di deposito alimenti.....</i>	<i>142</i>
Coinvolgimento delle associazioni dei consumatori/produttori	143
Partnership	144
<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale</i>	<i>144</i>
<i>Università degli Studi di Milano.....</i>	<i>146</i>
Sistema Regionale di Audit	148
TITOLO 7 LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE PER LA GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE TERRITORIALI	150
Risorse umane e organizzazione	150
Elementi caratteristici del piano aziendale	152
Scorecard per la definizione degli obiettivi locali.....	154
Attività integrata di controllo	155
Semplificazione dei controlli per la Sicurezza Alimentare e la Sanità Pubblica Veterinaria	156
Piano sicurezza alimentare Expo 2015	158
Piani aziendali straordinari di controllo in materia di sicurezza alimentare	161
<i>Piano di controllo EXPO 2015.....</i>	<i>163</i>
Il confronto per Aree omogenee: i principi del Sistema di <i>Benchmarking</i>	166
<i>Il confronto continuo e il miglioramento del sistema</i>	<i>168</i>
TITOLO 8 LA STRATEGIA DI COMUNICAZIONE ESTERNA	170
La comunicazione del Piano	170
Il ruolo strategico dei DPV nel processo di comunicazione	172
Strumenti del processo di comunicazione	173
ALLEGATI.....	175

TITOLO 1

PRINCIPI DI RIFERIMENTO

Il Presente Titolo 1, accoglie integralmente la precedente versione del PRISPV 2012-2014 e rinnova i seguenti principi:

1. L'etica, la tutela della salute come diritto fondamentale, nonché la promozione del benessere e della qualità della vita;
2. La centralità della persona e la protezione degli interessi dei consumatori;
3. L'omogeneità, la standardizzazione e la trasparenza nel processo di erogazione delle prestazioni;
4. La flessibilità e la semplificazione;
5. La partecipazione e la responsabilizzazione degli operatori economici e sanitari.

Il PRISPV s'inserisce in un quadro istituzionale e normativo complesso e articolato che vede la necessità di armonizzare la normativa regionale nel rispetto sia del contesto istituzionale nazionale, sia dei principi della Comunità Europea. Pertanto, la cornice normativa entro la quale è delineata la progettualità del presente documento è caratterizzata dalle più recenti disposizioni a livello regionale (Piano Sanitario Regionale), nazionale (Piano Sanitario Nazionale), europeo (Raccomandazioni CE) ed internazionale (OMS).

Il documento si fonda sulla consapevolezza della necessaria revisione rispetto all'evoluzione e alla riforma in atto nel contesto sanitario e socio sanitario lombardo in coerenza con la struttura e i criteri fondanti del Piano Nazionale Integrato.

Occorrerà pertanto fare riferimento alle linee evolutive che impongono nuovi modelli organizzativi al fine di garantire l'appropriatezza delle prestazioni e, quindi, il governo di un sistema caratterizzato da cambiamenti demografici, epidemiologici, dall'evoluzione scientifica e tecnologica e - allo stesso tempo - da crescenti disparità socioeconomiche e da risorse limitate.

In un periodo di profonda crisi economica e sociale come quello attuale, gli investimenti

in prevenzione veterinaria sono uno strumento strategico per la tutela della salute umana, in quanto migliorano la sicurezza della catena alimentare (Mc Kee *et al.*, “*Investing in health*”, 2005).

La Sanità Veterinaria in Regione Lombardia

Prima di entrare nel merito dell'illustrazione dei singoli principi che ispirano il presente Piano, si ritiene opportuno aprire il documento con una breve panoramica di presentazione della strategia della Veterinaria Pubblica in Regione Lombardia.

Tale passaggio è fondamentale per garantire una piena comprensione dei macro ambiti di attività della prevenzione veterinaria, da parte di tutti i portatori d'interesse (tra cui, *in primis*, i cittadini) che vivono e operano nel contesto lombardo.

E' possibile ricondurre gli interventi della sanità pubblica veterinaria a cinque macro ambiti, profondamente interconnessi tra loro:

1. Sicurezza degli alimenti di origine animale;
2. Sanità e benessere animale;
3. Alimentazione animale e farmaci;
4. Commercio con l'estero (impatto sull'attività economica);
5. Animali da compagnia.

La veterinaria pubblica regionale spazia pertanto dalla prevenzione umana e animale, al supporto al mondo economico della produzione, fino alla dimensione etica, ovvero il concetto della salute in senso olistico.

Trasversale a tutte le aree d'intervento della Veterinaria Pubblica di Regione Lombardia, infatti, è il concetto fondamentale di “*One Health*” tracciato in ambito internazionale quale approccio interdisciplinare e globale alla salute e al benessere delle persone e degli animali. Tale concetto è adottato da Regione Lombardia attraverso la promozione di un approccio integrato alla tutela della salute pubblica tra i diversi soggetti che costituiscono il sistema sanitario lombardo – approccio che non può prescindere dalla garanzia della sostenibilità economica di lungo periodo.

La tutela della salute e della qualità della vita come diritto fondamentale

Il Piano è stato sviluppato in coerenza con i seguenti principi dello Statuto Regionale e del Programma Regionale di Sviluppo della X Legislatura: (i) la tutela della salute e della qualità della vita come diritto fondamentale; (ii) la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali; (iii) la sussidiarietà orizzontale, riconoscendo l'autonoma iniziativa dei cittadini, singoli e associati, delle famiglie, delle formazioni e delle istituzioni sociali, delle associazioni e degli enti civili e religiosi.

Nel rispetto dei principi internazionali, il PRISPV 2015-2018, coerentemente con l'indicazione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nel 1996, abbraccia la definizione di Sanità Pubblica come "insieme degli sforzi organizzati della società per sviluppare politiche per la salute pubblica, realizzare la prevenzione delle malattie, assicurare la promozione della salute e favorire l'equità sociale nell'ambito di uno sviluppo sostenibile", ponendo l'accento sull'importanza che riveste il valore della "promozione della salute" come strumento per "conferire alla popolazione i mezzi per assicurare il maggior controllo sul proprio stato di salute".

La persona al centro dei processi e delle azioni del sistema sanitario

Secondo pilastro del presente PRISPV 2015-2018 è il principio della centralità della persona, coerentemente con il Piano Socio Sanitario Regionale 2010-2014 e il Programma Regionale di Sviluppo della X Legislatura. Si richiama il PSSR in cui si afferma che l'obiettivo è il "raggiungimento di un traguardo più generale di benessere psicologico, fisico, sociale e spirituale che consenta alla persona di raggiungere e mantenere il potenziale personale nella famiglia, nella società e nei diversi momenti di vita".

Accanto alla garanzia della centralità della persona e della famiglia, il PSSR afferma la necessità di un approccio integrato per il raggiungimento di questi obiettivi, attraverso una visione multifattoriale del "benessere" complessivo inteso come l'insieme di "patrimonio genetico, ambiente fisico e sociale, comportamenti e stili di vita individuali e collettivi". È pertanto evidente come "i maggiori risultati raggiunti, in termine di prevenzione, siano da attribuire alle azioni di sistema che hanno consentito che la

società, nel suo complesso, migliorasse le condizioni dell'ambiente, delle abitazioni, degli ambienti di vita collettiva e dei luoghi di lavoro, dei servizi di distribuzione dell'acqua, della raccolta e smaltimento dei rifiuti, della produzione e preparazione degli alimenti”.

La tabella che segue (Figura 1) sintetizza le macro-aree e gli ambiti d'intervento del PRISPV.



Figura 1 - Ambiti d'intervento del Piano PRISPV.

Omogeneità, standardizzazione e trasparenza nel processo di erogazione delle prestazioni

Al fine di favorire la trasparenza e garantire la certezza delle prestazioni, come risposta alle esigenze e ai bisogni del territorio e della società, è necessario sia rendere omogenee le attività di controllo, sia rendere equivalenti i controlli con i sistemi di gestione esistenti a livello internazionale.

In questa logica sono stati definiti gli standard operativi per le ASL, Autorità Competenti Locali, al fine di garantire omogeneità dei processi produttivi e dei controlli a essa correlati ed anche trasparenza nei confronti degli operatori della filiera alimentare e dei consumatori.

In particolare, tali indicazioni operative hanno lo scopo di:

- garantire la conformità con le indicazioni europee;
- garantire la coerenza tra le fasi dell'attività produttiva e i requisiti prefissati;
- garantire la possibilità di esportazione dei prodotti agro alimentari;
- monitorare in modo omogeneo l'attività sul territorio regionale;
- promuovere l'efficacia e l'efficienza, migliorando la crescita economica e la coesione.

Tali indicazioni operative garantiscono inoltre che le attività delle ASL siano coerenti con il raggiungimento dei loro obiettivi dettati dall'analisi di contesto e dei rischi a esso correlati. Grazie a questo strumento la Regione è in grado di governare, monitorare e garantire le diverse attività di prevenzione veterinaria in modo omogeneo sul proprio territorio.

A fianco delle indicazioni operative, infine, si pone l'accento sull'importanza del Regole di Sistema, che - attraverso la definizione di obiettivi di sistema, gestionali e operativi (con i relativi indicatori) - garantiscono omogeneità, standardizzazione e trasparenza nel processo di erogazione delle prestazioni.

Flessibilità e semplificazione

Si specifica che il presente Piano, oltre alle indicazioni operative di omogeneizzazione, intende perseguire i principi di semplificazione e di flessibilità in materia di controlli sull'igiene dei prodotti alimentari. Lo scopo è di offrire flessibilità alle imprese alimentari al fine di poter garantire soluzioni per situazioni specifiche senza compromettere la tutela della sicurezza alimentare, né imporre alle imprese di conformarsi a norme o procedure che non siano coerenti con il contesto specifico della loro attività, né alla loro natura e dimensione.

Coerentemente con le indicazioni della Commissione Europea sulla flessibilità in materia d'igiene, nelle quali erano concessi deroghe e adattamenti da obblighi specifici (Commissione Europea, Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene", 2010), il presente Piano recepisce integralmente anche i principi contenuti nella DGR n. 1105 del 20/12/2013 "Disposizioni regionali d'indirizzo programmatico in materia di coordinamento, trasparenza e semplificazione dei controlli nel settore della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria".

Attraverso il “Tavolo regionale di coordinamento per la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria” è favorito lo sviluppo del sistema dei controlli nel settore della sicurezza alimentare in termini di razionalizzazione, trasparenza, efficacia e appropriatezza dei controlli e approvato un “piano di coordinamento” rivolto al sistema istituzionale della P.A. con competenze in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali al fine di individuare le modalità di raccordo e coordinamento delle attività di controllo.

Il “Manuale Operativo delle Aziende Sanitarie Locali”, inoltre, ha lo scopo di definire le procedure per la conduzione dei controlli da parte dei Servizi delle ASL della Regione Lombardia deputati al controllo ufficiale in campo alimentare con i seguenti obiettivi:

- definire le procedure operative delle attività che compongono il controllo ufficiale;
- riconoscere un sistema di graduazione del rischio correlato con le caratteristiche delle attività produttive, degli alimenti, dei mangimi, etc.;
- progettare un sistema di *audit* (dei sistemi organizzativi e gestionali, dei processi, dei prodotti), nell’ottica del miglioramento continuo;
- revisione del sistema di raccolta, elaborazione e valutazione dei dati del controllo ufficiale;
- sviluppare competenze sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità (Regolamento CE n. 882/2004).

Si ricorda che le procedure basate sui principi del sistema HACCP possono essere applicate in maniera flessibile secondo il contesto di riferimento. Infatti, al fine di ridurre gli oneri ingiustificati a carico delle microimprese del settore alimentare, rendendo più efficaci i controlli ufficiali, si richiama quanto previsto dalla suddetta Delibera Regionale: “I sette principi del sistema HACCP, possono essere applicati a qualsiasi segmento della filiera alimentare, anche se deve essere prevista una flessibilità che conduce a un’applicazione semplificata per alcune imprese alimentari”.

La partecipazione e la responsabilizzazione degli operatori economici e sanitari

L'impegno verso il rafforzamento della responsabilizzazione a tutti i livelli della filiera alimentare è fondamentale per garantire l'efficacia delle misure di prevenzione, così come richiesto dalle recenti normative nazionali e regionali in materia di sanità e igiene, che recepiscono le direttive comunitarie.

Solo attraverso un'azione sinergica da parte di tutti gli operatori coinvolti nelle diverse attività inerenti la produzione, la trasformazione e la distribuzione fino al consumo dell'alimento è garantito il principio secondo cui i controlli non devono essere più concentrati unicamente sul luogo di allevamento e di produzione o sul prodotto finale, ma devono essere integrati lungo tutta la filiera.

Si richiama inoltre il principio della responsabilizzazione degli operatori economici del settore alimentare che "sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti; essi dovrebbero pertanto essere legalmente responsabili, in via principale, della sicurezza degli alimenti" (Regolamento Comunitario 178/2002).

Rafforzando il coinvolgimento e la comunicazione al consumatore quale fattore decisivo nel garantire il governo complessivo della sicurezza alimentare, il presente Piano intende porre al centro il consumatore, attraverso una strategia di pieno riconoscimento del suo ruolo attivo e consapevole. Il governo della filiera agro-alimentare, infatti, deve necessariamente basarsi su un dialogo continuo con i consumatori, in un'ottica di miglioramento dell'efficacia delle azioni di prevenzione.

TITOLO 2

STATISTICA DESCRITTIVA DEL SISTEMA VETERINARIO E AGROALIMENTARE LOMBARDO

Al sistema sanitario è richiesto di individuare obiettivi prioritari di prevenzione veterinaria sulla base *in primis* della tutela della salute pubblica ma anche di orientamenti che diano sostegno e stimolo all'economia di settore. Nello stesso tempo il sistema veterinario è chiamato a una programmazione appropriata con un corretto utilizzo delle risorse in termini di efficienza ed efficacia. Obiettivi realistici e concreti possono pertanto essere individuati solo sulla base delle evidenze scientifiche disponibili e grazie alla conoscenza del patrimonio animale allevato nelle strutture zootecniche presenti sul territorio e della sua distribuzione, degli stabilimenti di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti di origine animale e della situazione economica entro cui si muove il nostro sistema produttivo. In quest'ottica sono stati attivati l'Osservatorio Statistico della Prevenzione Veterinaria in collaborazione con Éupolis e l'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regione Lombardia (IZSLER) al fine di definire un cruscotto direzionale per il governo del sistema. Dall'elaborazione dei dati, forniti dai sistemi informativi, inerenti al triennio 2010-2013 scaturisce una fotografia della realtà del territoriale che viene così di seguito descritta.

I parametri socio-economici, le risorse umane e le strutture produttive

Il sistema agroalimentare lombardo, contesto economico europeo e sistema dei controlli

La Lombardia rappresenta una delle regioni più importanti a livello italiano ed europeo: la sua rilevanza economica è confermata dall'analisi del suo PIL, che nel 2013 era di poco superiore ai 263 miliardi di €, a fronte di un PIL italiano di circa 1.365 miliardi di euro. Facendo una rapida proporzione, ne consegue che il PIL lombardo è pari a circa il 19,3% di quello italiano (fonte: conti economici regionali ISTAT).

Il settore agroalimentare (produzione di alimenti di origine vegetale e animale, loro trasformazione e commercializzazione) rappresenta il 3,7% del PIL regionale, quando si

considera la sola produzione agro-industriale, e l'11,5% quando si tiene conto anche dei margini di commercio e di trasporto.

Dinamica delle imprese attive

L'esame dei dati raccolti evidenzia che nel periodo 2009-2014 (primo semestre; Figura 2) le imprese attive nel settore alimentare presentano un andamento positivo mentre il totale delle imprese degli altri settori rimane sostanzialmente immutato.

Si assiste inoltre a una diminuzione del numero di aziende agricole, calo collegato a difficoltà di sbocchi commerciali per le piccole imprese a favore di quelle di grandi dimensioni.

Dai dati (ISTAT, rapporto sulla competitività dei settori produttivi. Edizione 2014) emerge che l'industria alimentare è tra i top performer nel periodo 2010-2013 sulla base del fatturato totale.

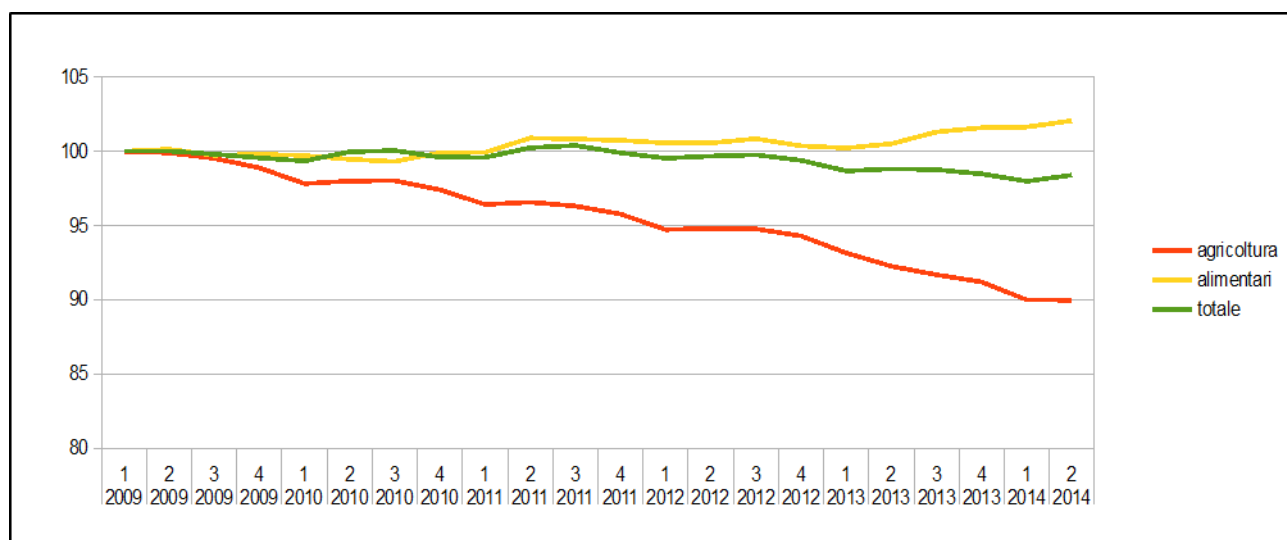


Figura 2: Imprese attive, industria alimentare, agricoltura e totale imprese Lombardia 2009-2014. Fonte dati: Infocamera/Movimprese elaborazione Éupolis Lombardia.

Produzione e occupazione agricola

Nella tabella sotto riportata (Figura 3) sono rappresentati i valori delle produzioni dei prodotti di origine animale della Lombardia rispetto alla produzione nazionale, tali valori testimoniano che nella Regione è prodotto il 42% del latte, il 38% della carne suina, il 22% della carne bovina, il 16% della carne di pollo e il 17% di uova.

ANNUALITA'	2011	2012	2013
Carni	2,434.3	2,575.0	2,597.9
-bovine	799.6	831.2	784.0
-suine	1,091.6	1,159.3	1,202.4
-avicole	452.4	491.2	515.0
Latte	1,657.8	1,710.6	1,747.9
Altri prodotti zootecnici	202.0	262.0	259.3
Prodotti zootecnici non alimentari	0.2	0.2	0.2
Allevamenti zootecnici	4,294.3	4,547.8	4,605.3
Attività dei servizi connessi	529.8	556.0	577.2
TOTALE PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI AGRICOLI	7,021.2	7,214.3	7,221.5

Figura 3: valore delle produzioni agricole in Lombardia (valori correnti in milioni di euro). Fonte dati: ISTAT elaborazione DEMM- Università Statale di Milano

Aziende zootecniche

Gli allevamenti registrati in BDR/BDN nel 2013 sono in totale 65.650; in Figura 4 si evidenzia l'andamento del numero di allevamenti nel triennio 2011-2013.

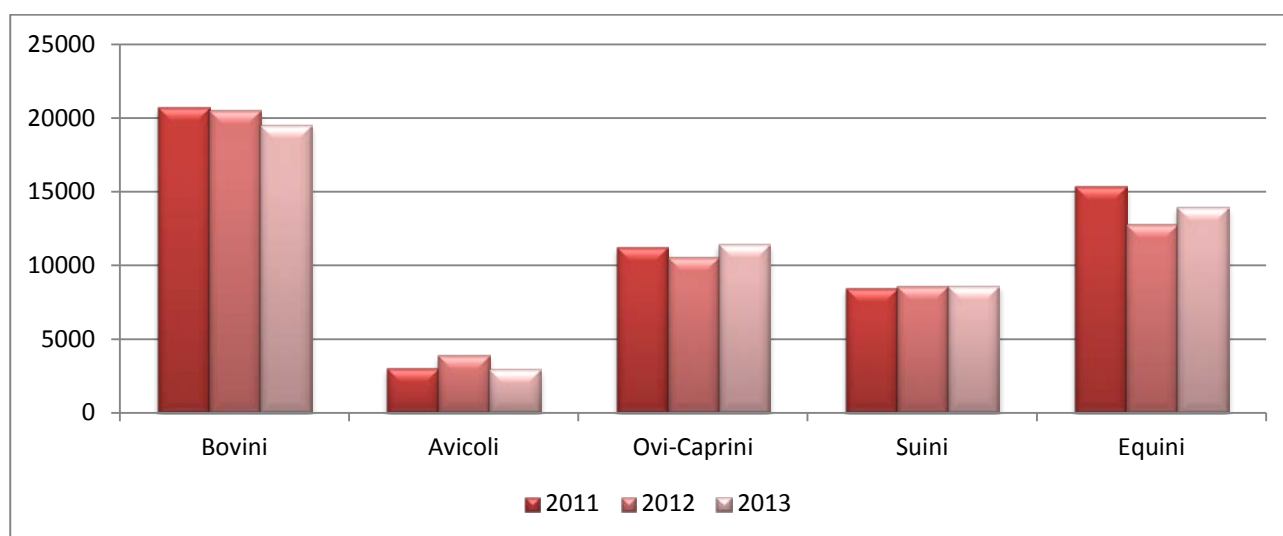


Figura 4: allevamenti sul territorio regionale triennio 2011-2013. Fonte dati: BDR/BDN elaborazione OVERL

Nella Figura 5 sono rappresentati i dati relativi al numero di capi delle le specie di maggiore interesse zootecnico, presenti sul territorio nazionale e regionale nel 2013. Il patrimonio zootecnico ammonta a: 1.477.859 bovini, 4.572.806 suini e gli 221.149 ovi-caprini. Tali dati rappresentano rispettivamente il 24,91%, il 51,98% e il 2,63% del patrimonio zootecnico nazionale.

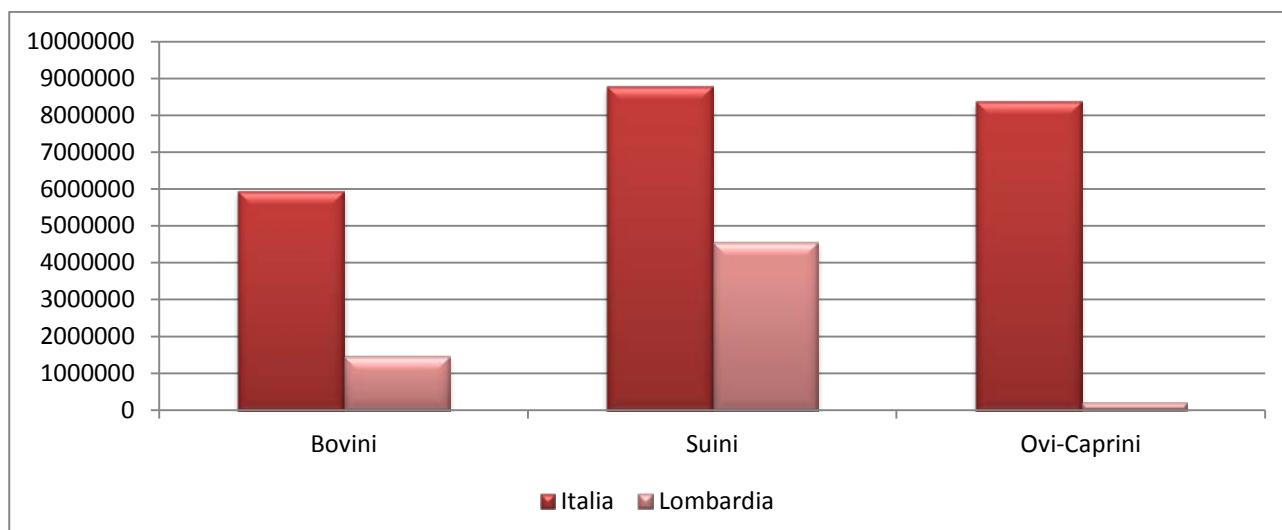


Figura 5: confronto numero capi in Italia e in Lombardia 2013. Fonte dati: BDR/BDN elaborazione OEVR

Stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale

I Regolamenti Comunitari suddividono le attività di produzione, trasformazione, commercializzazione di prodotti di origine animale in due categorie secondo parametri codificati: impianti registrati a livello nazionale riconosciuti a livello comunitario.

In regione Lombardia, al 31/12/2013, risultano presenti circa n° 63.000 stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale di cui n° 2.739 stabilimenti riconosciuti. Gli addetti di quest'ultimo settore, riferiti allo stesso anno, risultano essere circa 28.000. Quanto alle dimensioni medie degli stabilimenti, le imprese che operano esclusivamente per il mercato nazionale hanno mediamente 6,9 addetti, quelle che operano anche per l'estero 49,4.

Come si evince dalla Figura 6, nel corso del triennio 2011-2013, il numero degli stabilimenti riconosciuti si è mantenuto costante. La lieve flessione che si può notare nel grafico relativamente alla filiera latte e derivati è riconducibile al fatto che alcuni operatori, titolari di stabilimenti di piccole dimensioni con attività di vendita al consumatore finale, hanno convertito l'attività da riconosciuta a registrata.

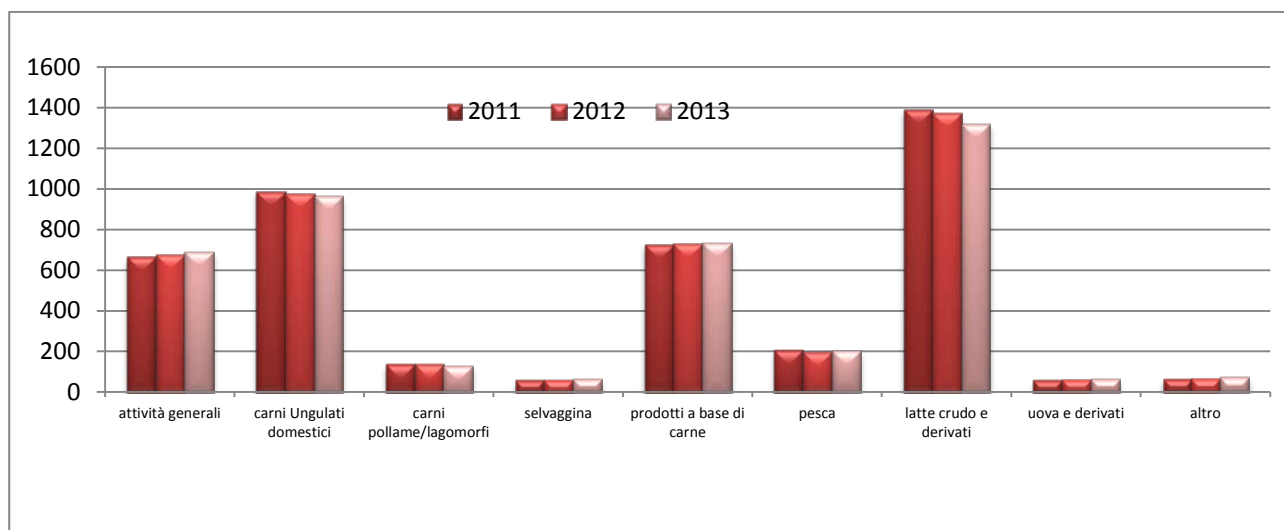


Figura 6: numero delle attività riconosciute anni 2011-2013. Fonte dati SIVI elaborazione OEVR.

Per quanto riguarda le attività registrate, per lo più impianti di produzione primaria, di distribuzione al dettaglio e di ristorazione pubblica e collettiva, possiamo osservare (Figura 7) come il numero degli stabilimenti si sia mantenuto stabile nel periodo considerato.

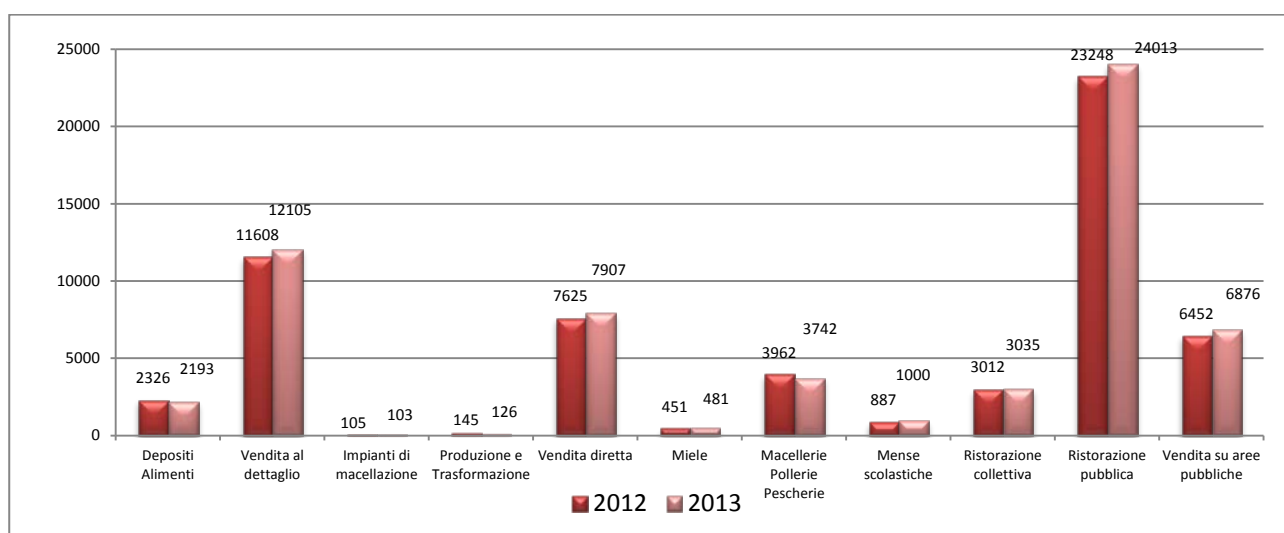


Figura 7: impianti registrati distinti per categoria nel 2012-2013. Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

Commercio Internazionale

Le esportazioni di prodotti di origine animale rappresentano nel 2013, per la Lombardia, il 27,53% del totale nazionale con il 69% di prodotti esportati verso Paesi UE (per un valore di 1.572 milioni di €) e circa il 31% verso Paesi extra UE (per un ammontare di 723 milioni di €).

Per quanto concerne le importazioni, la Lombardia ha importato prodotti alimentari di origine animale da paesi comunitari per un valore di 4.153 milioni di € (pari al 27,70% del totale nazionale) e per un valore di circa 780 milioni (23,53% del totale nazionale) dai paesi extra UE (Figura 8 e Figura 9).

Territorio	Anno	Export x 1000			Import x 1000		
		Extra UE	UE27	Totale	Extra UE	UE27	Totale
Lombardia	2011	602.589	1.463.695	2.066.285	752.378	4.145.146	4.897.524
	2012	723.463	1.499.652	2.223.116	781.865	4.004.734	4.786.599
	2013	723.056	1.572.243	2.295.299	779.629	4.153.033	4.932.663
Italia	2011	1.981.406	5.641.778	7.623.184	3.429.015	14.548.764	17.977.779
	2012	2.224.548	5.756.788	7.981.336	3.320.094	14.294.545	17.614.639
	2013	2.363.449	5.975.514	8.338.964	3.313.387	14.995.400	18.308.788
Incidenza Lombardia/Italia	2011	30,41%	25,94%	27,11%	21,94%	28,49%	27,24%
	2012	32,52%	26,05%	27,85%	23,55%	28,02%	27,17%
	2013	30,59%	26,31%	27,53%	23,53%	27,70%	26,94%

Figura 8: Commercio estero dei prodotti alimentari di origine animale in Lombardia e in Italia nel triennio 2011-2013 (valori in milioni di euro). Fonte dati: ISTAT elaborazione Éupolis Lombardia.

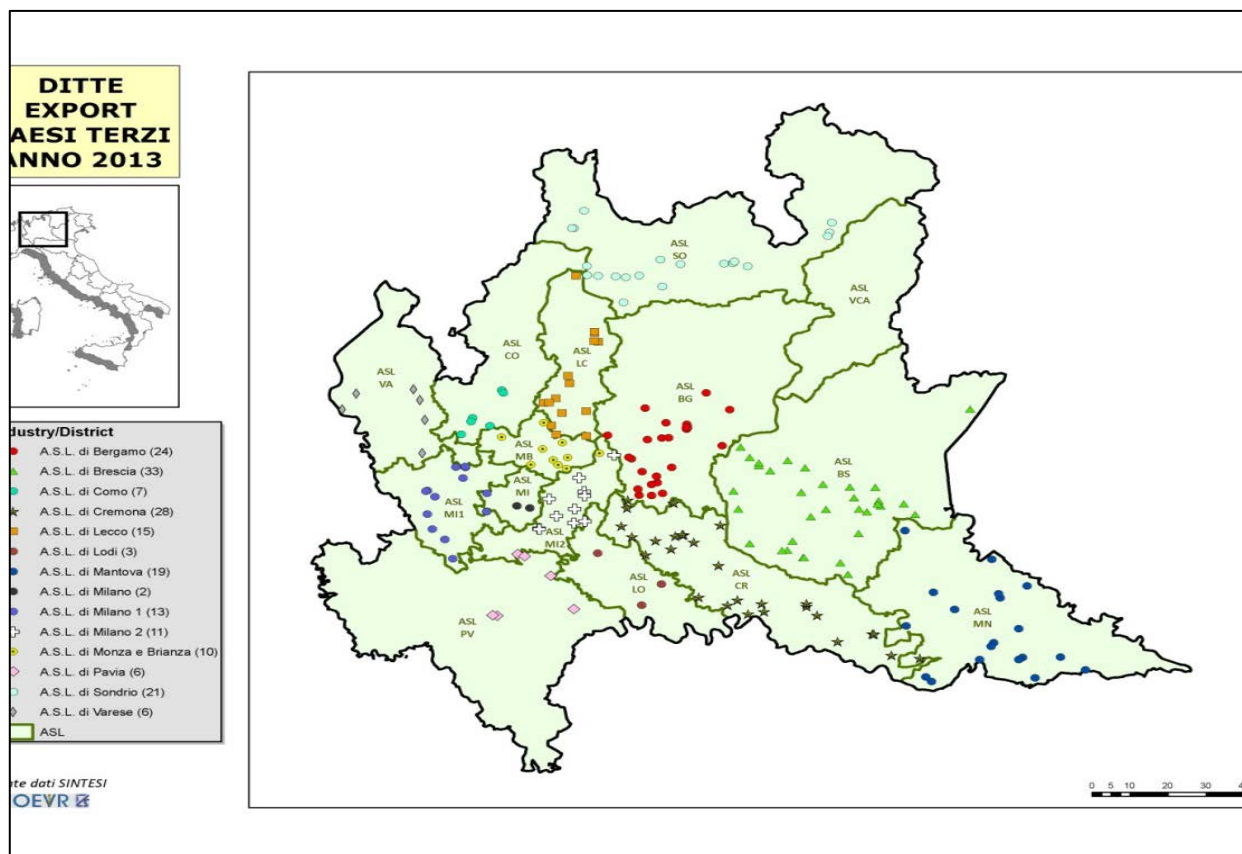


Figura 9: Distribuzione sul territorio regionale degli impianti che hanno esportato nel 2013 verso Paesi Terzi. Fonte dati SIVI elaborazione OEVR

In Figura 10 è riportato il volume delle esportazioni lombarde sul totale italiano stratificato per destinazione. Le percentuali si riferiscono al dato regionale rispetto a quello nazionale.

Dei 2.295 milioni di € di valore complessivo delle esportazioni nel 2013, il 45,2% è rappresentato dai prodotti lattiero-caseari e il 14,8% dai prodotti a base di carne.

Verso i paesi dell'UE sono stati esportati prodotti dell'industria lattiero-casearia per circa 711 milioni di € corrispondenti al 40,8% del totale nazionale e prodotti a base di carne per 233 milioni di € pari al 22,4% del totale italiano.

Nel corso del 2013 sono stati esportati verso paesi extracomunitari latte e prodotti a base di latte per un controvalore di 235 milioni di € (38,8% del totale nazionale) e prodotti a base di carne per 147 milioni di € (39,2% del totale nazionale) (Figura 11).

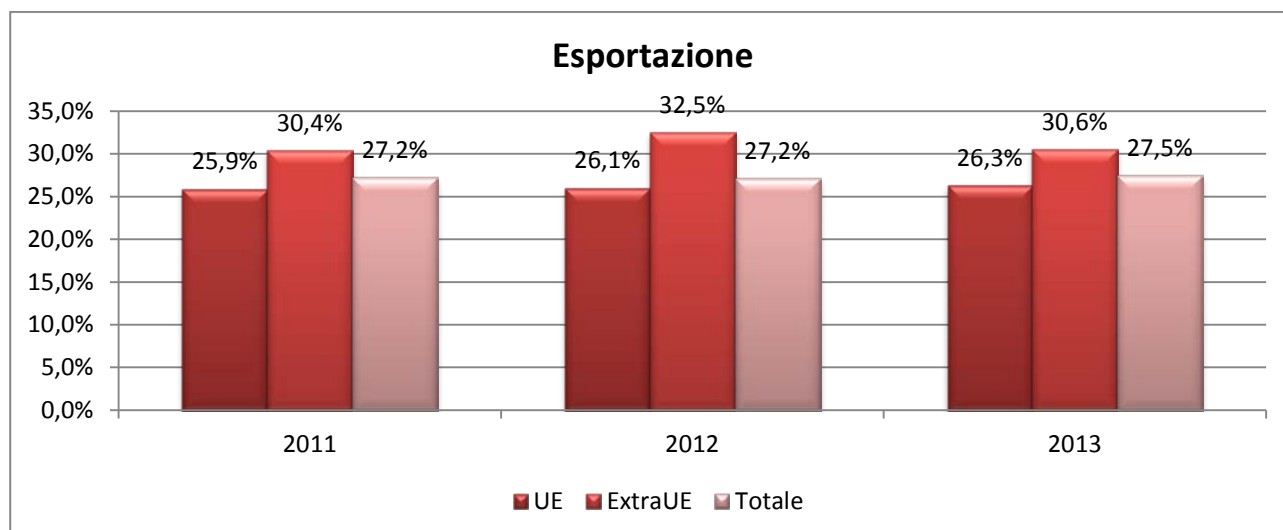


Figura 10: peso percentuale degli scambi commerciali lombardi rispetto al totale nazionale stratificato per tipologia (UE ed extra UE) nel triennio 2011-2013. Fonte dati: ISTAT elaborazione OEVR.

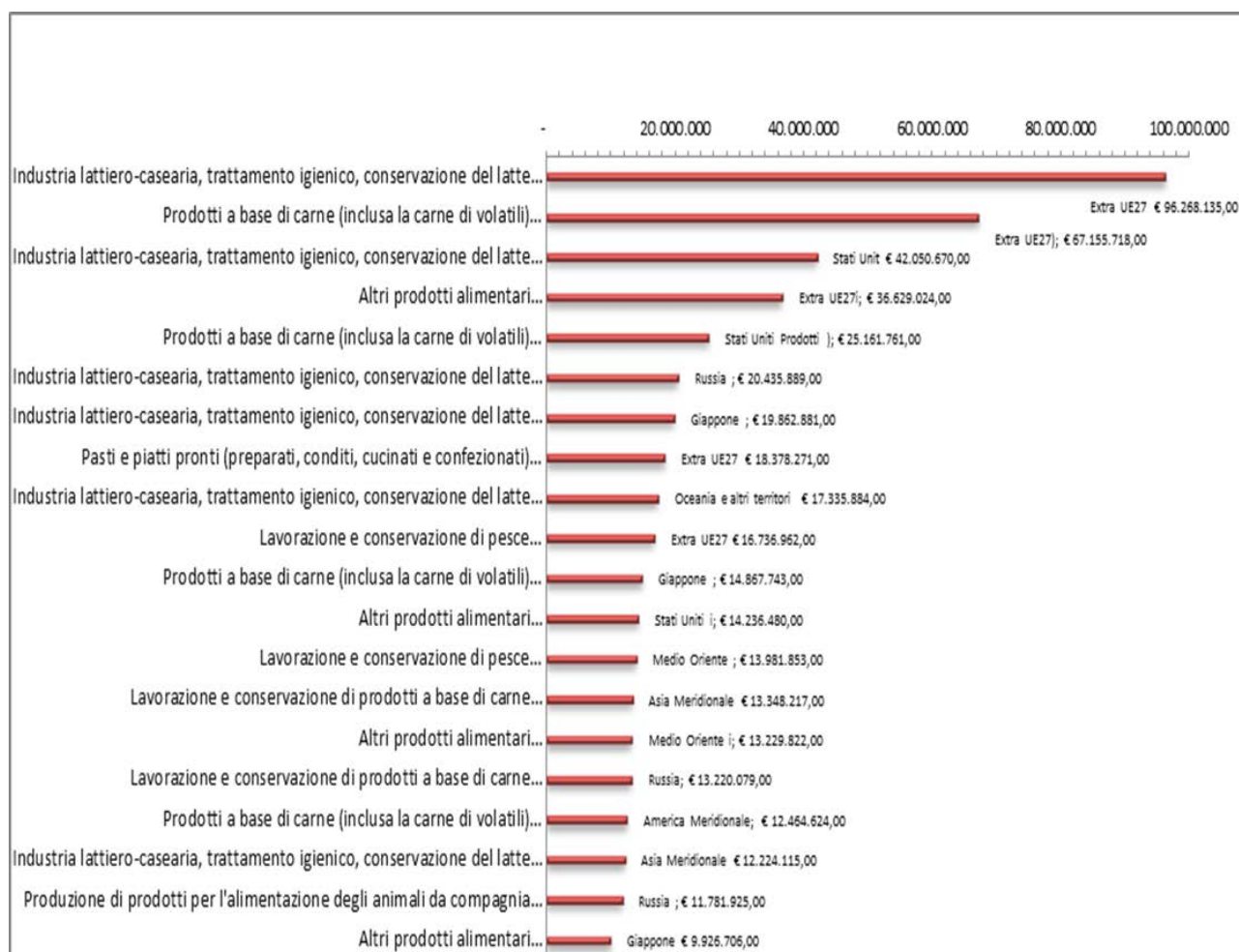


Figura 11: prodotti alimentari di origine animale esportati dalla Lombardia verso i paesi extra europei e valore economico. Fonte dati: ISTAT.

L'U.O. Veterinaria Regionale, attraverso i 15 Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL, interviene organizzando il sistema dei controlli ufficiali a tutela della salute del consumatore e del libero scambio di animali e prodotti.

Un parametro per valutare l'impegno dei dipartimenti veterinari nell'assicurare le condizioni per l'esportazione verso paesi terzi può essere rappresentato dal numero di certificazioni sanitarie rilasciate. Nel periodo giugno-dicembre 2013 (fonte dati Éupolis) sono stati emessi 9.092 certificati per l'esportazione diretta di prodotti alimentari di origine animale e 21.116 attestazioni per prodotti/materie prime da destinare a trasformazione per la successiva esportazione. In totale, attraverso n° 30.208 documenti veterinari, sono stati certificati 229.523.971 kg di prodotti di origine animale (Figura 12).

Giugno-Dicembre 2013	Attestazioni	Certificazioni	Totale
Numero	21.116	9.092	30.208
Peso in tonnellate	124.690	104.842	229.532
Valore € (stima)	219.114.172	286.023.821	505.137.995

Figura 12: Numero di attestazioni e certificazioni sanitarie rilasciate dai dipartimenti veterinari nel semestre Giugno-Dicembre 2013. Fonte dati: Éupolis Lombardia.

Per quanto concerne i flussi di prodotti esportati verso Paesi terzi i principali mercati di sbocco sono rappresentati nelle Figure 13, 14a e 14b.

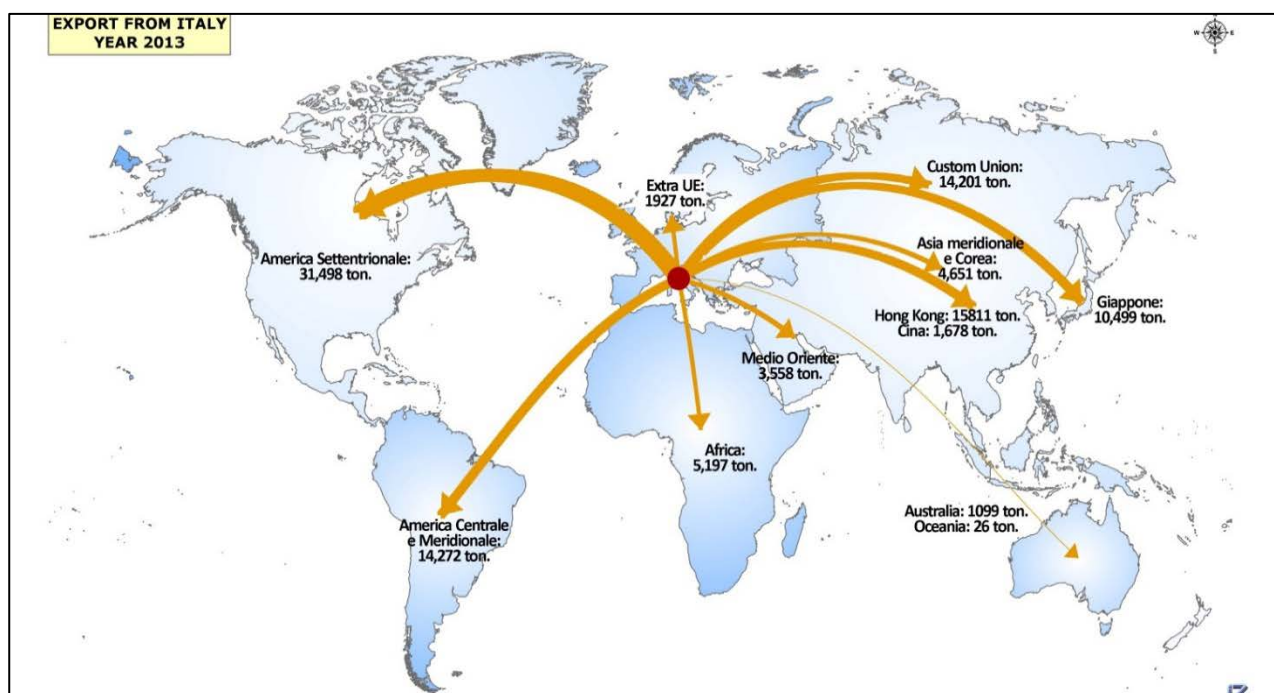


Figura 13: Quantità (kg) di prodotti alimentari di origine animale certificati per classificazione di Paese

terzi nel 2° semestre 2013. Fonte dati: Éupolis Lombardia elaborazione OEVR.

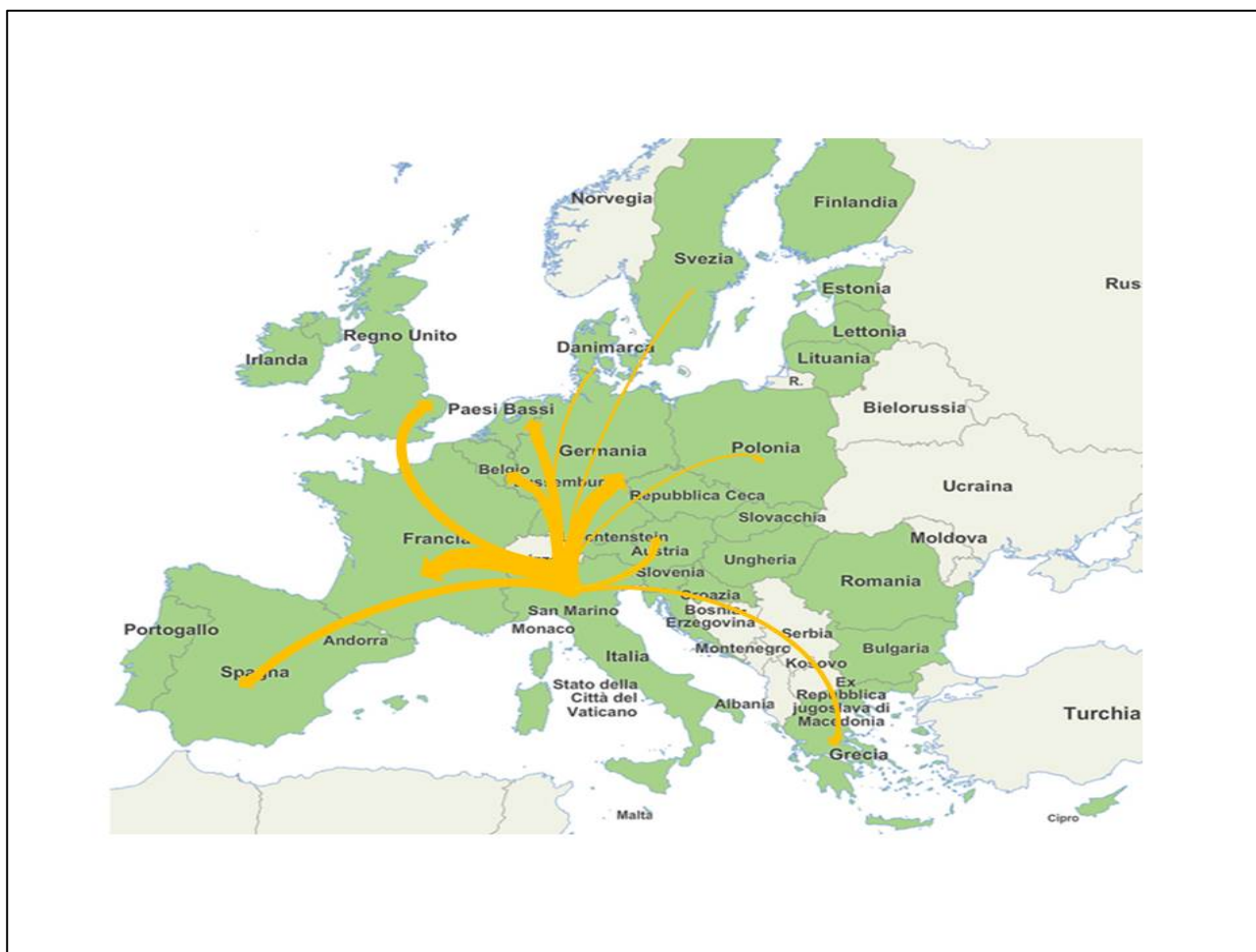


Figura 14a: Principali flussi di esportazione di prodotti alimentari di origine animale verso i Paesi UE nel 2013. Fonte dati: Éupolis Lombardia.

Il rilascio di certificati/attestazioni si basa su di un complesso sistema di controllo ufficiale teso a garantire la sussistenza dei requisiti strutturali e gestionali degli impianti di produzione e trasformazione in particolare per quanto riguarda la sussistenza dei requisiti specifici richiesti da alcuni paesi importatori, come a es. USA, Giappone, Custom Union (Federazione Russa – Kazakistan – Bielorussia), che non riconoscono l'equivalenza con quanto stabilito dalla normativa comunitaria e nazionale. Tali controlli devono essere considerati aggiuntivi rispetto a quanto previsto dalla normativa comunitaria di settore.

Nel corso del 2013 nei 199 stabilimenti lombardi che esportano i loro prodotti alimentari verso Paesi terzi, sono stati condotti circa 2.600 specifici controlli. Le problematiche evidenziate, anche per il loro possibile impatto sui canali di esportazione, hanno

riguardato il rispetto dei requisiti di documentazione e registrazione relativi alle procedure SSOP pre-operative e operative (38%), le modalità di documentazione e registrazione dell'HACCP (3%), le procedure di manutenzione delle strutture e degli impianti (16,5%), le modalità di campionamento (4%) e per il rimanente 38,5% il rispetto di altre procedure di prerequisito (conservazione alimenti, tracciabilità, formazione del personale, ecc.).

PAESE	EXPORT in EURO anno 2013
Francia	338.905.881
Germania	282.735.277
Paesi Bassi	174.186.326
Regno Unito	144.223.123
Belgio	116.072.247
Spagna	95.172.479
Austria	77.176.460
Grecia	63.601.431
Lussemburgo	40.618.582
Polonia	34.237.409
Svezia	32.807.100
Danimarca	28.908.339
Repubblica Ceca	22.607.929
Ungheria	21.154.440
Slovenia	21.033.275
Romania	20.633.055
Croazia	10.686.883
Malta	9.371.779
Portogallo	9.073.932
Finlandia	8.817.316
Irlanda	7.031.326
Bulgaria	6.354.899
Cipro	5.886.210
Slovacchia	5.477.282
Estonia	2.648.199
Lituania	2.459.711
Lettonia	1.049.633
TOTALE	1.582.930.523

Figura 14b: Valore in Euro dei principali flussi di esportazione di prodotti alimentari di origine animale verso i Paesi UE nel 2013. Fonte dati: Éupolis Lombardia.

Personale a livello nazionale e regionale

La distribuzione dei Medici Veterinari del SSN è mostrata nelle Figure 15a e 15b.

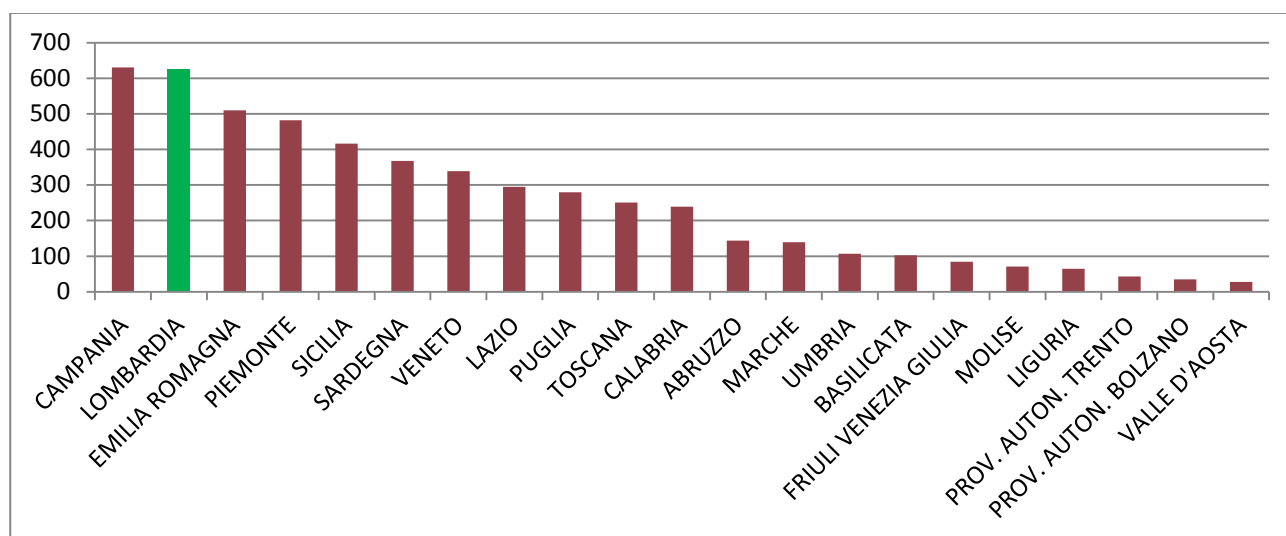


Figura 15a: distribuzione dei Medici Veterinari per Regione (2011). Fonte dati: Ministero della Salute.

Al 31/12/2013 l'organico dei quindici Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria delle ASL lombarde era costituito da n° 651 medici veterinari* e da n° 183 tecnici della prevenzione, per un totale di 834 dipendenti (escluso il personale amministrativo).

*incluso personale convenzionato con Regione Lombardia.

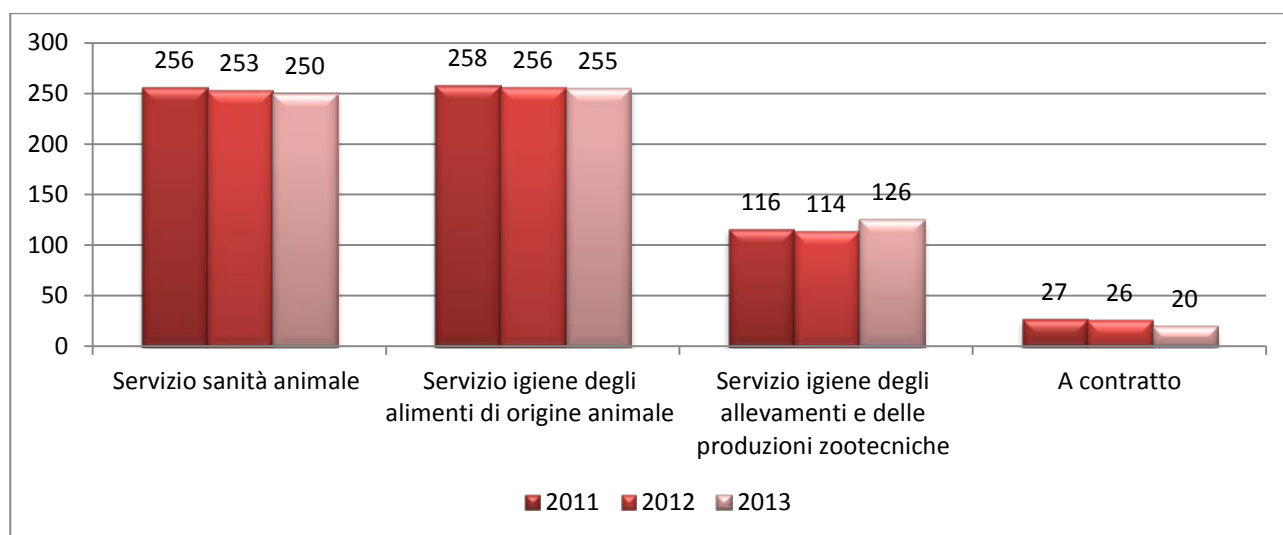


Figura 15b: distribuzione dei Medici Veterinari per area ASL. Fonte dati: Regione Lombardia elaborazione OEVR.

Si ritiene opportuno fornire a completamento del quadro di contesto, con finalità meramente descrittiva, una rappresentazione del carico di lavoro delle Asl limitatamente ad alcuni aspetti e dati disponibili.

Sono stati considerati per l'anno 2013 il numero di allevamenti aperti e il numero di capi distribuiti sul territorio regionale, il numero d'impianti di macellazione e la relativa attività di macellazione unitamente alla distribuzione di personale veterinario presso i Dipartimenti di Prevenzione veterinaria. Per ciascuna Asl è stato calcolato il patrimonio zootecnico medio in termini di allevamenti e capi per veterinario assegnato all'area funzionale di sanità animale. In modo analogo è stato calcolato anche il numero medio di stabilimenti di macellazione e il numero medio di capi macellati a carico di ciascun veterinario assegnato all'area igiene degli alimenti. L'attività di macellazione è stata espressa in termini di UGB.

Nei grafici (Figure 16a e 16b) sono riportati gli scostamenti, espressi in percentuale, rispetto al valore medio regionale.

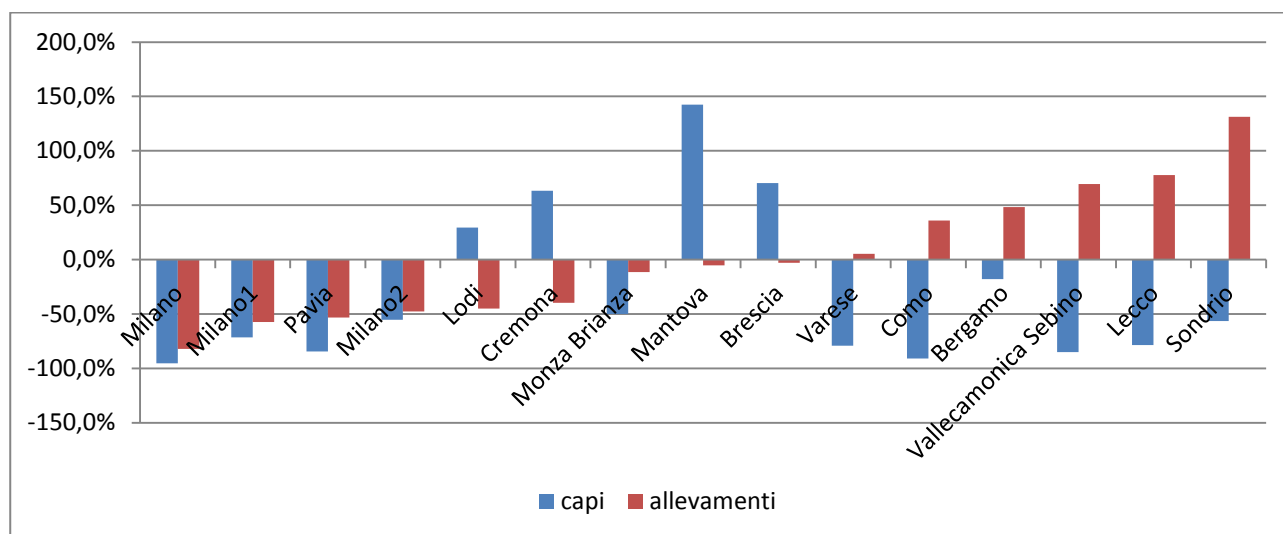


Figura 16a: scostamento % nel numero medio di allevamenti aperti e numero medio di capi distribuiti sul territorio regionale in carico a ogni veterinario nel 2013 rispetto al valore medio regionale. Fonte dati: Regione Lombardia.

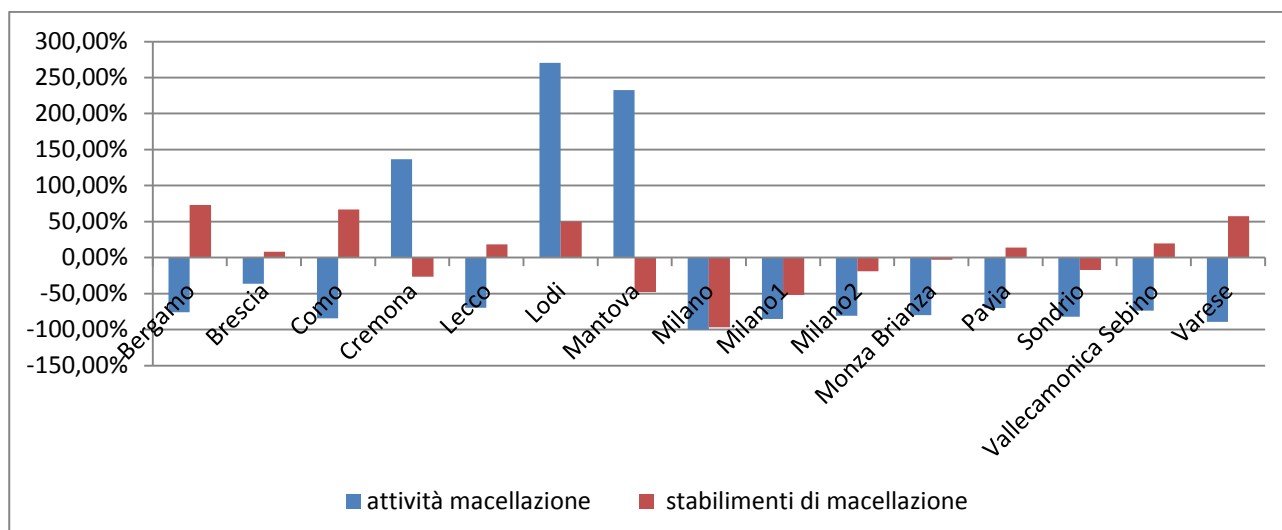


Figura 16b: scostamento % nel numero medio d'impianti di macellazione e relativa attività di macellazione in carico a ogni veterinario nel 2013 rispetto al valore medio regionale. Fonte dati: Regione Lombardia.

Sanità Animale

Bovini

Il numero di allevamenti bovini, nel 2013, è di n°19.555 per un totale di n°1.496.755 capi allevati.

La distribuzione dei capi bovini e del rispettivo numero di allevamenti, distinto per categoria produttiva, nel triennio 2011-2013, è rappresentato in Figura 17.

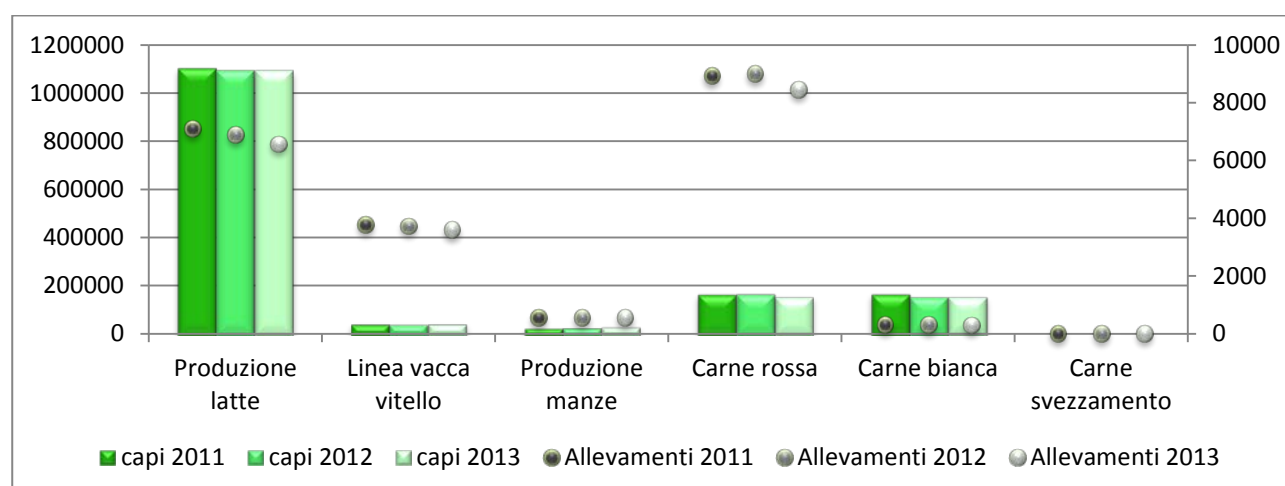


Figura 17: distribuzione allevamenti per tipologia produttiva anni 2011-2013. Fonte dati: BDRN/BDR elaborazione OEVR.

La maggior parte del patrimonio bovino lombardo è a vocazione lattifera e rappresenta il 73% del totale degli allevamenti presenti nell'intera regione; questo patrimonio è rimasto pressoché costante nel triennio anche a fronte di un lieve calo del numero di allevamenti in generale.

Per quanto riguarda gli allevamenti a produzione di carne rossa, nel triennio vi è stata una diminuzione pari a circa il 6% nel numero a fronte di una stabilità del numero di capi allevati.

Il 50% degli allevamenti presenti sul territorio lombardo detiene un numero di capi superiore a 100 (Figura 18); il 23% dei capi è allevato in quelli che comunemente sono definiti allevamenti familiari (da 11 a 30 capi).

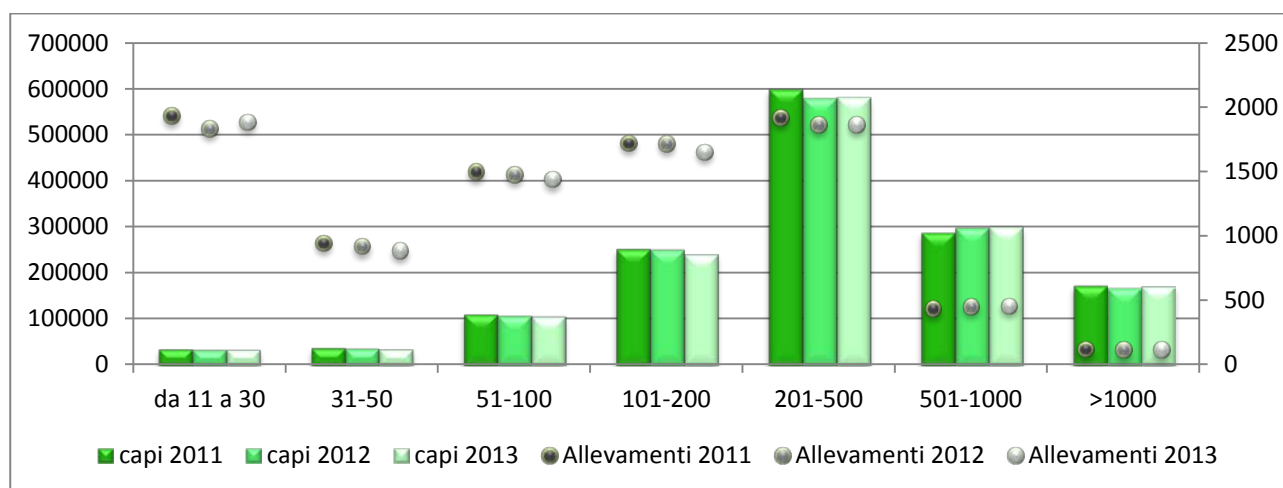


Figura 18: allevamenti e capi per classi di consistenza anni 2011-2013. Fonte dati: BRD/BDN elaborazione OEVR.

Si registra una tendenza all'incremento del numero di allevamenti a carattere intensivo, che detengono oltre 500 capi, a fronte di una lieve flessione nelle categorie a più bassa produttività.

SISTEMA D'IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE

La corretta identificazione e registrazione degli animali costituisce, insieme con le anagrafi informatizzate degli allevamenti, elemento imprescindibile per garantire la tracciabilità degli animali e dei loro prodotti lungo tutta la filiera produttiva.

La normativa Comunitaria e quella Nazionale prevedono l'esecuzione di controlli nel sistema d'identificazione e registrazione dei bovini su almeno il 3% degli allevamenti presenti sul territorio.

Nella Figura 19 è riportata la percentuale di allevamenti e capi controllati nel triennio 2011-2013 sul totale del patrimonio regionale con la percentuale delle aziende che presentavano irregolarità.

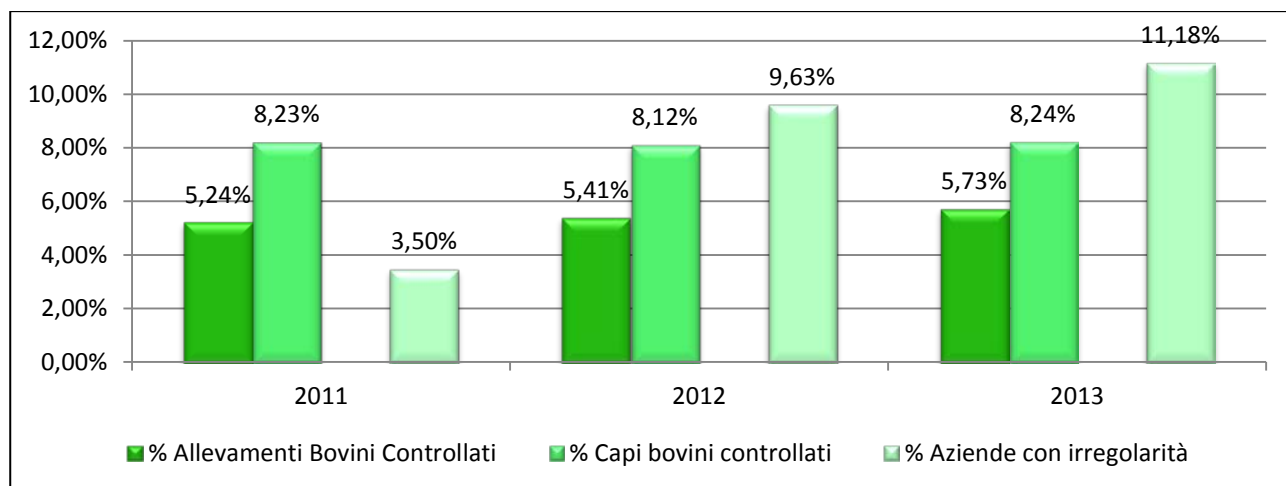


Figura 19: controlli effettuati in allevamento 2011-2013. La percentuale d'irregolarità è relativa alle aziende. Fonte dati: BRD/BDN elaborazione OEVR.

Nella maggior parte delle aziende la tipologia prevalente d'irregolarità rilevata è inerente all'identificazione dei capi; seguono le inadempienze nei passaporti e la mancata o ritardata notifica delle movimentazioni (Figura 20).

Sono presenti, tuttavia, anche irregolarità più gravi quali la presenza d'animali totalmente privi d'identificazione.

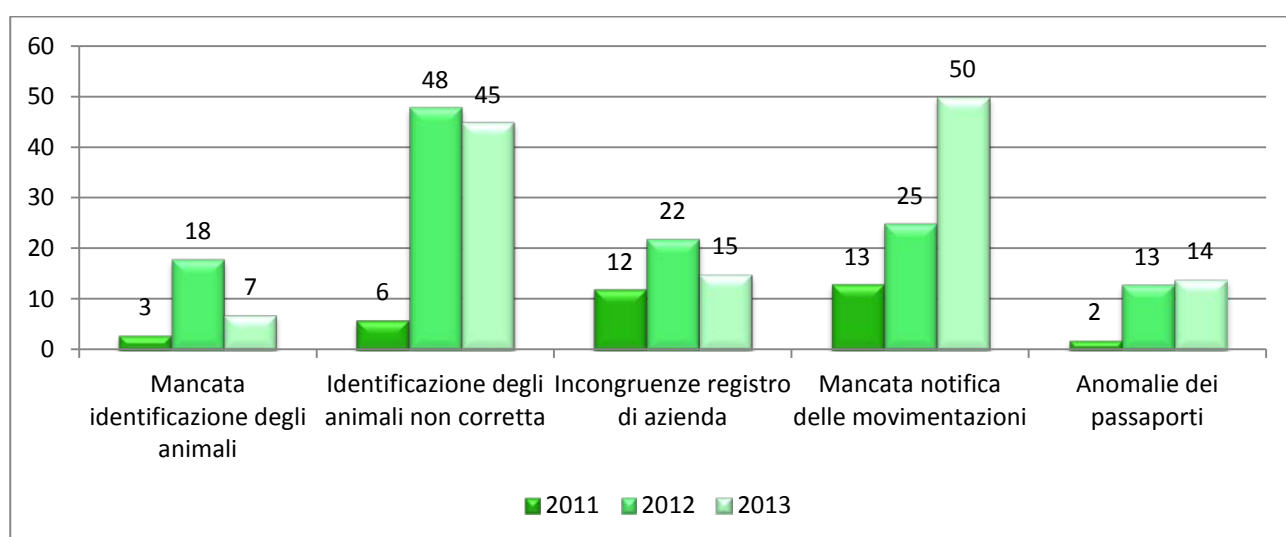


Figura 20: dettaglio irregolarità 2011-2013 per le aziende. Fonte dati: BRD/BDN elaborazione OEVR.

BRUCELLOSI E LEUCOSI

Dal 2006 la Regione Lombardia è ufficialmente indenne da brucellosi e da leucosi bovina enzootica. L'incidenza di tali malattie, mantenutasi sotto i valori soglia previsti dalla norma comunitaria per il mantenimento della qualifica, è andata progressivamente calando e dal 2011 non si sono registrati focolai.

La favorevole situazione epidemiologica, consolidata ormai da alcuni anni, ha permesso di ridurre la frequenza dei controlli, in modo da sottoporre a controllo sierologico tutte le aziende nell'arco di quattro anni. Sempre più frequentemente i pochi casi di sieropositività sono da ricondursi a casi di positività "aspecifica" (reazioni crociata con *Yersinia* spp.) che richiedono accurati approfondimenti per garantire il mantenimento dell'indennità.

Il rischio d'insorgenza leucosi bovina enzootica è molto basso.

TUBERCOLOSI

L'intensificazione delle misure di sorveglianza ed eradicazione adottate negli ultimi anni hanno portato al conseguimento nel 2010 della qualifica di territorio ufficialmente indenne da tubercolosi bovina per l'intera regione. L'incidenza di tale malattia, benché tenutasi sotto i valori soglia previsti dalla norma comunitaria per il mantenimento della qualifica, ha avuto un andamento altalenante con il verificarsi ogni anno di un numero contenuto di focolai (n. 6 nel 2010, n. 1 nel 2011, n. 5 nel 2012 e n.4 nel 2013). Nonostante la Lombardia abbia acquisito la qualifica di territorio ufficialmente indenne, la malattia non è scomparsa del tutto; proprio in tale situazione favorevole la malattia potrebbe manifestarsi in forme non classiche (reazioni aspecifiche o assenti all'IDT, assenza di sintomatologia, etc.) che richiedono la massima cura nell'esecuzione delle prove.

BLUE TONGUE

Nel 2013 sul territorio lombardo sono state monitorate 417 aziende di bovini per un totale di 25.439 campioni esaminati, che hanno comportato 3.790 ingressi. Negli anni 2011 e 2012 sono state monitorate rispettivamente 625 e 409 aziende per un totale rispettivamente di 5.065 e 3.832 ingressi in azienda. La presenza di un sistema di monitoraggio sierologico e entomologico capace di individuare precocemente la

circolazione virale, ha permesso alla Lombardia di essere una regione libera da Blue Tongue; tale situazione consente di non subire restrizioni sulla movimentazione di capi bovini.

ENCEFALOPATIA SPONGIFORME BOVINA (BSE)

Dal 2001 al 2012 sono stati controllati in Lombardia 1.917.310 capi dei quali sono risultati positivi solo 47 (meno dello 0,001%). L'ultimo caso positivo, relativo a un capo di 14 anni di età, risale al 2011. Nel 2013 sono stati controllati 39.703 capi, nessuno dei quali è risultato positivo.

La situazione epidemiologica favorevole nei confronti della BSE è stata riconosciuta dall'Organizzazione mondiale per la sanità animale (OIE), che, con risoluzione adottata il 28 maggio 2013 nell'ambito dell'Assemblea Generale, ha ufficialmente sancito per l'Italia il nuovo stato sanitario per l'encefalopatia spongiforme bovina (BSE) con il passaggio dal livello di rischio 'controllato' a quello 'trascurabile'.

PARATUBERCOLOSI

Sulla base di un'indagine condotta, negli scorsi anni, dal Centro di Referenza Nazionale per la Paratubercolosi la prevalenza degli allevamenti infetti in Lombardia era considerata pari a circa il 70%. In considerazione del fatto che circa il 40% della produzione latte nazionale avviene a livello lombardo, si è reso opportuno predisporre un Piano regionale di controllo (DDGN N°6845 del 18/07/2013) al fine di:

- Definire i criteri per le attestazioni sanitarie (certificazioni) necessarie per il commercio del latte e dei prodotti derivati, ai fini dell'export;
- raccogliere dati statistici sull'incidenza di casi clinici di Paratubercolosi e sulla diffusione dell'infezione da *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* nel patrimonio bovino;
- fornire agli allevatori strumenti per prevenire e controllare l'infezione da *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* nei propri allevamenti.

RINOTRACHEITE BOVINA INFETTIVA (IBR)

Con il DDS 5080/2007 è stato istituito in Regione Lombardia il piano di controllo della Rinotracheite Infettiva Bovina in conformità con quanto previsto dalla normativa

comunitaria. L'adesione al piano è su base volontaria, ferma restando l'obbligatorietà dei controlli sierologici previsti dal Piano di controllo su capi introdotti in allevamenti da riproduzione della regione Lombardia e per gli animali che praticano l'alpeggio nei casi previsti dal DDUO n. 101/2011. In Banca Dati Regionale gli allevamenti aderenti al Piano di controllo sono attualmente 3.143 e gli allevamenti con qualifica sanitaria d'indennità sono 1.699.

In Figura 21 è riportato il numero complessivo di allevamenti oggetto di controllo sierologico effettuato per la sorveglianza, l'accreditamento e il mantenimento della qualifica sanitaria, e il relativo numero di allevamenti con capi risultati infetti negli anni 2011-2013. La siero-prevalenza negli allevamenti appare sostanzialmente stabile, attestandosi attorno al 36,50% nel 2013.

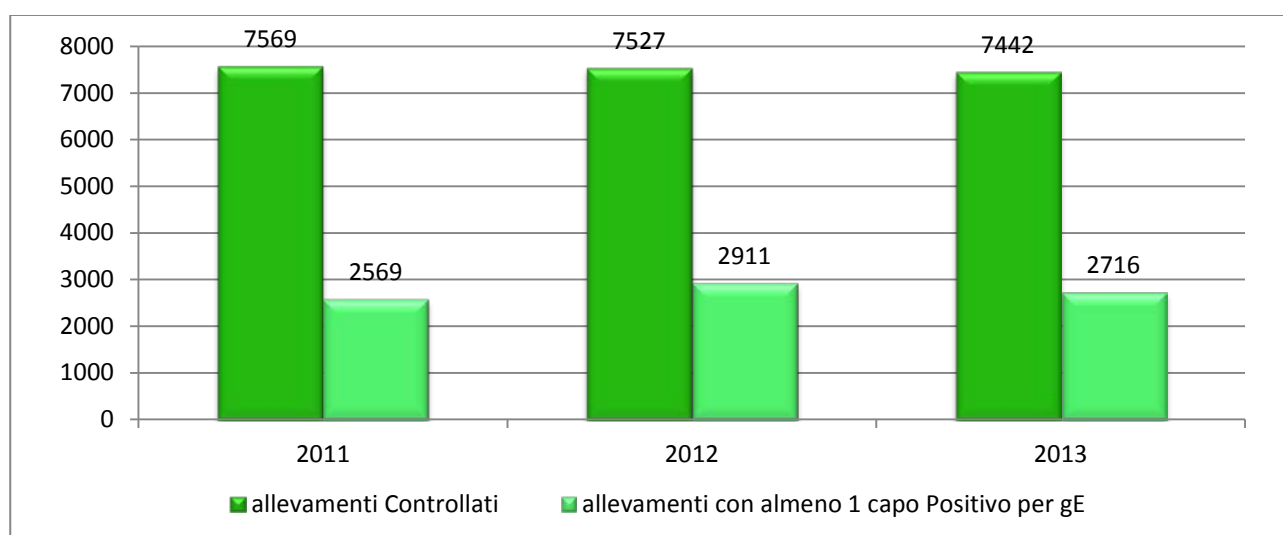


Figura 21: numero di allevamenti controllati e allevamenti positivi per IBR (2011-2013). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

La Rinotracheite infettiva bovina comporta danni sanitari ed economici consistenti negli allevamenti bovini e ha ripercussioni sulla movimentazione e commercializzazione degli animali. Attraverso gli strumenti preventivi e di controllo si può aspirare a una riduzione dell'infezione che, sul singolo allevamento consente una diminuzione delle perdite produttive e un contenimento dei costi sanitari e di gestione, mentre a livello regionale, porterebbe al riconoscimento d'indennità del territorio.

Tuttavia ciò richiede la condivisione degli obiettivi da parte di tutti gli operatori e uno sforzo unanime per l'attuazione di misure di controllo efficaci.

BATTERI CONTAGIOSI

Il controllo dello *Streptococcus agalactiae* rappresenta un obiettivo della Regione Lombardia previsto dal piano triennale dei controlli, a questo proposito nel 2012 sono stati testati 4.252 allevamenti di cui 642 sono risultati positivi (15,1%).

Nel 2013 sono stati testati 5.659 allevamenti di cui 674 sono risultati positivi (11,9%) (Figura 22).

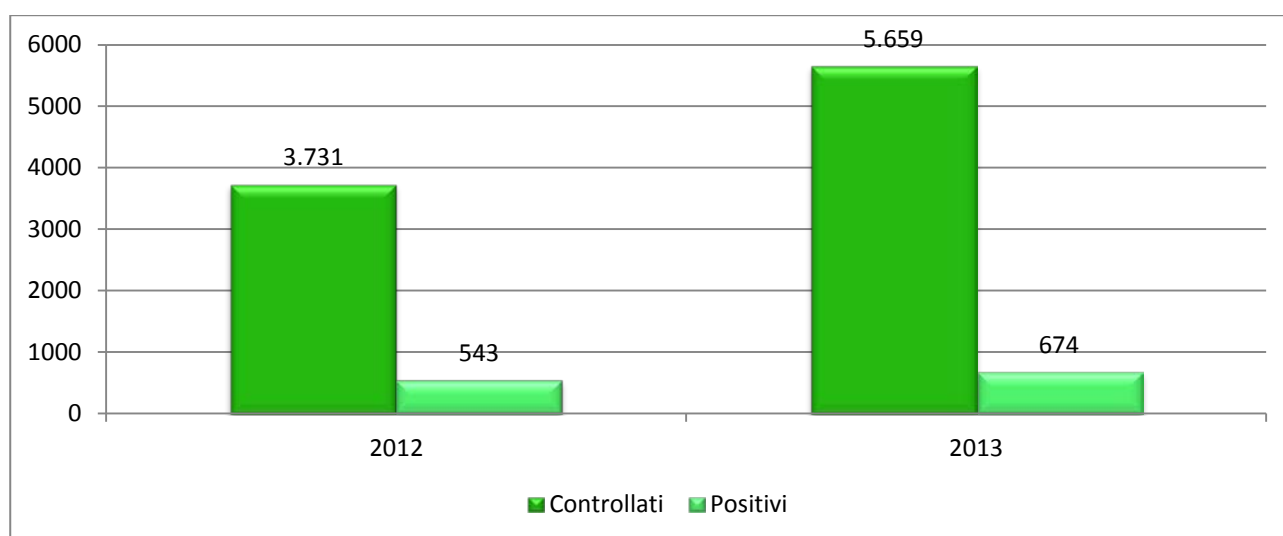


Figura 22: allevamenti controllati e positivi a *Streptococcus agalactiae* (2012-2013). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

Dai dati disponibili nei Sistemi informativi, più di 4000 allevamenti in regione Lombardia possono, ai sensi del piano di controllo, essere qualificati negativi nei confronti del patogeno.

L'attività sarà pertanto focalizzata sui restanti produttori, mantenendo la sorveglianza sul latte di massa soprattutto riportando, in caso di movimentazione degli animali, le qualifiche raggiunte sulle certificazioni previste. In tal modo gli allevatori saranno messi a conoscenza delle qualifiche sanitarie e potranno effettuare scelte consapevoli.

Ovicapriini

Sul territorio lombardo, nel 2013, risultano essere presenti 5.930 allevamenti ovini e 120.506 capi, il 57% dei quali pratica il pascolo vagante. Per i caprini, in anagrafe, sono registrati 8.671 allevamenti con un numero complessivo di capi pari a 91.799, il 4% dei quali pratica, come per gli ovini, il pascolo vagante (Figura 23). Nel triennio considerato il patrimonio ovino è diminuito di circa l'8,6% mentre il numero dei caprini è rimasto pressoché invariato a fronte, tuttavia, di un incremento contenuto nel numero di allevamenti per entrambe le specie.

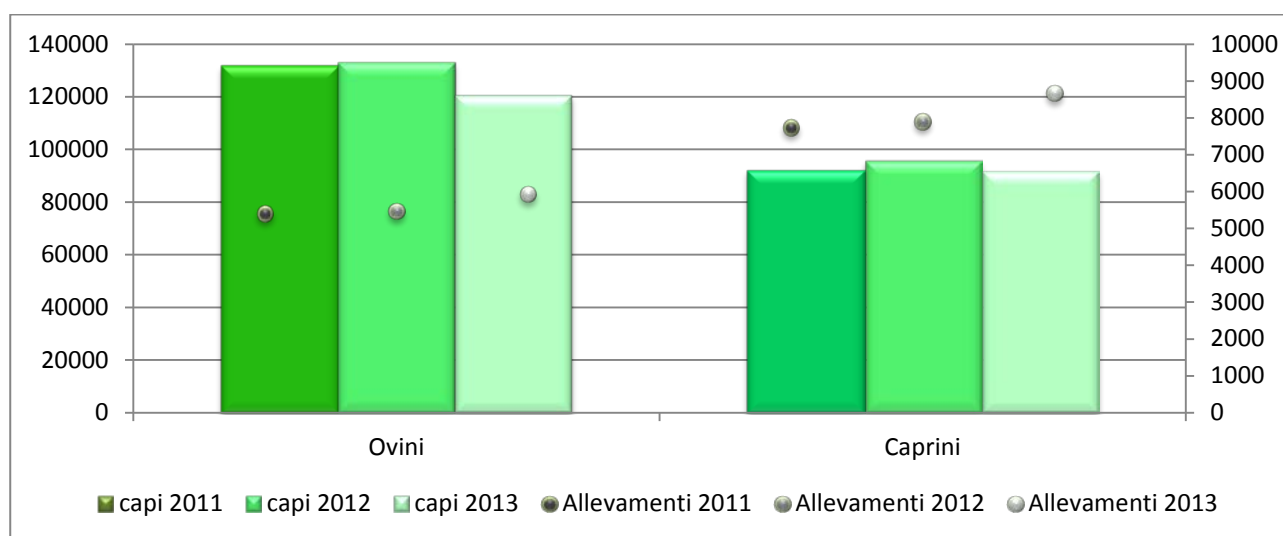


Figura 23: allevamenti e capi per la specie ovina e caprina anni 2011-2013. Fonte dati: BDR/BDN elaborazione OEVR.

SISTEMA D'IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE

La normativa Comunitaria prevede sia per gli ovini sia per i caprini, l'esecuzione di controlli sul sistema d'identificazione e registrazione, su almeno il 3% delle aziende e almeno il 5% dei capi presenti sul territorio. Nel complesso a livello regionale è stata raggiunta la copertura dell'attività programmata per il 2013 (Figura 24).

Come si evince dal grafico (Figura 25) sono aumentati i riscontri di mancate o ritardate notifiche nella movimentazione, mentre, seppur diminuite, permangono i riscontri di non conformità per mancata identificazione, di particolare gravità, che richiedono pertanto una particolare attenzione.

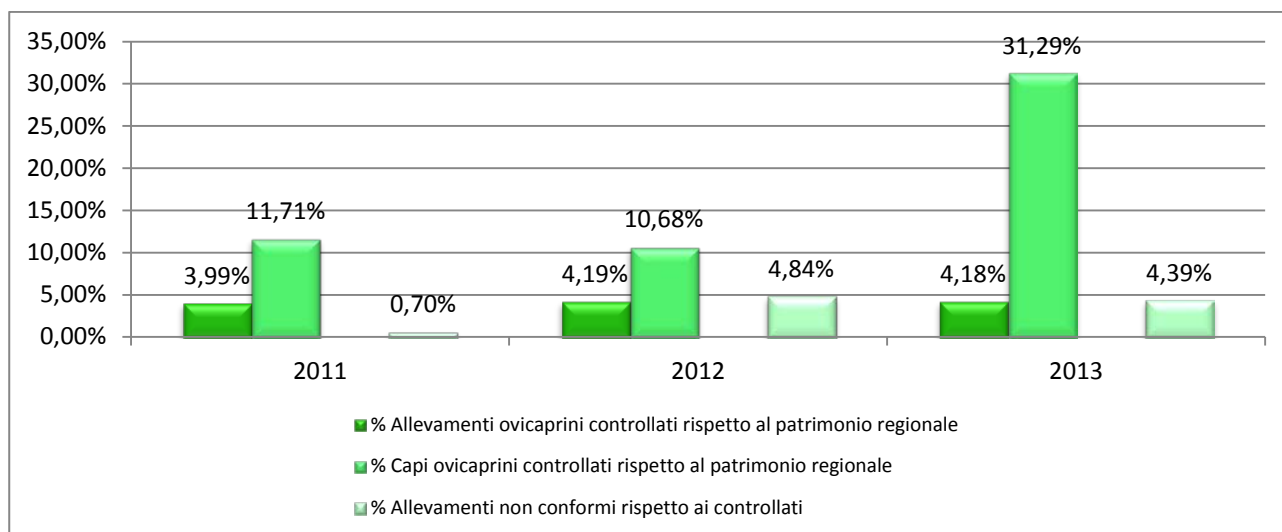


Figura 24: controlli effettuati in allevamento 2011-2013. Fonte dati BDR/BDN elaborazione OEVR.

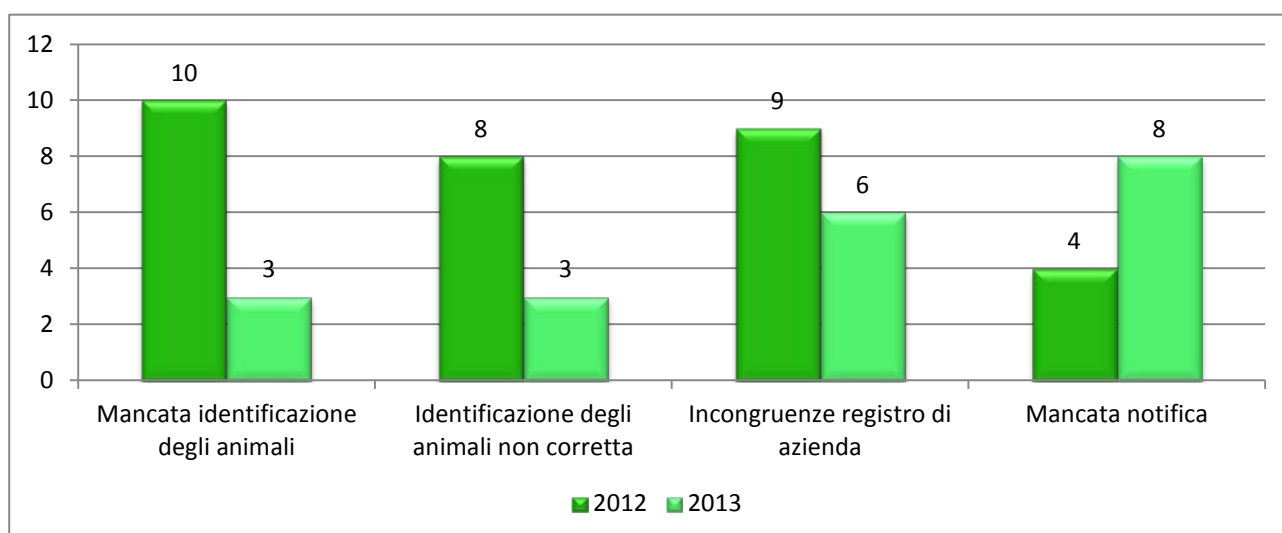


Figura 25: dettaglio irregolarità 2012-2013 allevamenti. Si registrano anche tre non conformità nel 2011 per mancata identificazione. Fonte dati: BDR/BDN elaborazione OEVR.

BRUCELLOSI

Nel corso del 2012 e del 2013 non si sono verificati focolai di brucellosi ovi-caprina. Com'è possibile vedere dalla Figura 26 i valori della prevalenza della brucellosi sono rimasti pressoché pari a 0 dal 2000 al 2012. Tuttavia i 2 focolai che si sono verificati nel 2011 e che hanno interessato greggi vaganti, evidenziano che la sorveglianza nei confronti di questa malattia deve essere mantenuta ed eventualmente intensificata, associando al controllo sanitario anche una puntuale verifica della corretta identificazione dei capi e delle movimentazioni.

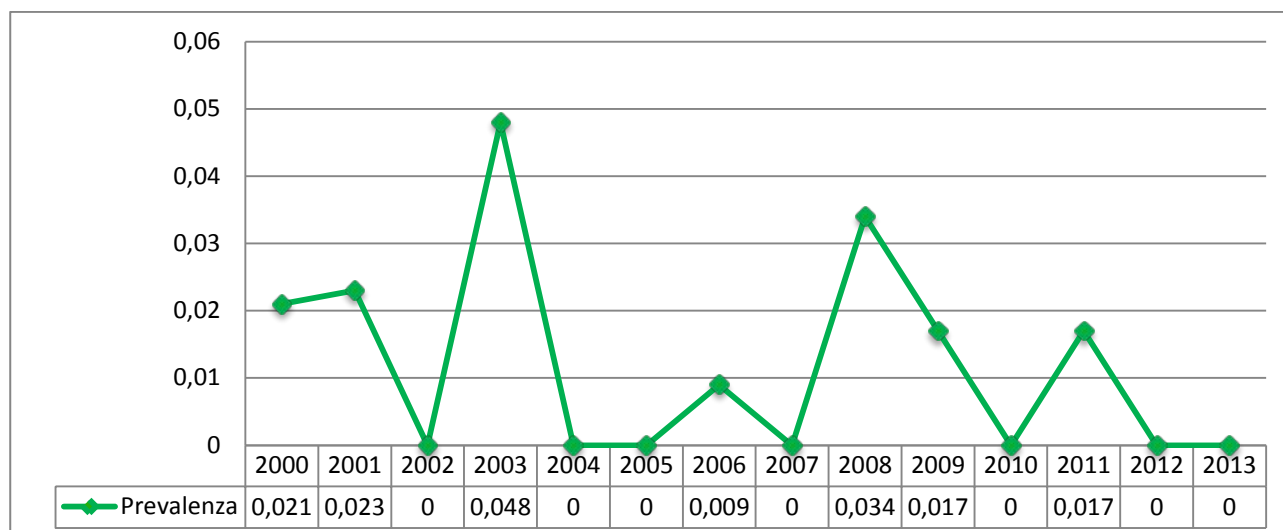


Figura 26: andamento della prevalenza (%) negli allevamenti per Brucellosi ovi-caprina in Lombardia. Fonte Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

SCRAPIE

Il Regolamento 999/2001 CE ha disposto l'effettuazione di test rapidi su ovini e caprini > 18 mesi appartenenti alle categorie dei regolarmente macellati e dei morti.

Tra il 2003 e il 2013 sono stati registrati in Lombardia diciassette focolai di Scrapie, di cui quattordici nella specie ovina e tre nella specie caprina: tali focolai hanno comportato l'abbattimento e la distruzione di circa 6.000 capi. La normativa comunitaria identifica nella selezione genetica la strategia di lotta più efficace nei confronti della malattia. Per questi motivi, dal 2012 è stato avviato un piano di selezione genetica per aumentare la resistenza della popolazione ovina alla Scrapie, finalizzato a conseguire i seguenti obiettivi:

- Creare in ambito regionale nuclei di allevamento in grado di soddisfare la domanda di capi geneticamente resistenti alle encefalopatie spongiformi da utilizzare per il ripopolamento delle aziende ovine;
- Incrementare nella popolazione ovina, le caratteristiche di resistenza genetica alla Scrapie, senza che ne siano compromessi gli aspetti zootecnici e produttivi.

PIANO DI SELEZIONE GENETICA

Nella fase di monitoraggio obbligatorio sono stati testati per genotipizzazione 1278 ovini di sesso maschile in 143 allevamenti e 821 ovini di sesso femminile in quattro allevamenti (Figura 27).

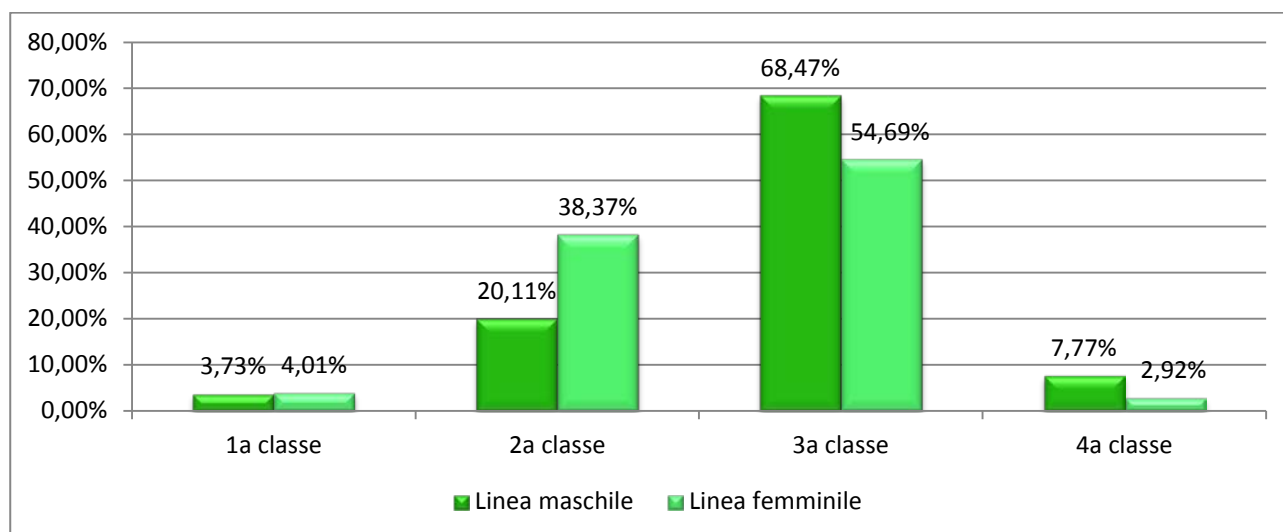


Figura 27: risultati in percentuale della genotipizzazione dei capi ovini stratificati per linea maschile e femminile (2013). Fonte Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

La 1a classe indica la percentuale di capi ovini che presentano caratteristiche genetiche di resistenza, la 2a classe è rappresentata da capi con caratteristiche genetiche di “semi-resistenza”, la 3a classe da capi che sono suscettibili all’infezione mentre la 4a classe rappresenta i capi suscettibili con profili genetici più rari (genotipo VRQ associato da altri genotipi).

Il dato conferma la scarsa presenza di profili genetici di resistenza nella popolazione ovina lombarda e la necessità di incrementare i capi con queste caratteristiche genetiche. Tuttavia, l’attività di monitoraggio ha consentito di individuare allevamenti con soggetti/capi resistenti e semi-resistenti su cui intervenire per creare nuclei di selezione.

Suini

Il patrimonio suinicolo della Lombardia è descritto in Figura 28, dove sono raffigurati, per il triennio 2011-2013, il numero di allevamenti e le relative consistenze per tipologia produttiva.

Nel 2013 sono presenti 8.615 allevamenti pari a 4.456.570 capi di cui 5.514 allevamenti familiari per un totale di 10.842 capi. Il numero di capi si riferisce alla “consistenza media”, intesa come capi mediamente presenti nell’allevamento durante un ciclo

produttivo.

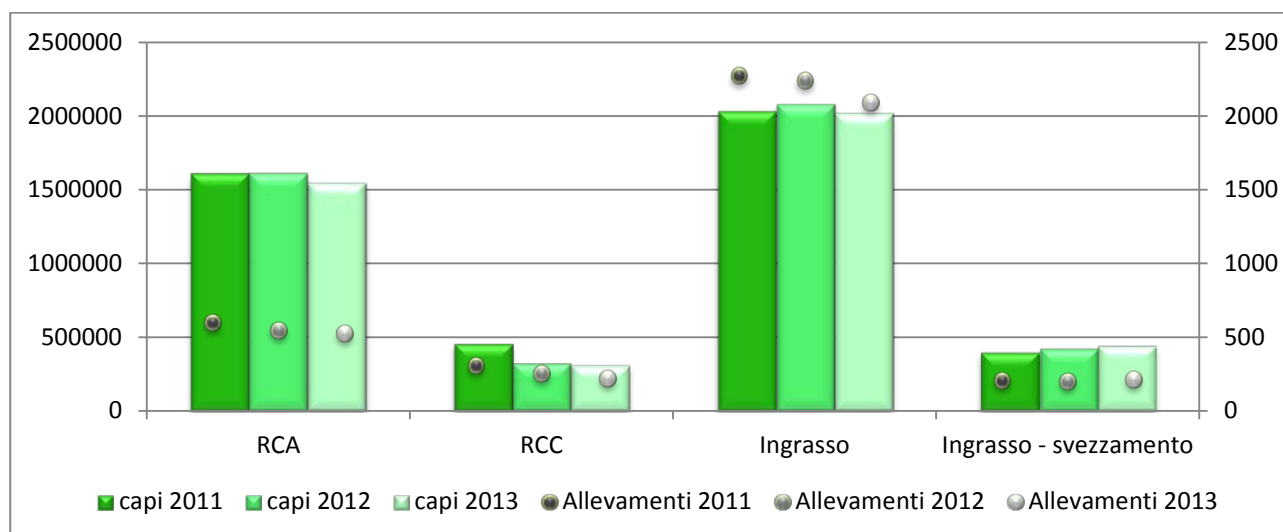


Figura 28: allevamenti e consistenza per la specie suina suddivisa per tipologia di allevamenti negli anni 2011-2013. Fonte dati BDR/BDN elaborazione OEVR.

In generale si rileva una tendenza alla diminuzione del numero di allevamenti per tutte le tipologie produttive ad eccezione dell'ingrasso svezzamento, per il quale si rileva un incremento pari al 7,5% e dell'ingrasso familiare con un incremento pari al 2,6% dal 2012 al 2013. Per i cicli aperti la diminuzione è stata del 3,8%, per i cicli chiusi del 12,3% e per gli ingrassi del 6,8%.

Per quanto riguarda il numero di capi si registra una diminuzione del 3,8% tra il 2011 e il 2013. In particolare, dal 2011 al 2013 la diminuzione registrata è stata del 31,7% per i capi presenti negli allevamenti a ciclo chiuso e del 4% per i cicli aperti.

SISTEMA D'IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE

La normativa Comunitaria e quella Nazionale prevedono l'esecuzione di controlli nel sistema d'identificazione e registrazione dei suini su almeno l'1% delle aziende presenti sul territorio.

Nel complesso a livello regionale è sempre stata raggiunta la copertura dell'attività programmata per gli anni di riferimento. (1,34% nel 2011, nel 1,36% nel 2012 e 1,48% nel 2013).

MALATTIA DI AUJESZKY

In Figura 29 sono riassunti e visualizzati i dati e l'andamento del monitoraggio sierologico per Malattia di Aujeszky nel periodo compreso tra il 1997 e il 2013.

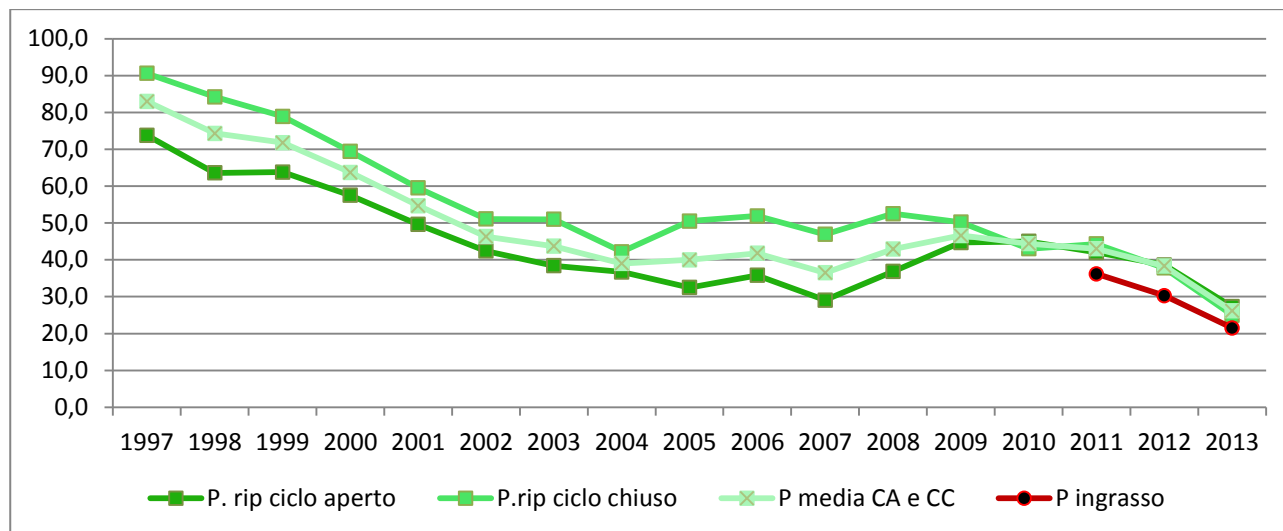


Figura 29: andamento della siero prevalenza aziendale per Malattia di Aujeszky (1997-2013). Fonte Banca dati: IZSLER elaborazione OEVR.

Per le aziende a ciclo aperto la siero-prevalenza è passata, tra il 1997 e il 2013, dal 73,8% al 27,3% registrando un andamento decrescente fino al 2005 per poi aumentare lievemente negli anni dal 2008 al 2009. Dal 2011 al 2013 si è registrato un calo dal 42% al 27,3%.

Per le aziende a ciclo chiuso si è passati dal 90,6% al 25,0% tra il 1997 e il 2013. In particolare si è registrata una diminuzione dal 44,3% al 25,0% tra il 2011 e il 2013.

Inoltre, tra il 1997 e il 2008 gli allevamenti a ciclo chiuso presentavano un valore di siero-prevalenza significativamente maggiore rispetto agli allevamenti a ciclo aperto, eccezion fatta per il 2004, mentre dal 2009 non sussistono differenze significative nell'andamento della siero-prevalenza tra le due tipologie di allevamento. Infine, per gli allevamenti da ingrasso, la prevalenza è stata pari a 36,2% nel 2011, 30,3% nel 2012 e 21,5% nel 2013.

Alla luce della riduzione, pari a circa il 30%, della siero-prevalenza dell'infezione negli allevamenti da riproduzione nel triennio 2011-2013, risultato ottenuto anche grazie ai controlli ufficiali attuati ai sensi del DDUO n.10784/2011, è stato adottato il nuovo Piano

regionale di controllo ed eradicazione della Malattia di Aujeszky finalizzato a ottenere l'inserimento della Lombardia nell'allegato II della Decisione n. 2008/185/CE, in qualità di territorio che applica un programma di eradicazione nei confronti della Malattia di Aujeszky, ai sensi dell'art.9 della direttiva 64/432/CE.

MALATTIA VESCICOLARE (MSV)

Dal 2008 al 2013 non sono stati registrati casi di MVS in Lombardia. Il monitoraggio, i cui risultati confermano la favorevole situazione epidemiologica nei confronti della MVS, continua a rimanere uno strumento indispensabile a garanzia del riconoscimento d'indennità della Lombardia nei confronti della MVS. Tale riconoscimento è un requisito fondamentale per la commercializzazione dei suini e dei loro prodotti sia in ambito comunitario sia verso i Paesi terzi.

PESTE SUINA CLASSICA

Nell'ambito del piano di sorveglianza 2013 sono stati controllati 615 allevamenti, per un totale di 20.327 capi esaminati. I risultati favorevoli dei controlli effettuati consentono il mantenimento dell'indennità della regione Lombardia. L'attività di sorveglianza rappresenta uno strumento indispensabile per fornire le necessarie garanzie sanitarie all'intera filiera suinicola.

BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINI

In seguito all'emergenza di malattia vescicolare verificatasi nel 2006-2007, sono state introdotte delle misure per migliorare la biosicurezza degli allevamenti della Regione Lombardia, introducendo una serie di requisiti strutturali e gestionali obbligatori per gli allevamenti attraverso l'attuazione di uno specifico piano di controllo.

Sono stati sottoposti a controllo 1.710 allevamenti nel 2011, 1.634 nel 2012 e 1.489 nel 2013 con riscontri di mancato rispetto di uno o più requisiti rispettivamente in 76 (4,4%), 81(4,9%) e 61 (4,1%) allevamenti.

I requisiti maggiormente disattesi nel corso del 2013 riguardano l'assenza di cancelli e inferriate (1,21% degli allevamenti), un'inadeguata comunicazione per l'aggiornamento delle movimentazioni animali nella BDN (1,14% degli allevamenti) e l'assenza di aree dedicate per la pulizia e la disinfezione dei veicoli con dispositivi idonei e funzionanti (1,07% degli allevamenti).

La corretta gestione della biosicurezza rappresenta un punto irrinunciabile nella difesa sanitaria degli allevamenti su cui occorrerà investire sia in termini di controlli ufficiali sia in attività di formazione.

Avicoli

Per quanto concerne gli allevamenti avicoli intensivi presenti in regione, la Figura 30 rappresenta graficamente l'andamento, per il triennio 2011-2013, del numero di allevamenti e del numero di capi per orientamento produttivo.

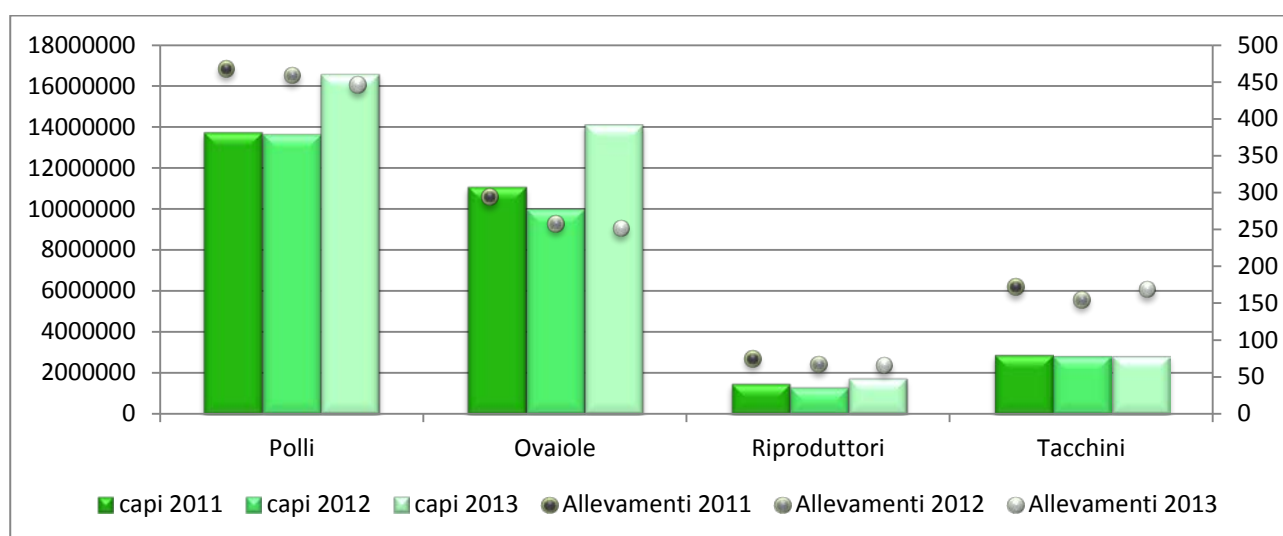


Figura 30: allevamenti avicoli intensivi biennio 2011-2013. Fonte dati BDR/BDN elaborazione OEVR.

Dal 2011 al 2013 si registra un incremento nel numero di capi allevati per la tipologia “ovaiole” (+21.7%), per i “polli da carne” (+17.1%) e per i “riproduttori” (+14,6%) a fronte di una diminuzione del numero di allevamenti rispettivamente pari al 21,3%, al 12% e al 4,7%, questo può trovare giustificazione in una maggiore redditività degli allevamenti a carattere spiccatamente intensivo.

Nella tipologia “tacchini”, diversamente, si è assistito a una diminuzione sia del numero di allevamenti (1.7%) sia dei capi allevati (1,7%), rispetto al 2011.

INFLUENZA AVIARIA

Durante il 2012, sono stati notificati sette focolai di virus influenzale H5N2 in sei allevamenti di tacchini da carne (due in provincia di Brescia e quattro di Mantova) e in

uno svezzatore della provincia di Mantova.

I primi due focolai di Brescia sono stati riscontrati durante la normale attività di monitoraggio mentre i restanti cinque durante il monitoraggio straordinario attivato in seguito alla comparsa dei primi focolai. Nel 2013 si è avuto un solo focolaio da virus H5N3 in un allevamento rurale nella provincia di Brescia. Nello stesso periodo è stato attivato un controllo straordinario a seguito del focolaio da virus H7N7 in Regione Emilia Romagna che ha portato a un incremento del numero dei controlli pari al 12,91% dei campioni eseguiti rispetto al 2012. In Figura 31 sono riportati il numero di allevamenti controllati per influenza aviaria tra il 2010 e il 2012. Il numero di campioni analizzati nel 2013 sono 99.398 mentre gli ingressi sono stati 5.447. Rispetto al 2011 si registra un aumento dell'85,2% per i campioni e del 17% per gli ingressi.

Nel corso degli ultimi anni i focolai hanno coinvolto prevalentemente la filiera rurale (svezzatori, commercianti), quest'analisi rende opportuna una attenta attività di controllo di tale tipologia di allevamenti al fine di ridurre i rischi per la filiera produttiva industriale.

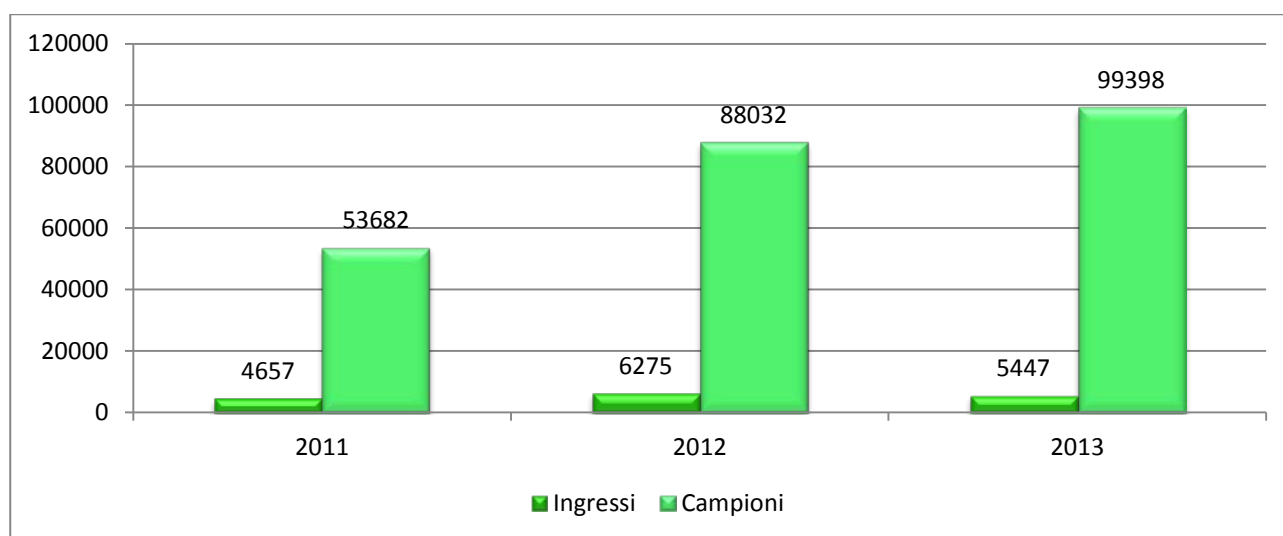


Figura 31: numero di controlli e ingressi (2011-2013) con monitoraggio straordinario. Fonte dati: BDR/BDN elaborazione OEVR.

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLA SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI

Il piano è attuato su tutto il territorio nazionale ed ha come oggetto i gruppi di avicoli appartenenti ai seguenti orientamenti produttivi: Riproduttori *Gallus gallus*, Ovaiole

Gallus gallus, Polli da carne *Gallus gallus* e Tacchini da riproduzione e da ingrasso. Sono esentati dall'obbligo di applicazione del piano solo i gruppi di allevamento con capacità strutturale inferiore a 250 capi allevati per consumo domestico.

Le attività di controllo sono finalizzate al raggiungimento dell'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza dei sierotipi rilevanti (*Salmonella Enteritidis* e *Typhimurium* inclusa la variante monofasica) con i seguenti obiettivi:

- Riduzione del livello di prevalenza entro o di sotto all'1% nei riproduttori, polli da carne e tacchini;
- Riduzione del livello di prevalenza almeno del 10% rispetto alla prevalenza rilevata nell'anno precedente per le ovaiole. Per questa specie il dato di riferimento nazionale, del 2012, è a pari al 3.36%.

Il piano si basa sullo schema di monitoraggio stabilito dalla normativa europea che prevede come unità di riferimento il "gruppo" cioè un insieme di animali allevati nello stesso ciclo nello stesso locale/recinto.

Nel 2013 in regione Lombardia sono stati controllati un totale di n°342 allevamenti così distribuiti: n°191 di Ovaiole, n°50 di Riproduttori, n° 77 Polli da carne e n°24 allevamenti di tacchini da ingrasso.

L'attività svolta a livello regionale, negli anni 2011-2013, è mostrata in Figura 32.

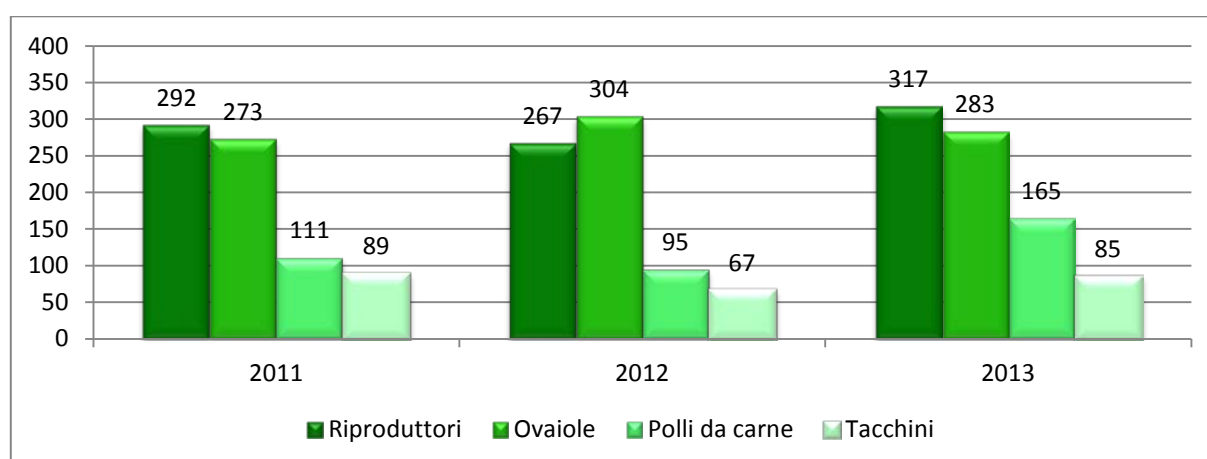


Figura 32: totale controlli (2011-2013) effettuati in gruppi di animali per specie. Fonte dati SIVI elaborazione OEVR.

Nelle Figure 33 e 34 è mostrato l'andamento della prevalenza di *Salmonella Enteritidis* e *Typhimurium* nel quadriennio 2010-2013 in Lombardia, paragonata alla prevalenza registrata a livello nazionale rispettivamente:

- Nelle galline ovaiole e nei gruppi di riproduzione (Figura 33).
- Nei polli da carne e nei tacchini (Figura 34).

Nelle ovaiole, i valori della prevalenza sono mediamente bassi, salvo un picco registrato in Lombardia nel 2012 (5,92%). Anche nei riproduttori la prevalenza è molto bassa e in linea con quella italiana. Il valore massimo regionale riscontrato, pari all'1,71%, risale al 2011; negli anni successivi non si sono avuti in Lombardia riscontri di positività.

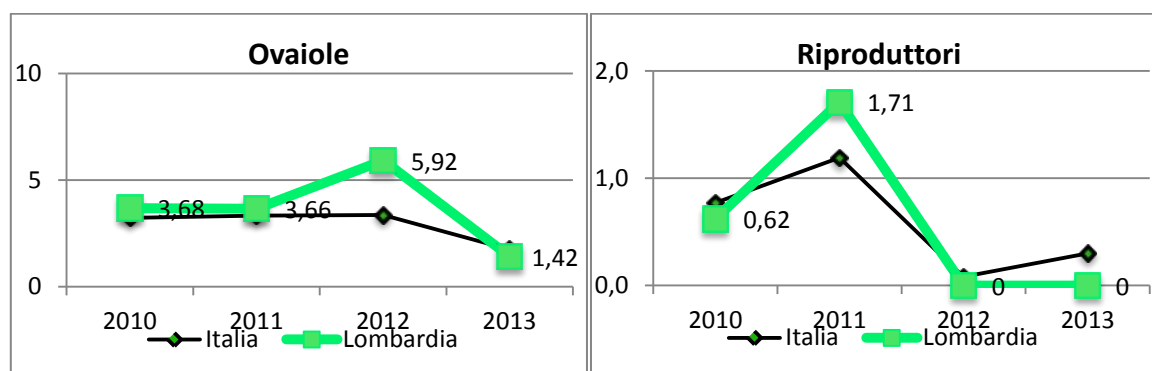


Figura 33: prevalenza salmonellosi nelle galline ovaiole e nei riproduttori (2010-2013) in Italia e Lombardia (%). Fonte Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

L'andamento della prevalenza nei polli da carne è analogo a quello riscontrato nei riproduttori, con un picco nel 2011 (2,7%) per poi ridursi e registrare un valore intorno a 0,6% nel 2013. L'ultimo riscontro di positività negli allevamenti di tacchini risale al 2010 (1,3%).

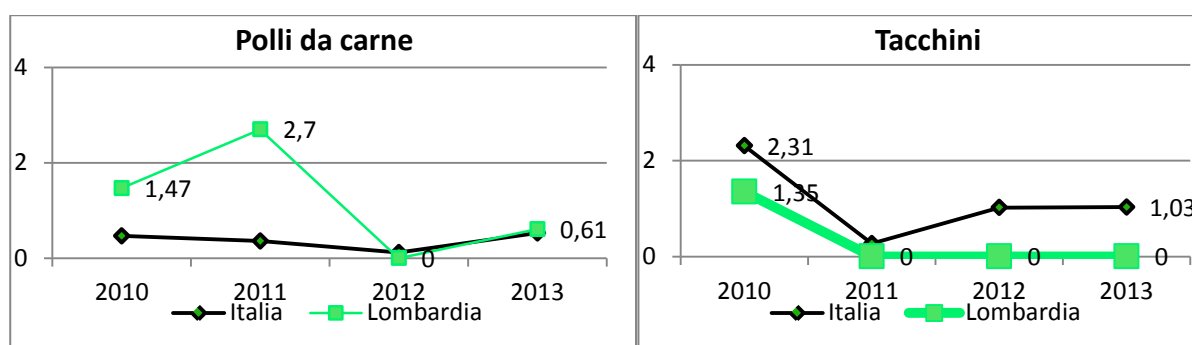


Figura 34: prevalenza salmonellosi nei polli da carne e nei tacchini (2010-2013) Italia e Lombardia (%). Fonte Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

Nelle Figure 35 e 36 sono mostrate le prevalenze per i sierotipi di Salmonelle non rilevanti per le quali si è avuto almeno un riscontro di positività (*Hadar*, *Virchow* e *Infantis*) per ciascuna specie nel corso del triennio 2011-2013. Tali valori di prevalenza sono riportati sia per il dato regionale sia per quello italiano.

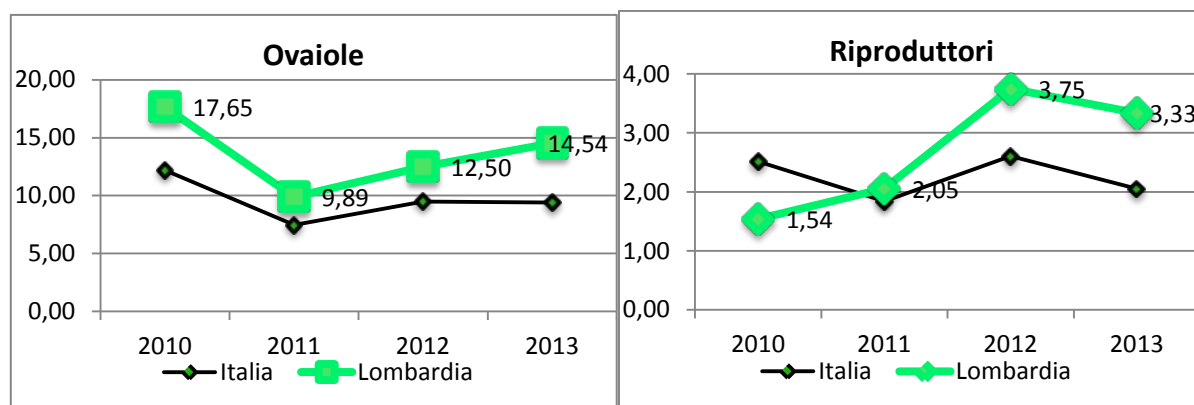


Figura 35: prevalenza salmonellosi per altri sierotipi nelle galline ovaiole e nei riproduttori (2010-2013) in Italia e Lombardia. Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

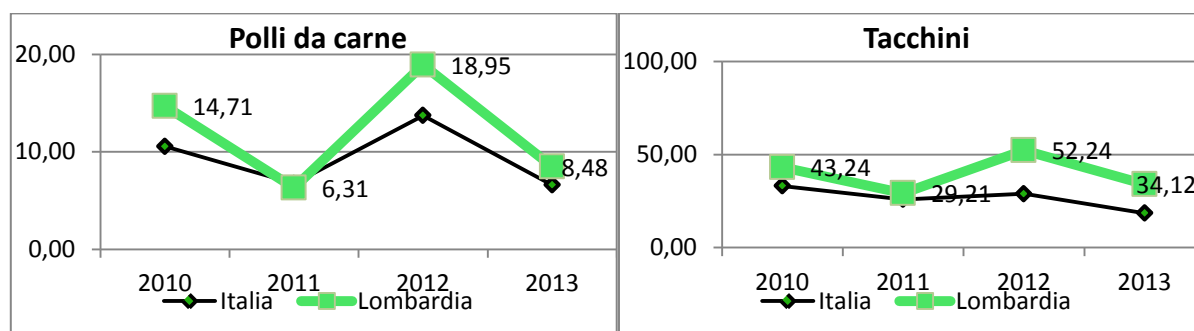


Figura 36: prevalenza salmonellosi per altri sierotipi nei polli da carne e nei tacchini (2010-2013) in Italia e Lombardia. Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

L'andamento della prevalenza tra 2010 e 2013 in regione Lombardia, per i sierotipi di Salmonelle non rilevanti assume un profilo simile a quello nazionale in tutti gli orientamenti produttivi oggetto di controllo. Tuttavia in Lombardia si riscontra, per questi sierotipi, un valore mediamente più elevato che si può ipoteticamente ricondurre alle condizioni intensive di allevamento, di elevata densità e all'indisponibilità di presidi vaccinali per contrastare la diffusione dell'infezione.

Il trend favorevole evidenziato per *Salmonella Enteritidis* e *Typhimurium*, in considerazione dei riscontri sulle salmonelle non rilevanti, va salvaguardato mediante

l'applicazione costante e puntuale delle misure di biosicurezza e da quanto previsto dal Piano di controllo vigente.

BIOSICUREZZA AVICOLI

Con decreto 3009 del 4/4/2011 sono stati disposti controlli ufficiali di biosicurezza annuali in tutti gli allevamenti intensivi nell'ex area di vaccinazione e monitoraggio intensivo, compresi svezzatori e commercianti, negli allevamenti di tacchini e a lunga vita (ovaiole e riproduttori), nonché quelli del restante territorio regionale. Nel settore avicolo, nel 2013, sono state sottoposte a controllo 996 aziende di cui 34 (3,4%) con riscontri di almeno un requisito disatteso.

Il dettaglio delle non conformità riscontrate negli anni 2011-2013 è riportato in Figura 37.

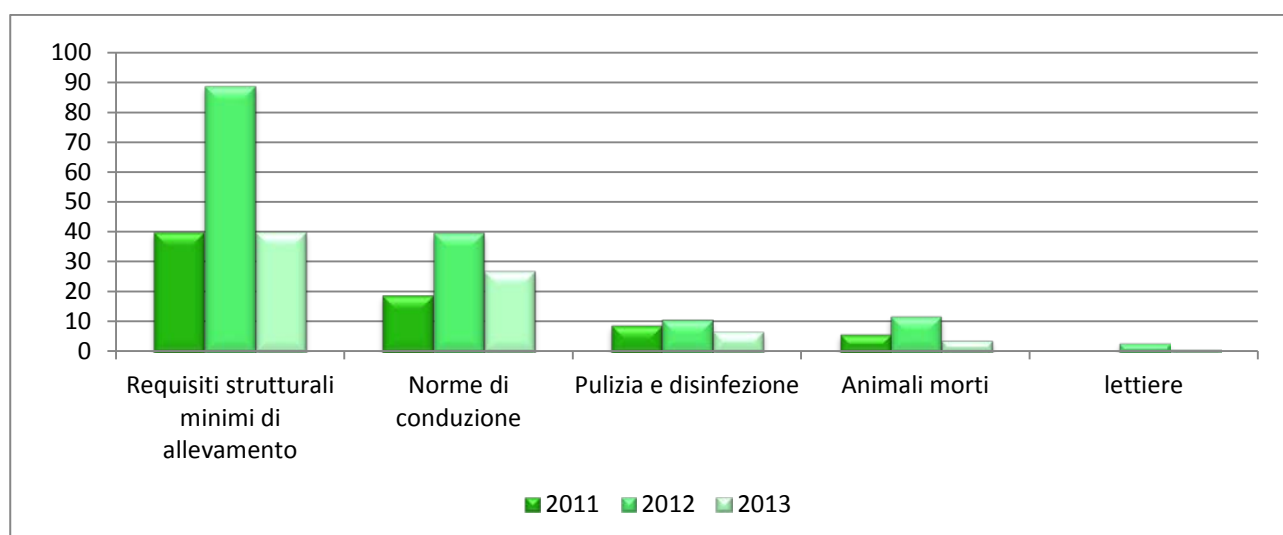


Figura 37: dettaglio delle non conformità riscontrate negli anni 2011-2013. Fonte dati SIVI elaborazione OEVR.

Nel 2013 il 50,6% delle non conformità riscontrate negli allevamenti è riconducibile a carenze di natura strutturale. Tuttavia, le non conformità relative ai requisiti strutturali sono diminuite rispetto agli anni precedenti.

Permangono diverse problematiche da risolvere rispetto alle norme di conduzione e alle pratiche gestionali di pulizia e disinfezione. Come per la specie suina particolare attenzione deve essere posta da tutti al rispetto delle norme della biosicurezza che rappresentano un valido presidio contro il propagarsi di malattie infettive.

Api

Gli apiari presenti in Lombardia nel 2013 sono 5.996. In Figura 38 è riportato il numero degli apiari nel triennio 2011-2013.

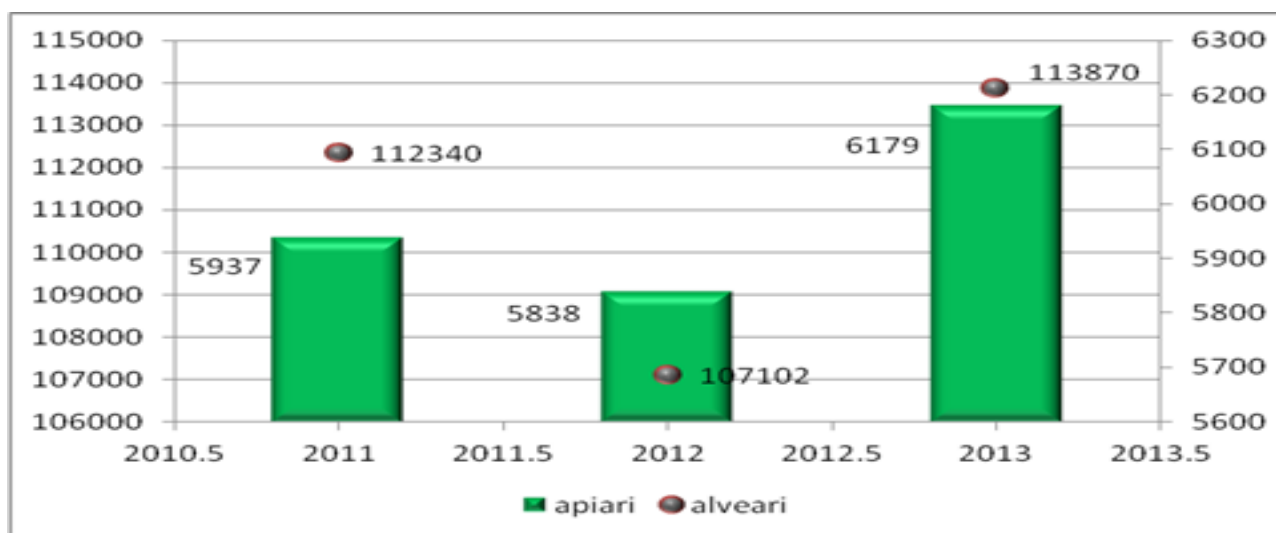


Figura 38: numero di apiari e alveari stanziali presenti (2011-2013). Fonte dati: BDR/BDN elaborazione OEVR.

Nell'anno 2008 si registrò un forte decremento nel numero di apiari e di alveari della regione Lombardia, rispettivamente intorno al 6 ed al 18%, con grande probabilità riconducibile a diverse cause tra cui la Peste Americana, la Peste Europea, noseмиasi, virosi, varroasi e non ultimi, i pesticidi.

Nel 2008 venne condotto un piano di monitoraggio straordinario finalizzato ad indagare i casi di mortalità delle colonie connesse a sospetta tossicità di pesticidi con riscontri di laboratorio per neonicotinoidi e piretroidi. Tali risultati costituirono un importante contributo al processo decisionale che ha recato alla sospensione dell'utilizzo dei neonicotinoidi per la concia delle sementi. In accordo a tale esperienza nel 2009 venne avviato un programma di monitoraggio (Figura 39) che si è fondato sulla creazione di una rete che coinvolge Servizi Veterinari e apicoltori per il tramite delle Associazioni degli apicoltori e dei loro tecnici. Scopo della rete era raccogliere informazioni sistematiche e rappresentative sullo stato sanitario delle api, indagare eventuali fattori di rischio e cause di mortalità o perdite delle colonie attraverso il monitoraggio di apiari sentinella. In aggiunta alla rete, dal 2011 è attivo un sistema di notifica dei casi di mortalità o di spopolamento non solo imputabili a sospetto utilizzo di pesticidi ma anche a malattie

delle api, sull'intero territorio della Regione.

Apiari e alveari soggetti a monitoraggio			Mortalità al IV controllo				Mortalità complessiva al V controllo				Tasso di mortalità invernale (alveari)
Anno	n. apiari	N. alveari	N. apiari	% (IC 95%)	N. alveari	% (IC 95%)	N. apiari	%	N. alveari	%	%(IC 95%)
2009	50	500	19	38.0 (25-52.8)	53	10.6 (8.1-3.7)	35	70.0	116	23.2	26 (22-30.3)
2010	47	470	11°	23.4 (12.8-8.4)	19°	4.0 (2.5-6.4)	13#	27.7	37#	7.9	8.2 (5.9-11.2)
2011	41	410	16	39.0 (24.6-5.5)	45	11.0 (6.9-2.9)	39**	95.1	137**	33.4	37.5 (32.6-42.7)
2012	44	440	16	36.4 (22.8-2.3)	47	10.7 (8-14)	25*	56.8	72*	16.4	18.3 (14.7-22.6)
2013	42	420	14	33.3 (20-49.6)	34	8.1 (5.7-1.2)	16@	38.1	49@	11.7	3.9 (2.3-6.5)

°non disponibile in 3 apiari # non disponibile in 6 apiari **non disponibile in 1 apiario *non disponibile in 4 apiari
@ non disponibile in 6 apiari

Figura 39: numero di apiari controllati e con mortalità nel triennio 2011-2013. Fonte dati: SIVI elaborazione Regione Lombardia.

Nell'ambito della rete di monitoraggio sono stati segnalati pochi casi (4 nel 2011, 4 nel 2012, 2 nel 2013) di sospetto avvelenamento da neonicotinoidi o insetticidi organofosforati, non confermati da analisi di laboratorio. Diversi spopolamenti sono stati oggetto di segnalazione nelle province di Cremona (6), Pavia (1) e Brescia (2) in assenza di positività di laboratorio per pesticidi. Nella provincia di Sondrio nel 2012 si sono avuti episodi di mortalità causati da trattamenti insetticidi su alberi da frutto.

Frequentemente nei casi di moria e spopolamento la sintomatologia clinica riscontrata non è risultata patognomonica ed è stato essenziale procedere ad approfondimenti di laboratorio. Nella maggior parte dei casi si è riscontrata associazione tra forte infestazione da Varroa e titoli elevati di virus delle Ali Deformi.

Accanto a tali riscontri negli anni 2011, 2012 e 2013 sono state denunciati in regione Lombardia rispettivamente 26, 15 e 18 casi di Peste Americana. Non si è avuta nessuna evidenza per *Nosema apis*.

La rete di monitoraggio si è rivelata uno strumento che ha messo in contatto apicoltori, associazioni e servizi veterinari in un sistema di pronto intervento che prevede ove opportuno, i campionamenti per le necessarie indagini di laboratorio. Nello stesso tempo ha fornito informazioni per definire linee guida per il controllo della Varroa a garanzia di un approccio sistematico e razionale.

Animali d'affezione

L'anagrafe degli animali d'affezione è un sistema informativo regionale che consente di registrare ogni "evento" (cambi di proprietà, smarrimento, furto, ritrovamento) che riguarda i cani identificati con microchip e regolarmente iscritti e consente di conoscere in modo sempre più dettagliato il fenomeno dell'abbandono, indirizzando in tal modo le politiche regionali per attuare gli interventi di prevenzione. In anagrafe è inoltre possibile registrare gatti, colonie feline e furetti.

Al 2013 sono presenti 1.205.582 cani in anagrafe; in Figura 40 è riportato l'andamento delle iscrizioni annuali dal 2008.

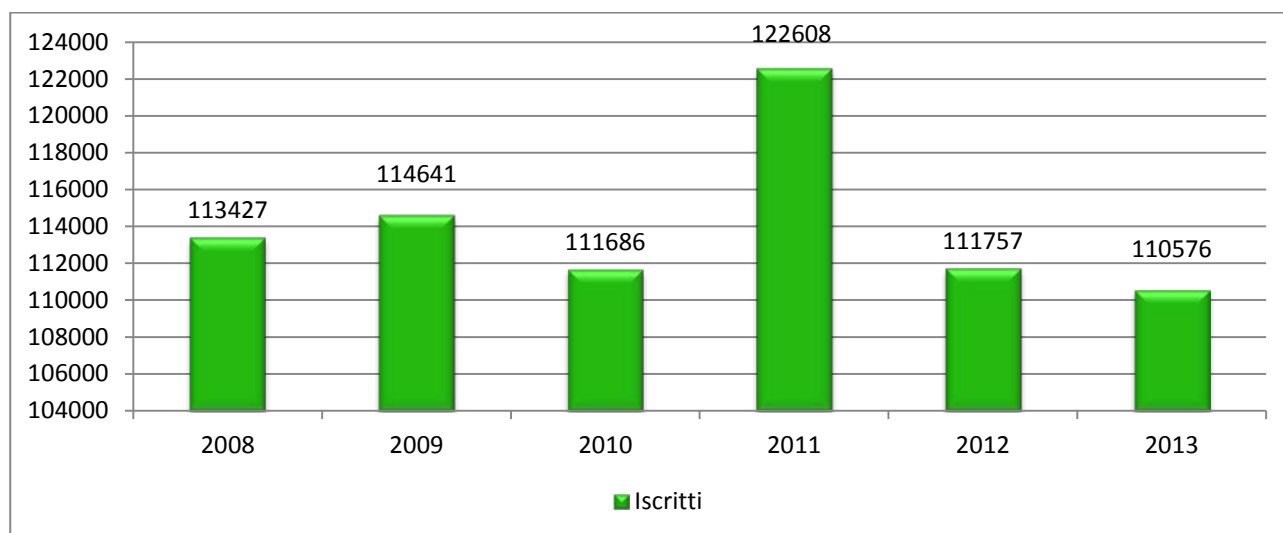


Figura 40: numero iscrizioni in anagrafe per anno. Fonte dati: BDR/Anagrafe animali d'affezione elaborazione OEVR.

Annualmente il numero d'iscrizioni si mantiene pressoché costante, tranne che nel 2011 in cui c'è stato un aumento delle iscrizioni, presumibilmente per effetto di numerose

campagne di sensibilizzazione svolte in tale periodo (Figura 41).

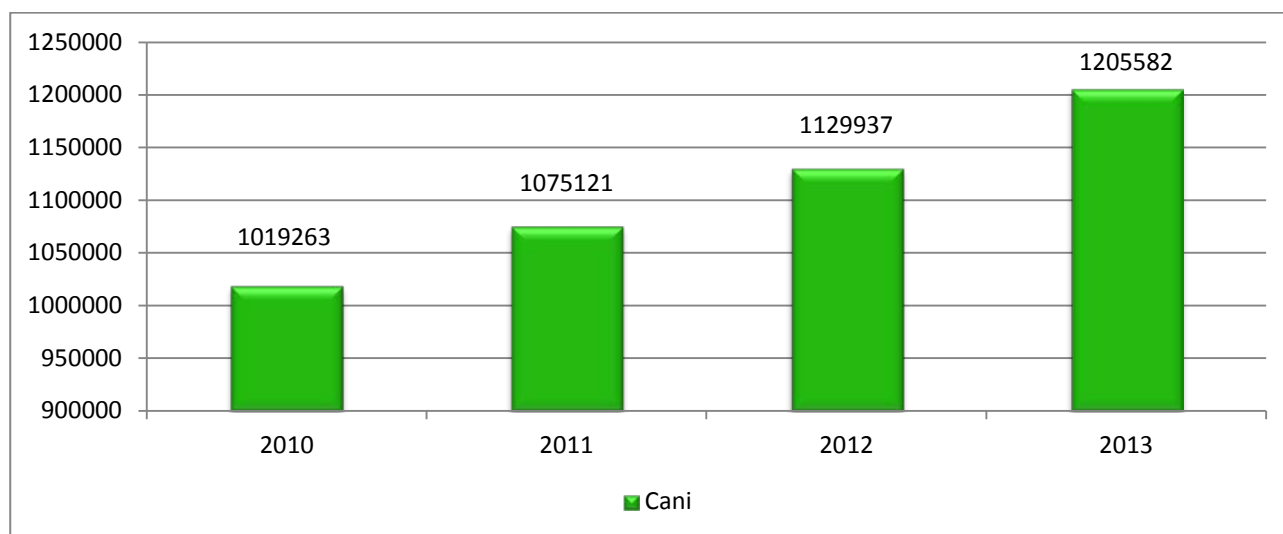


Figura 41: cani presenti in anagrafe dal 2010 al 2013. Fonte dati: BDR/ Anagrafe animali d'affezione elaborazione OEVR.

L'anagrafe regionale gestisce inoltre la registrazione delle colonie feline, la cui presenza sul territorio è in costante crescita. In Figura 42 si riporta la mappatura dei canili sanitari e rifugio, per il ricovero dei cani vaganti e delle colonie feline presenti nella nostra regione.

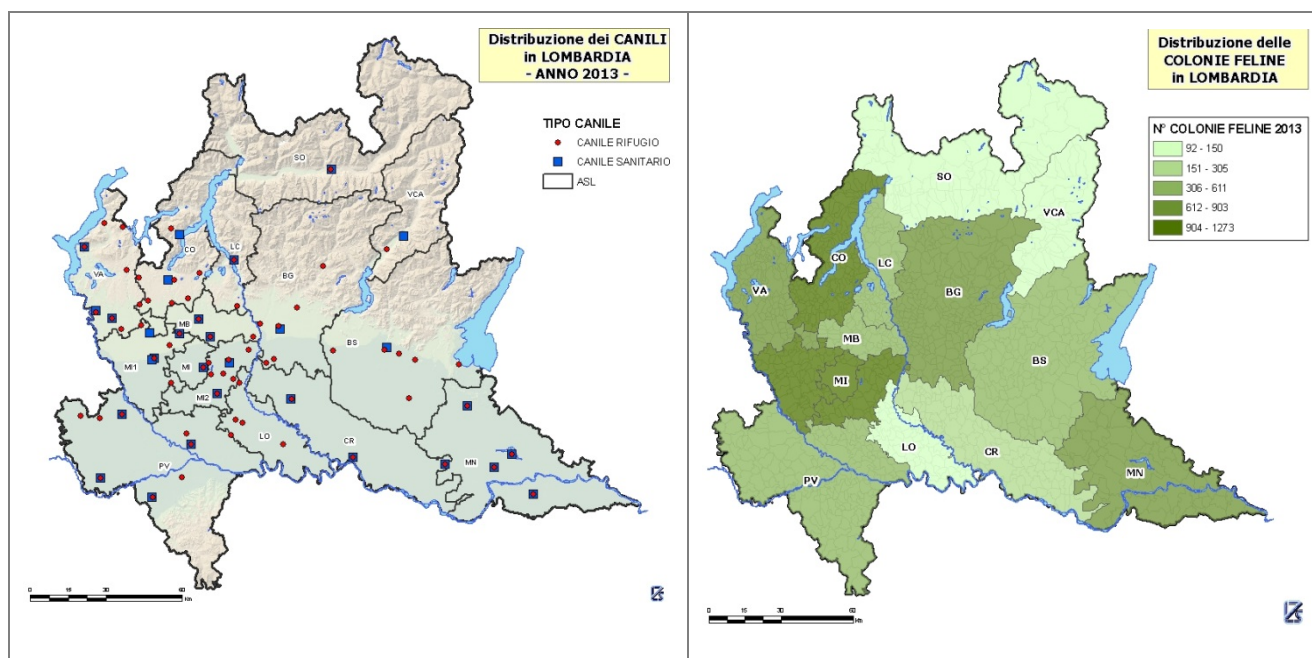


Figura 42: distribuzione canili e delle colonie feline nel 2013. Fonte dati: BDR/Anagrafe animali d'affezione elaborazione OEVR.

LOTTA AL RANDAGISMO

La registrazione dei cani nella banca dati regionale è il primo e fondamentale gesto per contrastare il fenomeno del randagismo e dell'abbandono dei cani, con tutte le ripercussioni che tale fenomeno comporta in termini di sofferenza degli animali e di pericolo per i cittadini. La lotta al randagismo infatti, oltre ad essere un segno di civiltà, è uno dei principali strumenti di prevenzione di diffusione della rabbia, che ancora oggi in Asia e Africa miete circa 60.000 vittime ogni anno. Tra il 2006 e il 2011 ci sono stati in Europa 12 casi, dei quali sei d'importazione: i cani rabidi rappresentano una delle fonti d'infezione; la rabbia, pur non essendo presente in Italia, può essere introdotta tramite l'ingresso illecito di cani da altri Paesi. Non va inoltre sottovalutato il pericolo di cani vaganti sulle strade, causa d'incidenti stradali.

La Figura 43 mostra che progressivamente, negli anni dal 2007 al 2013, il numero dei cani accalappiati che è restituito al proprietario oppure dato in affido a uno nuovo è aumentato rispetto al numero di cani che annualmente sono catturati, al punto che, negli ultimi due anni sono più i cani restituiti/affidati, che quelli in ingresso.

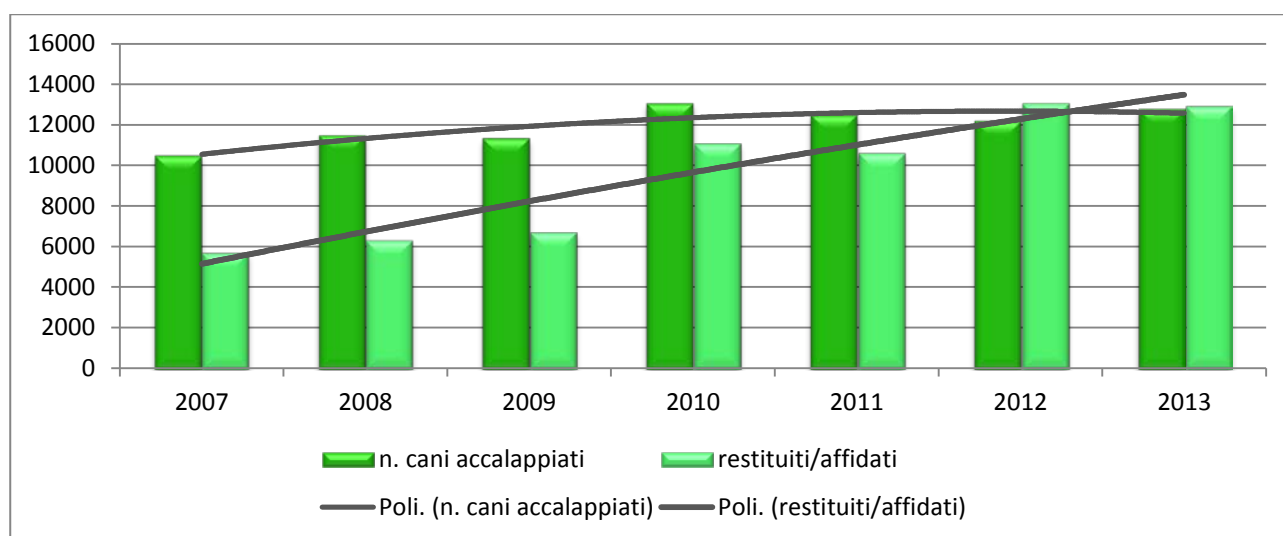


Figura 43: andamento di cani accalappiati, restituiti più affidati dal 2007 al 2013. Fonte dati: BDR/ Anagrafe animali d'affezione elaborazione Regione Lombardia.

La Figura 44 illustra il trend delle restituzioni: soprattutto negli ultimi tre anni è evidente che sono aumentati i cani vaganti che sono restituiti al proprietario, grazie al costante miglioramento della qualità delle informazioni in anagrafe e all'identificazione elettronica dei cani, che consentono una rapida e puntuale ricerca del proprietario e

quindi la restituzione dell'animale accalappiato.

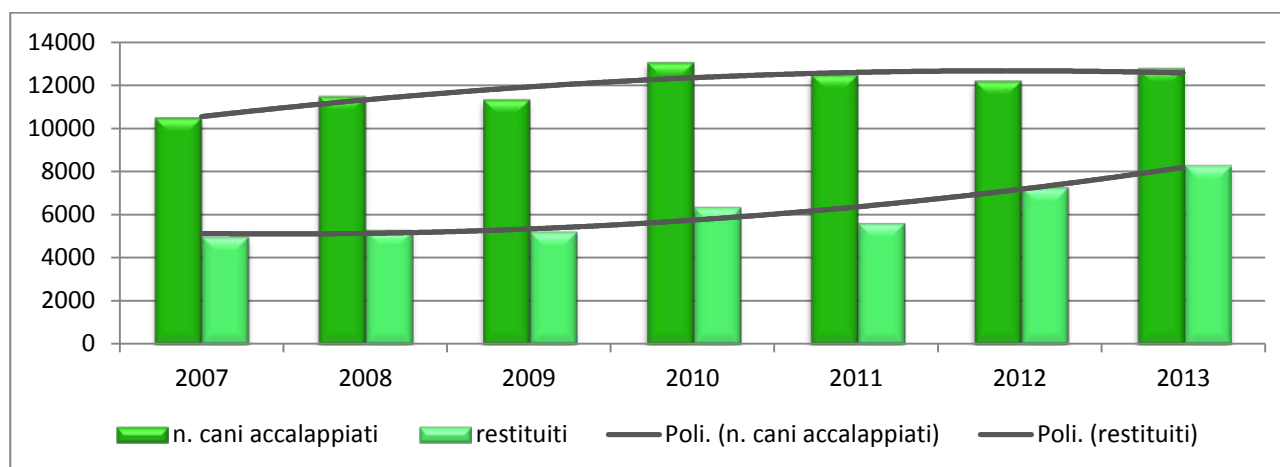


Figura 44: andamento della percentuale di cani accalappiati e restituiti dal 2007 al 2013. Fonte dati: BDR/Anagrafe animali d'affezione elaborazione Regione Lombardia.

Dai dati esaminati si può concludere che gli interventi messi in atto dalla Regione per la lotta al randagismo nel triennio considerato, tra cui l'intensificazione dei controlli sulle procedure di registrazione dei cani in anagrafe e sulle strutture di detenzione degli animali d'affezione, hanno dato dei buoni risultati; se il trend favorevole sarà mantenuto, si ridurranno ulteriormente anche i cani ospitati nei canili rifugio.

RABBIA

In considerazione della situazione epidemiologica nei confronti della rabbia in alcuni territori del Nord Est e del rischio di diffusione di questa malattia a carattere zoonosico nei territori limitrofi, in particolare della Regione Lombardia è stato emesso un piano di sorveglianza straordinario della rabbia (decreto 13996 del 15.12.2009). Tale piano prevede l'obbligo di consegnare alla competente sezione dell'IZSLER le carcasse di mammiferi carnivori selvatici rinvenuti morti o di volpi abbattute per motivi di caccia.

In Figura 45 è riportato l'andamento di tali controlli suddiviso per specie e per gli anni.

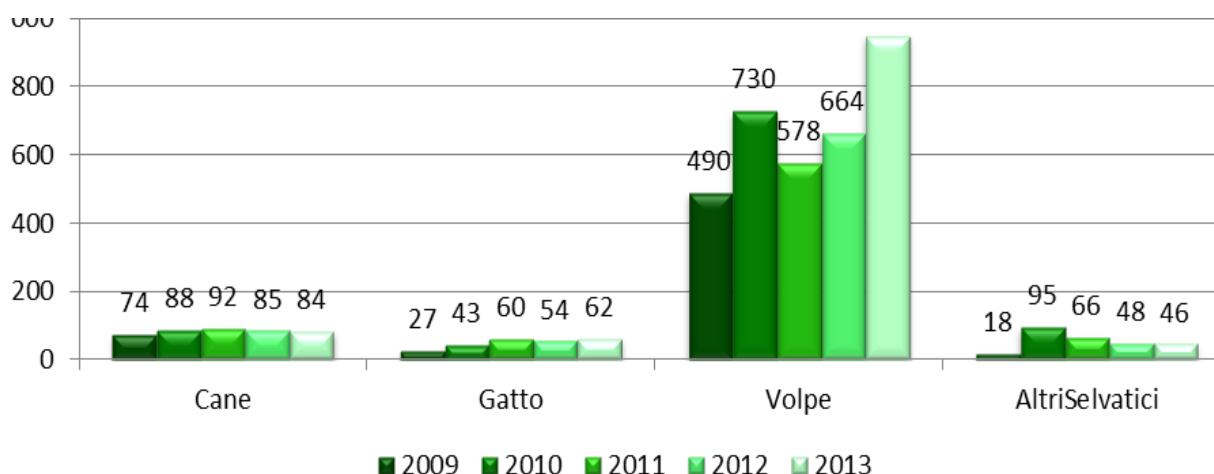


Figura 45: controlli effettuati per rabbia negli anni 2009-2013. Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

La situazione epidemiologica e il piano di sorveglianza attestano che questa patologia nella Regione Lombardia è sotto controllo, anche se il livello di attenzione deve essere sempre mantenuto costante.

Animali selvatici

Il territorio lombardo ospita diverse specie animali a vita libera. Nell'ultimo decennio, tutti gli ungulati, e in particolare il cinghiale, sono protagonisti, di una forte espansione territoriale e di un notevole incremento demografico (Figura 46).

La volpe è una specie ben distribuita su tutto il territorio regionale e, nonostante abbattimenti controllati localmente intensi, è in continuo aumento. Per queste ragioni dal Dicembre 2012 è attivo in regione un piano di Monitoraggio e Controllo sanitario della fauna selvatica.

TRICHINOSI

Gli accertamenti condotti negli anni 2009-2013 in Lombardia per *Trichinella* spp in alcune specie d'interesse venatorio, come cinghiale e volpe, sono riportati in Figura 47. Si registra un sostanziale aumento sia delle volpi sia dei cinghiali esaminati dal 2009 al 2013. Il confronto tra il 2009 e il 2013 mostra un aumento dei controlli del 74,7% per quanto riguarda le volpi mentre per i cinghiali i controlli sono aumentati del 49,7%. In questo periodo si sono registrate due positività per *T. britovi* nelle volpi nell'anno 2010, rispettivamente nelle provincie di Sondrio e Brescia così come nel 2013 nel cinghiale,

con l'identificazione di un capo positivo in provincia di Sondrio e in provincia di Varese. L'attenzione deve essere quindi posta soprattutto sugli ungulati oggetto di caccia e consumo alimentare.

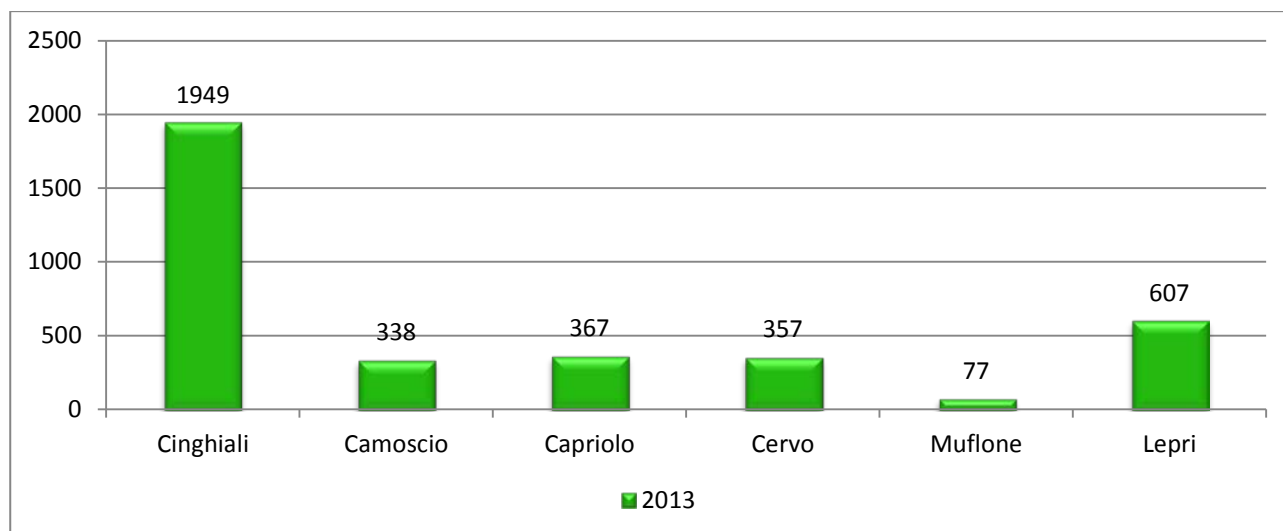


Figura 46: numero di animali selvatici analizzati nell'ambito del piano nel 2013. Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

WEST NILE

La sorveglianza veterinaria nei confronti della West Nile Disease è effettuata con lo scopo di fornire ai Dipartimenti Medici informazioni utili al fine di attivare la sorveglianza sanitaria ritenuta più appropriata. È indispensabile interagire con le strutture di prevenzione umana al fine di concordare l'attività di sorveglianza veterinaria che garantisca una precoce e sicura individuazione delle aree con circolazione virale (Figura 48).

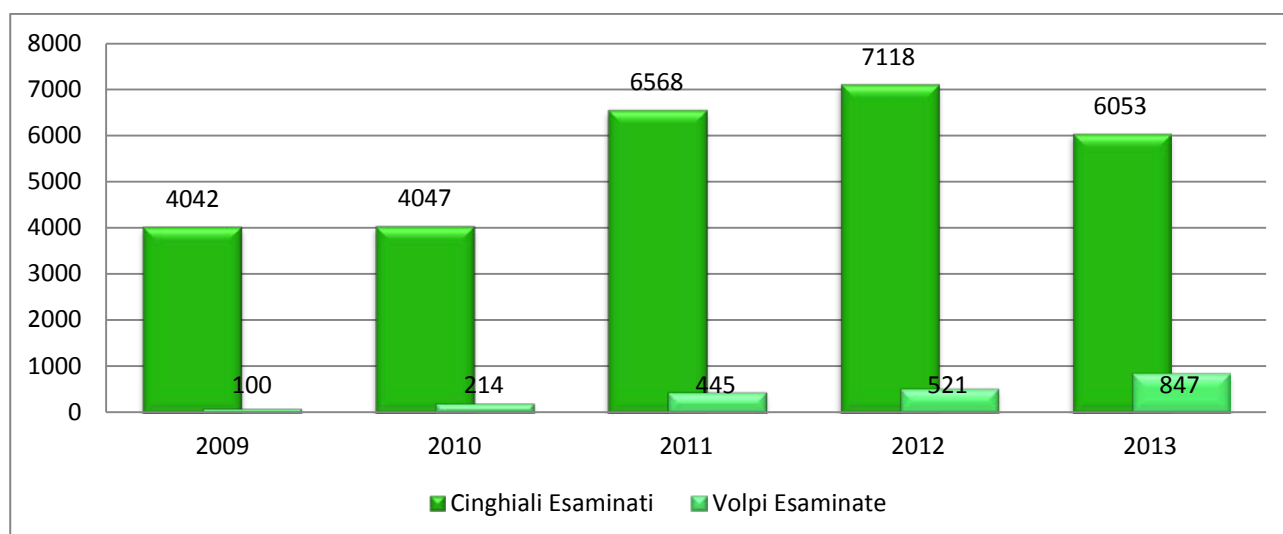


Figura 47: cinghiali e volpi esaminate per *Trichinella* spp, 2009-2013. Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

Quest'attività di sorveglianza si svolge su diversi livelli:

- Sorveglianza entomologica.
- Sorveglianza su avifauna selvatica.
- Sorveglianza su equidi.

L'attività effettuata nel corso del 2013 ha permesso di dimostrare la presenza di circolazione virale (isolamento del virus o sieroconversione) sul territorio regionale, in particolare in alcuni comuni della provincia di Mantova, Cremona e Brescia. Complessivamente, l'attività di sorveglianza entomologica (152 catture), dell'avifauna selvatica (756 volatili sinantropici) e degli equidi (440) ha evidenziato le seguenti positività al virus:

- Sorveglianza Entomologica: 7 Insetti (Varie Specie).
- Sorveglianza su equidi (forme cliniche): 5 Cavalli.
- Sorveglianza su equidi (sieroconversione): 6 Cavalli
- Sorveglianza su avifauna selvatica: 2 Corvi

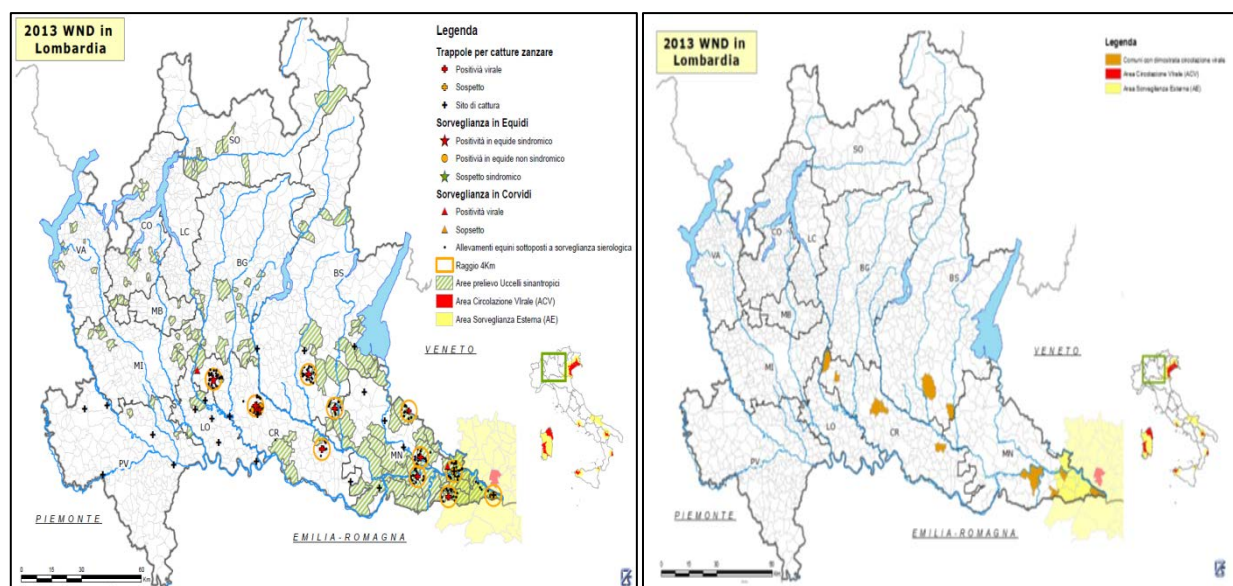


Figura 48: Comuni nei quali è stata dimostrata presenza di circolazione del virus della WND nel corso del 2013. Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

Benessere animale

Il piano nazionale benessere animale comprende l'insieme dei controlli per la verifica del rispetto delle misure di protezione relative agli animali nella fase di allevamento e durante la macellazione e di trasporto.

Nelle Figure 49a e 49b sotto riportate sono rappresentate le attività effettuate in allevamento e suddivise per specie nel triennio 2011-2013.

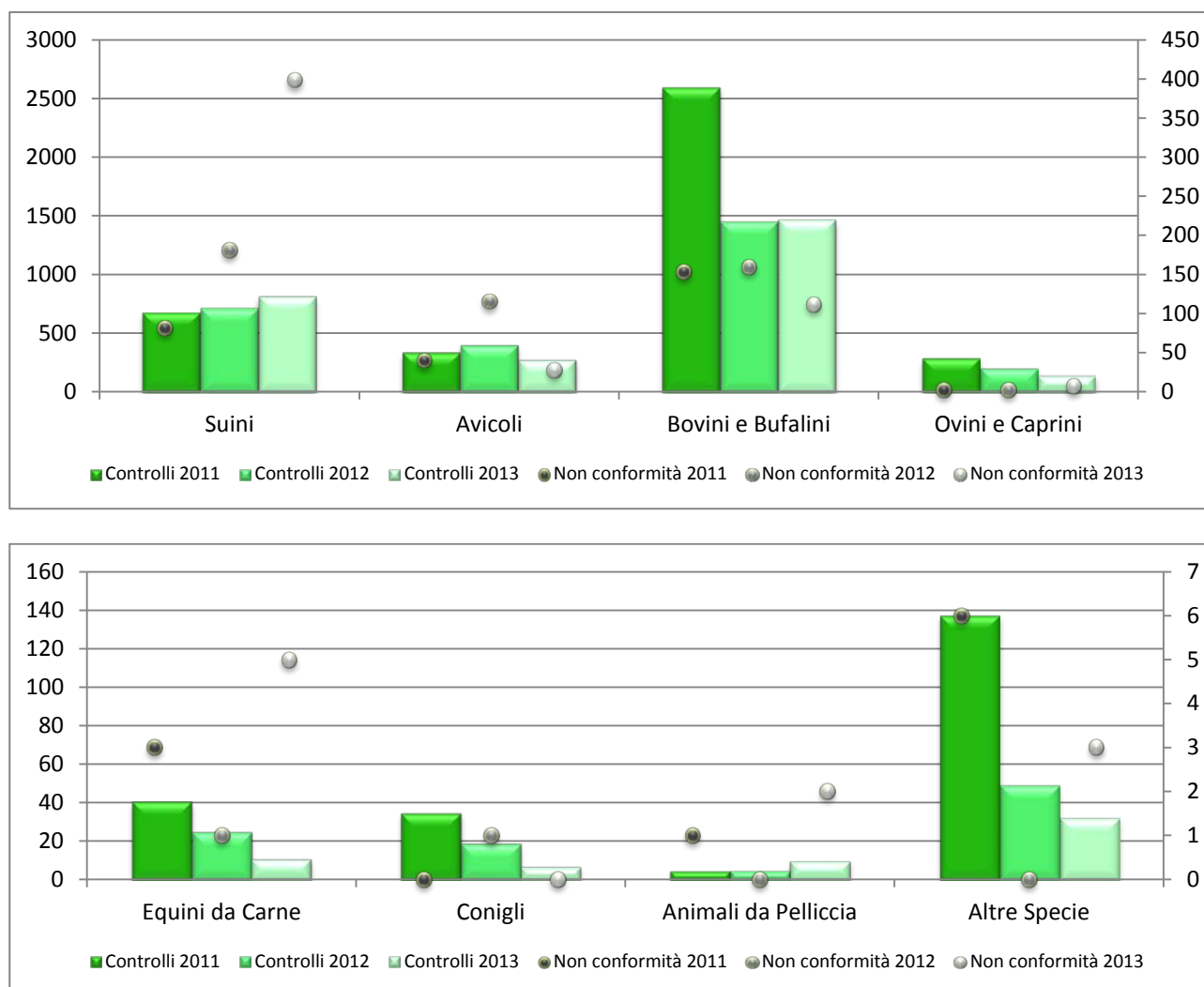


Figure 49a e 49b: controlli in allevamento 2011-2013. Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

I controlli effettuati sono soprattutto impostati sulla verifica degli aspetti previsti dalla normativa europea.

Il numero delle non conformità rilevate, in circa il 20% dei controlli è stato di tipo formale, non da mettere in relazione con situazioni di maltrattamento degli animali.

Per quanto riguarda le galline ovaiole è stata garantita a giugno 2013, con grande impegno di tutta la filiera, la conformità alla normativa comunitaria in tutti gli allevamenti presenti sul territorio Regionale.

Nei suini, dove si sono concentrate le maggiori non conformità del 2013, il traguardo non è stato ancora raggiunto, infatti, alla fine dello stesso anno, 10 allevamenti risultavano ancora non adeguati al group housing. Il group housing delle scrofe è il parametro su cui non è più possibile derogare proprio per questioni di benessere degli animali, anche se quest'aspetto non rappresenta l'unico problema per gli allevatori.

Le problematiche relative a pavimentazioni e a materiale manipolabile devono ancora essere completamente chiarite, per cui è stato definito un piano sperimentale di controllo per mettere in relazione i requisiti strutturali previsti dalla norma con una puntuale valutazione delle ripercussioni sul benessere degli animali.

Le risultanze di tali sperimentazioni saranno spese nelle sedi istituzionali per ponderare ulteriori richieste di deroghe o eventuali dilazioni sulle tempistiche di adeguamento in un settore in grave crisi economica.

Nelle altre specie animali valutate non si registrano criticità particolari a eccezione che dell'allevamento dei vitelli, dove, soprattutto in aree marginali, le non conformità sono rappresentate dai sistemi di contenzione degli stessi.

Nel campo del benessere animale la prospettiva deve essere quella di non limitarsi allo stretto controllo degli aspetti legislativi ma di valutare il reale stato dell'animale in relazione con l'ambiente che lo circonda e quindi dettare le opportune prescrizioni.

Farmacosorveglianza

Il piano regionale di farmacosorveglianza è mirato alla verifica della corretta gestione del medicinale veterinario a partire da produzione, commercializzazione, e somministrazione all'animale sino al controllo dell'eventuale presenza di residui nei prodotti di origine animale.

In Lombardia nel 2013 sono autorizzati alla produzione e al commercio di medicinali veterinari n° 55 strutture "Ingrosso e vendita medicinali", n° 51 strutture di "Vendita al dettaglio di medicinali veterinari"; sono inoltre presenti n°1270 "Ambulatori/ Cliniche" e n° 316 "Altre strutture", per un numero complessivo, pari a1586.

In Figura 50 è riportato l'andamento del numero d'ispezioni effettuate nelle strutture autorizzate e le non conformità rilevate.

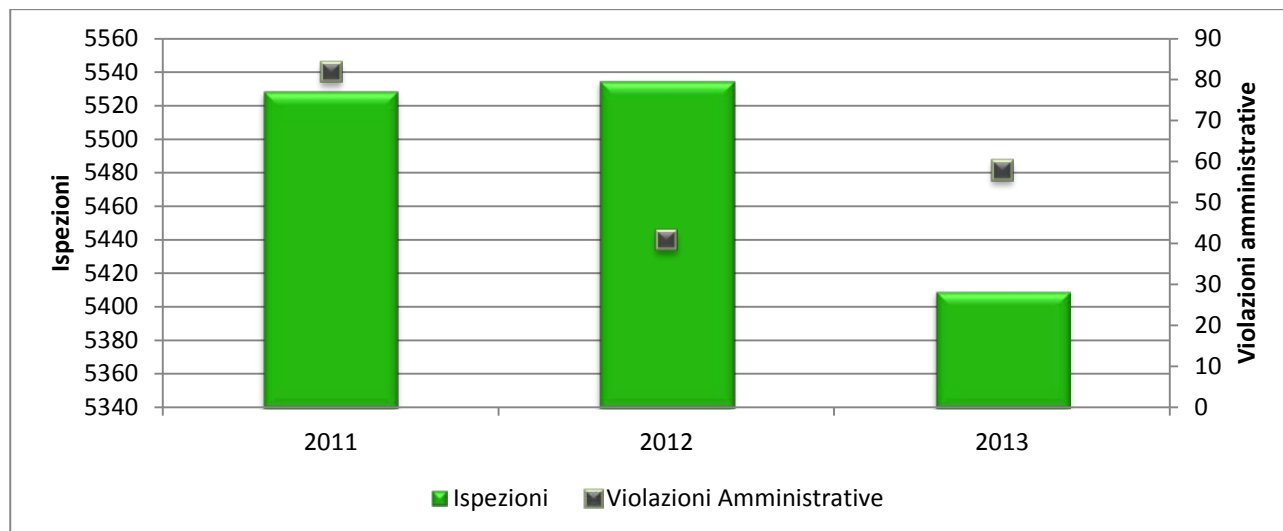


Figura 50: numero d'ispezioni e violazioni amministrative (2011-2013). Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

Il numero di provvedimenti amministrativi assunti non varia in maniera incisiva nel corso del triennio e le violazioni riscontrate sono per lo più da imputare al mancato rispetto dei tempi di sospensione, all'assenza di registrazione dei trattamenti, alla mancata identificazione degli animali trattati e all'omessa registrazione d'inizio e fine dei trattamenti.

Le denunce all'Autorità Giudiziaria sono relative a false dichiarazioni nelle informazioni inerenti alla catena alimentare.

Sia il numero dei controlli, sia i piani di campionamento e l'aumento di responsabilità degli allevatori, testimoniano in generale la corretta gestione del farmaco-veterinario in azienda.

Oggi parallelamente alla classica attività di controllo effettuata nelle strutture e negli allevamenti, appare necessario introdurre altri sistemi che forniscano tutte le informazioni utili a effettuare analisi puntuali e appropriate sulla movimentazione e il consumo delle specialità farmaceutiche. Pertanto è in corso una sperimentazione, in collaborazione con il Ministero della Salute, relativa a un sistema di tracciabilità del

farmaco veterinario che sia in grado di fornire precise informazioni sui consumi dei farmaci per ogni singola azienda partendo dalla catena di distribuzione dei farmaci.

Tale sistema non sarà solo utile all'attività di farmacovigilanza ma produrrà indicatori reali sui consumi dei principi attivi in ambito zootecnico che saranno utili per lo studio dell'antibiotico resistenza e delle dinamiche ambientali.

Alimentazione animale

Nel territorio lombardo sono presenti n° 53318 imprese inserite nel settore mangimi. Di queste 47.018 rientrano nella produzione primaria di cui all'art.5 Reg.(CE) n.183/2005. Le restanti sono distinte, secondo quanto definito dalla normativa vigente, in "Registrate" che sono le maggiormente rappresentate sul territorio regionale e in "Riconosciute".

Sono poi presenti, in entrambi i settori, le realtà degli operatori che producono mangimi medicati, area particolarmente delicata per i problemi collegati alla contaminazione crociata (Figura 51).

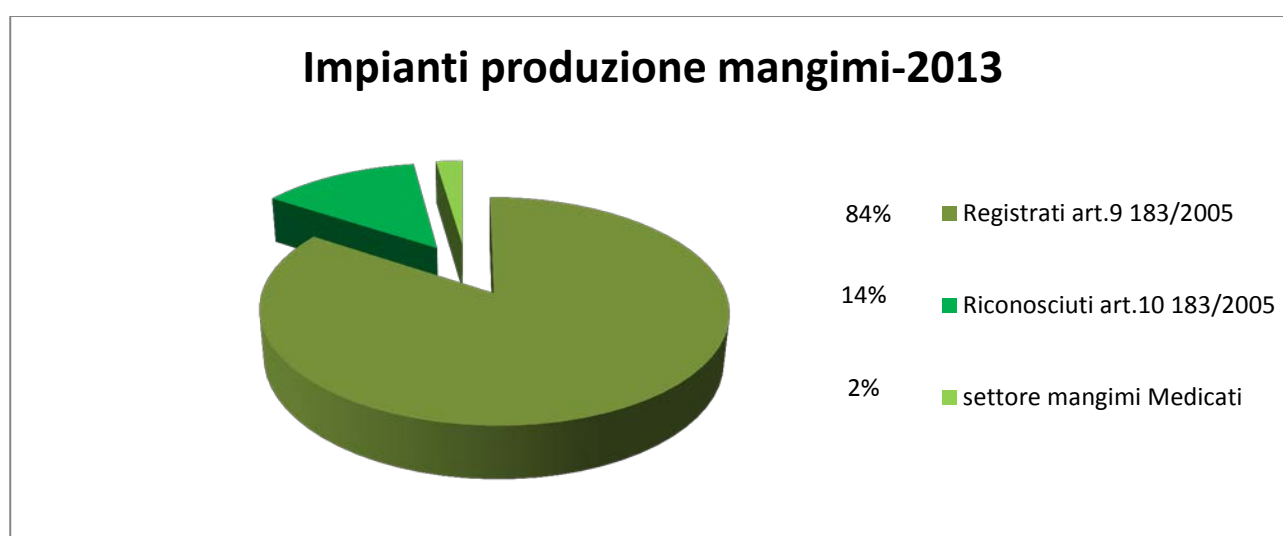


Figura 51: attività inserite nel settore mangimi, anno 2013. Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

L'attività di vigilanza e controllo prevista dal PNAA è svolta sulla base della programmazione regionale di campionamenti e atti ispettivi mirati alla verifica della corretta applicazione delle norme in materia di produzione, commercio, trasporto e utilizzo dei mangimi e la loro conformità ai parametri di legge.

Nelle Figure 52, 53, 54 e 55 è illustrato l'andamento relativo ai campionamenti e alle

non conformità rilevate dal 2011 al 2013, è possibile osservare che il numero di controlli è andato aumentando a fronte di una diminuzione delle non conformità.

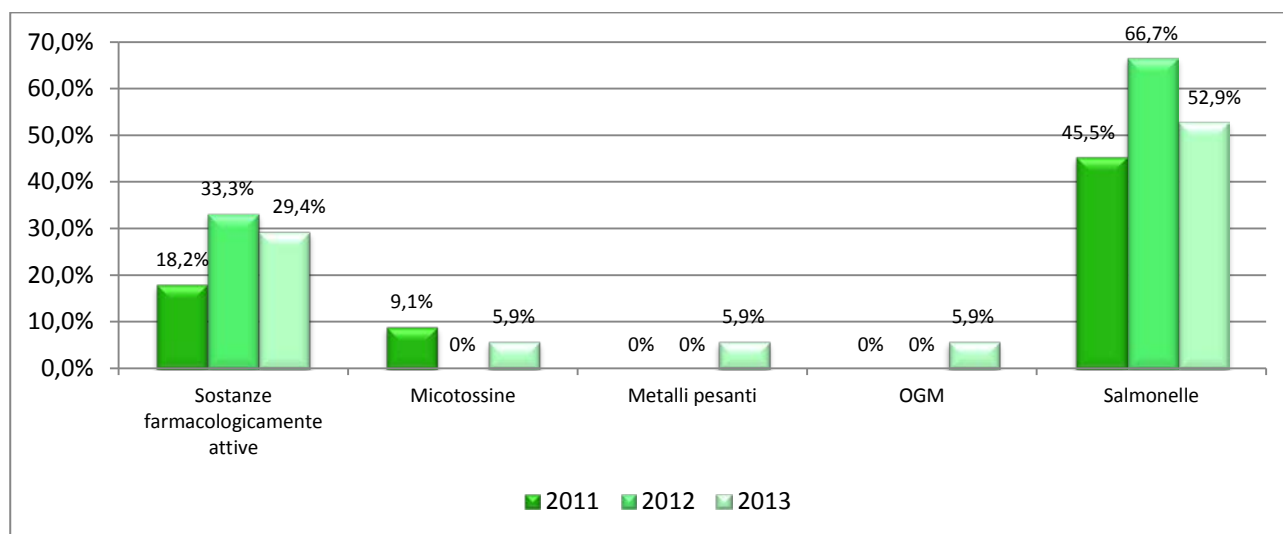


Figura 52: Distribuzione della percentuale delle non conformità PNA rilevate sul numero totale di non conformità. Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVL.

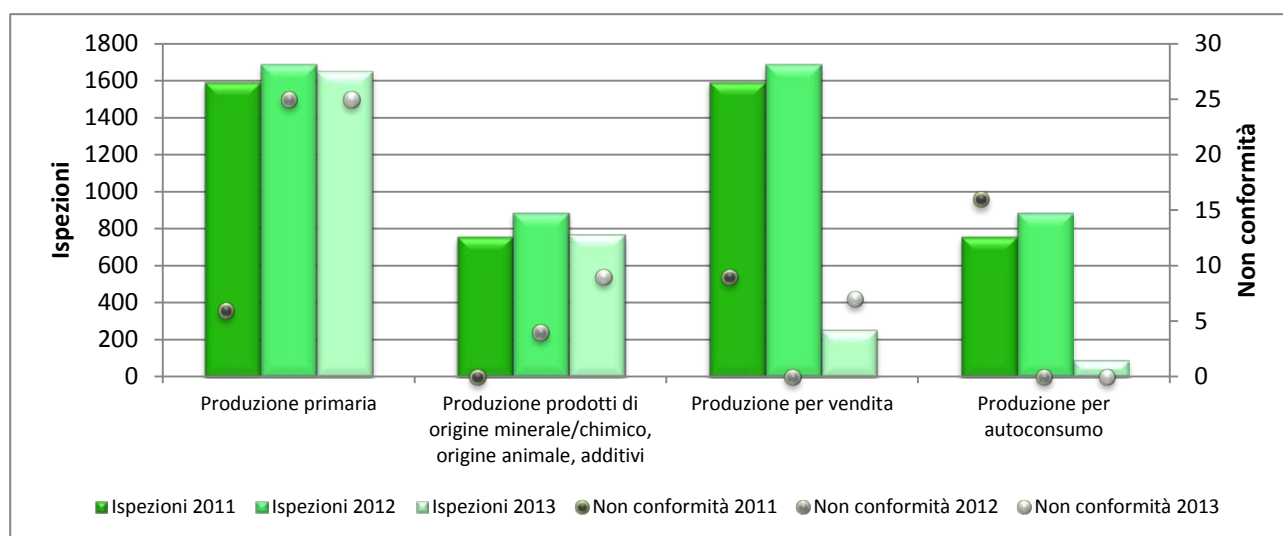


Figura 53: ispezioni e non conformità nelle attività registrate ai sensi del Reg (CE) 183/05. Fonte dati: SIVI elaborazione OEVL.

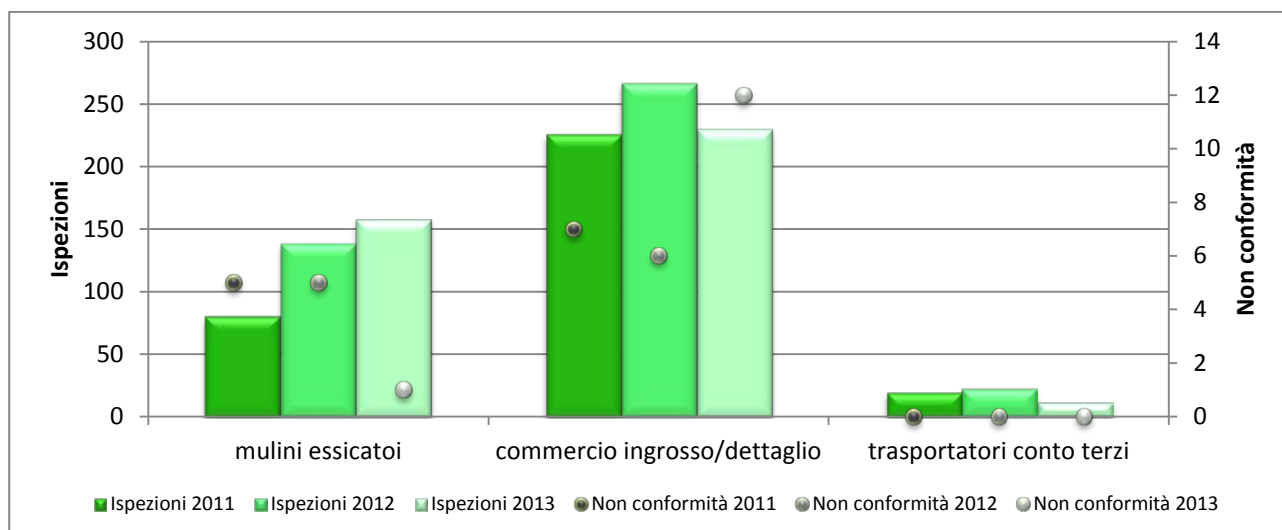


Figura 54: ispezioni e non conformità nelle attività riconosciute ai sensi dell'art.10 Reg (CE) 183/2005. (2011-2013). Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

I dati confermano una corretta applicazione del Reg. CE 183/2005 nel territorio regionale, anche se si registrano alcune difficoltà nell'implementazione di buone pratiche di produzione soprattutto in quella primaria. Nel corso del 2013, per il problema delle aflatossine nel mais, sono stati effettuati interventi specifici di formazione che produrranno dei risultati verificabili nel corso del 2014.

A livello industriale il livello ottenuto è sicuramente buono mentre, a livello di produzione di mangimi medicati, particolare attenzione andrà dedicata agli aspetti riguardanti il carry-over in tutti gli ambiti di produzione.

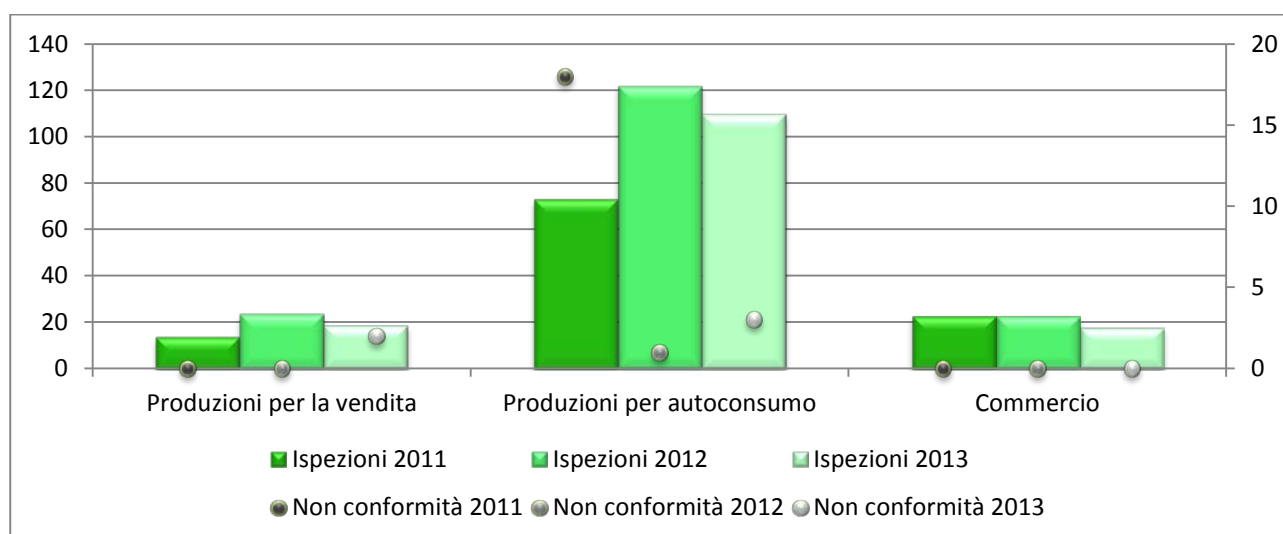


Figura 55: ispezioni e non conformità per attività mangimi medicati (2011-2013). Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

Un ulteriore aspetto emerso nel triennio, e che verrà sempre maggiormente considerato, è quello relativo all'ambiente con la possibile contaminazione delle materie prime prodotte da parte di sostanze chimiche come ad esempio PPCB e diossine.

Le materie prime coltivate su terreni contaminati o contaminate durante le varie fasi di produzione, raccolte e somministrate agli animali possono diventare il veicolo di contaminazione della catena alimentare e quindi diventa sempre più necessario il raccordo e lo scambio d'informazioni con tutte le altre autorità di controllo che si occupano di tali problematiche.

Sottoprodotti di origine animale (SOA)

Per sottoprodotti di origine animale (SOA) s'intendono tutti i materiali di origine animale, dalle carcasse di animali morti agli alimenti di origine animale, che per vari motivi non sono destinati al consumo umano; tali materiali, prodotti in notevoli quantità, se non correttamente gestiti, oltre a causare problemi igienico- sanitari e danni all'ambiente, possono rappresentare un rischio di diffusione di agenti patogeni per l'uomo e per gli animali.

Dal 2013 l'attività di controllo ufficiale svolta dalle ASL è rendicontata annualmente tramite il Sistema Informativo Regionale, nel quale è possibile programmare e registrare i controlli ufficiali, le procedure esaminate e i loro esiti (NC): tale sistematizzazione consente una più agevole valutazione degli esiti dei controlli effettuati e delle non conformità evidenziate e della loro gestione. I criteri di riferimento sono riportati nella nota della Regione n. 937/2012 "Linee guida per il controllo ufficiale sulle attività alle quali si applicano il Regolamento CE/1069/2009 e il Regolamento UE/142/2011", che definisce le indicazioni operative riguardanti il controllo ufficiale sugli stabilimenti e fornisce i criteri per una classificazione in base al rischio, connesso all'attività produttiva degli impianti riconosciuti e registrati, presenti sul territorio.

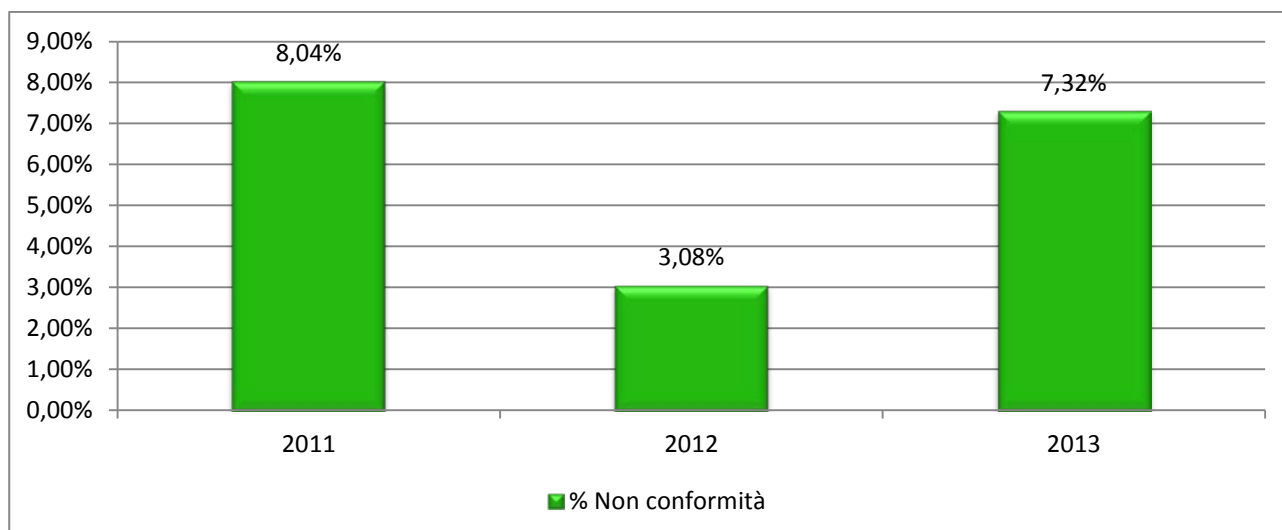


Figura 56: percentuale di non conformità sui controlli per tutte le tipologie di stabilimenti (2011-2013).
Fonte dati SIVI elaborazione OEVR.

Nel 2011 sono stati effettuati 572 controlli e sono state registrate 46 non conformità (8,04%), nel 2012 a fronte di 682 controlli sono state riscontrate 21 non conformità (3,08%) e nel 2013 si registra una percentuale di conformità del 7,32% a seguito di 615 controlli e 45 non conformità (Figura 56). Rispetto alle frequenze minime previste dalle linee guida regionali, si rileva un sostanziale rispetto delle indicazioni, con l'eccezione degli impianti di biogas. Complessivamente non risultano particolari criticità a carico del settore dei sottoprodotti di origine animale: l'azione di controllo sul territorio regionale è, sostanzialmente, uniforme.

Il Regolamento CE 1069/09 riguarda il settore dei sottoprodotti di origine animale per gli aspetti di natura strettamente sanitaria che devono sempre più integrarsi con gli aspetti ambientali, viste le strette connessioni date dall'utilizzo dei sottoprodotti come fonti energetiche innovative.

Norme sanitarie e ambientali devono obbligatoriamente dialogare per permettere sviluppi e semplificazioni auspicati da tutta la filiera.

Sicurezza Alimentare

Attività di controllo ufficiale

STABILIMENTI RICONOSCIUTI

I controlli ufficiali eseguiti dai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari sugli stabilimenti che producono alimenti di origine animale sono organizzati conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente e utilizzano tecniche appropriate sviluppate a tal fine: audit, ispezioni, verifiche, monitoraggio, sorveglianza e campionamenti.

Nel corso del 2013 sono stati effettuati 22.340 controlli ufficiali sul 95% degli stabilimenti riconosciuti. Sono state rilevate 2.905 non conformità ai requisiti previsti dalla normativa vigente. Dal grafico riportato nella Figura 57 si evidenzia come il trend del numero dei controlli effettuati da 2010 al 2013 sia aumentato a fronte di una riduzione delle non conformità rilevate.

La significativa diminuzione delle infrazioni osservate, rispetto all'aumento degli accessi depone per un maggior rispetto delle norme da parte degli OSA. Sono pertanto necessarie una revisione e una rivalutazione degli indicatori sulla base dei quali è attribuito il livello di rischio sanitario, infatti questo valore regola il peso dell'attività di controllo. In tal modo i controlli ufficiali saranno sempre più indirizzati alla gestione e controllo dei pericoli e relativi rischi nel campo della sicurezza alimentare.

STABILIMENTI REGISTRATI

Gli stabilimenti registrati ai sensi del reg. CE 852/04 hanno una minore complessità ispettiva e minor rischio sanitario, pertanto la frequenza dei controlli è minore. Nel 2013 sono stati sottoposti a controllo 14.089 stabilimenti (pari al 25,5% sul totale dei presenti in regione) mediante 27.208 audit e ispezioni. Sono state rilevate 6.144 non conformità, passando anche per questi stabilimenti dal 29% al 23%; la maggior parte delle violazioni riscontrate sono state rilevate negli impianti di distribuzione al dettaglio.

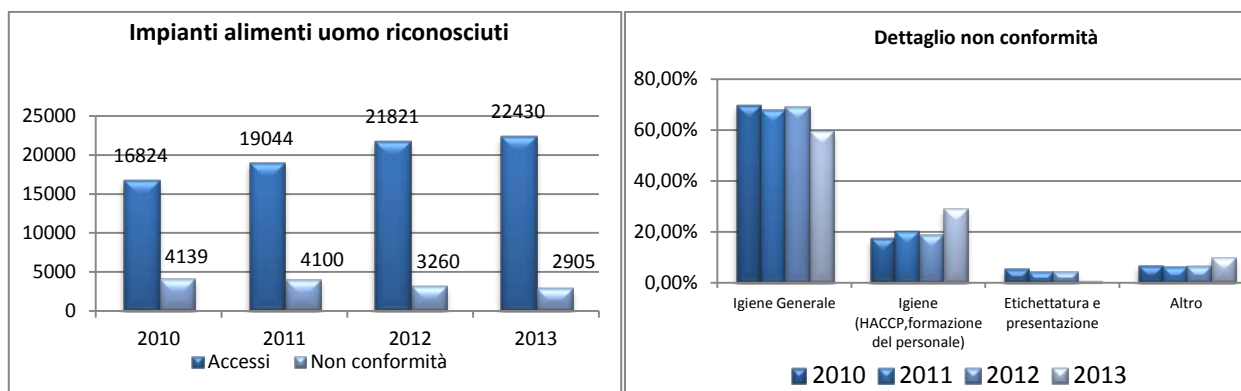


Figura 57: numero accessi/NC impianti riconosciuti e dettaglio NC riscontrate (2010-2013). Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

Il numero più rilevante di non conformità è da ascrivere al capitolo Igiene Generale (Figura 58). In tale ambito sarà necessario aumentare la pressione dei controlli. Inoltre è necessario impostare una corretta attività di formazione degli operatori che di fronte all'applicazione di schemi di semplificazione delle procedure di autocontrollo si dovranno concentrare sugli aspetti ritenuti essenziali per la sicurezza alimentare.

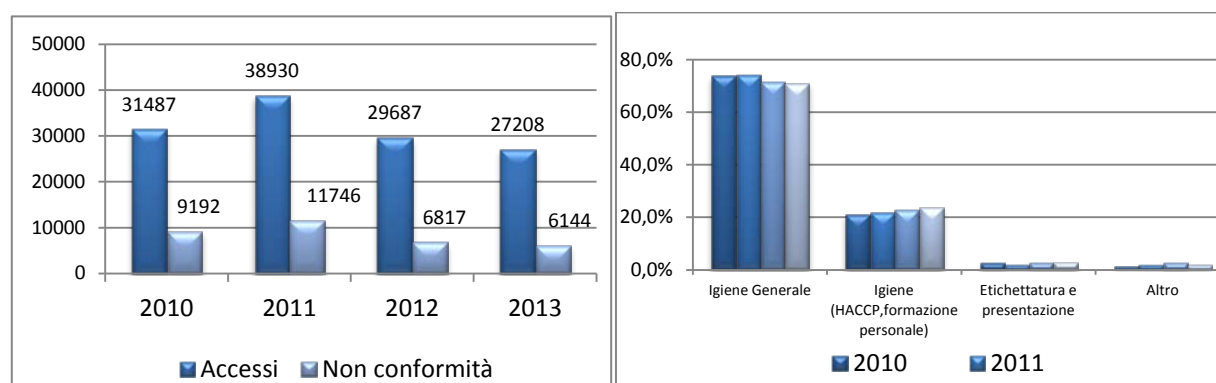


Figura 58: numero accessi/NC impianti registrati e dettaglio NC riscontrate (2010-2013). Fonte dati SIVI elaborazione OEVR.

Latte e prodotti a base di latte

PIANO MONITORAGGIO LATTE CRUDO

Nell'ambito di questo piano nel 2013 sono state eseguite 11.463 analisi; i prelievi hanno riguardato il latte crudo nei tank aziendali (4.922 analisi) e nei distributori collocati sul territorio della Regione (6.541 analisi); la frequenza dei prelievi è stata trimestrale per i tank e per i distributori automatici. Le analisi hanno riguardato la valutazione dei Criteri di Sicurezza Alimentare (ricerca di *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Campylobacter* termo tolleranti, *E. coli* VTEC) e la valutazione dei Criteri di Igiene di Processo (Enterobacteriaceae, *E. coli*).

In Figura 59 sono descritti gli andamenti delle prevalenze nei diversi anni per alcuni patogeni sia per i distributori automatici sia per i tank per il triennio 2011-2013 utilizzando la PCR.

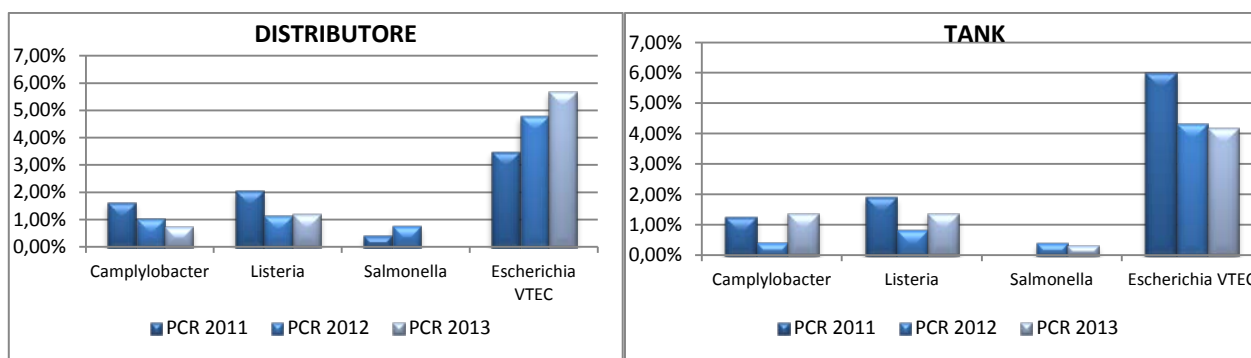


Figura 59: Analisi con NC in PCR per distributori e tank per alcuni patogeni (2011-2013). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

Per i distributori, la percentuale di positività per *Campylobacter* è stata dell'1,74% nel 2011, 1,05% nel 2012 e 0,76% nel 2013. Per la *Listeria monocytogenes* la percentuale di positività è stata del 2,07% nel 2011, 1,17% nel 2012 e dell'1,21% nel 2013. La *Salmonella* ha registrato, per i campioni analizzati, percentuali di positività pari allo 0,44% nel 2011, 0,78% nel 2012 e una totale assenza di positività nel 2013. *E.coli VTEC* ha registrato, invece, una percentuale di positività pari al 3,49% nel 2011, 4,81% nel 2012 e del 5,72% nel 2013.

Per i tank, l'andamento delle percentuali di positività è stato dell'1,25% nel 2011, 0,43% nel 2012 e dell'1,40% nel 2013 per il *Campylobacter*. Per la *Listeria m.* i valori percentuali sono stati dell'1,92% nel 2011, 0,32% nel 2012 e dell'1,40% nel 2013. La *Salmonella* ha registrato un'assenza di positività nel 2011, una percentuale dello 0,41% nel 2012 e dello 0,35% nel 2013. Per *E.coli VTEC*, i valori assunti sono stati del 6,03%, 4,34% e del 4,20% rispettivamente per il 2011, 2012 e 2013. Per quanto riguarda *Staph.aureus*, la prevalenza è stata nei distributori del 7,8% nel 2011, del 7,4% nel 2012 e del 9,7% nel 2013. Nei tank del 9,8% nel 2011, del 9,1% nel 2012 e del 14,9% nel 2013.

La prevalenza di *Staph.aureus aureus* è stata:

- Per i distributori dello 0,9% nel 2011, dello 0,5% nel 2012 e dello 0,9% nel 2013;
- Per i tank dell'1,4% nel 2011, dell'1,5% nel 2012 e dello 0,9% nel 2013;

Il rilievo di sostanze inibenti riscontrate nei campioni effettuati nel latte di massa del tank è stato rispettivamente dell'1,5% nel 2011, dello 0,2% nel 2012 e nulla nel 2013.

In sintesi, i risultati analitici ottenuti sottolineano la buona qualità del latte crudo destinato al consumo umano diretto, grazie anche all'applicazione di rigide norme di produzione, tutti questi aspetti valorizzano l'attività di autocontrollo gestita dall'allevatore e la supervisione esercitata dall'Autorità Competente.

PIANO DI VERIFICA DEI REQUISITI DEL LATTE CRUDO ALLA STALLA

La produzione di latte nel 2012 e nel 2013 non ha subito importanti cambiamenti. La maggior parte delle consegne provengono da Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte. In regione Lombardia le consegne di latte, rispetto ai dati nazionali, sono state del 41,4% nel 2012 e del 41,7% nel 2013 registrando un lieve aumento nel corso del biennio. Nelle Figure 60 e 61 è riportata la situazione della produzione di latte in Italia nel 2013 (totale 10.700.607 tonnellate di cui 4.494.254 prodotte in Lombardia).

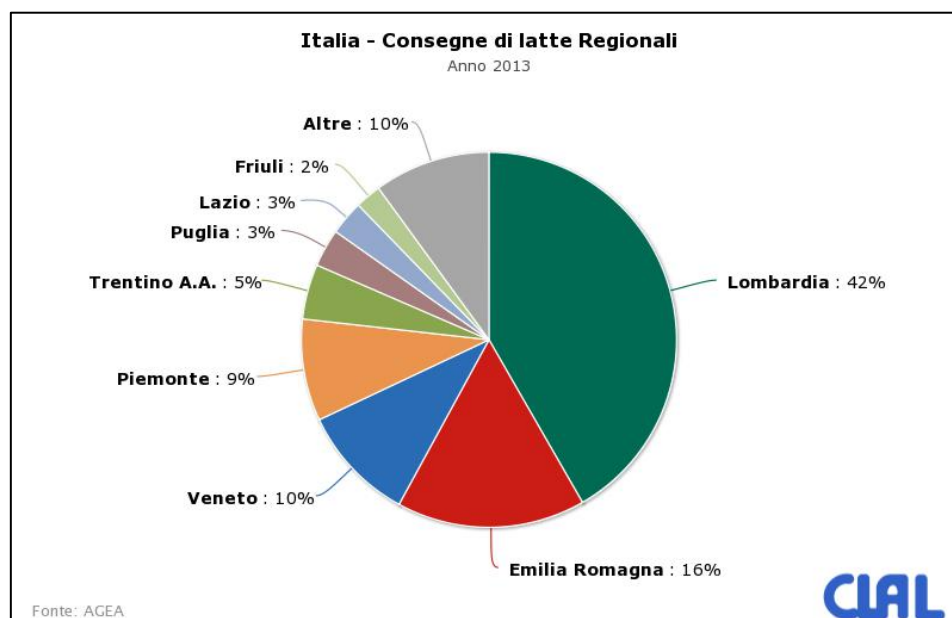


Figura 60: Percentuale di consegne di latte regionale sul totale nazionale. Fonte dati: Agea sito CLAL.

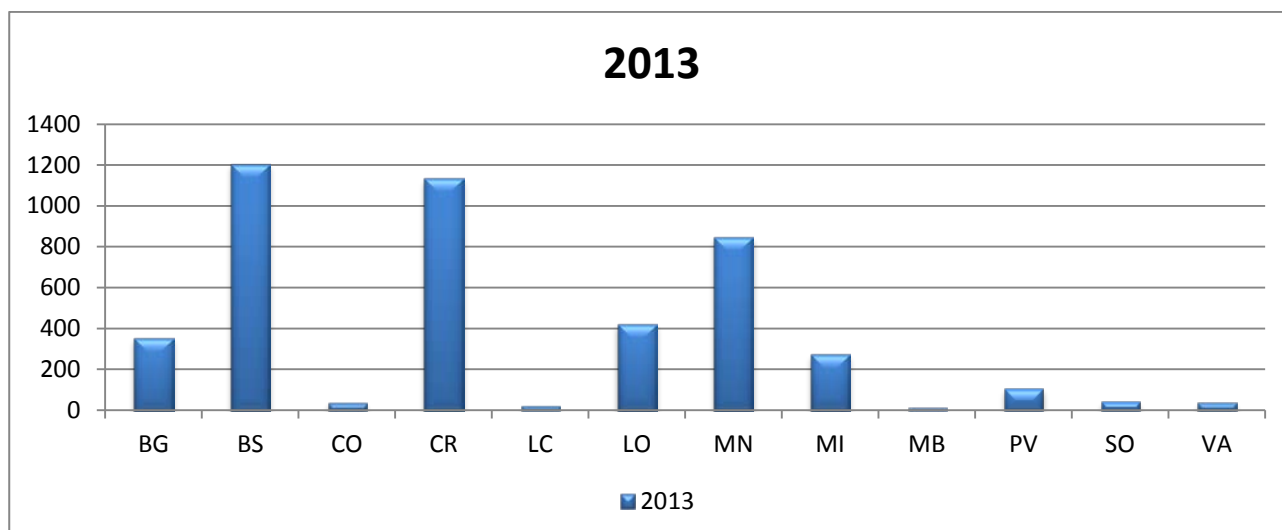


Figura 61: consegne di latte (in migliaia di tonnellate) e dettaglio per singola Provincia Lombarda. Fonte dati: Agea sito CLAL elaborazione OEVR.

Per quanto riguarda i parametri igienico sanitari previsti per il latte crudo dal Reg. CE 853/04 per la carica batterica e cellule somatiche rapportando i dati 2004 -2013 (Figura 62) a livello regionale, si è registrato un sostanziale miglioramento.

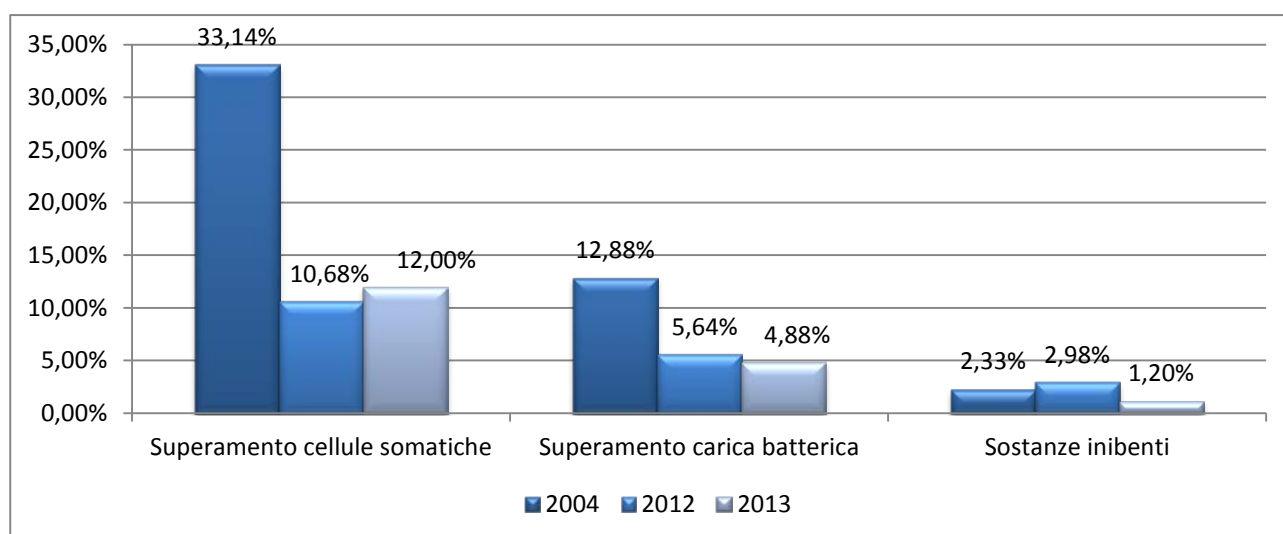


Figura 62: confronto percentuali non conformità (2004-2012-2013). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

La percentuale di aziende produttrici di latte che superano il parametro stabilito per quanto riguarda le cellule somatiche è stata del 33,14% nel 2004, del 10,68% nel 2012 e del 12% nel 2013.

La percentuale di aziende che ha superato il parametro di carica batterica è stata del 12,88% nel 2004, del 5,64% nel 2012 e del 4,88% nel 2013.

Un numero importante di allevamenti rispetta i parametri igienico sanitari previsti dal Reg. CE 853/04, tale aspetto deve essere maggiormente pubblicizzato per valorizzare i prodotti a base di latte e deve spingere tutta la produzione primaria alla ricerca di nuovi traguardi e sfide per essere sempre maggiormente competitivi sul mercato internazionale.

PIANO AFLATOSSINE

Le aflatossine rappresentano uno dei contaminanti del latte che maggiormente deve essere tenuto sotto controllo considerati i pericoli sanitari.

La presenza della micotossina nel mais è condizionata dagli andamenti climatici, per cui devono essere previsti piani di sorveglianza ad hoc. Nel 2012 sono stati effettuati 1.217 campioni di latte di massa e di questi 55 sono risultati con valori maggiori di 50ppt con tecnica ELISA (4,5% di positività), mentre, nel 2013 sono stati effettuati 1.585 campioni e di questi 102 sono risultati con valori maggiori di 50ppt con tecnica ELISA (6,43% di positività).

In generale i piani di sorveglianza gestiti dai DPV hanno permesso il controllo del fenomeno coinvolgendo gli allevatori e puntando su una corretta gestione di pratiche di autocontrollo.

PIANO *LISTERIA MONOCYTOGENES*

Nel 2012 è terminato il piano di campionamento regionale per la valutazione della presenza di *Listeria monocytogenes* in formaggi. Nel complesso sono stati prelevati 2075 campioni, dei quali 138, pari al 6.65%, sono risultati contaminati. Il tasso di contaminazione non è però risultato uguale per tutte le tipologie di prodotto: la quasi totalità dei campioni positivi sono infatti riferibili a gorgonzola (105 pari al 14.85 %) e taleggio (27 campioni positivi, pari all'11.49 %). Nessun campione di formaggio estero è risultato positivo.

Nel corso del 2013 nell'ambito dei progetti EXPO 2015, per la valorizzazione di prodotti DOP, nelle Province maggiormente interessate alla produzione di taleggio e gorgonzola è stato definito un piano specifico per verificare la situazione della contaminazione

ambientale degli impianti di produzione nei confronti di *Listeria*. Complessivamente sono stati effettuati 1332 tamponi ambientali di cui:

- 1149 favorevoli
- 83 sfavorevoli, con esito di positività allo screening in PCR REAL-TIME per *Listeria* spp;

I 183 campioni sfavorevoli sono stati sottoposti a ulteriori analisi di conferma, riportando i seguenti risultati:

- 55 (dei 183) campioni sono risultati con esiti positivi allo screening in PCR REAL-TIME per *Listeria monocytogenes*;
- 104 (dei 183) campioni sono stati identificati con il metodo microbiologico di cui
 - 77 identificati come *Listeria* spp;
 - 27 (dei precedenti 77) identificati come *Listeria monocytogenes*;
 - 24 (dei 183) non hanno dato esito favorevole all'isolamento con il metodo microbiologico.

Tutti i campioni identificati come positivi a *Listeria monocytogenes* sono stati caratterizzati con metodica PFGE nonché elaborati tramite software Bionumerics.

Le aziende di trasformazione oggetto del campionamento sono state complessivamente 30, di cui 10 non hanno presentato mai positività per *Listeria* spp. L'attività svolta ha permesso di definire alcuni aspetti che risultano importanti al fine di pervenire ad una riduzione della prevalenza di *Listeria* spp. e *Listeria monocytogenes* in queste due tipologie di prodotto:

1. L'utilizzo del piano di campionamento suggerito dalle Linee Guida FSIS per il controllo ambientale di *L. monocytogenes* in ambienti di trasformazione di alimenti si è dimostrato molto efficace perché ha permesso di approfondire, monitorare e identificare i punti critici di contaminazione durante il processo di trasformazione.
2. I risultati ottenuti nel 2013, paragonati con quelli svolti in anni precedenti dimostrano che l'applicazione dei concetti di sanificazione e disinfezione ambientale, unitamente al controllo ambientale e del personale, si dimostrano efficaci nel contenimento e/o eliminazione del pericolo *Listeria*; infatti aziende risultate conformi nei controlli precedenti hanno mantenuto tale condizione nel tempo.

3. La caratterizzazione dei ceppi batterici isolati ha permesso di definire una elevata similarità tra ceppi isolati nella stessa azienda, suggerendo che probabilmente si tratta degli stessi ceppi batterici che permangono in alcuni siti produttivi a causa della scarsa efficacia delle procedure di sanificazione e del piano di monitoraggio ambientale.

Anche per il 2014 sarà ripresentato un programma che, tramite specifiche linee guida, permetterà da una parte di verificare l'adozione di azioni correttive negli impianti dove sono state rilevate non conformità e dall'altra di coinvolgere tutta la realtà produttiva Regionale con l'obiettivo di diminuire significativamente la prevalenza della contaminazione da *Listeria monocytogenes*.

PIANO ALPEGGI

Nell'arco alpino regionale sono presenti n°370 strutture di caseificazione in alpeggio nel 2013, la cui quasi totalità è munita di riconoscimento comunitario. Nella Figura 63 sono mostrati i controlli effettuati per ogni ASL sul totale degli alpeggi in valore percentuale dal 2010 al 2013.

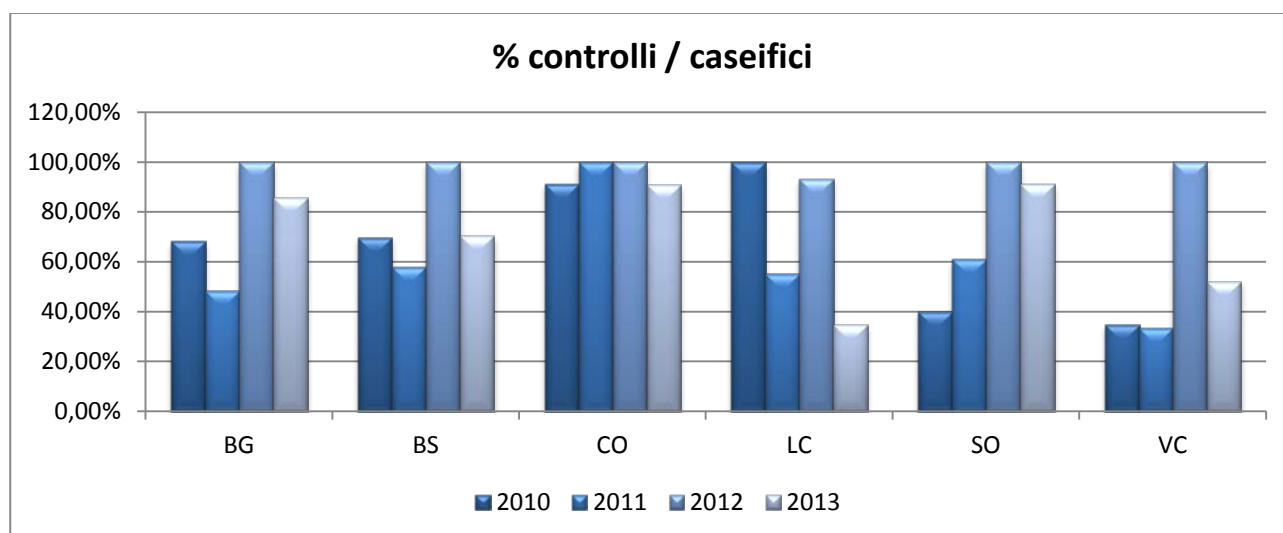


Figura 63: percentuale controlli nel 2010-2013. Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

Un rilevante elemento di criticità emerso durante i controlli è rappresentato dalle caratteristiche microbiologiche dell'acqua. La percentuale di non conformità relativa al parametro Streptococchi fecali nell'acqua è passata dal 43,9% nel 2012 al 38,8% nel 2013.

Per quanto riguarda il parametro *Escherichia coli*, la percentuale di non conformità è del

45,5% nel 2012 e del 30,6% nel 2013.

Nel corso del triennio sono stati sviluppati dei piani di campionamento dei prodotti a base di latte in alpeggio, le maggiori non conformità rilevate sono relative alla presenza di Stafilococchi coagulasi positivi (> 10.000 ufc) in assenza di rilievo di enterotossina e di Enterobacteriaceae (> 100.000 ufc/ml)

In complesso i risultati delle analisi effettuate in alpeggio nel corso del quadriennio 2010-2013 evidenziano tre aree di particolare rilevanza sulla qualità igienico sanitaria delle produzioni in alpeggio:

- strutture;
- approvvigionamento idrico;
- igiene personale.

Le attività di controllo effettuate nel biennio 2012/2013 hanno comportato l'adozione di 334 atti prescrittivi, 15 sospensioni/ritiri del riconoscimento, 5 restrizioni/divieti d'immissione sul mercato dei prodotti a base di latte.

Controlli su prodotti a base di carne

PIANO DI SORVEGLIANZA SULLA PREVALENZA DI *SALMONELLA SPP*

I controlli sui quali si basa il piano di sorveglianza sulla prevalenza di *Salmonella* spp riguardano i prodotti a base di carne e le preparazioni di carni-insaccati crudi di produzione regionale.

Le modalità di consumo e la tipologia delle produzioni a base di carne suina (salamelle e preparazioni fresche, salumi e breve stagionatura) fa sì che tali alimenti abbiano un rischio sanitario decisamente superiore rispetto a quello di altri prodotti a base di carne.

Mentre la presenza di enterobatteriacee è un problema d'igiene delle produzioni per cui si agirà con l'applicazione di puntuali prescrizioni, la presenza di salmonelle è soprattutto un problema di filiera (allevamento, macello, laboratorio) per cui dovranno essere impostati sistemi di controllo integrati dall'allevamento sino alla trasformazione dei prodotti di origine animale.

Nel corso del 2012/2013 è stato pianificato su tutto il territorio regionale, un programma di sorveglianza nei confronti della *Salmonella* e sul grado di contaminazione da

enterobatteriacee in insaccati crudi e prodotti a base di carne.

Nelle Figure 64 e 65 sono riportati i dati dell'attività svolta suddivisa nelle due tipologie di prodotti sia per quanto riguarda le salmonelle che le enterobatteriacee.

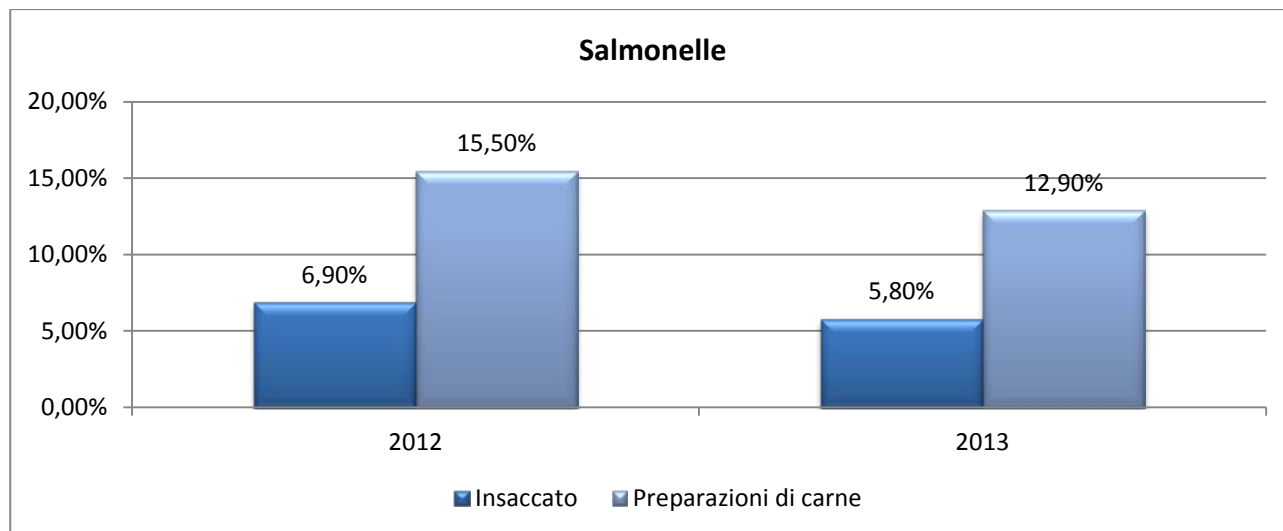


Figura 64: *prevalenza Salmonella spp per diverse tipologie di prodotti (2012-2013). Fonte Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.*

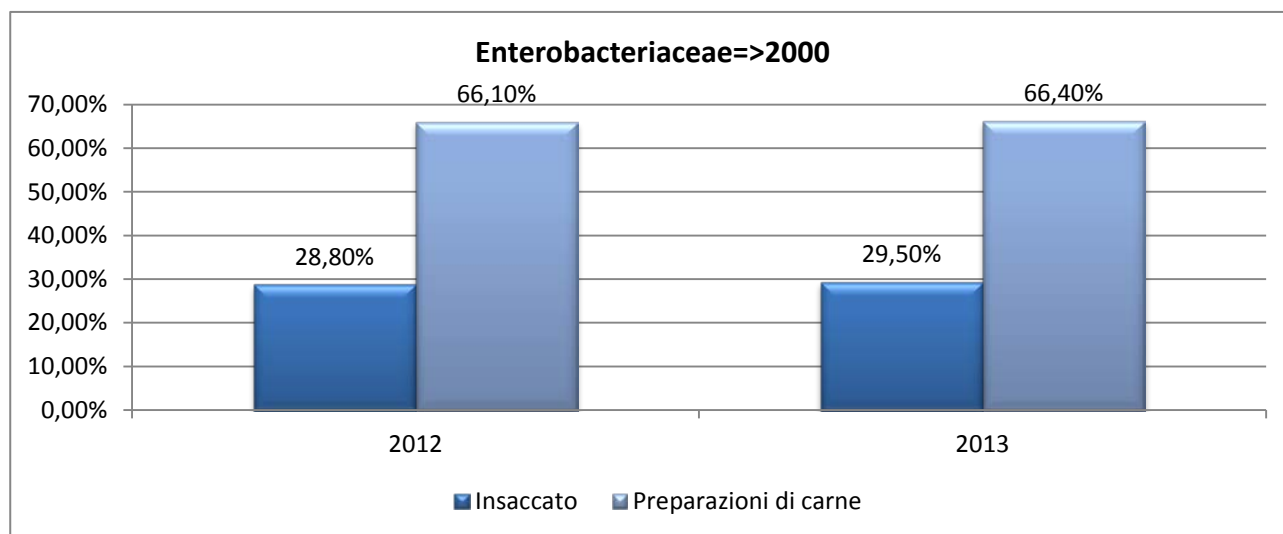


Figura 65: *prevalenza enterobatteriacee per diverse tipologie di prodotti (2012-2013). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.*

Controllo zoonosi trasmesse dagli alimenti.

Nell'ambito di applicazione della direttiva CE 2003/99 inerente la ricerca di agenti zoonosici, negli anni 2011-2012-2013 sul territorio della Regione Lombardia sono stati prelevati gli alimenti destinati al consumo umano per essere sottoposti a controlli presso

le sezioni territoriali dell'IZSLER.

I grafici seguenti (Figure 66, 67, 68 e 69) mostrano le unità testate per le principali matrici alimentari nel triennio 2011-2013 rispetto ai batteri di *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* e *Listeria*.

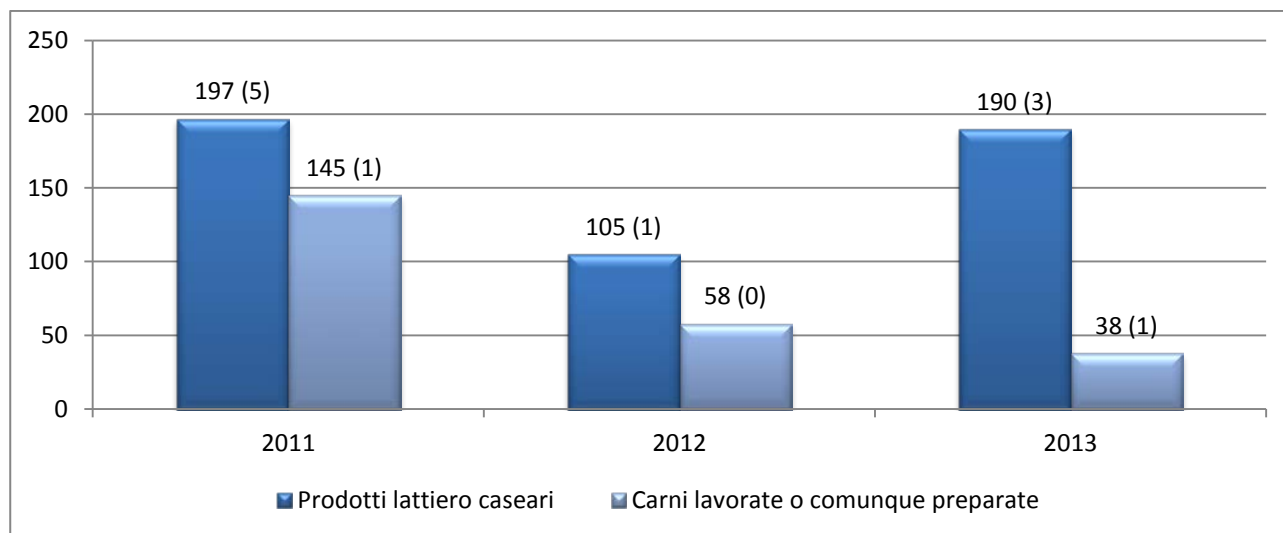


Figura 66: campioni effettuati per *E. coli* per diverse matrici 2011-2013 (tra parentesi il numero di campioni non conformi). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

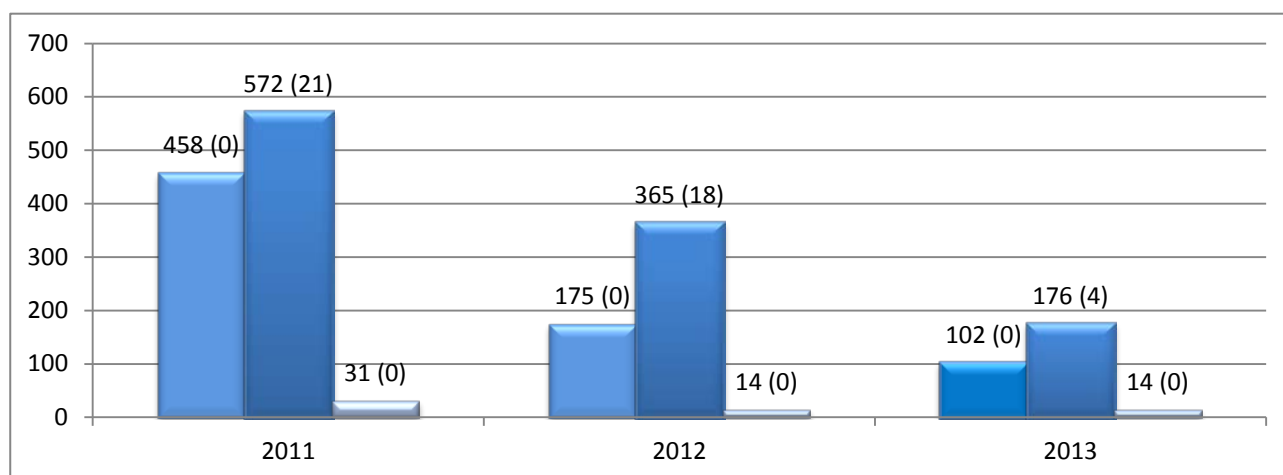


Figura 67: campioni effettuati per *Salmonella* per diverse matrici 2011-2013 (tra parentesi il numero di campioni non conformi). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

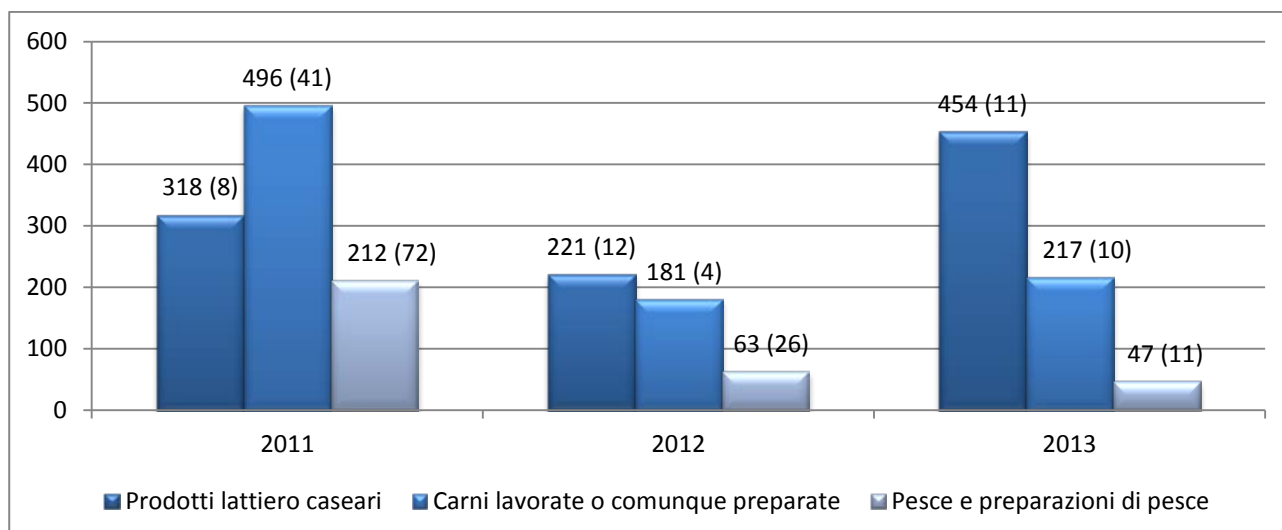


Figura 68: controlli per *Listeria monocytogenes* per diverse matrici 2011-2013 (tra parentesi il numero di campioni non conformi). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.



Figura 69: Istamina per la matrice dei prodotti della pesca 2011-2013 (tra parentesi il numero di campioni non conformi). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

La riduzione dei campioni ufficiali, laddove evidenziabile, dipende in buona parte dal diverso modo di procedere alla loro contabilizzazione a seguito delle indicazioni sulle modalità stabilite da EFSA di registrazione e trasmissione dei dati al fine di uniformare i report provenienti dai diversi Paesi, a cui si aggiungono i campioni effettuati nell'ambito di piani regionali specifici che non rientrano in questa rendicontazione.

Il numero delle non conformità rilevate testimoniano la buona qualità igienico sanitaria dei prodotti di origine animale commercializzati e la corretta applicazione delle procedure di autocontrollo da parte degli operatori del settore alimentare.

Controlli alla macellazione - Attività di Macellazione

L'Autorità competente svolge compiti ispettivi nei macelli in conformità alla normativa vigente in particolare per quanto riguarda l'informativa della catena alimentare, il benessere, l'ispezione ante e post mortem e l'attività di campionamento.

Nei grafici seguenti (figure 70, 71, 72 e 73) sono riportate il numero di macellazioni eseguite per le diverse specie di animali dal 2008 al 2013.

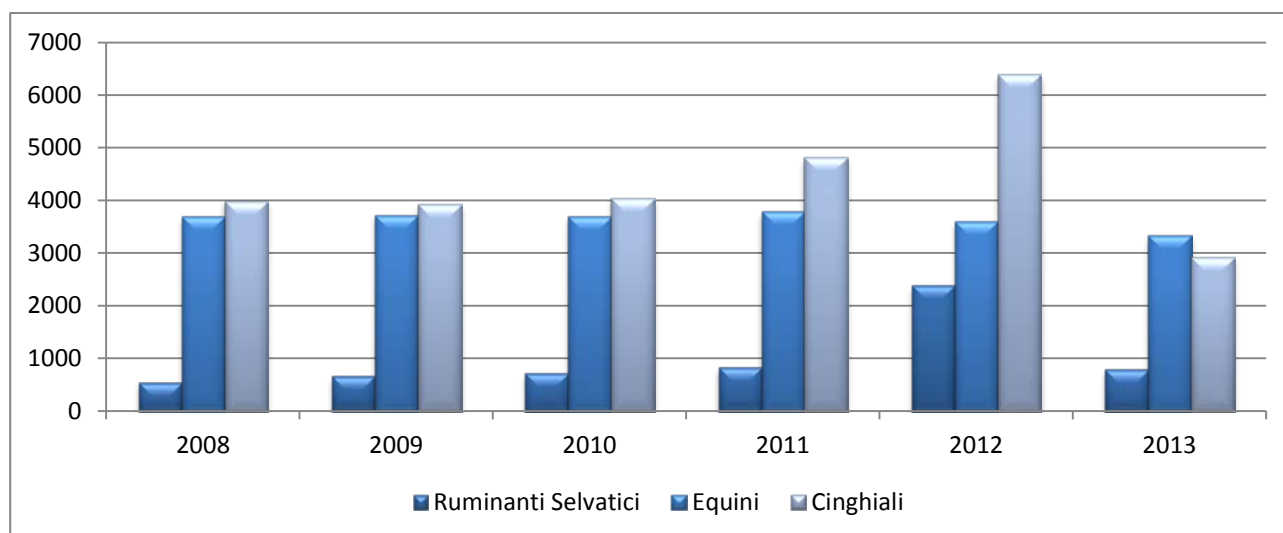


Figura 70: macellazioni (2008-2013) per ruminanti selvatici, equini e cinghiali. Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

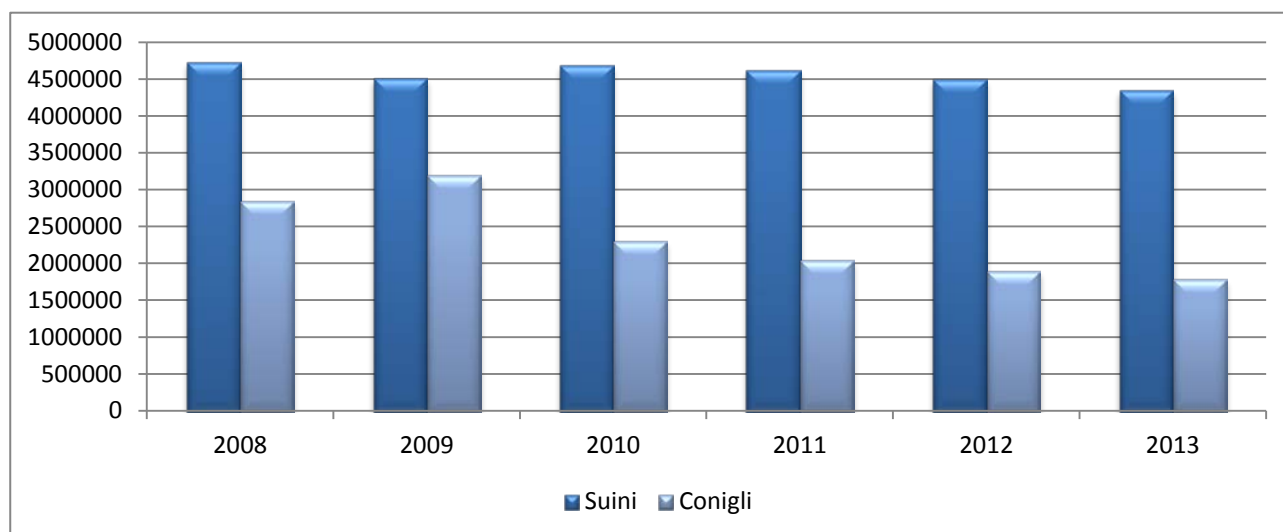


Figura 71: macellazioni (2008-2013) per suini e conigli. Fonte dati: SIVI elab. OEVR.

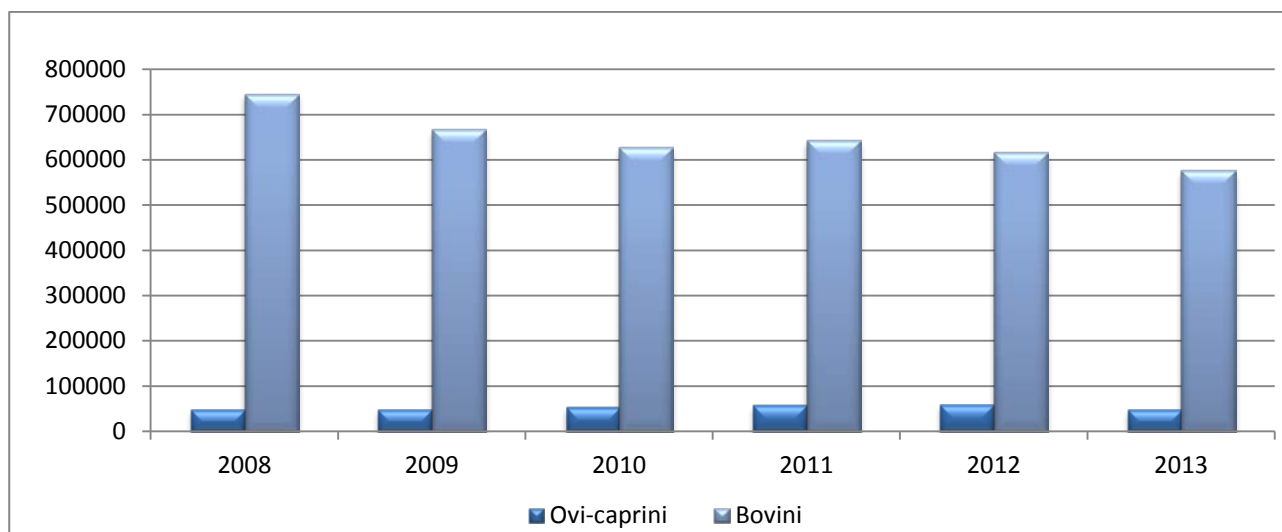


Figura 72: macellazioni (2008-2013) per ovi-caprini e bovini. Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

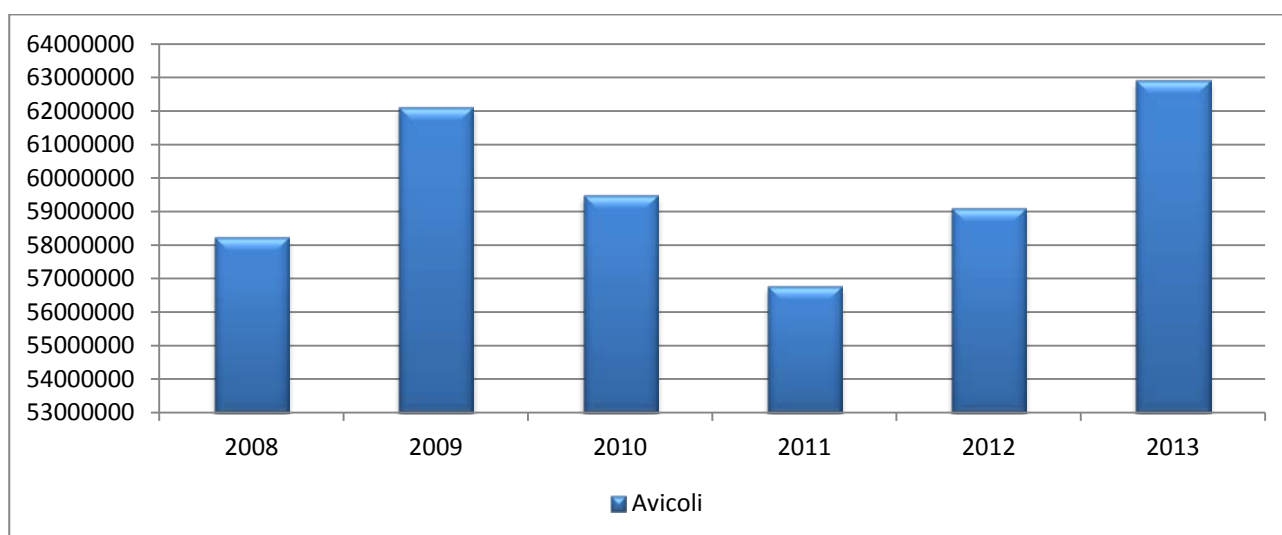


Figura 73: macellazioni degli avicoli (2008-2013). Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

Nella tabella successiva (Figura 74) sono riportate le percentuali degli animali esclusi dalla macellazione, dal 2009 al 2013, rispettivamente per la specie bovina e suina.

La percentuale degli animali esclusi dalla macellazione è quasi costante nel periodo e testimonia che, nonostante gli interventi effettuati, la problematica relativa all'idoneità degli animali al trasporto deve essere costantemente vigilata.

BOVINI								
anno	Vacche	Manze	Vitelloni	Vitelli	Tori	Totale	Totale macellati	% esclusi macellazione
2009	4409	210	268	16	293	5196	610776	0,85
2010	4876	138	197	475	11	5697	577856	0,99
2011	4754	140	182	593	13	5682	575001	0,99
2012	3990	136	178	426	13	4743	579827	0,82
2013	3937	87	150	847	21	5043	577062	0,87

SUINI							
anno	Grassi	Scrofe	Magroni	Lattonzoli	Totale	Totale macellati	% esclusi macellazione
2009	2631	711	2635	3000	8977	4361066	0,21
2010	3129	737	3790	3400	11056	4534681	0,24
2011	2920	426	2641	3854	9841	4551354	0,22
2012	2741	112	1320	1140	5313	4453001	0,12
2013	3422	154	1476	1230	6282	4340766	0,14

Figura 74: percentuali degli animali esclusi dalla macellazione, dal 2009 al 2013, per la specie bovina e suina. Fonte dati: SIVI elaborazione OEVR.

Controllo residui - Piano Nazionale Residui (PNR)

Il Piano Nazionale Residui (PNR) programma l'attività di ricerca di residui negli animali e nei prodotti di origine animale con la finalità di rilevare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, di somministrazione impropria di sostanze autorizzate e di verificare il rispetto dei limiti massimi residuali di medicinali veterinari, di antiparassitari e di contaminanti ambientali.

Il Piano Nazionale Residui per il 2013 è stato predisposto tenendo conto delle prescrizioni del DL 16 marzo 2006 n.158 e successive modifiche, e della Decisione della Commissione 98/179/CE del 23 febbraio 1998. Nel 2013 sono stati assegnati alla Regione Lombardia un totale di 7.099 campioni (22,4%) su 31.645 campioni programmati nel

territorio nazionale. La ripartizione delle ricerche fra le varie ASL è stata effettuata in base al numero di macellazioni, alla consistenza degli allevamenti nei territori di competenza per le diverse specie animali e al riscontro di precedenti non conformità.

E' inoltre effettuata una programmazione "EXTRA PNR" che dispone dei campioni aggiuntivi connessi a problematiche emergenti rilevate a livello regionale. Sono inoltre classificati "SU SOSPETTO" i campioni effettuati invece al di fuori delle programmazioni a seguito del riscontro di segni clinici, notizie anamnestiche, segnalazioni o campioni effettuati a seguito di precedenti positività.

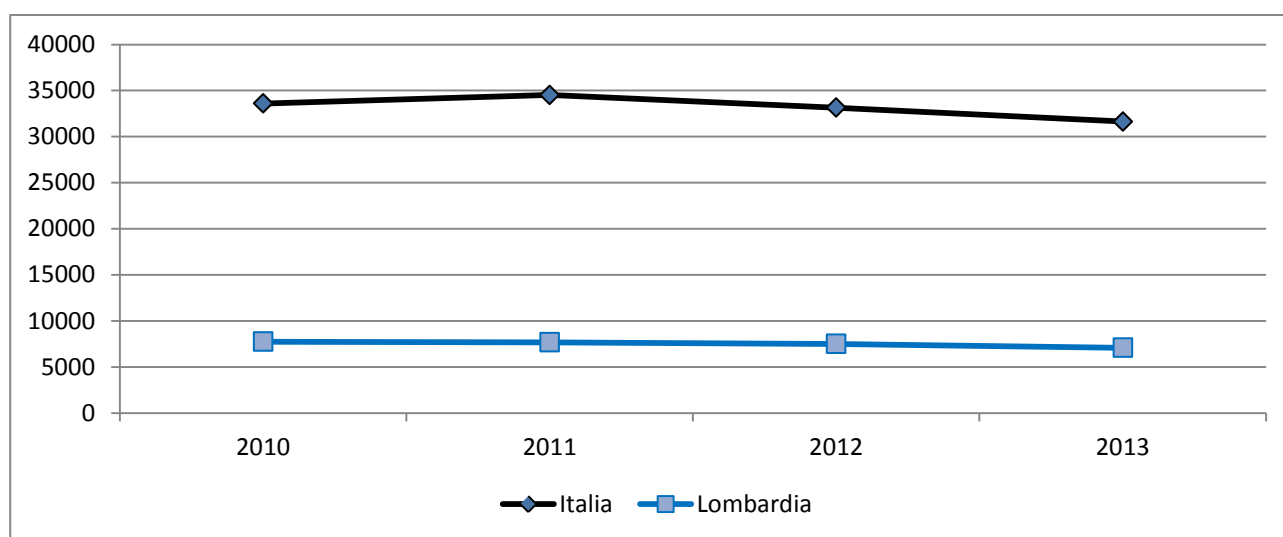


Figura 75: andamento dei campioni programmati per PNR in Italia e Lombardia (2010-2013). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVR.

Nel corso dell'anno 2013 i campioni effettuati sono stati 8.861 (corrispondenti a 9.843 ricerche), di cui 8.030 (9.080 ricerche) in base alla programmazione e 631 (763 ricerche) a seguito di positività o su sospetto. In Figura 75 è riportato l'andamento degli ultimi tre anni. Nel corso dell'anno 2012 i campioni effettuati sono stati 9.458, di cui 8.313 in base alla programmazione e 1.145 a seguito di positività o su sospetto.

La percentuale di campioni irregolari riscontrata nel triennio 2011-2013 è sostanzialmente costante nell'ambito del PNR mantenendosi sempre a livelli inferiori allo 0,4% (0,2% nel 2013). Relativamente costante è anche la percentuale degli esiti irregolari nell'ambito dell'EXTRA PNR anche se con valori percentuali più alti (1,7% nel 2013). Percentuali d'irregolarità maggiori (Figura 76) sono evidenziate dall'attività di campionamento su SOSPETTO (6,3% nel 2013).

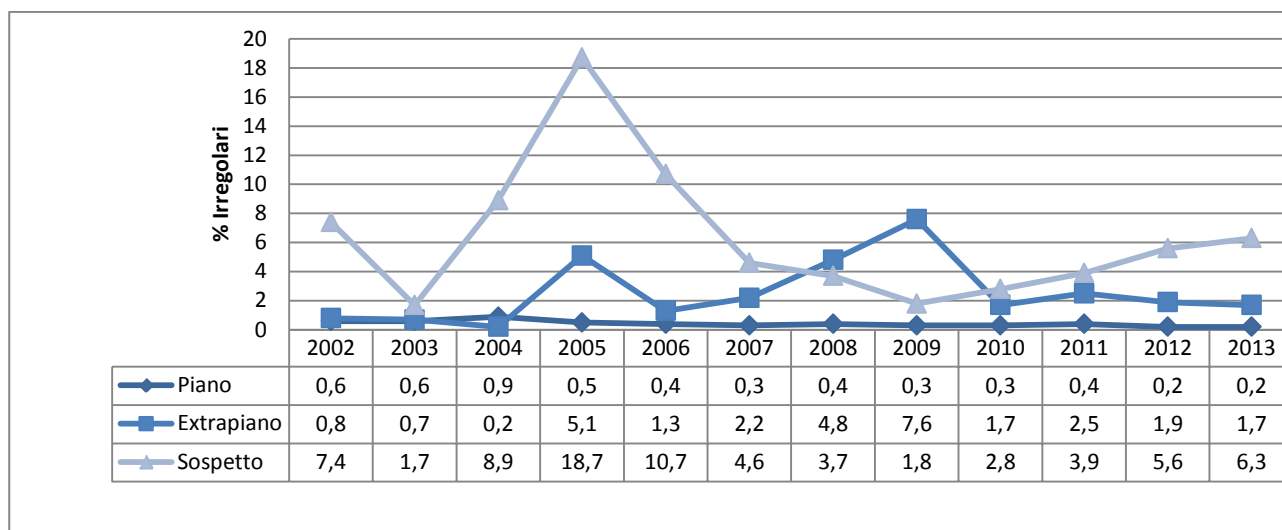


Figura 76: percentuale di campioni irregolari suddivisi per tipologia di piano. (2002-2013). Fonte dati: Banca dati IZSLER elaborazione OEVRL.

In tale settore di attività appare opportuno che il numero dei campioni, la scelta delle matrici e delle sostanze siano in stretta relazione con il contesto e la realtà zootecnica territoriale, in modo tale che i risultati acquisiti siano significativi della realtà territoriale Lombarda.

Allerta

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi, è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità per la sicurezza alimentare) e gli Stati membri dell'Unione.

Il Punto di Contatto della Regione Lombardia gestisce il sistema di allerta per alimenti, sia di origine animale sia di origine non animale, e per i mangimi; assicura lo scambio rapido delle informazioni con le altre componenti della rete: i punti di contatto delle ASL lombarde, delle Regioni e del Ministero della Salute, quest'ultimo opera come punto di contatto nazionale ufficiale per la Commissione europea. Se un alimento o un mangime, presente sul mercato, non è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli articoli 14 o 15 del Regolamento 178/2002, gli operatori del settore devono avviare immediatamente le procedure di ritiro.

Di seguito sono riportati i dati riguardanti le segnalazioni ricevute nel triennio 2011-2013 per prodotti presenti sul territorio regionale.

Le 1.045 segnalazioni pervenute sono state originate da ASL Lombarde, altre regioni, dal Ministero della Salute, dalla Comunità Europea e da Paesi terzi.

Nelle Figure 77 e 78 sono indicati il numero dei casi segnalati per tipologia di rischio e di prodotto.

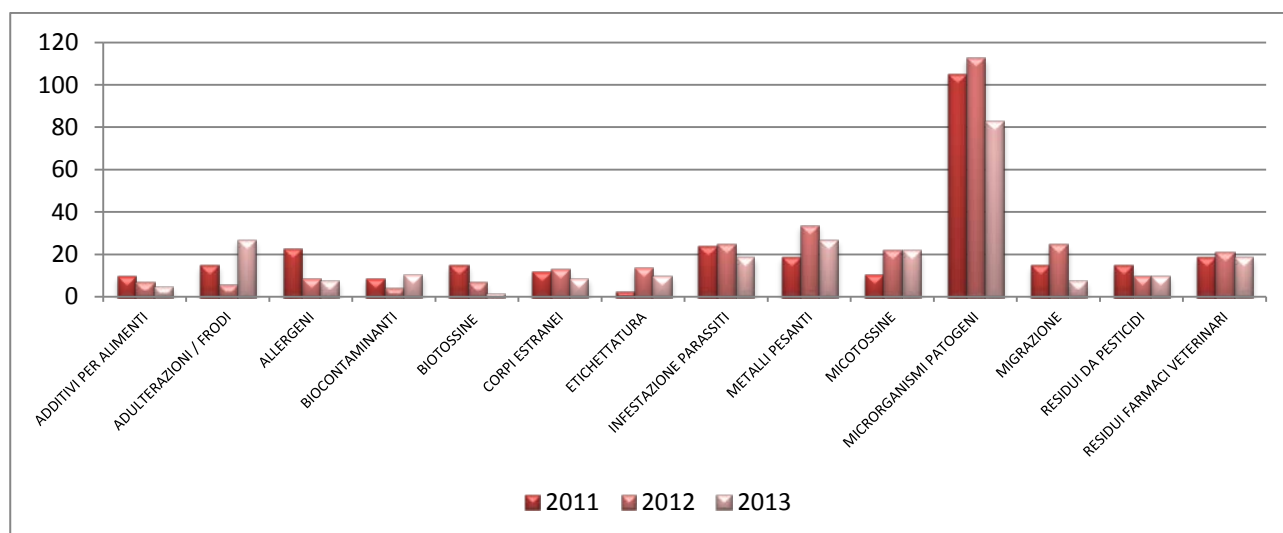


Figura 77: numero di segnalazioni suddivise per categoria di pericolo (2011-2013). Fonte dati: Regione Lombardia elaborazione OEVR.

Il numero più elevato di allerte, è dovuto alla “presenza di microrganismi patogeni”; le matrici maggiormente coinvolte sono state le carni e i prodotti della pesca. Il numero appare costante negli anni, anche se questo dato non deve creare inutili allarmismi, ma testimonia la funzionalità di un sistema in grado di identificare e togliere rapidamente dal commercio i prodotti potenzialmente pericolosi per la sicurezza alimentare.

Dal 2010 il sistema è stato ulteriormente potenziato creando, in ogni area Dipartimentale, un sistema di reperibilità telefonica attivo 24 ore su 24 per garantire i controlli sul territorio al di fuori dell’orario d’apertura degli uffici pubblici.

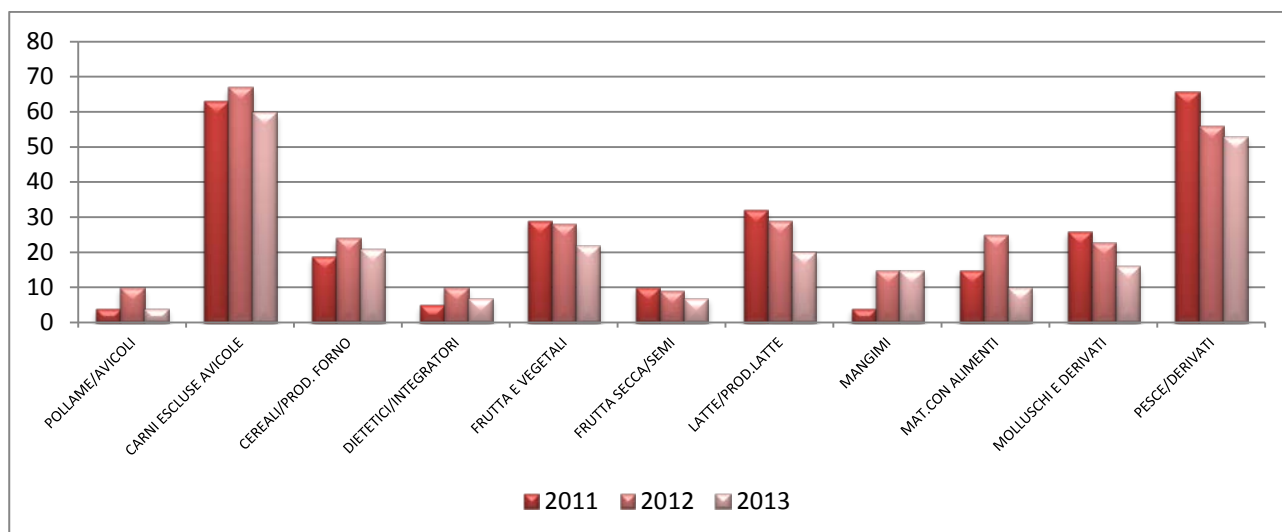


Figura 78: numero delle principali tipologie di prodotti (2011-2013). Fonte dati: Regione Lombardia elaborazione OEVR.

Sanzioni

Le sanzioni emesse dai Dipartimenti di prevenzione Veterinari in seguito a non conformità per violazione degli specifici articoli di legge sono descritte nei singoli capitoli di attività. Nel grafico della Figura 79 le sanzioni sono rappresentate suddivise per Area e importo relativamente agli anni 2012 e 2013.

Nella Figura 79 sono riportati il numero totale delle sanzioni, il loro importo totale sempre nel 2012 e nel 2013 e la suddivisione per Area.

Numero e importo totale sanzioni		
anno	totale	importo
2012	3.302	€ 3.757.327,3
2013	3.166	€ 3.491.797,8

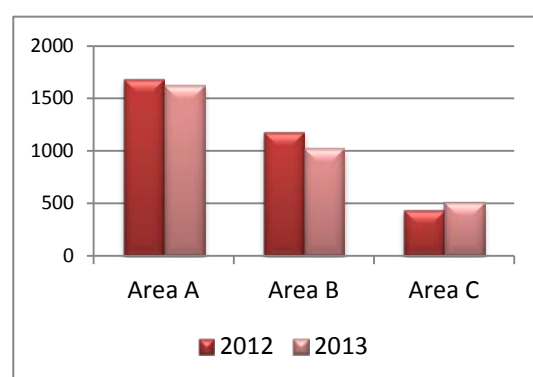


Figura 79: numero totale delle sanzioni, il loro importo totale nel 2012 e nel 2013 e loro suddivisione per area di interesse. Fonte dati: Regione Lombardia elaborazione OEVR.

TITOLO 3

IL PROCESSO DI DEFINIZIONE DEGLI OBIETTIVI E DELLE PRIORITA'

Modello operativo

Il modello operativo di definizione degli obiettivi strategici e delle priorità si sviluppa in un percorso che tiene conto degli obiettivi della sanità pubblica veterinaria, delle informazioni disponibili relative ai problemi, del contesto in cui si opera e, non ultime, delle risorse disponibili e delle istanze del territorio (Figura 80).

Nel Piano Regionale Integrato della Prevenzione Veterinaria lo sviluppo di un programma con obiettivi chiari, definiti e misurabili, quindi, non può prescindere da una valutazione corretta e oggettiva dei bisogni, dei problemi e delle domande di tutti i soggetti a vario titolo coinvolti e dalla valutazione oggettiva delle informazioni epidemiologiche relative alle diverse patologie, al rischio di tossinfezioni alimentari e alle contaminazioni chimico/fisiche. In tal modo è possibile identificare, all'interno del contesto, le priorità, gli obiettivi e quindi i processi che possono portare a dei risultati con un impatto positivo per il sistema produttivo e per i consumatori.

Inoltre la programmazione degli obiettivi del piano regionale della prevenzione veterinaria è effettuata attraverso la disamina sequenziale di due aree distinte:

1. Gli obiettivi vincolanti: quelli definiti da piani la cui obbligatorietà discende da norme.
2. Gli obiettivi strategici: individuati dalla Regione attraverso la metodologia della *scorecard*.

Entrambe le aree sono declinate nella pianificazione locale dalle ASL attraverso un percorso top down di recepimento degli obiettivi e successiva fase attuativa bottom up definita attraverso la scorecard locale.

Quest'approccio garantisce l'individuazione della programmazione locale in ottemperanza alle norme e in considerazione del contesto locale (es. pianura, collina, montagna), produttivo e della disponibilità di risorse.

Obiettivi vincolanti

1. Mantenimento dello stato d'indennità degli allevamenti nei confronti delle malattie e prevenzione/controllo delle malattie infettive d'interesse zoonosico e zootecnico nella fauna selvatica e degli animali.
2. Mantenimento delle condizioni d'igiene e sicurezza degli alimenti e delle produzioni di origine animale lungo tutte le filiere di competenza veterinaria al fine di assicurare il raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute e degli interessi dei consumatori stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria
3. Garantire l'applicazione puntuale e omogenea delle misure di controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario, sull'alimentazione nonché sul benessere degli animali come previsto dalla normativa nazionale e comunitaria

Tali obiettivi sono descritti nel dettaglio nelle successive sezioni.

Mantenimento dello stato d'indennità degli allevamenti.

L'obiettivo è quello di assicurare il mantenimento dell'attuale stato d'indennità del Territorio nei confronti delle principali malattie degli animali, garantire la salvaguardia degli allevamenti e della fauna selvatica, al fine di tutelare la salute pubblica, consentire la libera circolazione degli animali e dei loro prodotti, tutelarne la produttività e il mantenimento della biodiversità, attraverso:

- La rapida adozione dei provvedimenti.
- I controlli sanitari previsti dalle specifiche norme in materia di profilassi delle malattie.
- La predisposizione delle mappe di diffusione di patogeni.
- La disponibilità di una banca dati aggiornata degli allevamenti, delle consistenze e delle movimentazioni degli animali.

Mantenimento delle condizioni d'igiene e sicurezza degli alimenti

Ha l'obiettivo di assicurare, attraverso il mantenimento di un efficace sistema di controlli ufficiali, la salvaguardia degli standard d'igiene e sicurezza alimentare e di tutela degli interessi dei consumatori stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale.

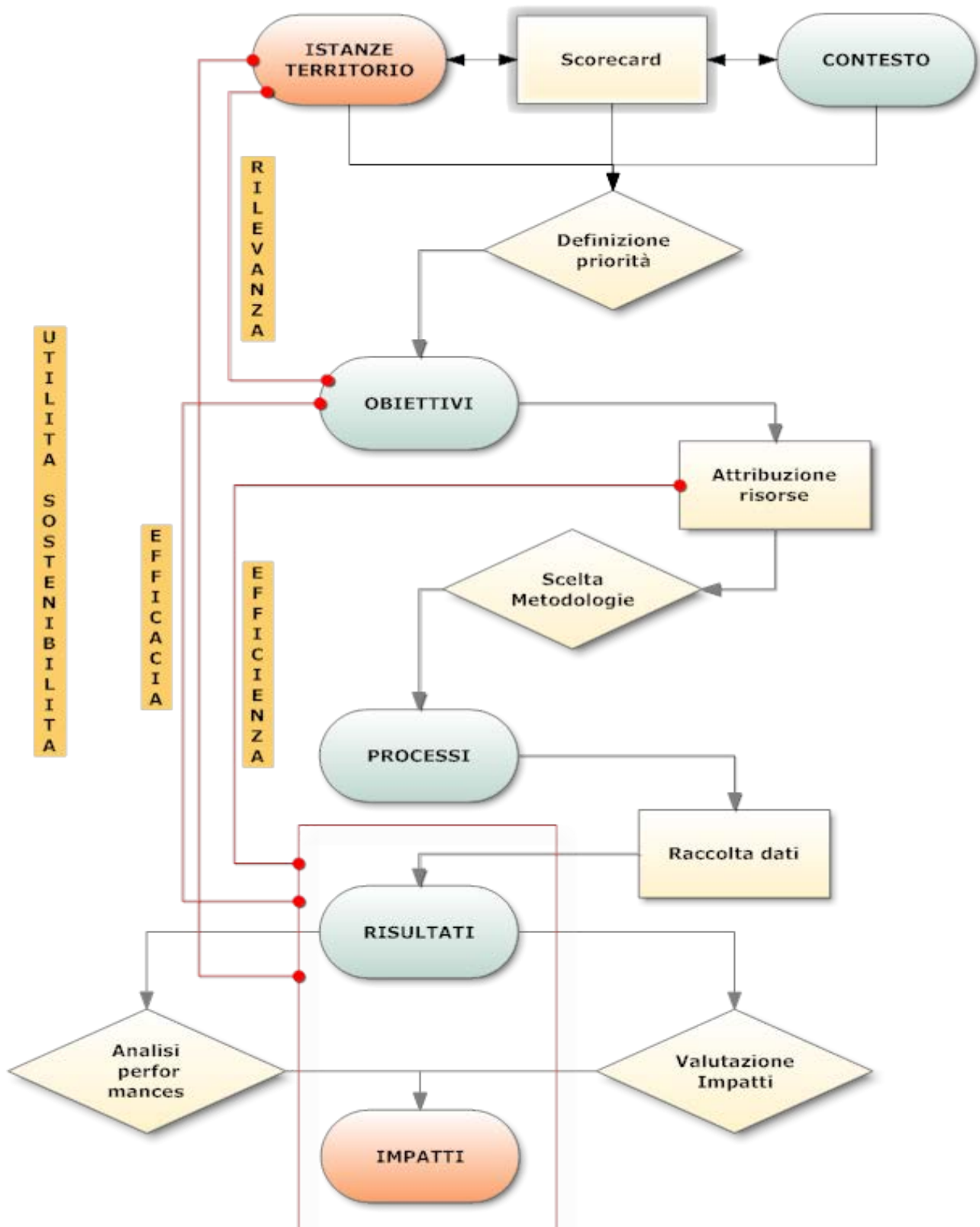


Figura 80: Modello operativo per l'attività prevista dall'U.O. Veterinaria.

Garantire l'applicazione puntuale e omogenea delle misure di controllo

L'obiettivo è quello di assicurare, attraverso il mantenimento di un efficace sistema di controlli ufficiali, nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale:

- La corretta produzione, commercializzazione e utilizzo di medicinali veterinari
- La corretta produzione, stoccaggio e somministrazione di alimenti per animali
- La salvaguardia del benessere degli animali in allevamento, durante il trasporto e al macello.

Scorecard generale

Nella prospettiva descritta nell'introduzione a questo capitolo, la scorecard rappresenta lo strumento che l'U.O. Veterinaria utilizza a supporto della definizione delle priorità. Le *scorecard* sviluppate nel precedente piano erano state realizzate avendo come riferimento le tre aree di specifica competenza dell'U.O. Veterinaria ovvero la sanità animale, l'igiene degli alimenti di origine animale, l'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche. Alla luce delle esperienze svolte nel passato triennio e continuando il percorso volto a ulteriormente razionalizzare e semplificare l'attività svolta in campo, si è ritenuto di unificare le tre *scorecard* a suo tempo realizzate in una sola. Tale approccio, oltre alla suddetta semplificazione, permette di focalizzare ancora di più l'attenzione di tutti gli operatori del settore sul fatto che la presenza di un problema, indipendentemente dalla sua natura (biologica, chimica, fisica ecc.), può avere ripercussioni, anche gravi, che vanno al di là del singolo episodio e che possono interessare diversi ambiti della filiera interessata. Tale visione permette inoltre di avere un approccio olistico ai problemi, come sottolineato nel Titolo 1 e stimolando e favorendo un maggiore scambio d'informazioni e di esperienze tra coloro che operano all'interno del Sistema. Nello sviluppo della *scorecard* generale è confermato l'impianto generale adottato per la realizzazione delle singole scorecard del Piano precedente, apportando le opportune modifiche. Infatti, questa è uno strumento realizzato grazie alle conoscenze di esperti scelti all'interno delle strutture tecnico-scientifiche partner della U.O. Veterinaria (Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Università degli Studi di Milano, Éupolis) per ciascuna specifica problematica ed ai dati scientifici disponibili (Figura 81). Nella *scorecard* generale sono stati individuati settori sui quali quantificare la ricaduta: rilevanza del problema, impatto socio-economico, impatto sulla salute e sugli interessi dei cittadini e consumatori, impatto sulle reti commerciali, impatto sulla sanità degli animali e sistemi di controllo. Sulla base dei risultati delle valutazioni

operate con questo strumento l'U.O. Veterinaria regionale definisce gli obiettivi strategici regionali.

Come tale la *scorecard* permette di valutare in modo non autoreferenziale i diversi fattori di rischio e l'impatto della specifica problematica igienico-sanitaria sul sistema veterinario, zootecnico e agro-alimentare lombardo e, più in generale, sulla sanità pubblica e la sicurezza alimentare.

Riportiamo qui di seguito la *scorecard* (Figura 82), mentre la relativa guida interpretativa è riportata nell'Appendice 1 che è parte integrante di questo Piano. I punteggi sopra riportati hanno solo un valore dimostrativo non essendo riferiti a uno specifico problema. I coefficienti riportati per il calcolo dello score hanno valore indicativo e potranno essere modificati dalla U.O. Veterinaria della Regione Lombardia quando ritenuto necessario.

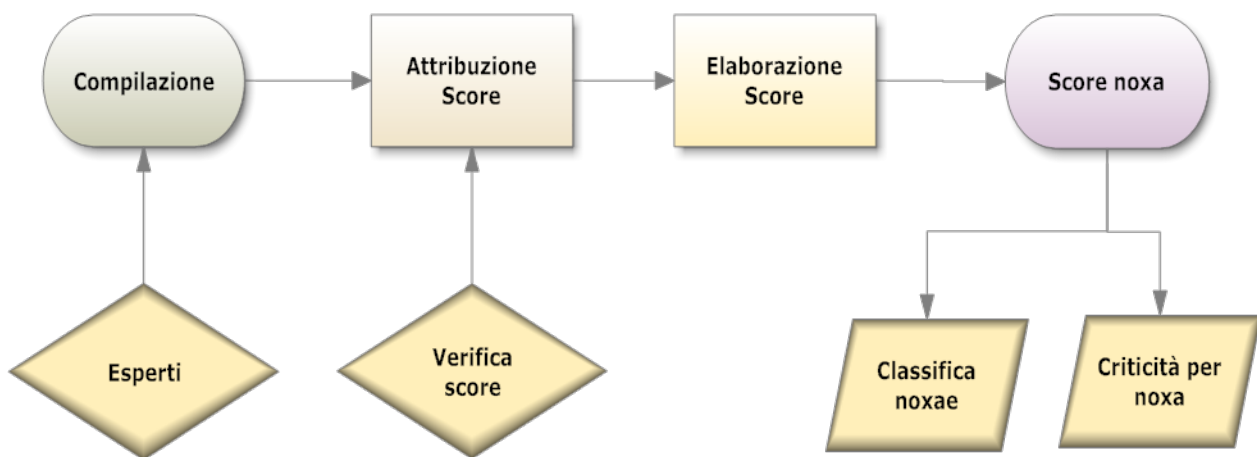


Figura 81: Flusso di lavoro per la realizzazione di una scorecard.

SCORECARD GENERALE										
PROBLEMA						SCORE =		549		
Criteri						Punteggio		Coef	Tot	
1	Rilevanza del problema					1	2	3	4	5
1.1	Presenza sul territorio regionale / extraregionale									5
1.2	Frequenza della noxa sul territorio regionale									5
1.3	Numero di specie domestiche fonte di rischio (infezione o contamin. della filiera)									5
1.4	Velocità di diffusione - Infezioni									5
1.5	Velocità di diffusione - Tossici									0
1.6	Velocità di diffusione - Alimenti									0
1.7.A	Infezione – Vettori come reservoir e potenziali fonti di contagio									5
1.7.B	Tossici – Contaminazione da siti geograficamente distanti (piogge)									0
1.7.C	Alimenti – Fonti di rischio ambientali									0
1.8	Specie selvatiche ed aree non antropizzate come fonti di rischio									5
1.9	Potenziale diffusione silente									5
1.10	Variabilità della noxa									5
1.11	Conoscenze scientifiche disponibili.									5
2	Impatto socio-economico					1	2	3	4	5
2.1	Impatto della noxa sulle produzioni nella realtà lombarda					1				
2.2	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo					1				
2.3	Potenziale impatto economico diretto (costi cumulativi inclusi)					1				
2.4	Potenziale impatto economico indiretto (sociale, commerciale, ambientale)					1				
2.5	Potenziale impatto sulla filiera produttiva					1				
3	Impatto sulla salute pubblica					1	2	3	4	5
3.1	Potenziale contagio o intossicazione nell'uomo (zoonosi, alimenti, ambiente)						2			
3.2	Probabilità di contagio						2			
3.3.A	Infezione – Trasmissibilità tra esseri umani						2			
3.3.B	Tossici – Trasmissibilità dall'ambiente									0
3.3.C	Alimenti – Tipologia alimenti a rischio									0
3.4	Impatto sulla salute umana						2			
3.5	Impatto sulla sicurezza alimentare						2			
3.6	Potenziali rischi legati a biomagnificazione o replicazione post-contaminazione						2			
4	Impatto sugli scambi commerciali					1	2	3	4	5
4.1	Impatto sugli scambi regionali legato alle normative vigenti							3		
4.2	Impatto sugli scambi naz. / comunitari leg. alle norm. vig.							3		
4.3	Impatto sugli scambi internazionali leg. alle normative vig.							3		
4.4	Possibilità di creare aree di sorveglianza / contenere la contaminazione							3		
5	Impatto sulla salute e il benessere animale					1	2	3	4	5
5.1	Impatto sul benessere animale (durata)								4	
5.2	Frequenza di animali sofferenti/feriti/stressati								4	
5.3	Severità / reversibilità della malattia o dell'intossicazione								4	
5.4	Rischi per la salute animale legati alla contaminazione degli alimenti								4	
6	Strumenti di prevenzione e controllo					1	2	3	4	5
6.1	Adeguatezza degli strumenti per la diagnosi / identificazione del contaminante								5	
6.2	Adeguatezza degli strumenti per la prevenzione (in Lombardia)								5	
6.3	Adeguatezza degli strumenti per il controllo (in Lombardia)								5	

Riepilogo						Criticità	Coef	Peso
1	Rilevanza del problema					100%	1	100
2	Impatto socio-economico					20%	2	200
3	Impatto sulla salute pubblica					40%	3	300
4	Impatto sugli scambi commerciali					60%	2	200
5	Impatto sulla salute e il benessere animale					69%	1	100
6	Strumenti di prevenzione e controllo					100%	1	100

Figura 82: scorecard generale.

Obiettivi strategici

L'applicazione della metodologia sopradescritta ha portato all'individuazione degli obiettivi strategici per il periodo 2015/2018 che sono riassunti nelle successive sezioni. Le schede dettagliate delle specifiche attività sono riportate nell'Allegato 2 che costituisce parte integrante del Piano.

Obiettivi strategici di Sicurezza Alimentare:

Approccio di filiera alla sicurezza alimentare

L'approccio di filiera alla sicurezza alimentare si basa sul controllo delle zoonosi, dei residui e delle contaminazioni.

RIDUZIONE DELLA PREVALENZA DI *SALMONELLA SPP.* NEI PRODOTTI ALIMENTARI DI OA

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha stimato che i suini e la carne suina possono essere responsabili del 10-20% di tutti i casi di salmonellosi umana nell'UE, con significative differenze tra i diversi Paesi membri. In particolare in Italia, sempre secondo la medesima fonte, circa l'80% dei casi di salmonellosi umana sarebbero da ricondurre al consumo da carni suine e prodotti derivati. L'esperienza dei Paesi che già si sono cimentati in programmi di riduzione della prevalenza di *Salmonella spp.* nelle filiere animali, hanno chiaramente dimostrato che tale risultato, di lungo periodo, può essere raggiunto solo mediante un approccio integrato di filiera dall'allevamento, al macello e agli impianti di trasformazione, passando per il controllo della produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi, il trasporto degli animali ecc.

Inoltre il problema delle infezioni da Salmonelle sta assumendo un rilievo di sanità pubblica ancora maggiore in rapporto alla comparsa di ceppi di batteri multi-resistenti a diversi gruppi di antibiotici, in grado di trasmettere tale resistenza anche ad altri batteri. È ormai accertato che la ragione di tale aumentata resistenza ai chemioterapici, dipende in parte anche dall'uso non sempre corretto di tali farmaci negli allevamenti. Senza potere ipotizzare una forma moderna di allevamento che rinunci in toto all'impiego razionale dei farmaci, è però necessario che l'impiego dei presidi farmacologici avvenga nel rispetto delle corrette linee terapeutiche, evitando abusi e usi impropri.

TRACCIABILITÀ DELL'IMPIEGO DEL FARMACO VETERINARIO

Ha l'obiettivo di rendere prontamente disponibili alle autorità competenti tutte le informazioni utili a monitorare l'impiego dei medicinali, attraverso la realizzazione di un

efficace sistema di tracciabilità in grado di definire in modo puntuale i consumi del farmaco.

RIDUZIONE DELLA PREVALENZA DI *E. COLI* VTEC NEI FORMAGGI A LATTE CRUDO

Piano di sorveglianza sulla presenza di *Escherichia coli* verocitotossici (VTEC) in prodotti a base di latte: dalla produzione primaria alla trasformazione. L'obiettivo del piano di sorveglianza è quello di:

- Definire la prevalenza di *E. coli* VTEC in formaggi a latte crudo al termine del processo di trasformazione, sul territorio della Regione Lombardia
- Definire provvedimenti correlati al reale rischio per la sicurezza alimentare
- Definire linee guida che portino al controllo del pericolo negli stabilimenti di prodotti a base di latte crudo

RIDUZIONE DELLA PREVALENZA DI *LISTERIA MONOCYTOGENES* IN TALUNI PRODOTTI DOP

L'obiettivo è quello di ridurre le positività riscontrate per *Listeria monocytogenes* nei formaggi taleggio e gorgonzola tramite l'applicazione delle linee guida elaborate in esito alla sperimentazione effettuata nell'ambito del progetto Expo 2015.

MONITORAGGIO IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI

Si propone di realizzare un'attività di monitoraggio volta a controllare e ridurre la presenza di contaminanti ambientali in alimenti di origine animale.

Definizione di misure di flessibilità

Ci si propone la definizione di misure di flessibilità applicabili nel rispetto degli obiettivi di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali.

Regione Lombardia, nell'ottica di una progressiva semplificazione degli oneri burocratici a carico delle imprese, intende applicare tutti i margini di flessibilità concessi dal quadro normativo nazionale e comunitario al fine di ridurre gli oneri a carico degli operatori economici, assicurando le condizioni migliori per garantire la continuità d'impresa. In particolare l'azione regionale si rivolge agli allevamenti e stabilimenti che, per ridotte dimensioni produttive e situazioni logistiche di svantaggio, incontrano maggiori difficoltà nel rispettare in modo rigido i requisiti normativi.

Le misure di flessibilità applicabili sono definite nel rispetto degli obiettivi di sicurezza alimentare, tutela degli interessi dei consumatori, salute e benessere degli animali e garantendo leali pratiche commerciali.

SUPPORTO ALL'INTERNALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

L'obiettivo è quello di assicurare alle imprese del settore agroalimentari lombarde la possibilità di accedere ai mercati dei Paesi terzi con i quali l'Italia ha concluso accordi per l'esportazione di alimenti fornendo loro il supporto necessario a garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari stabiliti dagli stessi Paesi per permettere l'introduzione nel proprio territorio di derrate agricole e alimentari e animali vivi. Tale attività è particolarmente importante per quegli aspetti per i quali non è riconosciuta l'equivalenza tra la normativa del paese terzo e quella dell'Italia e dell'UE

Obiettivi strategici di Sanità Animale

PIANO AUJESZKY

Si pone l'obiettivo di ridurre la prevalenza dell'infezione negli allevamenti suini e accreditamento di tutte le province nei confronti della malattia di Aujeszky al fine di garantire agli allevamenti suini il miglioramento degli indici produttivi e le condizioni sanitarie per la libera commercializzazione degli animali

PIANO PARATUBERCOLOSI BOVINA

Si pone l'obiettivo di ridurre la prevalenza dell'infezione da *M. avium* subsp. *paratuberculosis* negli allevamenti bovini da latte e contestuale innalzamento del loro livello sanitario attraverso il coinvolgimento degli allevatori, dei Veterinari LL.PP e delle Associazioni di categoria al fine di ridurre i danni economici diretti e indiretti negli allevamenti bovini e fornire garanzie sanitarie per l'esportazione dei prodotti a base di latte.

PIANO PER LA CREAZIONE DI NUCLEI DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE

Ha l'obiettivo di incentivare l'adesione al piano di selezione genetica degli ovini per la resistenza alla Scrapie attraverso la creazione di nuclei di selezione che consentano di produrre capi resistenti in presenza di buoni profili morfologici e riproduttivi e in condizioni di consanguineità contenuta.

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELLE MISURE DI PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLEVATI E UTILIZZATI AI FINI SPERIMENTALI

Si pone l'obiettivo di assicurare, attraverso il mantenimento di un efficace sistema di controlli ufficiali, la salvaguardia del benessere degli animali allevati, commercializzati e

utilizzati per fini sperimentali e il rispetto della normativa comunitaria e nazionale.

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

Ha come obiettivo l'attuazione, attraverso progetti triennali, degli interventi previsti dal Piano Triennale Regionale per la prevenzione del randagismo, la protezione e la tutela degli animali d'affezione

PIANO DI MONITORAGGIO DELLE MACELLAZIONI SPECIALE DI URGENZA (MSU) E DELL'ABBATTIMENTO DELLE BOVINE A FINE CARRIERA IN ALLEVAMENTO

Si pone l'obiettivo di promuovere la consapevolezza degli allevatori circa la necessità di un rigoroso rispetto delle condizioni di benessere animale con particolare riferimento agli animali a fine carriera e a quelli oggetto d'incidente ricorrendo se del caso e in modo appropriato alla pratica della macellazione speciale di urgenza al di fuori dell'impianto di macellazione o dell'eutanasia per i capi non trasportabili.

- Creare le condizioni affinché gli allevatori che hanno la necessità di sottoporre animali a MSU, possano procedere con modalità rispettose sia del benessere animale, sia dell'economicità dell'attività e della sicurezza dei consumatori;
- Creare le condizioni affinché gli allevatori garantiscano la registrazione in BDR delle MSU e dell'abbattimento dei capi per motivi di benessere

Sviluppo coordinato e integrato dei sistemi informativi regionali

Lo sviluppo coordinato e integrato dei sistemi informativi regionali ha lo scopo di assicurare la trasparenza dei controlli, garantire la circolazione delle informazioni e ridurre gli oneri amministrativi a carico degli operatori e delle ASL.

Il Sistema Informativo Veterinario Integrato (SIVI). E' costituito da un insieme dedicato di componenti (hardware e software) per la gestione dei flussi informativi generati dalle attività di prevenzione veterinaria. La relativa architettura informatica è articolata in banche dati che interagiscono e si completano tra loro, pertanto il portale della veterinaria rappresenta il punto di accesso di un sistema a rete quale strumento indispensabile al governo delle attività di competenza della sanità pubblica veterinaria (Figura 83).

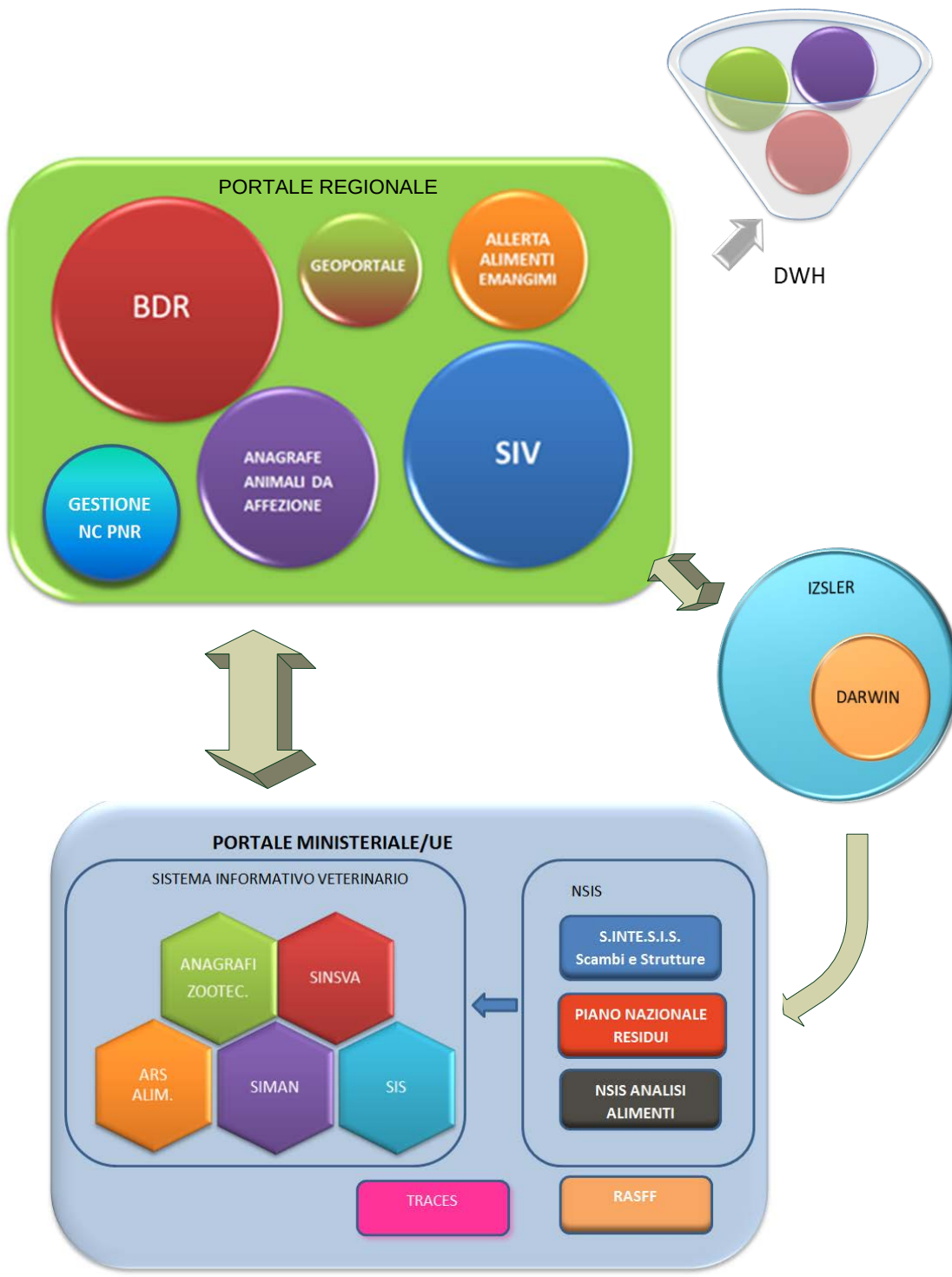


Figura 83: struttura del Sistema Informativo Veterinario Integrato (SIVI) e sistema di raccolta dei dati.

Le singole componenti del SIVI hanno la funzione di supportare:

- La gestione delle anagrafi: consistenza e distribuzione territoriale degli allevamenti e degli stabilimenti riconosciuti e registrati, movimentazione degli animali, stato sanitario e profilassi del patrimonio zootecnico e degli animali da affezione
- La programmazione del controllo ufficiale, in base al livello di rischio degli allevamenti/stabilimenti per l'ottimizzazione delle risorse.

La gestione della reportistica dei controlli ufficiali con la registrazione dei dati dell'attività di controllo al fine di consentire:

- La gestione delle non conformità.
- La rimodulazione della programmazione in funzione delle criticità rilevate.
- La rendicontazione con assolvimento dei debiti informativi verso le componenti del sistema sanitario (ASL, Regione, Ministero della Salute, Unione Europea): il sistema costituisce lo strumento attraverso il quale i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari rendicontano l'attività svolta, monitorano il raggiungimento degli obiettivi di programmazione a livello aziendale, distrettuale e individuale e assolvono il debito informativo con l'U.O. Veterinaria.
- La comunicazione e la dematerializzazione nella gestione delle attività: il SIVI costituisce lo strumento di riferimento per la comunicazione dell'U.O. Veterinaria con gli utenti del sistema e per la dematerializzazione degli adempimenti correlati con la gestione del controllo ufficiale.

Inoltre il Sistema Informativo Veterinario Integrato, raccogliendo i dati di attività attraverso maschere d'imputazione guidata dei dati, costituisce un utile strumento per l'armonizzazione e l'uniformità dell'attività stessa, in coerenza con gli "standard di funzionamento".

All'interno di quest'attività si prevede anche il completamento della Banca dati Qualità del Latte che ha i seguenti obiettivi:

- Centralizzare i dati di qualità del latte.
- Ottenere i dati in tempo reale in modo tale da poter avere tutte le informazioni necessarie per gestire le attività di controllo nello specifico settore di produzione.

TITOLO 4

CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO DELLE ATTIVITA' DA SOTTOPORRE A CONTROLLO

La “Legge alimentare” stabilisce che agli Stati membri compete:

- L'applicazione della stessa.
- Il controllo e la verifica del rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

A tal fine essi devono organizzare

- Un sistema ufficiale di controllo.
- Altre attività adatte alle circostanze, tra cui:
 - La comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi.
 - La sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Gli Stati membri devono anche determinare le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi.

I controlli ufficiali devono essere condotti in base a una valutazione dei rischi che trova espressione nei piani di controllo pluriennali con la “*categorizzazione del rischio delle attività interessate*”.

Con “graduazione” o “categorizzazione” del rischio s'indica il modello di classificazione delle attività da sottoporre a controllo in categorie di rischio per allocare le risorse per la conduzione dei controlli ufficiali. Al fine di valutare il “rischio relativo” delle diverse attività sono presi in considerazione, tra l'altro, il tipo di alimento prodotto, trasformato e/o distribuito, il tipo di processi attuati e le modalità della loro gestione, le caratteristiche dell'impianto, il profilo del consumatore destinatario dei prodotti e le modalità d'uso dell'alimento.

La graduazione del rischio è quindi uno strumento differente dall'analisi del rischio, con la quale talvolta è confuso, e costituisce uno degli strumenti fondamentali per la programmazione dei controlli ufficiali.

Nel presente Piano è proposto un modello di graduazione del rischio applicabile alle diverse attività oggetto del controllo ufficiale nell'ambito della sicurezza alimentare, del benessere e salute degli animali, in modo da assicurare un approccio uniforme e coerente.

Il successivo schema (Figura 84) ha lo scopo di illustrare le interazioni tra gli strumenti e le metodologie operative proposte con il presente Piano in sintonia con quanto già attuato nel corso del precedente triennio.

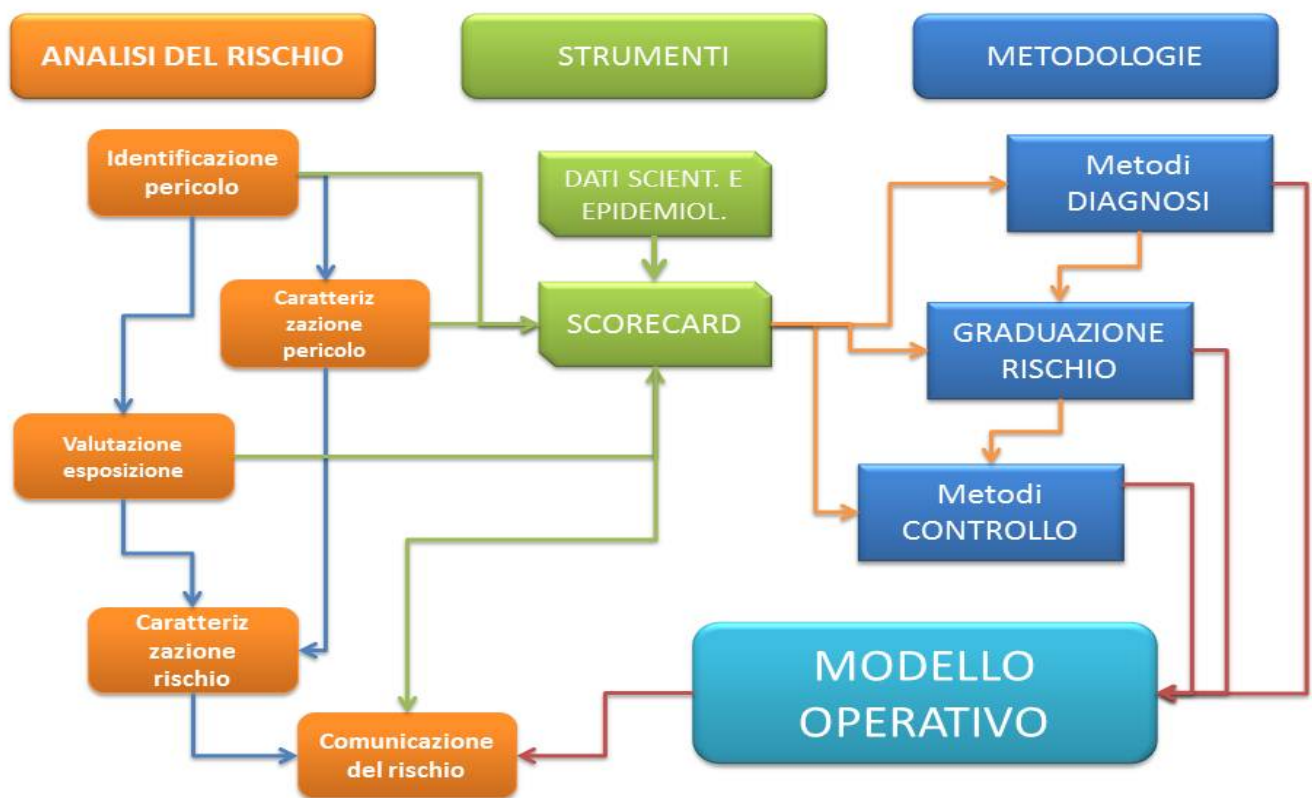


Figura 84: Relazioni tra le componenti operative nell'ambito del Piano di Prevenzione Veterinaria.

La graduazione del rischio degli allevamenti

I controlli in sanità animale sono prevalentemente pianificati e attuati secondo specifiche disposizioni comunitarie, nazionali e regionali. Tali disposizioni, in funzione della situazione epidemiologica e della tipologia di allevamento, stabiliscono le frequenze e le modalità di controllo che devono essere rispettate al fine di garantire il raggiungimento e il mantenimento di un determinato stato sanitario. Diversamente, per alcuni piani di sanità animale, per i controlli in ambito di alimentazione, benessere e farmacovigilanza, è previsto che sia l'Autorità Sanitaria a individuare, in funzione del livello di rischio, gli allevamenti da sottoporre a controllo.

La Regione Lombardia, mediante il Piano della prevenzione Veterinaria 2012/2014, ha definito un programma triennale di graduazione del rischio di tutte le attività produttive sottoposte a vigilanza veterinaria, pianificato localmente da ciascun'ASL.

I criteri metodologici, messi a punto con l'Università degli studi di Milano per quanto riguarda gli allevamenti, si basavano, in prima istanza, sulla compilazione da parte del personale dei Dipartimenti di prevenzione veterinari di apposite schede finalizzate a valutare in modo omogeneo, su tutto il territorio regionale, il rischio relativo a ciascun allevamento.

Tale strumento si proponeva di attribuire un punteggio all'allevamento rispetto ad alcuni criteri trasversali tra le differenti Aree dei Servizi. La sua applicazione ha evidenziato però l'esigenza di un aggiornamento della metodologia e l'identificazione di ulteriori indicatori.

La graduazione del rischio che s'intende attuare nel quadriennio 2015 - 2018 sposa il criterio per cui alcune caratteristiche peculiari dell'allevamento, integrate dagli esiti dell'attività sia di controllo sia di autocontrollo, concorrono alla pesatura per la definizione del rischio dell'allevamento, tramite indicatori specifici appositamente identificati. A tal fine il modello che s'intende proporre si arricchirà con il contributo delle informazioni fornite dagli allevatori e i veterinari liberi professionisti.

Nel corso del 2015 sarà applicata sperimentalmente, per la graduazione del rischio dell'allevamento dei bovini, la scorecard di seguito proposta (Figura 85), che può essere compilata a partire da dati già disponibili nei sistemi informativi. Durante il suo impiego

saranno valutate l'appropriatezza e l'adeguatezza rispetto agli obiettivi prefissati ed entro fine 2015, a seguito degli eventuali opportuni correttivi, il sistema validato sarà reso disponibile ai Dipartimenti diventando uno strumento gestionale operativo. La scorecard sarà uno strumento dinamico che sarà automaticamente aggiornata dal sistema informativo veterinario e resa disponibile ai Servizi Veterinari.

In linea di principio i parametri sulla base dei quali effettuare la graduazione del rischio sono stati individuati all'interno delle "aree di valutazione" quali definite nel Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali.

I dati utilizzati per l'alimentazione delle scorecard consistono essenzialmente in:

- a. dati già registrati nei sistemi informativi veterinari (dati anagrafici, autorizzativi, etc.);
- b. dati relativi ai controlli effettuati, registrati nei sistemi informativi veterinari.

Il completamento del progetto per la tracciabilità del farmaco veterinario consentirà di integrare il modello per la graduazione del rischio con ulteriori dati non ancora disponibili; inoltre la partecipazione di allevatori e veterinari liberi professionisti alla graduazione del rischio sarà attuata attraverso la raccolta e registrazione di ulteriori informazioni di carattere sanitario o produttivo, quali, ad esempio, cause di mortalità e/o riforma, *welfare animal based measure*, misure volontarie di profilassi delle malattie o protocolli terapeutici, indici produttivi, in applicativi da realizzare ad hoc.

Nelle more del raggiungimento di tale obiettivo, per il 2015, restano in vigore le modalità di graduazione del rischio adottate con Piano Regionale Prevenzione Veterinaria 2012 - 2014.

L'esperienza derivante da tale sperimentazione porrà le condizioni anche per l'estensione della scorecard alla categorizzazione del rischio in altre specie.

GRADUAZIONE DEL RISCHIO										
ALLEVAMENTI					SCORE =			400		
Criteri					Punteggio		Coef	Tot		
1	Identificazione e registrazione				1	2	3	4	3.13	100
1.1	Tipologia produttiva e autorizzazioni							4	13	
1.2	Numero di capi							4	13	
1.3	Movimentazione in entrata/uscita							4	13	
1.4	Mancata segnalazione animali morti							4	13	
1.5	Mortalità							4	13	
1.6	Provenienza da territori con stato sanitario inferiore							4	13	
1.7	Non corretta gestione tracciabilità capi in allevamento ultimi 12 mesi							4	13	
1.8	Precedenti non conformità (3 anni antecedenti)							4	13	
2	Profilassi malattie infettive				1	2	3	4	8.33	50
2.1	Paratubercolosi					2			17	
2.2	IBR					2			17	
2.3	Streptococcus Agalactiae					2			17	
3	Management				1	2	3	4	8.33	75
3.1	Personale						3		25	
3.2	Procedure di allevamento						3		25	
3.3	Precedenti non conformità						3		25	
4	Benessere				1	2	3	4	2.78	100
4.1	Ispezione degli animali							4	11	
4.2	Libertà di movimento							4	11	
4.3	Spazio disponibile							4	11	
4.4	Edifici e locali di stabulazione							4	11	
4.5	Illuminazione minima							4	11	
4.6	Pavimentazioni							4	11	
4.7	Alimentazione, abbeveraggio e altre sostanze							4	11	
4.8	Mutilazioni							4	11	
4.9	Attrezzatura automatica e meccanica							4	11	
5	Alimentazione				1	2	3	4	5.00	25
5.1	Autorizzazioni				1				5	
5.2	Attrezzature				1				5	
5.3	Mangimi e acqua				1				5	
5.4	Somministrazione				1				5	
5.5	Ritiro dei prodotti				1				5	
6	Farmaco				1	2	3	4	5.00	50
6.1	Autorizzazioni					2			10	
6.2	Medicinali veterinari					2			10	
6.3	Identificazione degli animali sottoposti a trattamento					2			10	
6.4	Registrazioni					2			10	
6.5	Documentazione					2			10	
	Riepilogo				Criticità		Coeff		Peso	
1	Identificazione e registrazione				100%		1		100	
2	Profilassi malattie infettive				50%		1		100	
3	Management				75%		1		100	
4	Benessere				100%		1		100	
5	Alimentazione				25%		1		100	
6	Farmaco				50%		1		100	

Figura 85: Scheda graduazione del rischio per allevamenti

Graduazione del rischio nel settore della sicurezza alimentare

Nel Piano di Prevenzione Triennale 2012-2014 sono state proposte schede di graduazione del rischio per gli stabilimenti riconosciuti. Tali schede sono state utilizzate dai DPV delle ASL in fase di programmazione dell'attività annuale.

Dalla valutazione dei dati di attività raccolti sono emerse alcune criticità:

- La valutazione del processo non appare, a volte, correlata all'esito del controllo ufficiale.
- Le raccomandazioni in termini di numerosità e gravità hanno una scarsa correlazione con il livello di rischio.
- I criteri di valutazione non sempre permettono una chiara collocazione in una fascia di rischio.

In base a quest'analisi si è provveduto a una revisione completa delle schede in modo tale da renderle più aderenti alla realtà permettendo così di rappresentare in modo più fedele le diverse situazioni.

Le successive schede e le relative guide interpretative propongono un modello per la graduazione del rischio per singolo stabilimento, nel caso di stabilimenti riconosciuti, e per categoria di stabilimenti per quelli soggetti a registrazione. Le metodologie utilizzate per il calcolo del rischio sono del tutto simili a quelle utilizzate per le scorecard.

I livelli di rischio sono definiti in base al punteggio complessivo. Per attribuire i valori ottenuti nelle quattro classi di rischio per l'anno 2015, valgono le indicazioni date nel precedente Piano ovvero i valori che definiscono gli estremi delle classi di rischio sono stabiliti dalla singole ASL in relazione ai punteggi ottenuti nella propria realtà territoriale. In sede di programmazione delle attività di controllo a stabilimenti aventi il medesimo "livello di rischio", all'interno della stessa categoria, dovranno comunque essere attribuite in linea di principio risorse di entità paragonabile. È lasciata comunque alla Direzione del Dipartimento la discrezionalità in funzione della situazione contingente e delle risorse disponibili. Dal 2016 i valori limite per definire le classi di rischio saranno invece calcolati a cura dell'U.O. Veterinaria in base ad una valutazione statistica dell'associazione tra livello di rischio calcolati in base ai dati raccolti con le schede e gli interventi correttivi operati sui singoli stabilimenti oggetto della valutazione. Tale procedura sarà applicata a tutte schede di valutazione del rischio adattate con il presente Piano.

Stabilimenti riconosciuti

Per assicurare una più fedele rappresentazione della situazione l'attribuzione del livello di rischio ai singoli stabilimenti riconosciuti può rispettare la suddivisione in categorie d'impianti prevista dalla Master list Categorie Impianti e Prodotti. In questo modo sarà più semplice la registrazione dei dati all'interno del sistema informativo veterinario regionale e l'interpretazione dei dati aggregati. Nella Figura 86 è rappresentata la scorecard relativa gli stabilimenti riconosciuti, mentre la relativa guida interpretativa è riportata nell'allegato 3 di questo Piano.

Va sottolineato che i punteggi riportati nelle schede di graduazione del rischio riportate in questo documento hanno solo un valore dimostrativo non essendo riferiti ad una specifica struttura produttiva. I coefficienti (pesi) utilizzati per il calcolo del punteggio hanno valore indicativo e potranno essere modificati dalla U.O. Veterinaria della Regione Lombardia quando ritenuto necessario.

Stabilimenti registrati

Per quanto riguarda gli stabilimenti soggetti a registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/04, si conferma l'approccio proposto nel precedente piano triennale, con il raggruppamento degli impianti in macrocategorie alle quali corrisponde un rischio relativo crescente. La corrispondenza tra le macrocategorie così determinate e le voci in SIV sono riportate nella Figura 87. In più, facoltativamente, per tenere conto dei dati storici inerenti ai risultati dell'attività di controllo ufficiale, le diverse categorie di stabilimenti saranno classificate anche in base ai criteri di cui al rigo 2.1. della "Guida interpretativa graduazione rischio stabilimenti registrati". La valutazione di quest'ultimo parametro potrà essere condotta su un campione di stabilimenti, estratto con criteri di casualità dall'insieme degli stabilimenti appartenenti a una stessa categoria. Il numero degli stabilimenti da prendere in considerazione all'interno di una stessa macro categoria è definito nella Figura 88.

Nel caso in cui il numero degli stabilimenti sottoposto a controllo nel triennio precedente fosse inferiore al numero minimo stabilito in tabella, dovrà essere controllato un numero di stabilimenti tali da raggiungere il numero indicato per ciascuna categoria. La numerosità così individuata è sufficiente a stimare la proporzione di stabilimenti che presentano almeno una non conformità. La numerosità, definita in corrispondenza di una prevalenza attesa del 50%, cui corrisponde il valore massimo di varianza, è sufficiente a stimare il livello di prevalenza

nella macro categoria d'interesse, con un livello di confidenza pari al 95% e con una precisione del 10% (emi-ampiezza dell'intervallo di confidenza che accompagnerà la stima puntuale di prevalenza), anche in assenza d'informazioni preliminari sulla proporzione d'impianti non conformi.

GRADUAZIONE DEL RISCHIO										
STABILIMENTI O.A. RICONOSCIUTI					SCORE = 725					
Criteri					Punteggio				Coef	Tot
1	Caratteristiche della struttura				1	2	3	4	16,67	200
1.1	Lay- out impianto							4	67	
1.2	Condizioni microclimatiche di manutenzione e di pulizia							4	67	
1.3	Numero di addetti alla produzione, inclusi familiari.							4	67	
2	Caratteristiche di produzione				1	2	3	4	10,00	150
2.1	Linee di produzione						3		30	
2.2	Materie prime: natura e modalità di approvvigionamento						3		30	
2.3	Categoria alimento						3		30	
2.4	Destinazione d'uso						3		30	
2.5	Ambito di commercializzazione						3		30	
3	Processi				1	2	3	4	25,00	150
3.1	Procedure di prerequisito					2			50	
3.2	HACCP					2			50	
3.3	Rintracciabilità e ritiro					2			50	
4	Personale				1	2	3	4	12,50	25
4.1	Professionalità e coinvolgimento				1				13	
4.2	Formazione del personale				1				13	
5	Dati Storici				1	2	3	4	50,00	200
5.1	Risultati dei precedenti controlli							4	200	
	Riepilogo				Criticità				Coeff	Peso
1	Caratteristiche della struttura				100%				2	200
2	Caratteristiche di produzione				75%				2	200
3	Processi				50%				3	300
4	Personale				25%				1	100
5	Storico				100%				2	200

Figura 86: Scheda graduazione del rischio per gli stabilimenti riconosciuti dove avviene la produzione di alimenti di origine animale.

MACROCATEGORIE REGISTRATI	Dettaglio come da SIV
Distributori automatici di alimenti	Distributore automatico di latte crudo
Deposito di alimenti, bar, tavola fredda, refettorio	Refettorio(senza preparazione pasti) Bar, tavola fredda
Negozi di vicinato Negozi di prossimità - superette e supermercati, Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti < 100 coperti/die	Macelleria e/o polleria
	Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo
	Azienda agrituristica con somministrazione pasti
	Pescheria Macelleria e/o polleria islamica
	Macelleria e/o polleria e/o pescheria con laboratorio
	Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria
	Laboratorio di produzione e vendita di gelati
	Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte
	Laboratorio di produzione e vendita miele
	Azienda agrituristica con somministrazione
	Mensa aziendale
	Mensa di altre comunità
	Mensa scolastica (con preparazione) < 100
	Negozi commercializzazione al dettaglio alimenti e carni
	Deposito registrato
	Superette o supermercato
	Vendita di alimenti surgelati
Ipermercati	Ipermercati
Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti compresi tra 100 e 500 coperti/die	Ristorante, trattoria, pizzeria (ecc.)
	Festa popolare, fiera
	Centro cottura/catering < 500 pasti
	Mensa scolastica (con preparazione) > 100 pasti
	Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo
Ristorazione collettiva Attività di produzione > 500 pasti/die	Centro cottura/catering > 500 pasti

Figura 87: raggruppamento degli impianti in macrocategorie alle quali corrisponde un rischio relativo crescente.

Nel primo anno di vigenza del piano triennale, e in attesa di ricevere le appropriate informazioni di ritorno dall'applicazione del modello descritto, nel procedere alla valutazione del rischio relativo delle diverse macro categorie di stabilimenti registrati, si potrà quindi prescindere dagli altri criteri di cui alla tabella di graduazione del rischio (natura dell'attività, natura degli alimenti e attività sottoposte a controllo su attività del settore controllabili) utilizzando un'apposita scorecard (Figura 89).

Dimensione popolazione	Campione
<=20	16
21-25	20
26-29	22
30-39	28
40-54	35
55-74	42
75-99	49
100-149	59
150-199	65
200-299	73
300-499	81
500-999	88
1000-30000	96

Figura 88: tabella utilizzabile per determinare il numero degli stabilimenti da prendere in considerazione all'interno di una stessa macro categoria.

GRADUAZIONE DEL RISCHIO												
STABILIMENTI REGISTRATI (REG. CE N. 852/04)							SCORE = 125					
Criteri							Punteggio				Coef	Tot
1	Attività						1	2	3	4	8,33	25
1.1	Dimensioni						1				8	
1.2	Natura dell'attività						1				8	
1.3	Natura degli alimenti						1				8	
2	Dati Storici						1	2	3	4	12,50	100
2.1	Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)									4	50	
2.2	Attività sottoposte a controllo su attività del settore controllabili									4	50	
	Riepilogo						Criticità				Coeff	Peso
1	Attività						25%				1	100
2	Dati Storici						100%				1	100

Figura 89: Scheda graduazione del rischio da utilizzare il primo anno di applicazione del piano per la graduazione del rischio degli stabilimenti registrati.

Graduazione del rischio nell'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

Per quanto riguarda gli stabilimenti di competenza dell'area igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, nel settore dell'alimentazione degli animali viene proposto un modello di graduazione del rischio che tiene conto delle criticità rilevate nello scorso triennio come del resto nel campo degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 853/04.

La scheda di graduazione del rischio proposta (Figura 90) andrà utilizzata in tutti gli stabilimenti che ricadono nel campo di applicazione del Reg. CE 183/05 con esclusione degli allevamenti per i quali è stato definito un differente percorso. In questo settore sarà necessario provvedere al contestuale inserimento nel sistema informativo veterinario degli stabilimenti in quanto al momento attuale le anagrafi non sono ancora complete, come pure per quanto riguarda gli allevamenti dovrà essere reso visibile il programma dei controlli sull'alimentazione animale per rendere possibile l'inserimento dell'attività di controllo.

Per quanto riguarda gli stabilimenti che ricadono nel campo del reg. 1069/09 (Figura 91), non sono state rilevate difficoltà applicative per cui non sono apportate modifiche.

In entrambi i casi le relative guide interpretative sono riportate nell'allegato 3 a questo documento.

GRADUAZIONE DEL RISCHIO											
IMPIANTI DI CUI AL REG.183/05						SCORE = 725					
Criteri						Punteggio				Coef	Tot
1	Caratteristiche della struttura					1	2	3	4	16,67	200
1.1	Lay- out impianto								4	67	
1.2	Condizioni microclimatiche di manutenzione e di pulizia								4	67	
1.3	Numero di addetti alla produzione, inclusi familiari.								4	67	
2	Caratteristiche di produzione					1	2	3	4	12,50	150
2.1	Linee di produzione							3		38	
2.2	Materie prime							3		38	
2.3	Categoria di mangime							3		38	
2.4	Ambito di commercializzazione							3		38	
3	Processi					1	2	3	4	25,00	150
3.1	Procedure di prerequisito						2			50	
3.2	HACCP						2			50	
3.3	Rintracciabilità e ritiro						2			50	
4	Personale					1	2	3	4	12,50	25
4.1	Professionalità e collaborazione con management					1				13	
4.2	Formazione del personale					1				13	
5	Dati Storici					1	2	3	4	50,00	200
5.1	Risultati dei precedenti controlli								4	200	
	Riepilogo					Criticità				Coeff	Peso
1	Caratteristiche della struttura					100%				2	200
2	Caratteristiche di produzione					75%				2	200
3	Processi					50%				3	300
4	Personale					25%				1	100
5	Storico					100%				2	200

Figura 90: Scheda graduazione del rischio da utilizzare in tutti gli stabilimenti che ricadono nel campo di applicazione del Reg. CE 183/05.

GRADUAZIONE DEL RISCHIO													
GRADUAZIONE RISCHIO IMPIANTI 1069/09							SCORE = 300						
Criteri							Punteggio					Coef	Tot
1	Caratteristiche stabilimento						1	2	3	4	5	10,00	20
1.1	Attività						1					10	
1.2	Condizioni generali e manutenzione						1					10	
2	Entità produttiva						1	2	3	4	5	10,00	40
2.1	Dimensioni dello stabilimento							2				20	
2.2	Dimensioni del mercato servito							2				20	
3	Materiali e prodotti						1	2	3	4	5	10,00	60
3.1	Tipologia materiali introdotti								3			30	
3.2	Destinazione prevalente materiali prodotti								3			30	
4	Controlli interni						1	2	3	4	5	6,67	80
4.1	Professionalità e collaborazione della direzione									4		27	
4.2	Completezza formale autocontrollo									4		27	
4.3	Grado di applicazione ed adeguatezza									4		27	
5	Controllo ufficiale						1	2	3	4	5	20,00	100
5.1	Risultati dei precedenti controlli										5	100	
	Riepilogo						Criticità					Coeff	Peso
1	Caratteristiche stabilimento						20%					1	100
2	Entità produttiva						40%					1	100
3	Materiali e prodotti						60%					1	100
4	Controlli interni						80%					1	100
5	Controllo ufficiale						100%					1	100

Figura 91: Scheda graduazione del rischio da utilizzare per la graduazione del rischio negli impianti che rientrano nel Reg. CE 1069/09.

TITOLO 5

LA MISURAZIONE E VALUTAZIONE DELLA *PERFORMANCE*

Il Titolo V illustra la struttura metodologica del sistema di misurazione della *performance* adottato dal DPV, sistema che è sequenziale alla fase di programmazione delle attività delle ASL.

Il sistema di misurazione e valutazione adottato è di tipo strategico e multidimensionale in quanto abbraccia tutte le caratteristiche dei servizi afferenti al DPV: dagli obiettivi di tipo sanitario di tutela della salute degli animali e di sicurezza alimentare fino a quelli di natura economico-produttiva.

Ai fini di garantire il governo complessivo, tale sistema si articola in un ciclo della *performance* che, come descritto in seguito, prevede non solo la misurazione della *performance*, ma anche il sistema di controllo, rendicontazione e, infine, l'attività di confronto (*benchmarking*).

Linee guida metodologiche per la misurazione e valutazione della *performance*

Poiché sistema qui presentato segue un approccio di tipo strategico, l'orizzonte temporale di riferimento è quello di medio-lungo periodo, ovvero il quadriennio (2015-2018), con scomposizione in obiettivi annuali.

Come altri sistemi gestionali, il sistema della *performance* del DPV prevede le seguenti fasi del ciclo potenzialmente virtuoso (Figura 92):

- Pianificazione.
- Misurazione.
- Monitoraggio/Controllo.
- Valutazione.
- Rendicontazione.



Figura 92: Le fasi del ciclo della performance.

Tale ciclo di gestione della *performance* innesca una logica di miglioramento continuo.

Il processo di pianificazione e definizione delle priorità del Piano regionale si sviluppa anche secondo l’approccio della *scorecard* trattata nel Titolo III. Tale metodologia permette di supportare efficacemente il processo di presa di decisioni secondo logica oggettiva e replicabile, in grado di collegare il livello strategico con quello operativo.

Come definito nel Titolo III, sono due le aree distinte della programmazione degli obiettivi del piano regionale:

1. gli obiettivi vincolanti;
2. gli obiettivi strategici.

Coerentemente con questa logica, il modello della *performance* del DPV, si articola su due livelli:

- (i) Il livello dei vincoli istituzionali (obiettivi vincolanti), che fa riferimento tutto ciò che concerne il rispetto della normativa nei livelli qualitativi e quantitativi, e al quale per comodità associamo il livello delle urgenze/emergenze e le attività su richiesta;
- (ii) Il livello “strategico”, che prevede la definizione delle priorità a livello locale, degli obiettivi e dei processi per singola ASL (stante il contesto di riferimento e le risorse disponibili e delle eventuali necessità primarie).

I due livelli sono sequenziali, garantendo il rispetto regolatorio della programmazione locale: dopo l’analisi dell’assorbimento di risorse richiesto dal livello degli obblighi, la

restante partizione delle risorse verrà attribuita agli obiettivi strategici, identificati complessivamente dalla Regione e scelti a livello locale sulla base delle necessità del contesto, come rappresentato nella Figura 93.

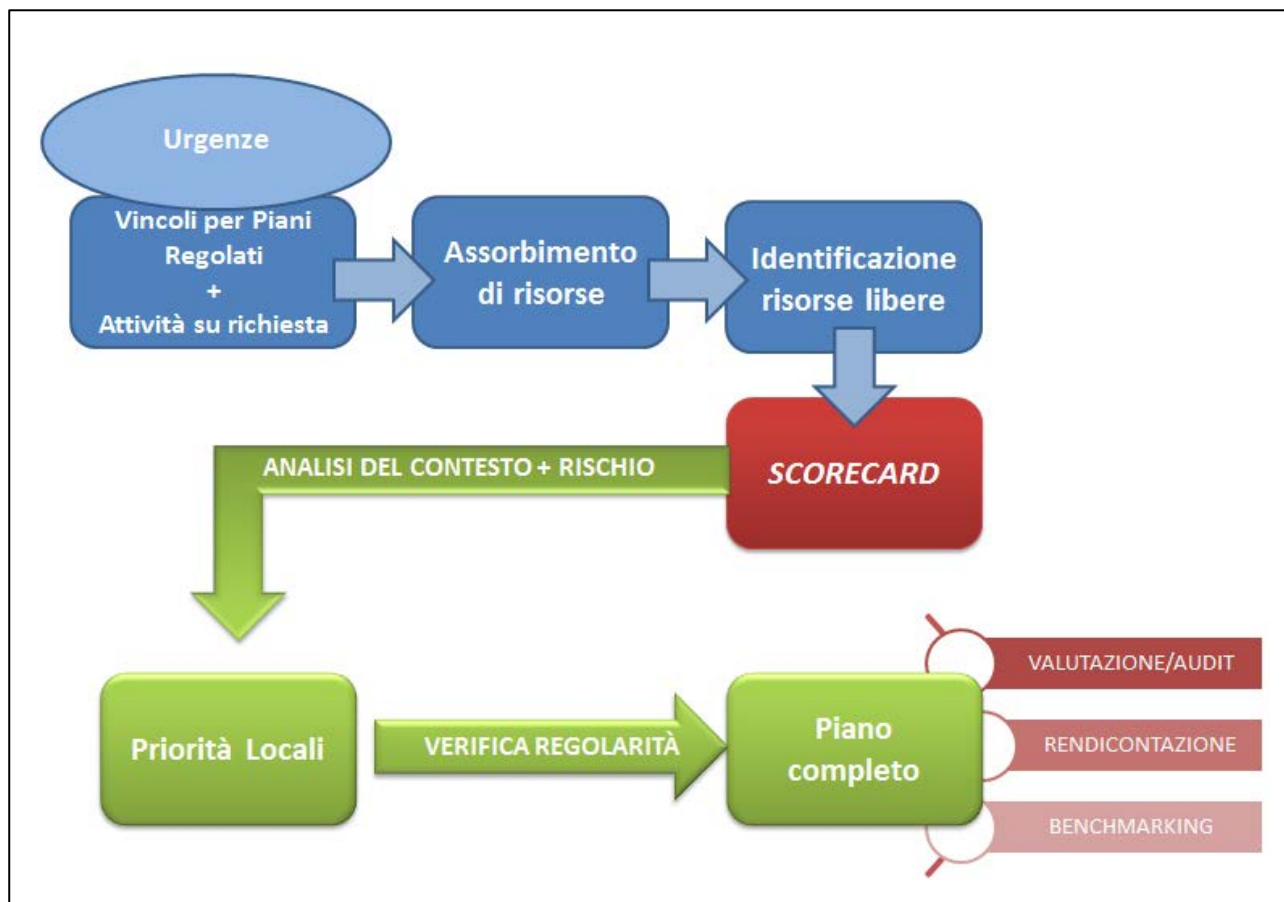


Figura 93: Il sistema della performance del DPV (livelli di articolazione).

Le priorità di programmazione sanitaria a livello regionale, così come a livello locale, vengono definite inizialmente attraverso la logica della “Scorecard Generale”, permettendo di valutare i diversi fattori di rischio e l’impatto della specifica problematica igienico-sanitaria sul sistema veterinario, zootecnico e agro-alimentare lombardo e, più in generale, sulla sanità pubblica e la sicurezza alimentare.

Per ciascuna area della prevenzione veterinaria (sanità animale, igiene degli alimenti di origine animale, igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche), dunque, viene definito un elenco di Piani/Attività obbligatorie.

Tale elenco, illustrato nelle tabelle relative agli indicatori, si riferisce ad obblighi normativi Nazionali e Regionali, soggetti a pianificazione aziendale annuale o

pluriennale e ripartiti per ciascuna Area di programmazione.

Il livello definito strategico si svolge a livello locale (ASL) e si basa su una valutazione dei bisogni, dei problemi e delle domande di tutti i portatori di interesse al fine di definire le priorità, gli obiettivi e i processi da attuare per intervenire sul sistema produttivo e sui consumatori. Questi vengono definiti dalla *scorecard* è definita “*scorecard* aziendale” (vedi specifica sezione nel Titolo 7) in quanto individua le priorità a livello aziendale, in funzione dello specifico contesto e delle risorse disponibili, secondo un approccio dal basso verso l’alto.

Pertanto, in coerenza con il sistema complessivo, la programmazione prevista da ciascuna ASL (declinata in obiettivi, piani e attività) sarà sia di natura vincolante e istituzionale, sia di tipo strategico e programmabile attraverso scelte proprie di ciascuna azienda che andrà a individuare attività aggiuntive.

Modello di governo

I principi del modello di governo previsto dal Piano Regionale del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria, possono essere di seguito sintetizzati:

1. Approccio olistico “*One-health*” ai problemi di Prevenzione Veterinaria.
2. Multidimensionalità della misurazione e valutazione della *performance*, secondo l’approccio della Commissione Europea di valutazione dei programmi.
3. Approccio partecipativo, attraverso il coinvolgimento dei principali portatori d’interesse (produttori, trasformatori, consumatori).
4. Trasparenza e responsabilizzazione verso l’ambiente esterno.
5. Autoapprendimento attraverso il sistema di confronto.

Il sistema di valutazione si articola nelle parti illustrate nella Figura 94, tali parti devono essere lette secondo una logica d’integrazione e coerenza al fine di garantire il governo del sistema nel suo complesso.

Al fine di indirizzare la programmazione a livello locale, il modello di governo regionale prevede che le ASL attribuiscono diverse priorità al livello della strategia e diverse risorse al livello dei vincoli istituzionali. Tali attività definiscono la programmazione, che è quindi gestita a livello di organizzazione dei servizi.



Figura 94: Il sistema di governo.

La Figura 95 illustra il sistema di governo nei due livelli sopra descritti. L'assorbimento di risorse attribuito al livello dei vincoli e a quello strategico sarà proporzionale al numero di attività di natura vincolante o strategica (intesa come l'insieme di attività aggiuntive e discrezionali di ogni singola ASL).

Per completezza, il modello considera anche l'eventuale presenza di urgenze/emergenze e attività su richiesta sul livello dei vincoli istituzionali e l'eventuale necessità di risorse per "altre priorità" che possono incidere sulla programmazione e quindi sulla successiva valutazione.

Valutazione della performance

Ai fini della valutazione della performance, il modello operativo si basa sulla metodologia indicata dalla Commissione Europea per la valutazione dei programmi che abbiano finalità socioeconomiche, elaborata a supporto del processo di presa di decisioni a livello di sistema (Linee Guida Commissione Europea, 2013).

La logica alla base di tale metodologia viene rappresentata nella Figura 96.

Ai fini della valutazione sono individuate quattro dimensioni:

1. Rilevanza (*Relevance*) → In che misura gli obiettivi del piano sono collegati ai reali bisogni?
2. Efficacia (*Effectiveness*) → In che misura sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati? I piani e gli interventi hanno raggiunto gli effetti desiderati? Si potrebbero migliorare i risultati utilizzando strumenti diversi?

3. Efficienza/Sostenibilità (*Efficiency/Sustainability*) → Gli output pianificati e gli obiettivi prefissati sono raggiunti con la migliore allocazione/minor assorbimento di risorse? I risultati sono duraturi nel tempo?
4. Utilità (*Utility*) → I risultati raggiunti sono soddisfacenti per i bisogni dei portatori di interesse?

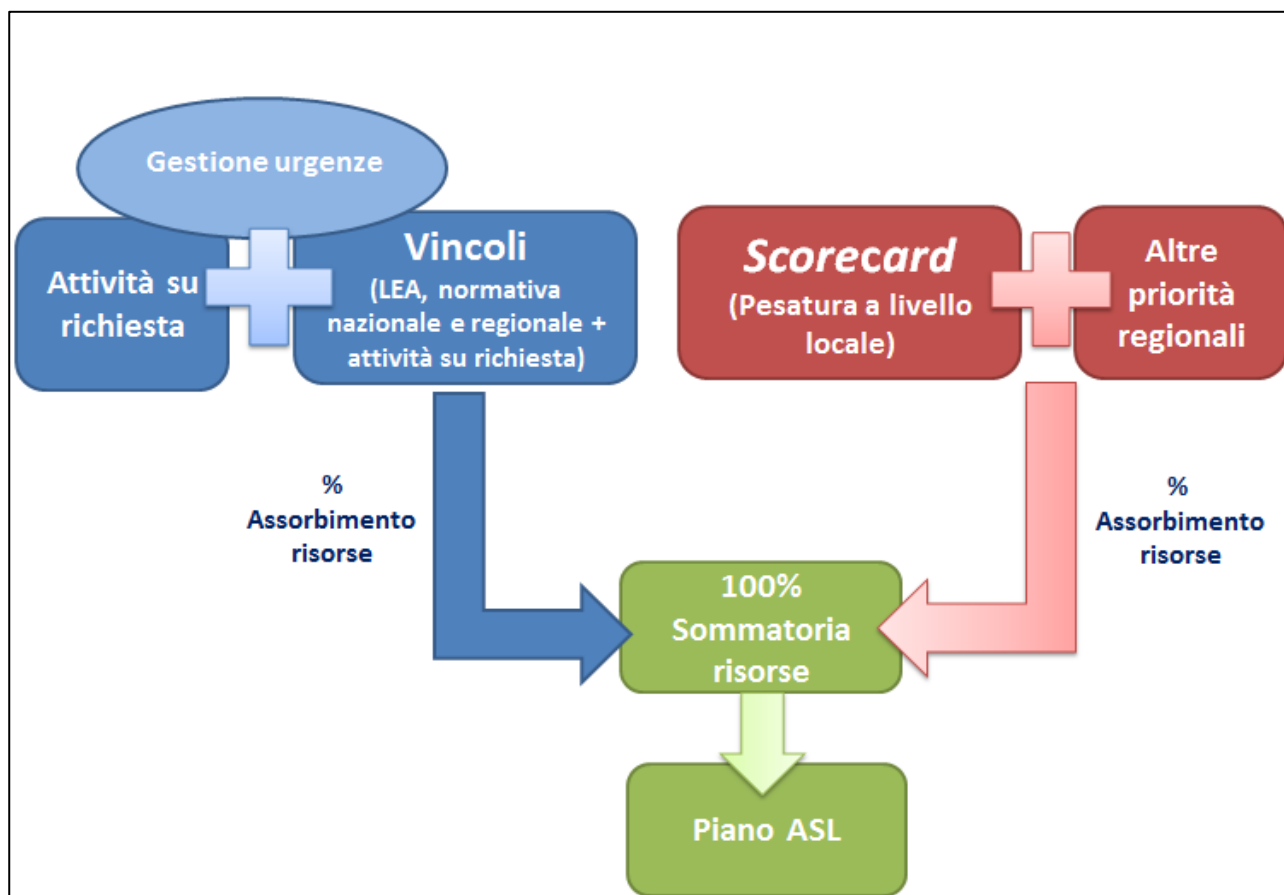


Figura 95: Il sistema della performance del DPV.

Nell'ambito complesso e multidisciplinare quale quello della prevenzione veterinaria risulta evidente come la misurazione della performance sia a tutti gli effetti un traguardo sfidante. Le politiche e i programmi attuati in tale ambito, infatti, producono i loro effetti nel medio-lungo termine.

In sede di raccolta, interpretazione e valutazione dei dati si dovrà quindi tenere conto di questo aspetto utilizzando metodologie di ordine sia qualitativo sia quantitativo.

Per ciascuna area della Sanità Pubblica Veterinaria (sanità animale, igiene degli alimenti di origine animale, igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche), si effettuerà una valutazione della performance raggiunta tramite indicatori che

permetteranno di individuare potenziali punti critici, aree di miglioramento e di allocare meglio le risorse. La metodologia per lo sviluppo degli indicatori è presentata nel seguito.

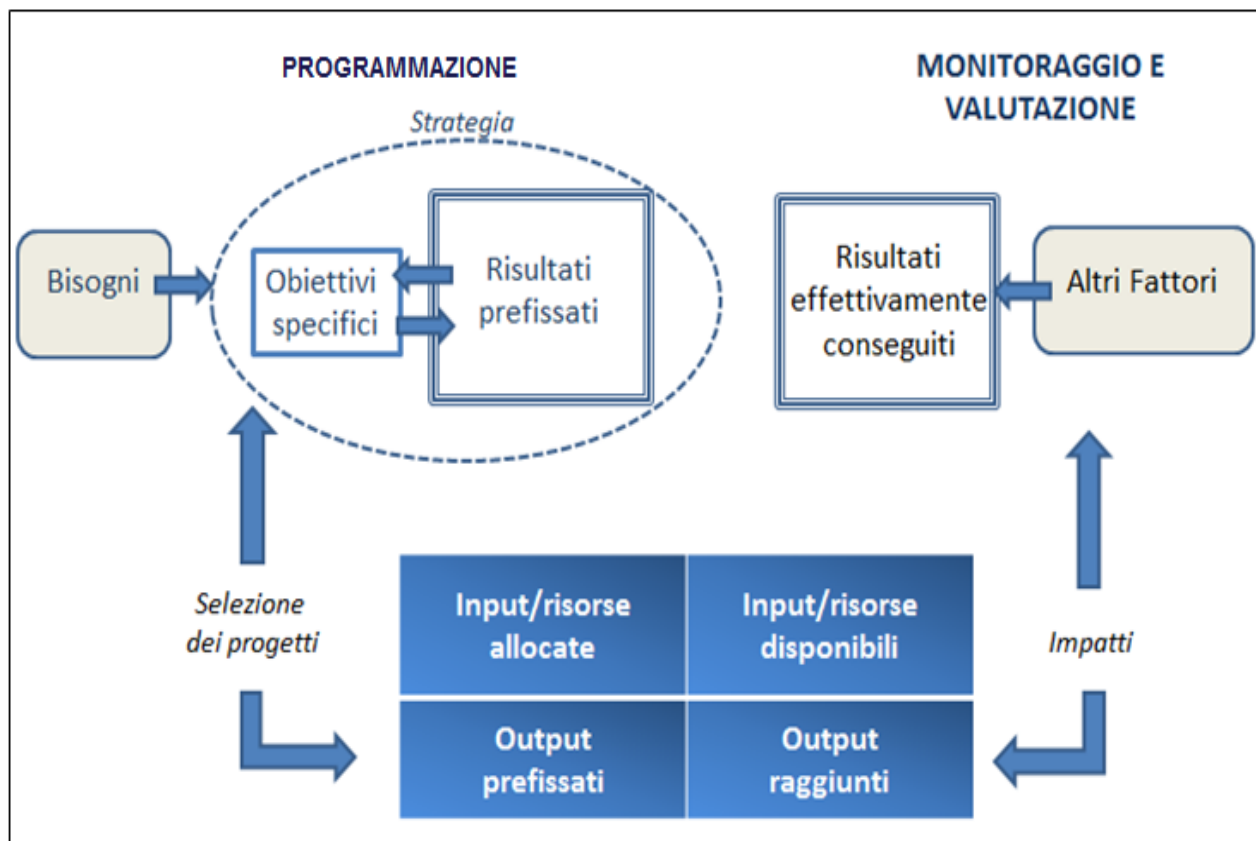


Figura 96: Valutazione dei Programmi – Logica d'intervento. Fonte: adattamento da "European Commission, Evaluation Guide: The resource for the evaluation of Socio-Economic Development", Settembre 2013.

Indicatori di performance

Gli indicatori di *performance* sono lo strumento che rende possibile l'attività di acquisizione e rappresentazione delle informazioni. Affinché il processo di misurazione sia rilevante, gli indicatori devono essere strettamente collegati agli obiettivi, devono essere regolarmente misurati e strutturati secondo una solida metodologia.

Pertanto, le principali caratteristiche di un buon indicatore vengono ben sintetizzate nell'acronimo M.I.S.U.R.A:

- Misurabile,
- Importante,
- Semplice,

- Utilizzabile,
- Rilevabile,
- Accettabile.

Alla base di un indicatore affidabile e utile è necessario che vi sia un solido sistema di raccolta dati sulle modalità di utilizzo delle risorse, al fine di rispondere in modo tempestivo alle esigenze di “responsabilizzazione sociale” con una rendicontazione attendibile dei risultati raggiunti e il costante monitoraggio.

Un buon indicatore deve essere:

- ✓ collegato all’obiettivo;
- ✓ rilevante rispetto ai bisogni della collettività;
- ✓ specifico e misurabile;
- ✓ tale da determinare un significativo miglioramento della qualità dei servizi erogati e degli interventi;
- ✓ riferibile a un arco temporale determinato.

Una corretta e razionale scelta degli indicatori, infatti, permette di utilizzarli per comunicare i risultati del programma di lavoro svolto ai portatori d’interesse e, *in primis*, ai cittadini.

Il processo di selezione degli indicatori di *performance* deve basarsi su un necessario bilanciamento tra le aree, al fine di garantire la coerenza con il principio di multidimensionalità e la rappresentazione organica dei programmi.

Dal punto di vista metodologico, lo sviluppo degli indicatori ha seguito il seguente schema logico (Figura 97).

Area/ Dimensione della <i>performance</i>	Denominazione Indicatore	Tipologia indicatore	Razionale	Espressione	Target
A quale dimensione ci si riferisce?	Eslicitare la denominazione dell’indicatore	Contesto, processo, risultato, impatto	Cosa misura l’indicatore?	Formula di calcolo (dettaglio numeratore e denominator e)	Risultato atteso in un determinat o arco temporale

Figura 97: schema logico per lo sviluppo degli indicatori di performance.

Come si evince dallo schema, è fondamentale determinare il risultato atteso

dell'indicatore, ovvero il suo target. Esso costituisce una rappresentazione del valore desiderato di un'attività/processo, tipicamente espresso in termini di rendimento entro uno specifico arco temporale. Così come l'indicatore, il *target* deve essere:

- coerente con le risorse a disposizione;
- quantificabile e misurabile;
- accettato da parte dell'organizzazione.

Scelta degli indicatori

L'impiego degli indici di performance consente sia la valutazione di appropriatezza ed efficacia, sia la verifica del rispetto degli adempimenti e del raggiungimento degli obiettivi previsti.

In coerenza con le Linee Guida della Commissione Europea, (European Commission, "Evaluation Guide: The resource for the evaluation of Socio-Economic Development", Settembre 2013), gli indicatori scelti sono classificati nelle tipologie riportate nella Figura 98.

Tipologia	Descrizione
CONTESTO	Forniscono una mappatura del contesto in essere. In questo ambito si possono anche comprendere gli indicatori relativi alle risorse disponibili e necessarie per l'implementazione dei programmi.
PROCESSO	Permettono di valutare le modalità di gestione dei processi, in termini di tempistiche tipiche per lo svolgimento dell'attività legate alle risorse a disposizione e al contesto di riferimento.
RISULTATO	Misurano l'effettuazione delle attività svolte rispetto a quelle programmate (in ambito di prevenzione possono essere anche indicatori on/off).
IMPATTO	Misurano le conseguenze dell'attuazione del programma in termini di miglioramento nel lungo periodo dei parametri considerati.

Figura 98: tipologia d'indicatori.

Indicatori di performance da utilizzare

In base ai principi sopra ricordati, alle finalità del presente Piano, si presentano nel seguito gli indicatori scelti per monitorare le aree di contesto, processo, risultato e

impatto.

Alcuni dei dati necessari a definire gli indicatori sono già disponibili nel sistema informativo regionale, per altri indicatori verrà richiesta la raccolta e la trasmissione dei dati alla U.O. Regionale con modalità che verranno comunicate in fase di definizione della programmazione annuale 2015.

La corretta e puntuale raccolta dei dati permetterà di analizzare e valutare i risultati delle attività condotte dai DPV e, in una seconda fase, di trovare dei parametri di riferimento necessari per l'attività di confronto, ai fini di una ottimale allocazione di risorse e valorizzazione delle pratiche migliori.

Indicatori di contesto

Nella figura 99 vengono descritti gli indicatori di contesto identificati per il quadriennio coperto dal presente piano.

INDICATORI DI CONTESTO
Altimetria media (solo per zone montuose)
Tempo medio percorrenza per 10 km
N° animali allevati per tipologia e per allevamento (consistenza allevamento)
N° strutture veterinarie (per tipologia: a. Studio veterinario esercitato in forma sia singola che associata; b. Ambulatorio Veterinario esercitato in forma sia singola che associata; c. Clinica Veterinaria - Casa di cura veterinaria; d. Ospedale veterinario - Decreto n. 5403 del 13/04/2005)
N. medici veterinari responsabili "scorta" e/o responsabili di Piani Sanitari
Superficie dell'ASL (km ²)
N° macelli / capi macellati
N° stabilimenti riconosciuti (trasformazione carne - latte - pesce, etc.)
Tonnellate prodotte (latte, carne, altri prodotti di OA)
N. stabilimenti registrati
Consistenza randagismo (n. cani registrati in AAA, n. catture cani, n. colonie feline)
N. veterinari iscritti all'Ordine
Età media operatori → N. Medici Veterinari per anzianità di laurea (classi: 0-6 anni; 7-13 anni; 14-20 anni; 21-27 anni; oltre 27 anni)
N. segnalazioni da parte dei consumatori nell'anno
Indice di vecchiaia della popolazione nell'area
Partecipazione / Responsabilizzazione Operatori → n° interventi di controllo registrati, realizzati nell'ambito del programma Ars Alimentaria

Figura 99: Indicatori di contesto.

Indicatori di processo

Nota metodologica agli indicatori di processo:

La presente sezione intende fornire un insieme di indicazioni e parametri che ciascuna ASL prenderà in considerazione al fine di determinare l'assorbimento di risorse attribuibile a ciascun Piano. Grazie a tali indicazioni (omogenee e comuni a tutte le ASL), si intende creare (a partire dal secondo anno) un processo di confronto (sia nel tempo, sia tra strutture), in ottica di apprendimento continuo e miglioramento del sistema nel suo complesso (Figure da 100 a 102).

Si specifica che:

- Per “tempo di controllo” s'intende il tempo programmato per lo svolgimento di tutte le attività di controllo coerenti con la tipologia di stabilimento (stimato sulla base dell'attività storica).
- Con il termine “controlli” s'intendono tutte le attività di controllo ufficiale (ispezione, audit, campionamento, sorveglianza, monitoraggio) effettuate nell'ambito del piano/attività di riferimento.
- L'indicatore del tempo per il controllo intende fornire una rappresentazione del carico di lavoro sostenuto.
- Quando si fa riferimento al N° stabilimenti/N° allevamenti, s'intendono il N° stabilimenti/N° allevamenti programmati per il controllo nell'anno di riferimento. Laddove è stabilita una frequenza, anche minima, obbligatoria su determinate tipologie andrà riportato, come minimo, il numero definito dalla norma.

A livello di ciascun DPV andrà stimato il tempo complessivo dedicato allo spostamento necessario all'assolvimento delle attività di controllo sopra definite.

L'attività di aggiornamento delle qualifiche sanitarie deve essere conteggiata quale parte del controllo effettuato nello specifico piano di riferimento.

AREA: SANITA' ANIMALE	INDICATORI DI PROCESSO
1. Aggiornamenti strutture zootecniche	Tempo attività N° allevamenti oggetto di variazioni anagrafiche
2. Controlli nel sistema d'identificazione e registrazione: a. dei bovini b. ovi-caprini c. suini d. equini	Tempo controllo N° allevamenti distinti per classe di consistenza
3. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti di: a. Tubercolosi bovina, b. Brucellosi bovina c. Leucosi bovina enzootica d. Rinotracheite Infettiva Bovina	Tempo controllo N° allevamenti distinti per classe di consistenza e per produzione latte crudo vendita diretta
4. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della BSE in allevamento	Tempo controllo N° totale interventi stimati/anno
5. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Blue Tongue	Tempo controllo N° allevamenti
6. Piano regionale di controllo e certificazione nei confronti della Paratubercolosi	Tempo controllo N° allevamenti aderenti al piano
7. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della BRC ovi-caprina	Tempo controllo N° allevamenti distinti per classe di consistenza e per modalità (vagante, o stanziale /latte)
8. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Scrapie: a. campionamento in allevamento (Reg. 999/2001) b. selezione genetica negli allevamenti ovinu aderenti	Tempo controllo N. interventi (a) N°allevamenti aderenti distinti per classi di consistenza (b)
9. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti dell'Agalassia contagiosa ovi-caprina	Tempo controllo N° allevamenti oggetto di vaccinazione
10. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti di: a. Malattia vescicolare del suino, Peste Suina Classica e Malattia di Aujeszky b. Piano regionale di controllo ed eradicazione Malattia di Aujeszky	Tempo controllo N° allevamenti distinti per classi di consistenza capi e per indirizzo produttivo (a) N° allevamenti aderenti (b) distinti per classi di consistenza capi e per indirizzo produttivo
11. Verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti suini	Tempo controllo N° allevamenti

AREA: SANITA' ANIMALE	INDICATORI DI PROCESSO
12. Accreditamento degli allevamenti suini nei confronti della Trichinella	Tempo controllo N° allevamenti accreditati/in accreditamento
13. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti dell'Influenza Aviaria	Tempo controllo N° allevamenti distinti per numerosità capannoni per tipologia allevamento e area (ex vaccinazione, monitoraggio)
14. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Salmonellosi degli avicoli: a. riproduttori (Gallus gallus), b. ovaiole, c. polli da carne d. tacchini	Tempo controllo N° allevamenti (a,b,c,d) distinti per numerosità capannoni (a)
15. Verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti avicoli	Tempo controllo N° allevamenti
16. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti di West Nile Disease	Tempo controllo N. siti di cattura entomologica e frequenza N. equidi piano sorveglianza aree non endemiche
17. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti di: a. Anemia Infettiva Equina b. Arterite Virale Equina	Tempo controllo N° controlli
18. Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica	Tempo controllo ispezione animali in transito da CLS/feriti
19. Spostamento degli animali per ragioni di pascolo	Tempo controllo N° modelli 7 stimati per classi di consistenza
20. Piano di controllo in materia di prevenzione del randagismo e tutela degli animali d'affezione: a. identificazione e registrazione in anagrafe b. controllo demografico c. controlli sulle strutture di detenzione degli animali d'affezione d. canili sanitari	Tempo controllo N° iscrizioni in AAA (a) N° sterilizzazioni (b) N° strutture (c) N° controlli (d)

Figura 100: indicatori di processo area "sanità animale".

AREA: IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		INDICATORI DI PROCESSO
1. Ispezione delle carni negli stabilimenti di macellazione e centri lavorazione selvaggina (Sez. I, II, IV)		Tempo controllo N° stabilimenti di macellazione suddivisi per classi di capi (UGB/ anno) N° totale capi macellati (stima per anno)
2. Attuazione dei controlli negli stabilimenti riconosciuti:		
a. carni, carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente (Sez. I,II,III,V)		Tempo di controllo N° stabilimenti per classe di addetti N° totale controlli programmati/ anno
b. prodotti a base di carne (Sez. VI)		
c. prodotti della pesca (Sez. VIII) incluso i mercati all'ingrosso e gli impianti per le aste		
d. uova e derivati (Sez X)		
e. cosce di rana e lumache (sez. XI)		
f. grassi fusi di origine animale e ciccioli (Sez. XII)		
g. stomaci, vesciche e intestini trattati (Sez. XIII)		
h. gelatina e collagene (Sez. XIV e XV)		
i. confezionamento e depositi non annessi alle attività di cui sopra		
3. Attuazione dei controlli negli stabilimenti registrati diversi da quelli di ristorazione		
j. commercializzazione piccolo dettaglio		Tempo controllo N° stabilimenti N° totale controlli programmati/ anno
k. commercializzazione GDO		
l. commercializzazione all'ingrosso		
m. trasporto prodotti alimentari non connesso a uno stabilimento registrato o riconosciuto		Tempo controllo N° mezzi N° totale controlli programmati/ anno
4. Attuazione dei controlli nella ristorazione collettiva e pubblica		Tempo controllo N° stabilimenti N° totale controlli programmati/ anno

Figura 101: indicatori di processo area “igiene degli alimenti di origine animale”.

AREA: IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE	INDICATORI DI PROCESSO
1. Attuazione dei controlli sulla produzione di latte alla stalla	Tempo controllo N° allevamenti suddivisi per classi di consistenza N° totale controlli programmati/anno
2. Attuazione dei controlli negli stabilimenti riconosciuti e registrati di latte crudo e prodotti a base di latte	Tempo controllo N° stabilimenti per classe di addetti (esclusi i registrati) N° totale controlli programmati/anno
3. Attuazione del controllo sulla produzione, commercializzazione e somministrazione dei mangimi destinati all'alimentazione animale e relativo Piano Regionale Alimentazione Animale: a. allevamenti b. stabilimenti	Tempo controllo N° allevamenti suddivisi per classi di consistenza N° totale controlli programmati/anno Tempo controllo N° stabilimenti per tipologia di attività N° totale controlli programmati/ anno
4. Attuazione del controllo sulla commercializzazione e somministrazione del farmaco veterinario comprese le strutture veterinarie e liberi professionisti: a. allevamenti b. impianti (comprese strutture veterinarie e scorte zootecniche)	Tempo controllo N° allevamenti suddivisi per tipologia produttiva e classi di consistenza N° totale controlli programmati/ anno Tempo controllo N° impianti divisi per categoria N° totale controlli programmati/ anno
5. Attuazione dei controlli sulla verifica del benessere animale a. allevamenti b. trasporto c. stabilimenti di allevamento, di fornitura e di utilizzazione di animali ai fini sperimentali	Tempo controllo N° allevamenti suddivisi per classi di consistenza N° totale controlli programmati/ anno Tempo controllo N° totale controlli programmati/ anno Tempo controllo N° stabilimenti N° totale controlli programmati/ anno
6. Attuazione del controllo su arti e professioni veterinarie, attività zoiatrica e strutture veterinarie	Tempo controllo N° strutture N° totale controlli programmati/ anno
7. Attuazione dei controlli per l'applicazione del regolamento (CE) 1069/09 e del regolamento (CE) 142/11 sui sottoprodotti di origine animale	Tempo controllo N° Stabilimenti distinti per Quantità materia prima in ingresso/anno e Categoria sottoprodotti
8. Piano integrato dei controlli sulla riproduzione animale: a. allevamenti b. impianti	Tempo controllo strutture autorizzate N° allevamenti N° totale controlli programmati/anno

Figura 102: indicatori di processo area "igiene degli allevamenti e delle prod. zootecniche".

Indicatori di risultato

Gli indicatori di risultato misurano l'effetto immediato e diretto di un'attività o di un programma: in medicina sono definiti come *output* (Figura 103).

Data la “difficoltà intrinseca di calcolare indicatori di risultato per le attività di prevenzione è nozione acquisita che gli spostamenti dello stato di salute indotti da queste attività sono misurabili in archi di tempo molto lunghi e in popolazioni ampie” . In ragione di ciò, nel caso della prevenzione veterinaria, gli indicatori di risultato sono intrinsecamente legati all'attività svolta per ottenere tale risultato.

Pertanto, gli stessi misurano il numero di interventi prodotti dal sistema di prevenzione veterinaria (controlli) nell'unità di tempo (ovvero l'anno o il quadriennio), nella convinzione che le sanzioni o le non conformità a qualsiasi titolo individuate non rappresentano un risultato del Piano.

Oltre ad essere richiesto da numerose procedure di rendicontazione, l'indicatore individuato fornisce una rappresentazione del grado di governo della specifica attività e del servizio erogato.

INDICATORI DI RISULTATO	DESCRIZIONE
Per ogni area della prevenzione veterinaria: A. Sanità animale, B. Igiene degli alimenti di origine animale, C. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.	N° controlli effettuati / N° controlli programmati nell'anno (attuazione del programma) N° Controlli realizzati oltre a quelli programmati Confronto con gli anni precedenti Attività di audit interni in funzione delle priorità determinate dalla programmazione regionale, s'intende: • N° audit interni nell'anno • N° non conformità nell'anno • N° raccomandazioni nell'anno

Figura 103: indicatori di risultato.

Ai fini di una completezza del quadro, si ritiene opportuno il monitoraggio di altri due indicatori presentati nella Figura 104 che segue e relativi alle dimensioni di flessibilità e trasparenza – principi richiamati nel Titolo 1. L'arco temporale di riferimento è il quadriennio.

AREA MONITORATA	INDICATORI DI PROCESSO
FLESSIBILITÀ	N. dossier in materia di Flessibilità (igiene) raccolti nel periodo di validità del Piano
TRASPARENZA	Pubblicazione relazioni annuali sui siti ASL (n. Piani pubblicati/n. ASL)

Figura 104: indicatori di flessibilità e trasparenza.

Indicatori d'impatto

Gli indicatori di impatto misurano le conseguenze, l'effetto dell'attuazione di un programma in termini di miglioramento, nel medio-lungo periodo (quadriennio), dei parametri oggetto di analisi. In generale l'impatto può essere misurato secondo tre dimensioni: ambientale, sociale ed economico.

Nel nostro caso, categorizzabile nel settore sociale, è evidente che la sola rappresentazione statica del fenomeno in analisi non è sufficiente a spiegare il fenomeno stesso (e le sue cause), ma lo stesso deve essere letto nel suo evolversi (positivamente o negativamente) nel tempo.

Nel Titolo IV del presente Piano nella "Categorizzazione del rischio delle attività da sottoporre a controllo" viene applicato lo strumento della scheda di graduazione del rischio, ovvero il modello di classificazione delle attività da sottoporre a controllo in categorie di rischio per allocare le risorse per la conduzione dei controlli ufficiali. Questo approccio metodologico viene preso a riferimento per la valutazione dell'impatto delle attività della prevenzione veterinaria nel tempo.

Il modello della valutazione della scheda di graduazione del rischio coinvolge gli allevamenti (in via sperimentale applicata a quella dei bovini), gli stabilimenti riconosciuti e per categoria di stabilimenti (registrazione) e gli impianti.

I criteri per l'attribuzione del rischio degli allevamenti bovini sono: (i) identificazione e registrazione; (ii) profilassi malattie infettive; (iii) management; (iv) benessere; (v) alimentazione.

L'attribuzione del livello di rischio ai singoli stabilimenti riconosciuti si basa invece sui seguenti criteri: (i) caratteristiche strutturali; (ii) caratteristiche di produzione; (iv) processi; (v) personale; (vi) lo storico. Per quanto riguarda gli stabilimenti soggetti a registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/04, i criteri sono: (i) le attività; (ii)

i dati storici. Per quanto concerne infine gli impianti: (i) caratteristiche della struttura; (ii) caratteristiche di produzione; (iii) processi; (iv) personale; (v) dati storici. In base al sistema di valutazione adottato è possibile classificare ciascun allevamento di bovini, stabilimento riconosciuto e registrato, nonché gli impianti, in punteggio di rischio.

Il monitoraggio negli anni di questo indice di rischio per tutte le strutture dell'ASL produrrà due risultati:

- una valutazione incrementale annuale (differenziale percentuale medio complessivo e/o differenziale assoluto della serie);
- una classificazione in quartili della popolazione (e.g. di stabilimenti riconosciuti) presente nel territorio, stabilita all'anno zero, e una valutazione negli anni di come la popolazione si comporta nella scheda di graduazione del rischio. L'aspettativa è di un miglioramento o almeno di staticità della stessa.

Il monitoraggio verrà anche condotto su due livelli:

- A livello di Sistema, per quartile tramite una fotografia globale come strumento di governo (lettura per quartili).
- A livello di ASL, per percentuale di miglioramento del singolo tramite una valutazione dei singoli rispetto all'andamento generale (approccio relativo come % di miglioramento del singolo).

L'attività di monitoraggio permetterà di leggere sia il sistema a livello complessivo, sia a livello relativo (rispetto agli altri), con un risultato atteso di miglioramento (o non peggioramento).

Sistema di controllo

Fase fondamentale del sistema della performance è quella di monitoraggio e di audit per verificare l'andamento dei risultati conseguiti e la corretta allocazione delle risorse. Il sistema di audit è volto pertanto a esprimere un giudizio di conformità (nella sua accezione inglese "*compliance*"), ovvero di adeguatezza e di rispetto dei criteri e degli standard definiti a livello regionale quale base di valutazione della performance. A tal proposito si rimanda integralmente al Titolo VI in merito agli strumenti del Piano agli obiettivi della strategia di controllo della UO Veterinaria della DG Salute. Il sistema della rendicontazione

Sistema di rendicontazione

Il ciclo della performance così descritto si chiude con l'attività di rendicontazione, sviluppata in coerenza con la fase di valutazione e monitoraggio della performance.

La U.O. Veterinaria, infatti, provvederà a raccogliere i dati secondo i criteri sopra esposti e realizzare le opportune elaborazioni ai fini di un'analisi oggettiva dei dati ottenuti.

I risultati dell'analisi condotta a livello regionale confluiranno in un rapporto redatto con cadenza annuale e reso pubblico con varie modalità. I risultati del lavoro di valutazione saranno considerati, nel tempo, nella calibrazione della progettualità del Piano, nella revisione delle azioni e nella correzione di eventuali disfunzioni.

TITOLO 6

GLI STRUMENTI PER LA REALIZZAZIONE DEGLI OBIETTIVI STRATEGICI

Al fine di assicurare il raggiungimento degli obiettivi stabiliti da piano, la UO Veterinaria ha predisposto e reso disponibili i seguenti strumenti di *governance* che potranno essere ulteriormente sviluppati nel corso del periodo di valenza del Piano

- a) Modelli operativi standard
- b) Reti di epidemiosorveglianza
- c) Attività di ricerca e progetti sperimentali
- d) Percorsi formativi
- e) Comunicazione
- f) Coordinamento con altre autorità competenti
- g) Coinvolgimento delle associazioni dei Consumatori/Produttori
- h) Partnership
- i) Formazione
- j) Sistema di Audit regionale

Modelli operativi standard

L'UO Veterinaria si è fatta promotrice, anche a livello nazionale, della predisposizione e divulgazione di documenti rivolti sia agli operatori del settore alimentare (OSA), sia a quelli del controllo ufficiale al fine di:

- Presentare i principali requisiti e obiettivi normativi fornendo chiarimenti in merito alla loro pratica applicazione.
- Definire le responsabilità in capo ai diversi soggetti e gli strumenti utilizzabili da ciascuno in vista dell'assolvimento degli obblighi normativi.
- Garantire la trasparenza e l'uniformità dell'attività delle Autorità competenti in campo veterinario.

La diffusione capillare di tali documenti e la loro puntuale applicazione da parte di tutti gli operatori interessati, costituisce un presupposto fondamentale per garantire l'uniformità e la trasparenza delle attività di controllo nonché il raggiungimento degli

obiettivi del piano.

Tra le procedure/documenti predisposti e utilizzabili al fine del raggiungimento degli obiettivi del Piano:

- Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali (standard): ha lo scopo di fornire linee d'indirizzo per lo svolgimento dei controlli ufficiali di competenza veterinaria assicurando modalità operative omogenee, trasparenza nelle attività e il raggiungimento degli obiettivi
- Linee Guida per l'applicazione delle SPS, SSOP e HACCP negli stabilimenti abilitati a esportare carni e prodotti a base di carne negli USA e Linee guida alla verifica dei requisiti degli stabilimenti di prodotti alimentari di origine animale che esportano verso Paesi terzi: hanno lo scopo di fornire le informazioni essenziali in merito ai requisiti necessari per l'esportazione di alimenti di origine animale verso alcuni Paesi terzi, inclusi i pertinenti criteri normativi disponibili, laddove il Paese terzo non riconosca l'equivalenza della normativa comunitaria
- Manuale di buone pratiche d'igiene per le microimprese alimentari - Progetto di semplificazione dell'autocontrollo: ha lo scopo di fornire indicazioni operative di facile applicabilità alle imprese del settore alimentare aiutandole a interpretare nel modo corretto i requisiti normativi, spesso complessi, in materia d'igiene alimentare.
- Linee guida "Definizione dell'ambito di applicazione dei regolamenti (CE) n. 852/04 e 853/04": hanno lo scopo di definire l'ambito di applicazione dei regolamenti in materia d'igiene degli alimenti e di disciplinare quegli aspetti lasciati da questi ultimi alla normativa dei singoli Paesi membri in ragione del principio di sussidiarietà, in modo di assicurare, tra l'altro modalità uniformi di applicazione dei requisiti.
- Indicazioni sull'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005: forniscono indicazioni in merito alla corretta applicazione del Regolamento in materia di criteri microbiologici degli alimenti e alle modalità per il controllo ufficiale.
- Istruzioni operative per il congelamento e/o lo scongelamento dei prodotti alimentari di origine animale: hanno lo scopo di fornire sia agli OSA, sia agli operatori addetti al controllo ufficiale istruzioni in merito alle corrette modalità di congelamento e scongelamento, tenendo anche conto del complesso e spesso

confuso quadro normativo di riferimento.

- Controllo ufficiale sull'utilizzo degli additivi alimentari negli alimenti: considerata la rilevanza dell'argomento e riconoscendo la complessità della normativa di riferimento si ritiene opportuno fornire alcune indicazioni al fine di garantire efficacia, completezza e uniformità dei controlli ufficiali sull'utilizzo degli additivi nei prodotti alimentari.
- Piano latte: fornisce indicazioni operative sui controlli nel campo della produzione del latte alla stalla e sulla gestione dei relativi flussi informativi.
- Manuale operativo dei controlli di condizionalità: ha lo scopo di fornire alle Autorità di controllo istruzioni operative in merito alle corrette modalità di effettuazione dei controlli degli atti relativi alla condizionalità
- Linee guida per l'applicazione in Lombardia del Regolamento (CE) n. 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002: hanno lo scopo di definire l'ambito di applicazione dei regolamenti in materia di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati e di disciplinare quegli aspetti lasciati da quest'ultimi alla normativa dei singoli Paesi membri in ragione del principio di sussidiarietà, in modo di assicurare modalità uniformi di applicazione dei requisiti.
- Linee guida per il controllo ufficiale sulle attività alle quali si applicano il Regolamento (CE) n.1069/2009 e il Regolamento (UE) n.142/2011: forniscono le indicazioni operative riguardanti il controllo ufficiale sugli stabilimenti riconosciuti e registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009, con l'obiettivo di determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti e oggettivi.
- Procedure per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese di acquacoltura e agli stabilimenti di lavorazione, ai sensi dell'articolo 6 del DL 4 agosto 2008, n. 148: forniscono indicazioni operative per il rilascio della registrazione/autorizzazione e per la sorveglianza sanitaria delle imprese di acquacoltura e degli impianti di lavorazione, in conformità alle disposizioni nazionali.
- Linea guida applicativa del DL del 16 marzo 2006, n. 158 per l'armonizzazione dei controlli ufficiali volti alla ricerca di residui di sostanze chimiche potenzialmente

pericolose durante il processo di allevamento e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale, ai sensi del DL 16 marzo 2006, n.158 e successive modifiche.

- Linee guida per la gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari DDGS n. 9008 del 06/08/2007.
- Linee guida relative all'applicazione del Reg. (CE) 1099/2009 relativo alla produzione degli animali durante l'abbattimento.

Reti di epidemiosorveglianza

La politica comunitaria in materia di sanità animale riguarda gli aspetti inerenti la salute di tutti gli animali per la produzione di alimenti, per l'allevamento, l'attività sportiva, la compagnia, la detenzione nei giardini zoologici, nonché degli animali selvatici e di quelli utilizzati per la ricerca scientifica, qualora rappresentino un rischio di trasmissione di malattie ad altri animali o all'uomo.

Per eliminare progressivamente o per contenere determinate malattie animali e le zoonosi presenti nel territorio dell'UE, sono adottati dei programmi per il controllo, l'eradicazione e il monitoraggio, con priorità per le malattie trasmissibili all'uomo; a tal fine è impiegata un'ampia gamma di misure, inclusa la vaccinazione (ad es. per la rabbia), il prelievo di campioni sugli animali, le misure di compensazione per gli abbattimenti obbligatori (es. per la tubercolosi), la selezione sulla base del genotipo (ad es. per la scrapie). Un'efficace gestione dei programmi di lotta contro le malattie animali necessita di un sistema organizzato per la raccolta e la diffusione sistematica di dati sanitari, comprese le indagini epidemiologiche, in particolare per quanto riguarda la dinamica di diffusione di tali malattie nel tempo e nello spazio, nonché l'analisi dei fattori che comportano il rischio di contrarle, al fine di adottare adeguate misure preventive e di lotta.

I sistemi d'identificazione e registrazione (anagrafi zootecniche) costituiscono un fondamentale tassello per la realizzazione dei programmi di controllo delle malattie animali, poiché la localizzazione e la tracciabilità degli animali sono d'importanza cruciale per il controllo delle malattie infettive e la tracciabilità dei prodotti di origine animale. Nell'ordinamento nazionale la codifica di un sistema di reti di sorveglianza risale al DL n. 196/99 che recepisce l'aggiornamento della direttiva n. 64/423/CEE

relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina. Questo sistema deve assicurare in via prioritaria l'identificazione precoce, la diagnosi e la risposta tempestiva in caso di presenza delle malattie animali. Successivamente, con il recepimento della Direttiva 2002/99/CE del Consiglio, mediante il DL n. 117/2005, che in qualche modo anticipa la successiva regolamentazione europea sulla sicurezza alimentare della Comunità iniziata nel 2000, l'analisi del rischio diventa lo strumento per garantire la sicurezza degli alimenti e la trasparenza del processo decisionale alla base della programmazione del controllo ufficiale. I controlli, secondo il nuovo indirizzo, non dovranno essere più concentrati sul prodotto, ma distribuiti lungo tutto il processo di produzione «dal campo alla tavola».

L'esistenza di un sistema di reti di sorveglianza che raccolga in modo armonizzato e integrato i dati e le informazioni epidemiologiche rilevanti sullo stato sanitario degli animali che forniscono alimenti per il consumo umano, diventa fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare poiché consente di mettere a disposizione le informazioni di governo utili a realizzare la sorveglianza, la prevenzione e il controllo delle malattie trasmissibili ed è in grado di sostenere adeguatamente le politiche di valutazione e gestione dei rischi. Tale sistema deve potersi integrare sia con il livello locale delle ASL che con quello nazionale, che, a sua volta s'interfaccia con quello internazionale.

In Lombardia, a oggi, il sistema si compone fondamentalmente dei seguenti elementi

- Anagrafi regionali di:
 - allevamenti zootecnici, impianti d'acquacoltura, strutture per animali d'affezione;
 - imprese che producono, trasformano, depositano, commercializzano prodotti alimentari di origine animale;
 - imprese che producono, trasformano, utilizzano, eliminano, trasportano o commercializzano sottoprodotti di origine animale;
 - stabilimenti che producono, immagazzinano o commercializzano alimenti per animali;
 - strutture per il commercio all'ingrosso e al dettaglio e la detenzione di medicinali veterinari;
 - trasportatori di animali;

- Sistemi per la raccolta di dati informatizzati, di norma generati a livello locale,

SU:

- Qualifiche sanitarie ufficiali degli allevamenti.
 - Movimentazioni animali.
 - Indagini epidemiologiche.
 - Controlli ufficiali sugli animali, sui prodotti di origine animale, sugli alimenti per animali e sugli stabilimenti d'interesse veterinario, in materia di sanità animale, igiene degli alimenti di origine animale, alimentazione animale, farmaco e benessere animale.
-
- Sistema per la notifica delle malattie.
 - Sistema di allerta per gli alimenti e i mangimi.
 - Sistema informativo geografico (GIS) per l'integrazione delle informazioni epidemiologiche con la componente geografica e territoriale, indispensabile nella gestione delle emergenze epidemiche.

Il sistema, rispondendo anche ai criteri fissati dalle norme internazionali e dalla legislazione comunitaria, non coinvolge solo gli attori "istituzionali" e cioè i Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria delle ASL, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Emilia Romagna e della Lombardia e l'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale e la Regione, ma, secondo un programma di sviluppo che prevede via via sempre maggiori possibilità d'interazione, anche i portatori d'interesse quali gli allevatori, gli operatori del settore alimentare, i veterinari liberi professionisti, i distributori di medicinali veterinari, cioè tutti i soggetti che sono parte integrante del sistema di produzione degli animali e dei loro prodotti e che quindi hanno una responsabilità diretta o indiretta sulla salute e sul benessere degli animali.

L'integrazione con il sistema nazionale rappresenta una linea di sviluppo del nodo regionale in continua evoluzione; infatti il Ministero della Salute è il terminale ultimo delle informazioni del sistema regionale e rappresenta lo snodo per il collegamento alle reti dell'Unione Europea e a quelle internazionali (OIE), così da garantire l'assolvimento dei debiti informativi.

Attività di ricerca e progetti sperimentali

Il raggiungimento degli ambiziosi obiettivi stabiliti dalla legislazione nazionale e comunitaria nel campo della sicurezza alimentare, della salute e del benessere degli animali, (nonché della protezione degli interessi dei consumatori e della lealtà delle transazioni commerciali) richiede l'adozione di misure basate su una valutazione del

rischio, a sua volta fondata su dati oggettivi e documentati. Anche gli ampi margini di flessibilità riconosciuti dalla Legge alimentare in merito all'effettiva applicazione dei requisiti lì definiti sono impiegabili nella misura in cui sia dimostrato che una loro modifica/adattamento non impatta in modo significativo sul raggiungimento degli obiettivi finali.

La disponibilità di dati scientifici affidabili costituisce quindi la base per l'applicazione della normativa di settore, oltre a fornire le condizioni indispensabili per una "Veterinaria basata sulla scienza" che rappresenta il modello operativo di scelta per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Piano.

Si aggiunga che il contributo della ricerca svolge un ruolo fondamentale a supporto delle attività economiche nel senso di ottenere prodotti sempre più sicuri nel rispetto della dimensione anche etica rispondendo così alle aspettative dei consumatori anche per quanto riguarda il miglioramento delle condizioni di vita degli animali e il rispetto dell'ambiente.

Nel campo della ricerca, l'U.O. Veterinaria si è posta come organo di collegamento e coordinamento delle diverse realtà presenti a livello regionale (IZS, Università, PTP, e altri centri di ricerca pubblici e privati), ha promosso, e continua a indirizzare le attività di ricerca in funzione delle problematiche emergenti dal territorio e assicura la diffusione dei pertinenti risultati in modo che gli stesi possano essere di supporto sia agli organi di controllo, sia agli operatori economici.

Nel prossimo quadriennio sarà mantenuto l'impegno Regionale nei seguenti progetti di ricerca:

- lo studio e caratterizzazione dei diversi prodotti regionali tipici al fine di studiarne e documentarne il profilo di sicurezza (Ars-Alimentaria);
- lo studio dei modelli di microbiologia predittiva con particolare riguardo al comportamento di alcuni patogeni negli alimenti in presenza di flora lattica competitiva;
- lo studio della resistenza batterica agli stress fisici e chimici (c.d. "batteri persisters");
- la messa a punto di sistemi diagnostici innovativi, sia nel campo della salute degli animali, sia in quello della sicurezza degli alimenti, inclusa la ricerca di xenobiotici;

- la messa a punto di modelli per la valutazione del rischio lungo le filiere di produzione degli alimenti in modo da indirizzare al meglio le risorse;
- lo studio dei contaminanti ambientali.

Le attività di ricerca di cui sopra in alcuni casi continueranno e si svilupperanno anche nel corso della vigenza del Piano. Altri ambiti di approfondimento potranno essere valutati, finanziati e sviluppati, anche in collaborazione con gli operatori economici, le loro associazioni di categoria, le associazioni dei consumatori, le società scientifiche, i centri di ricerca regionali, nazionali ed extranazionali, anche in risposta alle sollecitazioni provenienti dai soggetti interessati e a fronte di problematiche emergenti.

Formazione e aggiornamento del personale

Il processo di implementazione della legislazione europea in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria, unitamente alla complessità del sistema agroalimentare lombardo costituiscono un obbligo a cui informare le politiche di formazione e aggiornamento degli Operatori sanitari. La Regione, in qualità di Autorità Competente, declina le linee di indirizzo al fine di assicurare sul territorio regionale l'uniforme e omogenea applicazione della regolamentazione comunitaria e delle prestazioni sanitarie ad essa correlate. In questa prospettiva predispone e realizza ogni anno, in collaborazione con la competente struttura della D.G. Salute, il "Piano Annuale di Formazione" degli Operatori del S.S.R. La realizzazione del Piano formativo prevede alcuni passaggi che vengono di seguito sinteticamente descritti.

Individuazione del fabbisogno formativo - In una prima fase l'U.O. Veterinaria rileva entro il mese di ottobre dell'anno solare, il fabbisogno formativo del personale in relazione: agli obiettivi strategici del PRISPV, alle innovazioni legislative, alle riforme organizzative, alle variazioni degli obiettivi strategici della Direzione. Le attività di formazione sono poi realizzate attraverso la pianificazione di iniziative quali: la partecipazione a corsi specialistici interni e/o esterni al sistema regionale; la partecipazione a seminari/convegni; la realizzazione di riunioni interne, con supporto o meno di consulenti esterni, per facilitare la comprensione di temi specifici; la divulgazione di pubblicazioni, informazioni e documenti tecnici; l'affiancamento in campo a personale più esperto per un determinato periodo di tempo.

Pianificazione delle attività di formazione - In una seconda fase l'U.O. Veterinaria

redige, entro il mese di dicembre di ogni anno, il “Piano annuale di formazione”, precisando: il fabbisogno formativo del personale, i temi formativi proposti, le organizzazioni coinvolte, i nominativi dei responsabili scientifici, il periodo e la durata delle singole attività di formazione, il numero delle edizioni proposte, il budget, l’elenco del personale coinvolto

Attuazione del Piano annuale di formazione - L’U.O. Veterinaria assicura la progettazione, il coordinamento e l’attuazione dei corsi di formazione programmati, nel rispetto del fabbisogno formativo evidenziato, in collaborazione con i vari partners individuati tra cui Éupolis, IZSLER, Università degli Studi di Milano. In questo contesto pianifica l’adesione del personale al Sistema di Formazione Europeo, anche per partecipare al processo di formazione e attuazione del corpus normativo comunitario, sia nella fase ascendente che discendente, anche al fine di tutelare gli interessi regionali nel contesto Europeo.

Modalità di gestione delle attività di formazione e addestramento - L’Ente attuatore del corso redige una relazione inerente l’attuazione dei percorsi di formazione, sulla base dei criteri stabiliti (tipologia di formazione da erogare, numero di giornate, numero partecipanti ecc.). Il tutto confluirà in una relazione finale trasmessa alla direzione dell’U.O. Veterinaria, entro il mese di ottobre, per la necessaria valutazione di merito, anche in vista della rimodulazione degli obiettivi da definire per l’anno successivo.

Ruolo delle ASL - E’ di fondamentale rilevanza in quanto a loro spetta l’attuazione delle linee di indirizzo regionali in materia di formazione e aggiornamento del personale. In questa prospettiva partecipano con proprio personale ai corsi di formazione organizzati dall’U.O. Veterinaria, verificano a livello aziendale la puntuale applicazione in campo delle nuove competenze acquisite dai corsisti, valutano l’impatto della formazione sui processi aziendali, integrano con proprie proposte il piano di formazione del personale da finanziare con risorse aziendali, assicurano, se del caso, l’estensione del processo di formazione con percorsi di training in campo.

Predisposizione di eventi e di altre forme di comunicazione

La comunicazione delle attività svolte dal Sistema veterinario regionale (UO Veterinaria, DPV, IZSLER, Università e altri enti di ricerca in campo veterinario) e dei relativi risultati costituisce uno degli strumenti privilegiati per il raggiungimento di uno degli obiettivi

prioritari del Piano: il coinvolgimento degli operatori economici del settore alimentare, dei consumatori e di tutte le altre parti interessate.

Le modalità di comunicazione sono quindi diverse secondo l'obiettivo che si vuole raggiungere, dei contenuti da trasmettere, della numerosità della popolazione target e delle sue caratteristiche.

Fanno parte della strategia di comunicazione i tavoli tecnici regionali, momenti d'incontro e di scambio di dati, esperienze, opinioni, che vedono raccolti attorno a un tema specifico di confronto gli attori del Sistema veterinario regionale e gli altri soggetti coinvolti, siano essi Associazioni di categoria o singoli operatori, organi della pubblica Amministrazione o Autorità di controllo.

A questi si affiancano eventi di carattere prevalentemente informativo che spesso vedono la partecipazione di diverse centinaia di persone, provenienti da tutta la Regione e da altre Regioni che con la Lombardia condividono le problematiche presentate. Sono queste le occasioni per presentare a una platea allargata programmi, problematiche, risultati, ma anche per approfondire i requisiti di più recente attualità, anche in rapporto alle prospettive di sviluppo che dal loro rispetto possono nascere, come nel caso dell'apertura di nuovi mercati o la presentazioni di nuove tecnologie.

La pubblicazione di materiale informativo, sia cartaceo, sia informatizzato, la partecipazione a convegni, workshop, lezioni, completa la strategia di comunicazione.

Programma Sperimentale di Controllo Coordinato tra le Autorità Competenti

Il Piano Nazionale Integrato (PNI) - redatto ai sensi del Reg. (CE) 882/04 dal Ministero della Salute - disciplina i controlli della Pubblica Amministrazione nel settore della sicurezza alimentare, la cui attuazione ricade nell'alveo delle competenze di numerosi Enti Pubblici.

Al fine di assicurare la necessaria coerenza degli interventi di controllo il Governo, le Regioni e P.A. hanno definito un apposito documento (Intesa sulle linee guida in materia di controlli ai sensi dell'art 14, comma 5, del DL 09 febbraio 2012 n 5) che mira a promuovere l'integrazione e il coordinamento delle relative attività sul territorio.

In questa prospettiva è stato costituito il "Tavolo regionale di coordinamento delle

Autorità Competenti” (DGR1105 del 20/12/2013) che affida a Regione Lombardia, di concerto con il Ministero della Salute, il compito di promuovere sul territorio regionale le necessarie sinergie tra le diverse Autorità Competenti sopra elencate. In tale ambito è stato approvato il programma sperimentale di controllo che individua:

- criteri condivisi per la programmazione ordinaria delle attività di ciascun’Autorità Competente;
- modalità di realizzazione dei controlli coordinati, integrati e, se del caso, congiunti sulle imprese del settore agro-alimentare;
- integrazione dei sistemi informativi e, se del caso, loro rimodulazione per lo scambio d’informazioni in merito agli esiti dei singoli controlli.

La realizzazione delle azioni sopra descritte consentirà di conseguire una serie di vantaggi:

- a favore della Pubblica Amministrazione in termini di:
 - efficienza: riduzione dei costi attraverso l’eliminazione delle ridondanze nel sistema dei controlli;
 - efficacia: modulazione dei controlli in funzione della ponderazione dei rischi;
 - appropriatezza: pianificazione dei controlli in funzione della tipologia dei rischi;
 - adozione di modelli e criteri condivisi di controllo ufficiale;
- a favore del sistema delle imprese in termini di:
 - riduzione del livello di “oppressione” dei controlli in conseguenza dell’eliminazione delle duplicazioni e degli eccessi dei medesimi;
 - uniformità dei criteri e requisiti legali di conformità richiesti dalle diverse autorità di controllo con conseguente semplificazione /accettabilità / trasparenza degli stessi.

Considerata l’importanza che tale Piano di controllo può avere per il Sistema agroalimentare lombardo, diventa strategico e fondamentale lo sviluppo e la messa a regime del programma coordinato dei controlli da parte delle ASL nel corso del quadriennio 2015-2018 con le modalità di seguito descritte.

Passaggi previsti nel quadriennio 2015-2018

- Programmazione coordinata /integrata dell’attività di controllo tra le AC (Figura 105);

- Condivisione delle modalità di controllo;
- Condivisione delle modalità di gestione delle non conformità;
- Coinvolgimento dei portatori d'interesse.

Azioni di controllo integrato previste:

- Attività di controllo integrato sulle filiere dei prodotti a base di latte e altri prodotti.
- Attività di controllo in prodotti ittici.
- Attività di controllo di animali e prodotti di origine animale destinati al consumo umano introdotti da paesi comunitari.
- Attività di farmacovigilanza.
- Attività di controllo presso strutture di ristorazione pubblica e di deposito alimenti.



Figura 105: Coordinamento A.C.

Attività di controllo integrato sulle filiere dei prodotti a base di latte e altri prodotti.

Processo di erogazione della prestazione sul territorio: controllo integrato sulle filiere

dei prodotti a base di latte D.O.P., vino, olio e distillati (Figura 106).

Attori del processo: Corpo Forestale dello Stato, Ispettorato della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari, Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e Medici delle ASL.

Obiettivi: tracciabilità del prodotto, rispetto del disciplinare produttivo, corretto utilizzo del marchio di produzione ed etichettatura, rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi.

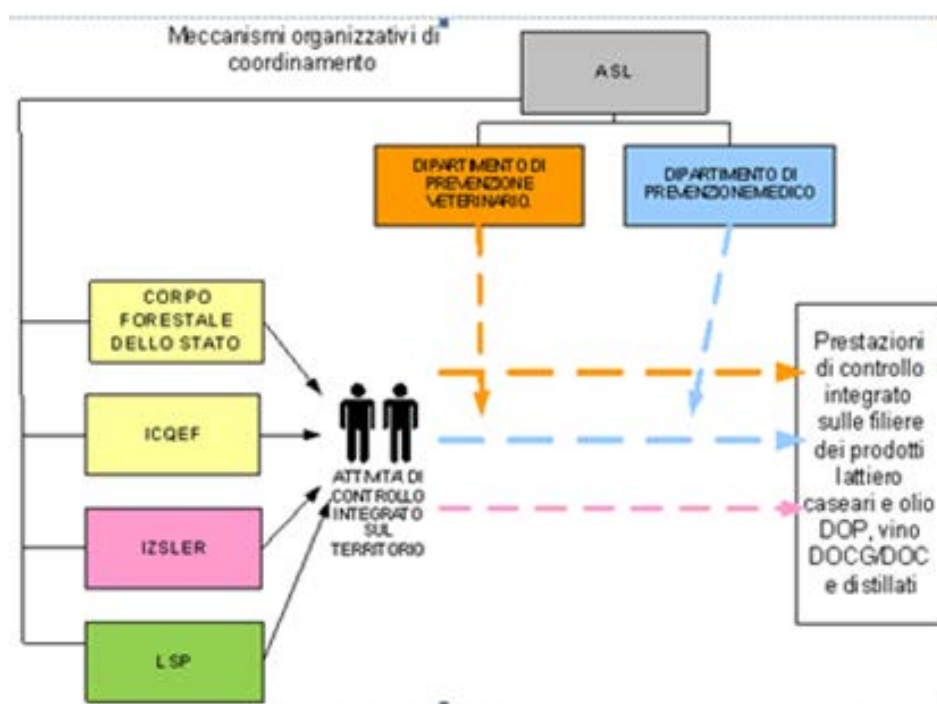


Figura 106: soggetti attuatori e competenze delle A.C. sulla filiera.

Attività di controllo in prodotti ittici

Processo di erogazione della prestazione sul territorio: controllo integrato sulle filiere dei prodotti ittici (Figura 107).

Attori del processo: Capitanerie di Porto, Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL.

Obiettivi: tracciabilità del prodotto, rispetto del disciplinare produttivo, corretto utilizzo del marchio di produzione ed etichettatura, rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi.

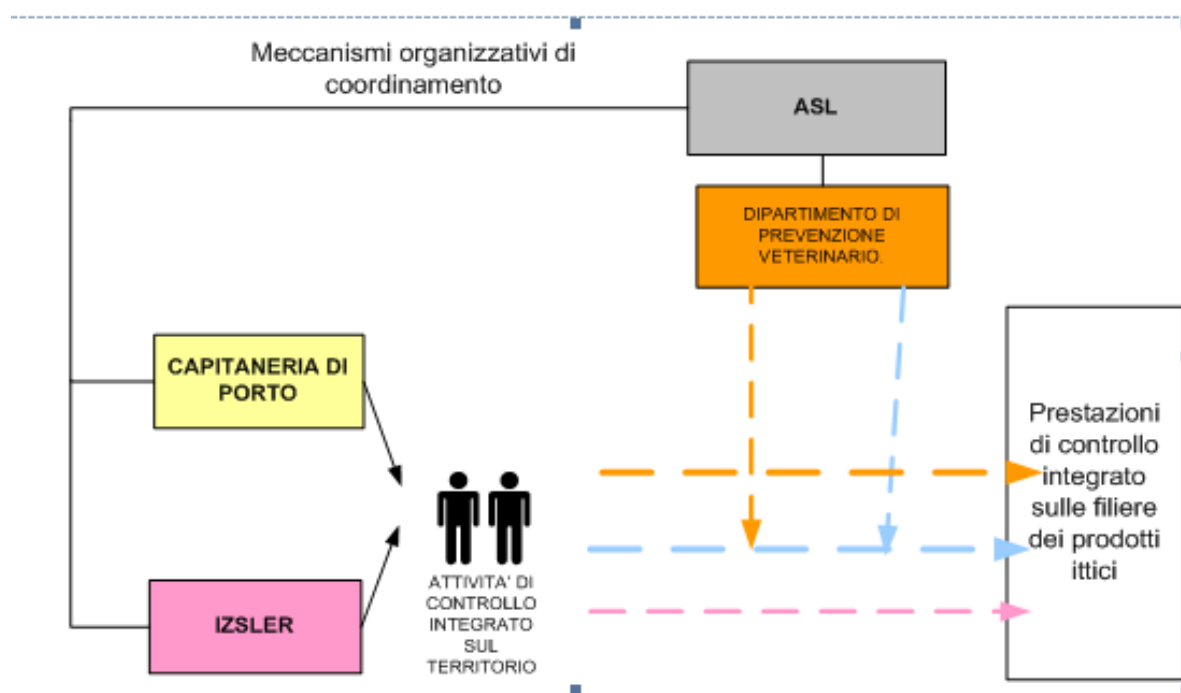


Figura 107: Attività di controllo dei prodotti ittici.

Attività di controllo di animali e prodotti di origine animale

Gli strumenti per la realizzazione degli obiettivi strategici comprendono l'attività di controllo di animali e prodotti di origine animale destinati al consumo umano introdotti da paesi comunitari.

Processo di erogazione della prestazione sul territorio: Animali e prodotti di origine animale destinati al consumo umano introdotti dai Paesi comunitari (Figura 108).

Attori del processo: UVAC, IZSLER, Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL

Obiettivi: rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, repressione delle frodi e sanità animale

Attività di farmacovigilanza

Processo di erogazione della prestazione sul territorio: controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario

Attori del processo: NAS, IZSLER, Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL

Obiettivi: corretto impiego del farmaco, conformità di registrazione (registro trattamenti, scorte, terapeutico/zootecnico), rispetto dei tempi di sospensione, veridicità della documentazione di scorta (modelli 4, ICA, ecc.)

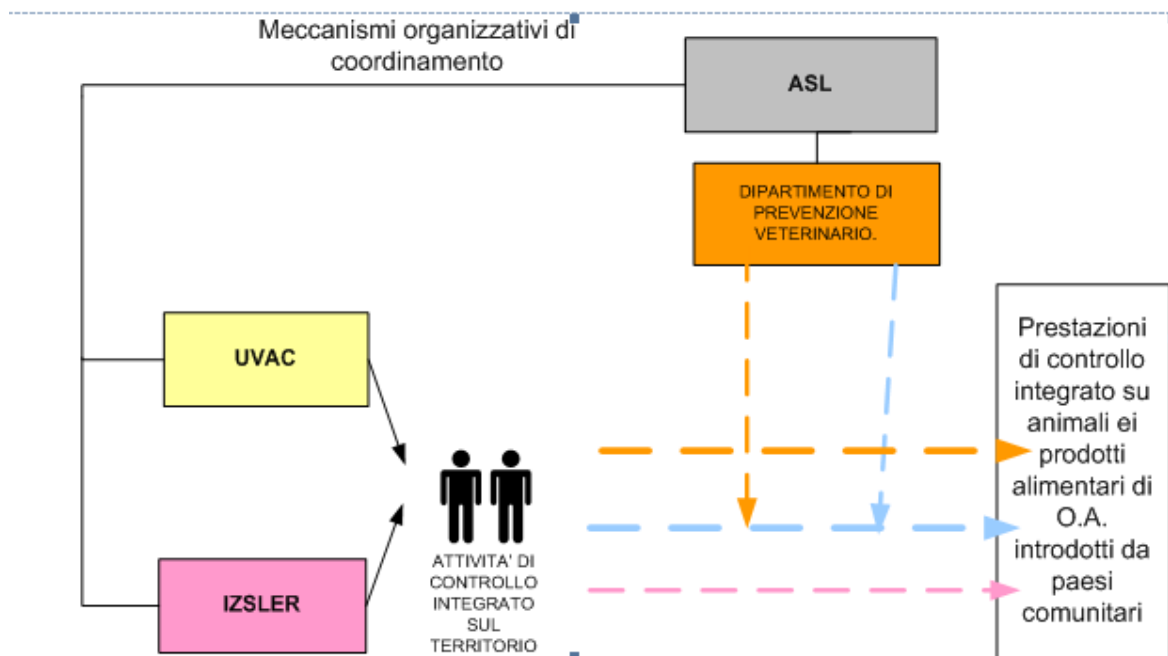


Figura 108: Attività di controllo di animali e prodotti di origine animale.

Attività di controllo presso strutture di ristorazione pubblica e di deposito alimenti

Processo di erogazione della prestazione sul territorio: controllo integrato sulle strutture di deposito e somministrazione alimenti (Figura 109).

Attori del processo: NAS, IZSLER, Laboratori di Sanità Pubblica, Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e Medici delle ASL

Obiettivi: rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi.

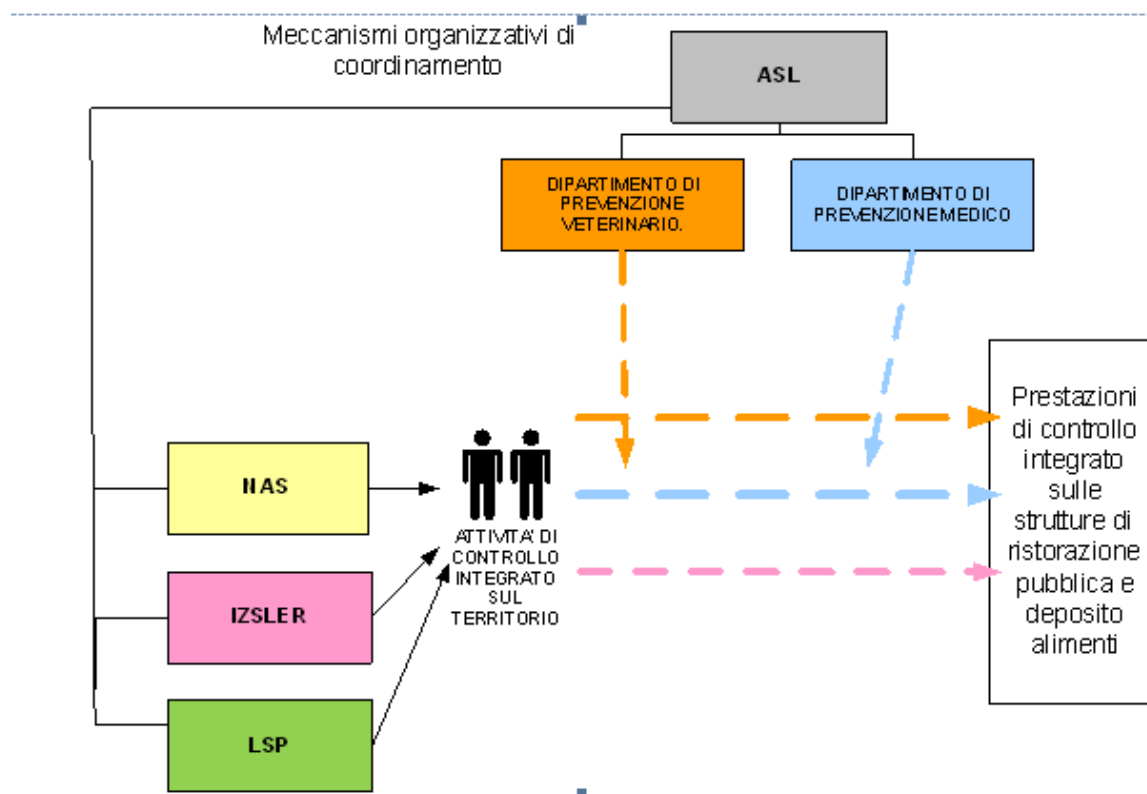


Figura 109: Attività di controllo presso strutture di ristorazione pubblica e di deposito alimenti.

Coinvolgimento delle associazioni dei consumatori/produttori

Regione Lombardia ritiene che il raggiungimento degli obiettivi sia possibile solo attraverso il pieno coinvolgimento di tutti gli attori della filiera nonché dei consumatori che sono considerati i veri destinatari dell'attività di controllo ufficiale.

La stretta collaborazione con i produttori, singoli o associati, anche al loro coinvolgimento nel progetto “Ars-Alimentaria” pur nel rispetto dei differenti ruoli, si è andata consolidando negli anni e ha permesso di raggiungere risultati importanti in termini sia di sicurezza, sia di qualità delle produzioni, assicurando al contempo l'espansione delle produzioni lombarde sui mercati nazionali ed esteri.

Il coordinamento con le associazioni dei consumatori è fondamentale sin dal momento della definizione degli obiettivi e delle priorità. Per questo la UO veterinaria intende muoversi anche attraverso i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari mediante:

- Programmi di comunicazione volti a fare conoscere le attività e gli obiettivi in campo veterinario e di sicurezza alimentare nonché i relativi risultati.

- Campagne d'informazione ai cittadini in merito alle problematiche emergenti.
- Tavoli di confronto con le associazioni maggiormente rappresentative presenti a livello regionale al fine di affrontare in modo congiunto i problemi e formulare le risposte più appropriate.

Partnership

L'assessorato alla Salute di Regione Lombardia privilegia una politica d'integrazione e collaborazione tra le diverse eccellenze presenti nel territorio regionale in modo da ottimizzare le risorse assicurando al contempo alti standard di funzionamento delle istituzioni.

Di seguito sono presentati i principali partner con i quali la UO Veterinari ha predisposto il presente Piano e intende dargli attuazione.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER) assicura alla Regione il supporto tecnico scientifico per la identificazione e la gestione dei rischi in materia di Sanità Animale e Sicurezza Alimentare.

Tale impegno si rende concreto, anche grazie alla capillare presenza sul territorio delle sezioni provinciali, sia attraverso la disponibilità di laboratori diagnostici d'avanguardia sia con attività specifiche a valenza strategica a supporto della programmazione e pianificazione delle attività dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria nei campi della sicurezza alimentare, della prevenzione ed eradicazione delle malattie degli animali, del benessere animale e della tutela ambientale. Tra gli altri si ricordano:

- Il “Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici riconosciuti degli alpeggi della Regione Lombardia”.
- il “Piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti ambientali in alimenti di origine animale (SIN)”.
- il “Piano per il contenimento di *Listeria monocytogenes* ed *E.coli* verocitotossici nei prodotti a base di latte”.
- Il “Piano di gestione “integrata” delle attività di sorveglianza attuate lungo tutta la filiera suinicola a garanzia sia del benessere animale sia della tutela del consumatore finale attraverso la valutazione del consumo di farmaci in azienda”.

- I Piani di controllo delle malattie della fauna selvatica e di quelle trasmesse da vettori.

In tali attività un ruolo fondamentale è affidato ai Centri di Referenza Nazionali con sede presso l'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia.

- Centro per lo studio e la diagnosi dell'afta epizootica e delle malattie vescicolari - Centro di Referenza Nazionale (DM 2.11.91).
- Centro di referenza nazionale per la leptospirosi (DM 4.10.99).
- Centro di referenza nazionale per la malattia di Aujeszky - Pseudorabbia (DM 8.5.02).
- Centro di referenza nazionale per il benessere animale (DM3.02.03).
- Centro di referenza nazionale per la formazione in sanità pubblica veterinaria (DM 27.08.04).
- Centro di referenza nazionale per i rischi emergenti in sicurezza alimentare (D.M. 18.01.13).
- Centro di referenza nazionale per la tubercolosi da M. bovis (DM 4.10.99).
- Centro di referenza nazionale per la tularemia (DM 4.10.99).
- Centro di referenza nazionale per le malattie virali dei lagomorfi (DM 8.5.02).
- Centro di referenza nazionale per la qualità del latte bovino (DM 8.5.02).
- Centro di Referenza Nazionale per i Metodi Alternativi, Benessere e Cura degli Animali da Laboratorio (DM del 20.04.2011).
- Centro di referenza regionale per la determinazione rapida degli agenti batterici ad alta diffusione a potenziale impiego bioterroristico.

Nell'ambito dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna è stato costituito l'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale della Lombardia, struttura specializzata e complessa che, attraverso professionalità multidisciplinari (Veterinari con competenze biostatistiche, Programmatori e Personale Tecnico a elevata specializzazione), gestisce il sistema integrato delle attività in materia di sanità animale e sicurezza alimentare implementando i dati dei piani di sorveglianza e/o monitoraggio e analizzando i dati epidemiologici e di attività dei Dipartimenti Veterinari.

L'OEVRL inoltre supporta i Dipartimenti Veterinari nello svolgere le indagini epidemiologiche conseguenti alla segnalazione di focolai di malattie infettive.

Annualmente, sulla base dei dati raccolti ed elaborati, l'OEVRL redige il “quadro di contesto regionale della Sanità Pubblica veterinaria” nel quale sono raccolti i dati epidemiologici di pertinenza regionale. Il quadro di contesto permette di evidenziare le condizioni in essere e le tendenze per diversi indici produttivi e sanitari, ambiti di forza e aree di criticità e costituisce pertanto uno dei documenti di riferimento per la programmazione dell'attività sia a livello regionale sia a livello locale.

Nello scorso triennio, la collaborazione dell'OEVRL con la U.O. Veterinaria regionale è stata strutturata per monitorare l'attività dei Servizi Veterinari delle ASL fornendo a questi ultimi e alla stessa U.O., a cadenza periodica, dei report analitici relativi all'attività svolta dai DVP sul territorio.

La prospettiva per il prossimo periodo è quella di migliorare tale monitoraggio, per fornire report di attività sempre più puntuali che consentano un'osservazione costante e continua dei risultati ottenuti.

Università degli Studi di Milano

Le attività svolte da Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica (UNIMI-DIVET) dell'Università degli Studi di Milano a supporto dell'attività dell'U.O. Veterinaria spaziano dall'epidemiologia delle malattie infettive alla sicurezza alimentare e al benessere degli allevamenti. Il valore e l'importanza di tali attività sono testimoniati dall'impatto scientifico e dalle ricadute pratiche sul territorio lombardo delle ricerche svolte. Grazie alla stretta collaborazione con Regione Lombardia, UNIMI-DIVET fornisce, ogniqualvolta necessario, il supporto scientifico a sostegno dell'azione dell'UO-Veterinaria al fine del raggiungimento degli obiettivi previsti dal Piano, secondo quanto previsto da specifiche convenzioni in essere.

In particolare l'UNIMI con D.R. 3 marzo 2010 ha provveduto, con modifica del proprio Regolamento didattico d'Ateneo - parte II -, al riordino delle scuole di specializzazione annesse alla Facoltà di Medicina veterinaria, in recepimento della normativa che ne ha disposto il riassetto (D.M. 27 gennaio 2006). Regione Lombardia si è impegnata a finanziare le scuole di specializzazione di area veterinaria, attivate dall'Università degli Studi di Milano, i cui obiettivi formativi risultano funzionali al conseguimento dei profili specialistici che rientrano negli ambiti definiti dal fabbisogno professionale del Servizio Sanitario Regionale. Infatti la complessità delle attività correlate con l'attuazione del controllo ufficiale nel settore della sanità pubblica veterinaria [Reg. (CE) n. 882/2004]

richiede la disponibilità negli organici del Servizio Sanitario Regionale di figure professionali molto qualificate e specializzate in determinati ambiti scientifici. In questa prospettiva la D.G. Salute è impegnata a promuovere iniziative volte a sviluppare la professionalità degli Operatori sanitari, come definito nel PRS della X Legislatura. A tal fine è stata approvata un'apposita convenzione che regola i criteri e le modalità di erogazione di un finanziamento a favore di UNIMI. In particolare i "profili specialistici" da valorizzare con la convenzione in parola saranno individuati dalla D.G. Salute, di concerto con l'UNIMI, negli ambiti di attività definiti dal Piano Integrato della Prevenzione Veterinaria e in relazione al fabbisogno di nuove professionalità espresso dalle ASL lombarde.

Con una specifica convenzione con UNIMI- DIVET è stato attivato un laboratorio sperimentale per lo studio e la ricerca di residui negli alimenti di origine animale con l'obiettivo di approfondire la conoscenza e l'identificazione delle molecole, anche non convenzionali, utilizzate illecitamente in zootecnia, attraverso lo studio del loro metabolismo, delle tecniche e dei protocolli di somministrazione nonché attraverso lo sviluppo di sistemi per l'identificazione e la quantificazione dei principi attivi utilizzati illecitamente e dei loro metaboliti, distinguendo, al contempo i residui che possono originare dalla dieta degli animali a partire dai componenti dei mangimi.

Accanto a questo Centro e alle attività di ricerca applicata normalmente svolte, al fine di fornire il richiesto supporto tecnico-scientifico a sostegno dell'azione all'U.O. Veterinaria, UNIMI-DIVET ha identificato e strutturato alcuni laboratori mirati a indagare problematiche specifiche d'interesse per la Sanità animale regionale. In particolare questi laboratori sono: il Laboratorio di sanità apistica (LSAPI), il Laboratorio per la Sanità degli Allevamenti e la Sicurezza Alimentare (LSA). All'interno di quest'ultimo UNIMI-DIVET si è impegnata, in particolare, a sviluppare un Osservatorio per la comunicazione e la valutazione dell'impatto dell'attività dell'U.O. Veterinaria su OSA e consumatori, in stretto coordinamento con la U.O. veterinaria. Infine, per affrontare l'emergenza di problemi in ambito veterinario sono state individuate due specifiche attività d'indagine una legata all'antibiotico-resistenza in zootecnia e la seconda legata alla Borreliosi di Lyme.

Sistema Regionale di Audit

L'Art. 4, comma 6 del Reg. (CE) n. 882/2004 demanda alle Regioni il compito di organizzare un sistema di audit [...] *per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi del [...] medesimo regolamento.* A tal fine la D.G. Salute con Decreto del DL n. 959 del 06/02/2008, ha approvato il documento "Manuale operativo del Controllo ufficiale", che definisce la governane della Funzione di controllo, propria dell'Autorità Competente Regionale - D.G. Salute/ Unità Organizzativa Veterinaria. Detto documento individua i macro-obbiettivi delle attività di controllo, come di seguito rappresentati:

- Applicazione uniforme della “Legislazione alimentare”, sul territorio regionale, in materia di mangimi e di alimenti di origine animale e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Riesame dell'organizzazione dei sistemi di controllo presso le Autorità Competenti Territoriali, in conformità agli indirizzi comunitari, nazionali e regionali.
- Valutazione dell'efficacia dei controlli ufficiali posti in essere dalle Autorità Competenti Territoriali.

In tale ambito l'U.O. Veterinaria, nel quadro delle attività di valutazione dei Direttori Generali, approva la “Strategia annuale di audit”, per il prossimo quadriennio volta a:

- Accertare il corretto svolgimento dei processi di pianificazione e programmazione delle attività di controllo ufficiale e la loro conformità alle norme e ai regolamenti pertinenti
- Rilevare il raggiungimento degli obiettivi definiti dalle Regole di sistema, nelle materie di competenza della Sanità Pubblica Veterinaria.
- Valutare il sistema di erogazione dei LEA.
- Verificare le modalità di erogazione del dato analitico da parte dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari

Il relativo programma annuale di audit definisce il timing delle verifiche in campo che, di norma, sono articolate in:

- Audit di sistema: valuta il corretto funzionamento dei sistemi di gestione delle ASL/DPV in termini di efficacia, efficienza e appropriatezza delle attività di

controllo ufficiale

- Audit di settore: valuta la modalità di attuazione di singoli “piani di settore” in termini di efficacia

In generale la pianificazione degli audit è declinata assicurando la copertura delle seguenti aree di valutazione (Figura 110):

CAMPO DELL'AUDIT	Priorità dell'audit
Criteri utilizzati per la definizione degli obiettivi	Correlazione tra gli obiettivi individuati e l'analisi di contesto.
	Modalità di comunicazione interna degli obiettivi.
	Sistemi adottati per la verifica/valutazione dell'attività e dei risultati
Valutazione dei risultati precedenti e loro correlazione con le attività programmate	Valutazione dell'attività
Metodi e tecniche utilizzate per la realizzazione degli obiettivi	Uniformità dei processi (controllo ufficiale; interventi di prevenzione) e loro conformità alle norme di riferimento
	Frequenza dei controlli
	Modalità di rendicontazione
Integrazione con altre strutture ASL e/o altre A.C.	Coordinamento con altre A.C. coinvolte.
Comunicazione esterna	Comunicazione delle attività e dei risultati agli stakeholders.

Figura 110: aree di valutazione degli audit e priorità di ciascun di esse.

TITOLO 7

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE PER LA GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE TERRITORIALI

Risorse umane e organizzazione

I Dipartimenti di prevenzione veterinaria, nell'assicurare la capillare presenza sul territorio, effettuano i controlli inerenti la sicurezza alimentare, la sanità ed il benessere animale (ivi compresi gli animali di affezione), nonché ogni altra attività in materia di sanità pubblica veterinaria, volta a tutelare la salute pubblica quale obiettivo prioritario.

La Direzione Generale Salute, nel rispetto delle regole di sistema e nell'ottica della semplificazione amministrativa persegue tale obiettivo mediante politiche tese ad assicurare i livelli essenziali di assistenza, migliorandone, di anno in anno, efficienza ed efficacia.

L'attuale modello organizzativo della veterinaria pubblica lombarda, prevede i Dipartimenti di prevenzione veterinari, deputati alla programmazione, monitoraggio, verifica e controllo delle attività e i Distretti veterinari, deputati all'erogazione delle prestazioni di sanità pubblica veterinaria.

Il POA redatto dalle ASL ne correla il modello organizzativo definito ai sensi della L.R. n. 33/2009 con la situazione territoriale di ciascuna di esse.

Per il raggiungimento degli obiettivi assegnati, Dipartimenti e Distretti devono disporre di adeguate risorse umane, strumentali e informatiche.

Anche il "sistema integrato dei controlli", volto a evitare la sovrapposizione tra i controlli effettuati dalle varie Autorità Competenti, è frutto di scelte politiche.

Tale sistema è stato realizzato grazie ad un adeguato livello d'informatizzazione dei Dipartimenti di prevenzione veterinari nonché alla recente istituzione di un "portale unico" in grado di integrare i vari flussi informativi e di generarne di nuovi e completi, destinati al Ministero della Salute e all'UE.

Attualmente è in fase di sviluppo un *data warehouse* per fornire ogni utile strumento di

interrogazione interattiva circa il sistema integrato dei controlli.

Inoltre sul sito web regionale è stata realizzata un'apposita sezione sulla sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria dedicata all'informazione dei cittadini e sono stati realizzati link interattivi con varie banche dati correlate.

Le risorse umane, anche in relazione all'elevato grado di professionalità e specializzazione e al necessario e costante aggiornamento delle conoscenze, rappresentano uno dei principali parametri organizzativi del Dipartimento per il raggiungimento degli obiettivi strategici aziendali. Alle suddette risorse umane oltre ai dirigenti veterinari, ai tecnici della prevenzione e agli amministrativi di ruolo e a tempo indeterminato si aggiungono altre figure "pro tempore" quali Liberi professionisti a contratto e personale interinale che consentono al Dipartimento la necessaria flessibilità di risposta in caso di esigenze particolari. La normativa nazionale, regionale e i regolamenti aziendali definiscono i vari livelli di autonomia organizzativa e di responsabilità.

Veterinari e tecnici della prevenzione sono impegnati direttamente sul territorio:

- presso allevamenti di animali da reddito e di affezione;
- presso gli impianti della filiera degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano "dal campo alla tavola";
- presso gli impianti della filiera degli alimenti per uso zootecnico e per animali da compagnia;
- nel controllo ufficiale;
- in eventuali emergenze di carattere sanitario e/o relative a calamità naturali che richiedano interventi di sanità pubblica veterinaria;
- per effettuare le attività su richiesta del privato (quali ad esempio le certificazioni, segnalazioni, ecc.).

Il controllo ufficiale è programmato e pianificato annualmente mentre l'altra attività, cosiddetta "non programmabile", è svolta estemporaneamente o su programmazione a brevissimo termine.

Tutta l'attività svolta, imputata nel sistema informativo veterinario integrato fornisce elementi di valutazione gestionali e scientifici che consentono il monitoraggio in continuo dell'azione di sanità pubblica veterinaria in essere.

La programmazione e pianificazione delle attività aziendali (piano aziendale) avviene in conformità alle regole di sistema, agli obiettivi strategici regionali e aziendali, al Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali-Aziende Sanitarie Locali della Regione Lombardia, alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali, a progetti, a emergenze sanitarie, a eventuali istanze locali di portatori d'interesse (quali amministrazioni pubbliche, istituzioni, associazioni, ecc.) e a priorità territoriali, valutazione del rischio, corpus normativo, risorse disponibili, nonché ogni altro elemento utile a una erogazione efficace ed efficiente delle prestazioni di sanità veterinaria e tutela della salute pubblica.

La definizione degli obiettivi regionali e territoriali vedrà una fase preventiva di coinvolgimento dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari in modo tale da prestare attenzione alle richieste locali e intervenire per quanto possibile su aree omogenee e in modo congiunto.

Elementi caratteristici del piano aziendale

Il Piano aziendale della prevenzione veterinaria sulla base di quanto summenzionato:

- abbraccia un arco temporale annuale;
- è formalizzato mediante approvazione della Direzione Generale dell'ASL;
- è improntato ai seguenti criteri generali:
 - a) analisi di contesto;
 - b) obiettivi strategici e locali;
 - c) monitoraggio, indicatori;
 - d) modalità di rendicontazione
- stabilisce, chi effettua il controllo ufficiale, nonché dove , come e quando lo effettua;
- prevede una serie di capitoli, che rappresentano gli elementi caratteristici del Piano stesso e che sono riportati nella Figura 111.

STANDARD	DESCRIZIONE STANDARD	EVIDENZE
PREDISPOSIZIONE STESURA APPROVAZIONE	Individuazione dei livelli di responsabilità relativi a redazione, verifica, approvazione; comunicazione ed eventuale revisione del documento di programmazione	EV. 1 Descrizione della matrice delle responsabilità relative a redazione, verifica, approvazione del Piano EV. 2 Evidenza documentale dell'approvazione
ANALISI DI CONTESTO	Contesto dipartimentale organizzazione risorse umane risorse strumentali gestione atti amministrativi	EV. 1 Descrizione dell'organizzazione dipartimentale ai fini della realizzazione del Piano EV. 2 Descrizione delle risorse umane del DPV (qualifiche professionali, Servizio e Distretto di assegnazione) e loro allocazione EV. 3 Descrizione risorse strumentali del DPV disponibili per realizzare il piano con particolare riguardo alle dotazioni informatiche EV. 4 Indicazione di autorità e responsabilità di gestione dei provvedimenti amministrativi, prescrittivi, sanzionatori
	Contesto territoriale (cui si rivolgono le azioni del DPV)	EV. 5 Descrizione del contesto territoriale di competenza dell'ASL anche mediante l'integrazione dell'analisi redatta annualmente dalla Regione Lombardia con ogni altro elemento ritenuto utile a meglio definire l'oggetto cui si rivolgono le azioni di sanità pubblica veterinaria
OBIETTIVI	Indicazione / descrizione degli obiettivi	EV. 1 Indicazione degli obiettivi regionali e degli eventuali riferimenti normativi - Indicazione e motivazione di eventuali obiettivi locali
	Pianificazione dei controlli finalizzati al loro raggiungimento	EV. 2 Descrizione dei criteri e delle modalità di controllo ivi compresa coerenza tra frequenza dei controlli assegnata prevista e livello di rischio attribuiti EV. 3 Descrizione dei processi di controllo utilizzati EV. 4 Integrazione DPV e DPM - Coordinamento Autorità Competenti

STANDARD	DESCRIZIONE STANDARD	EVIDENZE
MONITORAGGIO	Definizione strumenti e modalità di monitoraggio del Piano	EV. 1 Descrizione degli indicatori quantitativi di monitoraggio EV. 2 Descrizione degli indicatori qualitativi di monitoraggio EV. 3 Descrizione della frequenza del monitoraggio EV. 4 Descrizione dell'attività di controllo interno
RENDICONTAZIONE	modalità di rendicontazione del piano	EV. 1 Descrizione delle modalità di rendicontazione del piano con particolare riguardo per quelle attività eventualmente rendicontate in modo non informatizzato
FINANZIAMENTI SPECIFICI	Rendicontazione economica del piano (fondi funzioni non tariffabili, D.lgs 194/2008, sanzioni, ecc.)	EV. 1 Quote di finanziamenti specifici vincolati utilizzati per il piano
COMUNICAZIONE	Piano della comunicazione	EV. 1 iniziative di comunicazione ai portatori d'interesse
FORMAZIONE	Piano annuale della formazione	EV. 1 Descrizione dei bisogni formativi EV. 2 Descrizione del percorso formativo

Figura 111: elementi caratteristici del piano aziendale.

Scorecard per la definizione degli obiettivi locali

La programmazione a livello locale si deve basare su una corretta e oggettiva valutazione dei bisogni, dei problemi e delle richieste del territorio al fine di definire le priorità, gli obiettivi e i processi da attuare per intervenire sul sistema produttivo e sui consumatori.

A tal fine, sulla base di quanto stabilito nel processo di definizione degli obiettivi strategici e delle esigenze presenti nel territorio descritti nel Titolo III, è allegata la seguente “scorecard locale” che porta a individuare le priorità a livello aziendale, in funzione del proprio contesto e delle risorse disponibili (Figura 112). Pertanto la pianificazione degli obiettivi, dei piani e delle attività aggiuntivi prevista da ciascun’ASL sarà formalizzata utilizzando la “Scorecard locale”, strumento oggettivo per una corretta allocazione delle risorse sulla base delle esigenze territori. Nell’allegato 4 del

presente Piano viene riportata la guida interpretativa per la compilazione della scorecard locale.

SCORECARD LOCALE												
PROBLEMA							SCORE =			550		
							Punteggio		Coef	Tot		
1	Rilevanza generale del problema						da scorecard generale					50
2	Impatto socio-economico											25
3	Impatto sulla salute pubblica											250
4	Impatto sugli scambi commerciali											90
5	Impatto sulla salute e il benessere animale											25
6	Strumenti di prevenzione e controllo											10
7	Rilevanza LOCALE del problema						1	2	3	4	4	100
7.1	Rilevanza sul territorio ASL									4	17	
7.2	Imprese interessate									4	17	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore									4	17	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL									4	17	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore									4	17	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR									4	17	
	Riepilogo						Criticità		Coeff		Peso	
1	Rilevanza generale del problema						50%		1		100	
2	Impatto socio-economico						13%		2		200	
3	Impatto sulla salute pubblica						83%		3		300	
4	Impatto sugli scambi commerciali						45%		2		200	
5	Impatto sulla salute e il benessere animale						25%		1		100	
6	Strumenti di prevenzione e controllo						10%		1		100	
7	Rilevanza LOCALE del problema						100%		1		100	

Figura 112: scorecard locale.

Attività integrata di controllo

Al fine di assicurare l'esercizio unitario dell'attività ispettiva nei confronti delle imprese agricole e l'uniformità di comportamento degli organi di vigilanza, nonché di garantire il regolare esercizio dell'attività imprenditoriale, così come definito dal DL n°91/2014, i controlli ispettivi nei confronti delle imprese agricole sono effettuati dagli organi di vigilanza in modo coordinato, evitando sovrapposizioni e duplicazioni, garantendo l'accesso all'informazione sui controlli.

La progressiva limitazione delle risorse disponibili, che incide in modo particolare e determinante sulle dotazioni organiche, nonché l'esigenza di mantenere gli alti standard

sanitari europei, richiederà inoltre una programmazione e una conseguente attuazione del controllo sempre più integrata per evitare il sovrapporsi dell'attività dei vari operatori dei Dipartimenti Veterinari.

In quest'ottica appare prioritario che dalla programmazione 2015 i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari definiscano e formalizzino nella programmazione annuale le seguenti azioni:

- Percorsi di formazione del personale volti a fornire una preparazione di base interdisciplinare.
- Definizione di progetti di attività di controllo integrati tra le diverse figure professionali, secondo la realtà territoriale.

L'integrazione deve coinvolgere sia le Aree funzionali in cui si articolano i Dipartimenti di prevenzione veterinari sia le diverse figure professionali (medici veterinari e tecnici della prevenzione) che prestano la propria attività all'interno di esse .

La gestione del sistema è in capo alle Strutture Complesse che devono verificare l'appropriatezza dell'attività di controllo.

Semplificazione dei controlli per la Sicurezza Alimentare e la Sanità Pubblica Veterinaria

L'U.O. Regionale, nel corso del 2014, ha definito i seguenti documenti tecnici per la semplificazione dei controlli:

- “Linee d'indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare”, che disciplina l'estensione della flessibilità applicabile ai principi del sistema HACCP, sia in relazione alla tipologia delle imprese, sia in relazione alla tipologia delle attività produttive condotte, salvaguardando i principi di sicurezza della “legislazione alimentare”.
- “Dematerializzazione degli adempimenti amministrativi per la movimentazione degli animali della specie bovina”, che definisce le modalità operative per l'utilizzo del “Modello IV” informatizzato e la conseguente abolizione del passaporto bovino, garantendo comunque la tracciabilità degli animali lungo l'intera filiera.
- Certificazione dei requisiti sanitari richiesti agli Allevatori per l'esportazione dei

prodotti a base di latte, che disciplina la modalità di autocertificazione dei requisiti sanitari da parte degli Allevatori che producono latte destinato alla filiera dei prodotti a base di latte esportati verso i Paesi terzi

Nel corso del quadriennio tali linee d'indirizzo troveranno la completa applicazione, pertanto saranno definiti ulteriori progetti da attuare con la collaborazione dei Dipartimenti Veterinari quali:

- Progetto ricetta elettronica/tracciabilità del farmaco veterinario saranno ipotizzate semplificazioni nella registrazione dei dati da parte degli allevatori e nella trasmissione della copia della ricetta veterinaria da parte dei grossisti di farmaci veterinari;
- Progetto qualità del latte riduzione degli adempimenti nella trasmissione dei dati tra primi acquirenti e autorità competente:

Attività integrata di controllo tra le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare

L'attività di controllo integrato tra le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare si prefigge risultati sanitari e organizzativi.

Risultati sanitari:

- Contrasto alle frodi alimentari
- Contrasto all'esercizio di attività non registrate o non riconosciute
- Rispetto dei requisiti e delle procedure previste dalle norme vigenti
- Contrasto alle importazioni clandestine

I risultati attesi riguardano:

- Coordinamento dell'attività di programmazione tra le A.C.
- Coordinamento operativo tra le A.C.
- Condivisione delle modalità di controllo
- Condivisione delle modalità di gestione delle non conformità
- Comunicazione congiunta e condivisa ai portatori d'interesse

Al "Tavolo regionale di coordinamento per la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria" partecipano le diverse Autorità Competenti come descritto nel Titolo 6. I Dipartimenti delle ASL pianificheranno per il periodo di vigenza del Piano gli interventi coordinati e/o congiunti previo reciproco accordo.

Ambiti principali della pianificazione:

- Date e località d'intervento
- Modalità d'intervento (audit, ispezione, campionamento)
- Modulistica
- Gestione delle non conformità
- Registrazione dell'intervento
- Rendicontazione e verifica dell'attività di controllo

L'“Intesa sulle linee guida in materia di controlli ai sensi dell'art 14, comma 5, del DL 09 febbraio 2012 n. 5, convertito con modificazioni dalla legge 04 aprile 2012 n 35” prevede al punto 5.5 dell'allegato la costituzione di Banche dati comuni ad amministrazioni che operano nel medesimo settore o in settori connessi al fine di garantire la condivisione e la diffusione delle informazioni. A tal fine il Ministero della Salute, con nota prot. 18213 del 08/05/2014, ha reso disponibile per la registrazione e condivisione dell'attività di controllo in previsione dell'evento EXPO 2015 uno specifico applicativo realizzato nell'ambito del portale www.ars-alimentaria.it.

In tale sistema, accessibile alle varie Autorità Competenti, dovranno essere registrati gli interventi di controllo realizzati nell'ambito del programma. E' prevista una fase intermedia per consentire l'implementazione graduale dell'applicativo.

Piano sicurezza alimentare Expo 2015

Con il tema “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” l'Esposizione Universale, che Milano ospiterà dal 1° maggio al 31 ottobre 2015, intende promuovere lo sviluppo di risposte concrete ed efficaci agli attuali complessi problemi riguardanti l'alimentazione, sia in termini di *food safety* (cibo e acqua sani, salubri e sicuri), sia di *food security* (cibo e acqua sufficienti e facilmente accessibili per tutte le popolazioni del pianeta), in un'ottica di sviluppo sostenibile.

Nell'ambito della sicurezza alimentare la sanità pubblica deve contribuire al miglioramento delle produzioni zootecniche e degli alimenti coinvolgendo anche altre istituzioni pubbliche, le istituzioni scientifiche, le associazioni dei produttori e dei consumatori al fine di ridurre i rischi per il consumatore. Expo 2015 porterà, tra maggio e ottobre 2015, circa 20 milioni di visitatori nel territorio regionale lombardo e in particolare a Milano e nel suo hinterland, con un fatturato stimato, nel solo ambito della

ristorazione, di 1,2 miliardi di euro. Tale flusso di persone comporterà un incremento dell'attività di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti e di ristorazione cui deve corrispondere un adeguamento dell'attività di controllo dell'Autorità Competente in termini di organizzazione e di erogazione delle prestazioni.

Un grande evento, come EXPO 2015, configura caratteristiche di straordinarietà che non possono essere gestite con gli usuali strumenti operativi e pertanto è necessaria una specifica pianificazione che preveda adeguati elementi organizzativi e operativi da adottarsi in fase sia preventiva sia esecutiva.

L'Italia è a livello mondiale il Paese con il maggior numero di prodotti alimentari DOP, IGP e tradizionali (oltre 4.500 censiti), con un crescente interesse del consumatore, sia nazionale sia estero, per i prodotti tradizionali italiani.

Per la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari tradizionali e la conseguente possibilità di esportare i prodotti del Made in Italy, è necessario muoversi su più fronti:

- tutelare la salute dei cittadini, primo obiettivo dei controlli igienici sui prodotti alimentari;
- identificare in modo chiaro l'immagine del vero Made in Italy, combattendo il rischio delle contraffazioni;
- rispettare gli standard di sicurezza richiesti dai Paesi potenziali importatori attraverso l'adozione e la documentazione di controlli lungo tutta la filiera, dalle materie prime alla tavola del consumatore;
- assicurare la competitività delle produzioni agroalimentari lombarde operando per la promozione dei prodotti locali e per l'apertura di nuovi mercati.

Su queste basi la D.G. Salute (U.O. Veterinaria) ha attivato azioni e progetti sulla sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale, nella convinzione che la risposta ai problemi del mondo di oggi in materia d'accesso al cibo, non possa prescindere dal garantire alimenti sicuri per tutti. Tali azioni, che vedono anche il coinvolgimento diretto delle istituzioni nazionali, regionali e locali, delle Università e di altri enti di ricerca e delle associazioni di categoria, richiedono un'attività fortemente coordinata per garantire una copertura omogenea e adeguata dei controlli evitando al contempo inutili sovrapposizioni.

Il Sistema Sanitario Regionale, rappresentato dalla D.G. Salute, dalle ASL, dall'IZSLER e dai Laboratori di Sanità Pubblica, è chiamato ad attivare una serie di azioni di controllo congiuntamente al Ministero della Salute e alla Società EXPO al fine di:

- Organizzare un sistema straordinario di controlli ufficiali con l'obiettivo di tutelare la salute dei consumatori e promuovere le produzioni regionali mediante azioni specifiche su tutta la filiera alimentare, con particolare riguardo ai prodotti tipici lombardi, che partendo dal consumo dell'alimento risalga a tutte le fasi di distribuzione, deposito e produzione.
- Organizzare un sistema integrato di controlli ufficiali in collaborazione con tutte le Autorità Competenti coinvolte (Ministero della Salute, UVAC, PIF, DPV, DPM, Comuni, NAS, Capitaneria di Porto, ICQRF, Corpo Forestale dello Stato, ecc.), che assicuri una corretta prevenzione dei rischi e la gestione di potenziali emergenze (tossinfezioni alimentari, ecc.).
- Elaborare un modello di lavoro per gestire le criticità organizzative e operative che si manifestano in occasione di grandi eventi. Sensibilizzare e formare le Autorità Competenti e gli OSA alla gestione delle criticità connesse.
- Controllo nelle attività di ristorazione e somministrazione.

Per attuare il programma dei controlli è necessario pianificare azioni secondo le seguenti priorità:

- Aggiornamento delle banche dati anagrafiche.
- Individuazione dei Livelli di rischio delle strutture.
- Sensibilizzazione e formazione di Autorità Competenti e OSA.
- Attivazione di un Tavolo di Coordinamento delle Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità Pubblica Veterinaria.
- Allocazione di risorse alle ASL per attivare i progetti straordinari di controllo nel settore della sicurezza alimentare e in particolare nei settori che hanno evidenziate criticità o non conformità.
- Attivazione da parte delle ASL di progetti specifici di controllo integrato nel settore della sicurezza alimentare sull'Area Expo.

I progetti saranno attuati:

- con il personale dipendente dei Dipartimenti di Prevenzione Medica e Veterinaria che opera congiuntamente al personale delle altre Autorità Competenti;

- con personale assunto a tempo determinato per attuare l'attività di controllo straordinaria.

Piani aziendali straordinari di controllo in materia di sicurezza alimentare

Il realizzarsi dell'evento EXPO 2015 necessita di un impegno aggiuntivo rispetto alla normale attività di controllo programmata dalle ASL, in relazione:

- all'arrivo straordinario di merci e prodotti;
- all'aumento delle produzioni;
- al controllo e tutela dei prodotti ad alto valore aggiunto (DOP, prodotti tradizionali, tipici, filiera corta e biologici);
- alla presenza di un elevato numero di visitatori con conseguente aumento dell'impegno della rete ricettiva e delle infrastrutture turistiche.

Le conseguenze dell'evento producono un impatto diverso in relazione:

- all'ubicazione del sito espositivo e delle opere connesse;
- alla localizzazione dei punti di accesso delle merci e della relativa logistica,
- alla vocazione turistica, enogastronomica e agroalimentare dei diversi territori.

Con l'art. 7 della Legge regionale 24 dicembre 2013 n°19 e con le DGR n. X/2313 del 01/08/2014 e DGR n. X/2456 del 07/10/2014 è stata fornita la possibilità alle ASL di acquisire personale specialistico a tempo determinato per attuare l'attività straordinaria collegata all'evento Expo.

Con una puntuale e appropriata programmazione aziendale e grazie alle eventuali risorse aggiuntive saranno incrementate le seguenti azioni finalizzate alla tutela consumatori:

- vigilanza e controllo delle attività di ristorazione e somministrazione;
- vigilanza e controllo su strutture turistico/ricettive;
- prevenzione, sorveglianza e controllo di malattie alimentari trasmissibili connesse con l'elevato afflusso di persone e prodotti;
- contrasto all'esercizio di attività non registrate o non riconosciute;
- contrasto alle importazioni clandestine;

- organizzazione di un sistema di controlli ufficiali finalizzati alla gestione delle criticità sulla filiera agro-alimentare (*Listeria* nei prodotti lattiero caseari, residui nelle carni, prodotti tradizionali).

Di fondamentale importanza saranno le azioni di supporto all'attività di controllo sviluppate in collaborazione con la rete degli IZS, delle Università e dei centri di ricerca finalizzate a :

- migliorare le conoscenze riguardo ai contenuti e le proprietà degli alimenti;
- sviluppare, sulla base delle caratteristiche degli alimenti, modelli di gestione dei pericoli a essi connessi;
- valorizzare i prodotti italiani attraverso azioni volte a dimostrarne la sicurezza, in sinergia con istituti pubblici e privati del settore alimentare;
- favorire la formazione, l'aggiornamento e lo scambio di esperienze, con particolare riguardo agli aspetti della sicurezza alimentare;
- ridurre i rischi di contrarre malattie connesse al consumo di alimenti.

La Figura 113 rappresenta graficamente i flussi organizzativi di programmazione attuazione dei piani aziendali.

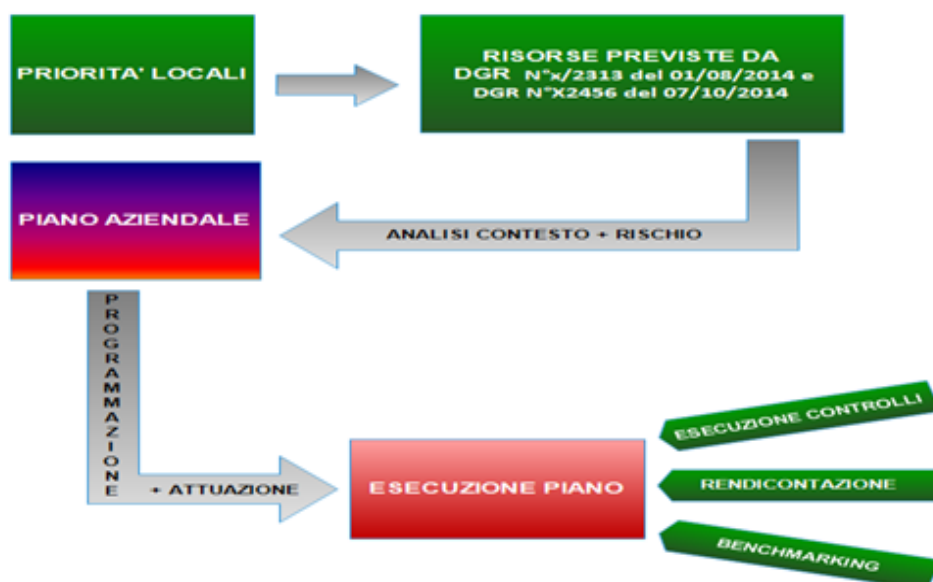


Figura 113: flussi organizzativi di programmazione per l'attuazione dei piani aziendali.

Piano di controllo EXPO 2015

Questa Direzione con il Ministero della Salute e la DG SANCO della Commissione Europea ha attivato un tavolo di coordinamento finalizzato alla predisposizione di un provvedimento *ad hoc* per disciplinare l'introduzione da Paesi terzi nel territorio comunitario degli alimenti destinati a EXPO, al fine di tutelare adeguatamente la sanità animale e la sanità pubblica dell'UE.

Le problematiche di maggior rilievo riguardano eventuali rischi legati alla sanità animale giacché la maggior parte dei Paesi partecipanti non è abilitata all'importazione nell'UE di alimenti di origine animale per problematiche attinenti il loro status zoosanitario. A tale riguardo sono stati considerati i gravissimi danni per il patrimonio zootecnico nazionale e comunitario che potrebbero derivare da una gestione non adeguata d'importazioni di alimenti di origine animale, potenziali veicoli di agenti virali (afta epizootica, peste suina africana, ecc.).

La conoscenza delle matrici alimentari, della loro provenienza e dei quantitativi presumibili, nonché dei principali punti d'ingresso, è fondamentale per programmare e organizzare le attività di competenza e orientare le disposizioni nazionali e/o comunitarie.

La Commissione Europea ritiene opportuno impostare la movimentazione delle merci verso EXPO 2015, in maniera che sia garantita la loro completa tracciabilità fino al consumatore finale (comprese eventuali etichettature speciali), soprattutto per gli alimenti per i quali potrebbero essere fissate condizioni particolari d'importazione.

Ai fini della tracciabilità delle merci è stata evidenziata la necessità di individuare depositi dedicati collegati alla piattaforma logistica di EXPO 2015, nei quali far affluire le merci dai punti d'ingresso nazionali e internazionali. E' stata, altresì, rappresentata la necessità di individuare all'interno di tali depositi appositi spazi al fine di evitare la commistione con merci non destinate a EXPO 2015, non solo per motivi di ordine sanitario (*safety*) ma anche di bioterrorismo (*security*). Anche per tale problematica, si è preso atto delle difficoltà rappresentate da EXPO 2015 che, per motivi di natura societaria e giuridica, non potrà farsi carico dell'individuazione di tali depositi e della loro gestione.

L'ASL di Milano e l'ASL di Milano 1 in vista della manifestazione "EXPO 2015" sono chiamate a intensificare i controlli sugli operatori economici autorizzati a esercitare le

attività di distribuzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti destinati al consumo umano nell'ambito del sito della manifestazione e del territorio limitrofo al fine di promuovere la sicurezza alimentare e, quindi, tutelare la salute pubblica.

A tal fine deve essere attuato un potenziamento dei controlli coordinati/congiunti con i Dipartimenti di Prevenzione Medica, in particolare sulle attività di somministrazione degli alimenti (ristoranti) nonché presso i laboratori di produzione e i depositi per il commercio all'ingrosso. Tali controlli sono indirizzati soprattutto nelle aree e sulle attività che saranno direttamente e, nel caso dei depositi all'ingrosso anche indirettamente, interessate dall'evento EXPO 2015.

In raccordo funzionale con il DPM nell'area igiene degli alimenti e della sicurezza alimentare, deve essere attuata un'attività di controllo ufficiale rafforzata nei settori di competenza comune, garantendo un'adeguata attività di controllo ufficiale secondo le procedure aziendali codificate .

Gli obiettivi organizzativi sono:

- predisposizione e attuazione delle misure di controllo volte a impedire le importazioni illegali e, se del caso, a individuare e gestire le eventuali partite di animali/prodotti importati illegalmente;
- predisposizione e attuazione, in coordinamento tra le diverse Autorità di controllo e con il supporto tecnico della rete dei laboratori, delle misure di controllo volte a garantire la sicurezza alimentare, e a verificare il rispetto delle condizioni d'impiego degli alimenti;
- predisposizione e attuazione di un piano di controllo sulle merci importate, introdotte, prodotte, lavorate, trasformate, commercializzate;
- azioni di contrasto alle frodi alimentari.

Il progetto prevede l'incremento dell'attività di controllo ufficiale consentendo al Dipartimento di Prevenzione Veterinario di presidiare l'area espositiva durante il periodo della manifestazione e di garantire un'adeguata pressione ispettiva nelle aree e attività individuate con l'effettuazione di circa 1000 controlli aggiuntivi *ad hoc*.

Rappresentazione grafica dei flussi organizzativi di programmazione attuazione dei piani aziendali (Figura 114)

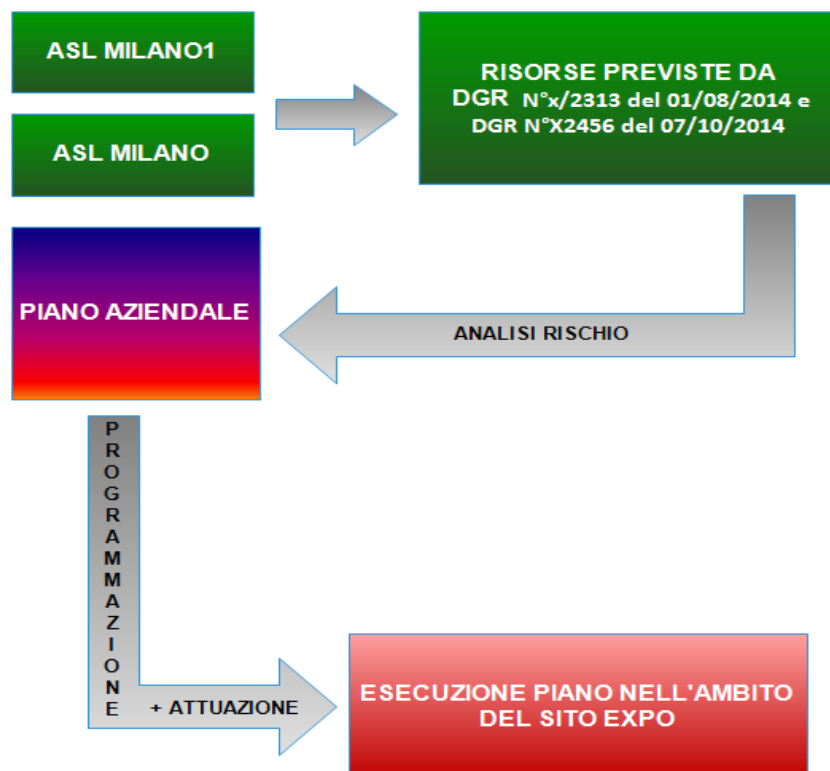


Figura 114: flussi organizzativi di programmazione attuazione dei piani aziendali.

Il confronto per Aree omogenee: i principi del Sistema di Benchmarking

Come illustrato nel Titolo V, relativo al modello di governo, il sistema di misurazione e valutazione della *performance* regionale si articola in un ciclo (Figura 115) che prevede la misurazione dei risultati raggiunti attraverso indicatori, il sistema di controllo, di rendicontazione e, infine, la fase di confronto (*benchmarking*).

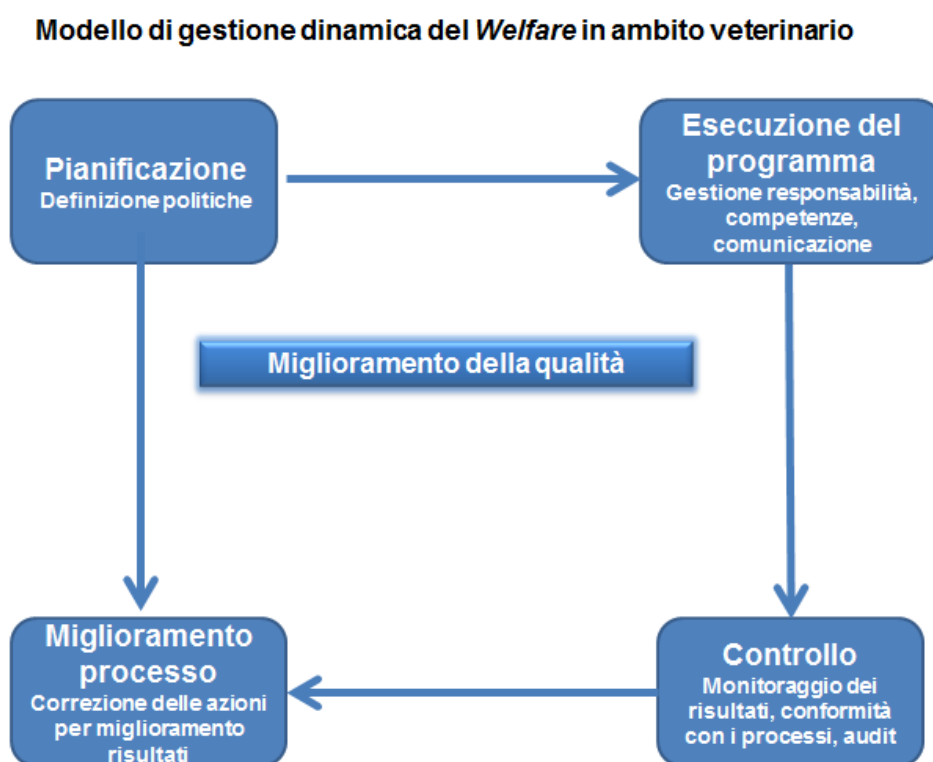


Figura 115: Le fasi del sistema della performance.

Il *benchmarking* è un approccio sistematico alla valutazione delle *performance* finalizzato a individuare le pratiche migliori per un miglioramento complessivo del sistema. Nato in ambito produttivo, tale attività si è diffusa in molti altri settori, ed è visto come un potente strumento per migliorare la qualità e l'efficacia dei servizi erogati.

Il sistema di confronto non deve essere inteso come un metodo di controllo delle attività, bensì come una tecnica di confronto finalizzata a stimolare pratiche innovative, migliorare le performance in termini di efficienza ed efficacia (European Commission, *Comparing Performance*, 2013). Secondo le direttive della Commissione Europea, il *benchmarking* è finalizzato a comprendere le potenziali aree di miglioramento e come trasferire e implementare le migliori pratiche osservate.

1. Gestione dinamica del sistema nel suo complesso in ottica di miglioramento continuo.
2. Determinazione di alti *standard* per il miglioramento della *performance* (*benchmarking*).
3. Valutazione della *performance*.
4. Approccio partecipativo.



¹ Main et al., “Best practice framework for animal welfare certification scheme”, Trends in Food Science & Technology 37 (2014) 127-136.

Il DPV pertanto, intende implementare il processo di confronto al fine di garantire l'omogeneità dei processi produttivi e dei controlli nonché la trasparenza nei confronti degli operatori della filiera alimentare e dei consumatori. Il Piano dunque definisce le linee strategiche per il governo e il monitoraggio delle attività di prevenzione veterinaria attraverso le indicazioni operative di omogeneizzazione fornite alle ASL (coerentemente con il raggiungimento dei loro obiettivi).

Si sottolinea in questa sede l'importanza del principio del coinvolgimento e della comunicazione al consumatore quale fattore determinante nel garantire la trasparenza e il governo complessivi del sistema (si veda a questo proposito il Titolo I).

Il coinvolgimento di tutti i portatori d'interesse (amministrazioni, istituzioni, associazioni e cittadini a vario titolo impegnati nel raggiungimento di comuni obiettivi di salute), risulta pertanto fondamentale per la promozione del ruolo attivo e consapevole degli stessi nel miglioramento del sistema.

Il confronto continuo e il miglioramento del sistema

Il DPV si pone l'obiettivo di avviare nel quadriennio un percorso sperimentale che, partendo dalla raccolta dati nel primo anno, arrivi a identificare le risorse necessarie e, infine, condurre un'attività di confronto continuo in ottica di omogeneizzazione e miglioramento del sistema nel suo complesso (attività prevista per il terzo anno).

In questa prospettiva, si specifica che, una volta raccolti i dati necessari per l'espressione degli indicatori, in base agli ambiti di valutazione, saranno concertati i *benchmark* ai diversi livelli al fine di consentire le opportune valutazioni di appropriatezza e di efficacia.

La definizione dei valori di confronto (*benchmark*) parte dalla valutazione degli indicatori, in particolare di processo, di risultato e d'impatto e saranno definiti annualmente dall'U.O. Regionale tenuto conto del contesto, degli obiettivi da raggiungere e delle risorse disponibili.

Gli obiettivi dell'attività di confronto sono sintetizzati nella Figura 117.

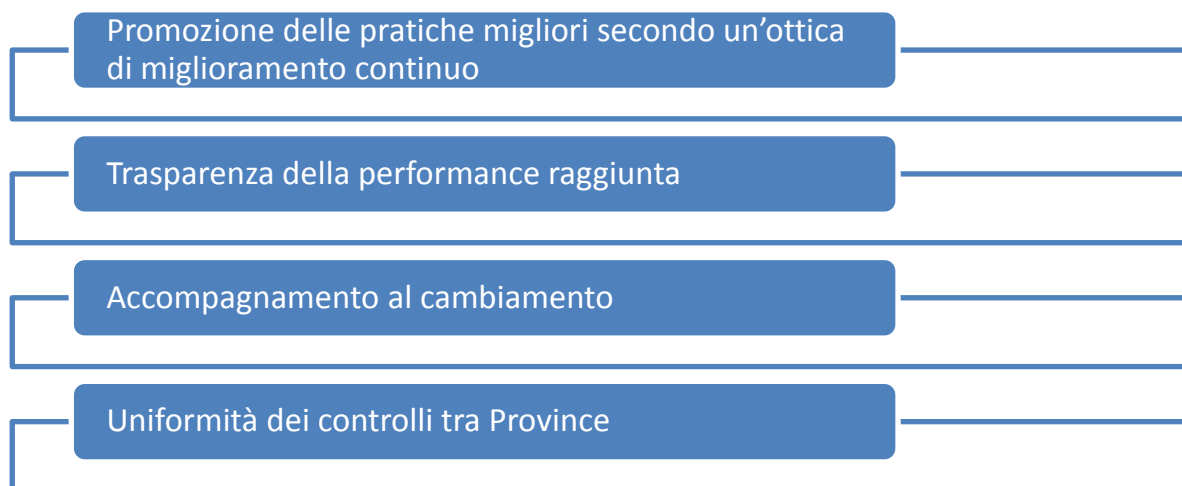


Figura 117: obiettivi dell'attività di confronto.

Sulla base delle indicazioni comuni fornite a tutte le ASL in merito agli indicatori di processo (tempo tipico d'ispezione), la UO Veterinaria intende attivare un processo di confronto per aree omogenee:

1. Sanità animale.
2. Igiene alimenti di origine animale.
3. Igiene allevamenti e delle produzioni zootecniche.

Tale sistema sarà alimentato di anno in anno creando, per ciascun'area, l'infrastruttura di supporto indispensabile per raccogliere le informazioni per supportare il processo di presa di decisioni al fine di creare le premesse per una ottimale e virtuosa allocazione delle risorse, con miglioramenti della *performance* complessiva del sistema.

TITOLO 8

LA STRATEGIA DI COMUNICAZIONE ESTERNA

La comunicazione del Piano

La comunicazione del Piano prevede il coinvolgimento degli operatori economici del settore alimentare, dei consumatori e di tutte le altre parti interessate

Come richiamato nei Titoli precedenti, il presente Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria si basa sul principio del coinvolgimento e della comunicazione ai cittadini e a tutti i portatori d'interesse, quali fattori determinanti nel garantire il governo complessivo del sistema.

La crisi finanziaria ha portato a un periodo di recessione, con conseguenze dirette sul mercato del lavoro, con approfondirsi delle iniquità a livello sociale e a una crisi dei finanziamenti ai servizi sanitari, dovuta a una diminuzione generalizzata delle entrate fiscali. La crisi di *budget* pubblici ha portato i governi a tagli della spesa e, quindi, a politiche di *austerità*. Queste politiche impattano in modo rilevante nell'aumentare le iniquità sociali; hanno ricadute sul welfare, in termini di una riduzione dell'assistenza sociale e delle pensioni; portano a tagli del finanziamento pubblico alla sanità, in termini di prevenzione e servizi assistenziali. Inoltre, la trasformazione del mercato del lavoro, porta a un deterioramento della qualità dell'impiego e a una stagnazione (se non a riduzioni) dei salari, oppure alla perdita del lavoro stesso. Tutti gli elementi sopra descritti, risultano, in misura più o meno diretta, influenzare lo stato di salute degli individui. Agire in maniera anticiclica nella prevenzione è essenziale per salvaguardare lo stato di salute, anche con riferimento alla comunicazione.

La comunicazione delle attività e dei risultati conseguiti dal Sistema veterinario regionale (UO Veterinaria, DPV, IZSLER, Università e altri enti di ricerca in campo veterinario) costituisce infatti uno degli obiettivi prioritari del Piano con la consapevolezza che il miglioramento dell'efficacia delle azioni di prevenzione non può prescindere dal dialogo e dalla comunicazione con tutti i portatori d'interesse del sistema.

Il presente Piano, pertanto, si configura come strumento di governo del sistema sanitario e di comunicazione dei servizi che la Regione assicura ai suoi cittadini attraverso due appuntamenti annuali:

- Il primo, a inizio anno, intende comunicare al settore pubblico e privato gli obiettivi delle politiche regionali (*ex-ante*).
- Il secondo, a chiusura dell'anno, intende rendere conto dei risultati conseguiti nel periodo di riferimento (*ex-post*).

L'attività di misurazione, valutazione e monitoraggio delle azioni e dei risultati conseguiti appare d'importanza strategica al fine della sua attuazione. A tal fine, la U.O. Veterinaria intende avviare un processo di comunicazione che si basa su azioni comunicative e informative tarate in funzione dei vari target di riferimento e si articola su due livelli.

Il primo livello prevede una comunicazione istituzionale rivolta a enti e strutture di sistema quale Regione, Aziende Sanitarie Locali, Istituti Zooprofilattici e Centri di ricerca, con lo scopo di verificare e valutare i risultati. La condivisione di dati e modelli operativi, inoltre, aumenta significativamente i vantaggi offerti a ognuno degli attori coinvolti, e consolida il rapporto di collaborazione tra le parti che costituisce uno degli elementi alla base del Piano (comunicazione delle politiche).

In secondo luogo, saranno previsti incontri con i portatori d'interesse finalizzati a raccogliere le istanze, al fine di inserirle successivamente nel ciclo di programmazione. Nell'ottica della centralità della persona come utente del sistema sanitario, sarà messa in atto un'ulteriore comunicazione dei risultati rivolta verso l'esterno, con lo scopo di informare, ascoltare e coinvolgere i cittadini nelle attività della Pubblica Amministrazione (Figura 118).

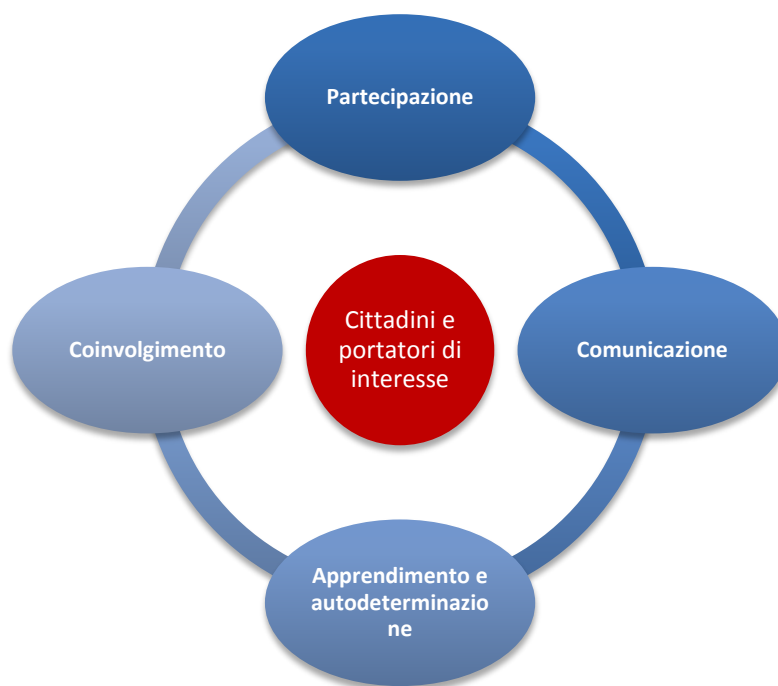


Figura 118: coinvolgimento dei cittadini nelle attività della Pubblica Amministrazione.

Il ruolo strategico dei DPV nel processo di comunicazione

Come richiamato nel Titolo V, la comunicazione costituisce uno degli strumenti di governo dell'U.O. Veterinaria per il raggiungimento degli obiettivi di natura strategica.

Il coordinamento con le associazioni dei consumatori è, infatti, fondamentale sin dal momento della definizione degli obiettivi e delle priorità e la collaborazione con i produttori, singoli o associati, pur nel rispetto dei differenti ruoli, permette di raggiungere risultati importanti in termini di sicurezza e qualità delle produzioni.

A tal proposito si richiama al ruolo strategico delle ASL nel farsi parte attiva nel processo di comunicazione e coinvolgimento dei cittadini e di tutti i portatori d'interesse. Infatti, il pieno coinvolgimento di tutti gli attori della filiera nonché dei consumatori (veri destinatari dell'attività di controllo ufficiale) è possibile solo attraverso l'attività svolta dai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari.

L'U.O. Veterinaria richiede ai Dipartimenti un ruolo attivo nella comunicazione e informazione al cittadino, attraverso l'attuazione (i) di programmi di comunicazione volti a fare conoscere le attività e gli obiettivi in campo veterinario e di sicurezza alimentare nonché i relativi risultati, (ii) di campagne d'informazione in merito alle problematiche emergenti.

Per quanto concerne invece il coinvolgimento delle associazioni maggiormente rappresentative presenti a livello regionale, si richiede ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria l'istituzione di tavoli di confronto al fine di affrontare in modo congiunto i problemi e formulare le risposte più appropriate.

Strumenti del processo di comunicazione

La U.O. Veterinaria, al fine di attuare la strategia comunicativa, individua quali prodotti oggetto della comunicazione:

- Report degli osservatori;
- Relazione annuale sugli audit;
- Risultati della ricerca;
- Erogazione dei LEA, con valutazione dal punto di vista quantitativo e qualitativo;
- Risultati dei singoli Piani operativi;
- Rendicontazione di emergenze/allerta;
- Risultati del controllo di gestione (Dossier sanità);
- Risultati della formazione.

I diversi strumenti di comunicazione saranno definiti in relazione ai destinatari e ai contenuti delle attività di comunicazione.

A livello di sistema, la strategia di comunicazione dell'U.O. Veterinaria sarà attuata attraverso il portale Regionale, con particolare attenzione ai processi legati all'uso dei nuovi media, dove il sempre maggior numero di fruitori apre nuovi scenari di comunicazione, funzionali alla costruzione di una adeguata tessitura divulgativa. La crescita dei processi interattivi online ha fatto della rete un utile strumento integrato di comunicazione e interazione con l'esterno, che può essere impiegato anche per la raccolta di eventuali segnalazioni e suggerimenti.

Si prevedono inoltre eventi e di altre forme di comunicazione per assicurare una adeguata diffusione delle informazioni inerenti gli obiettivi, i criteri e i risultati delle attività svolte.

Come specificato nel Titolo VI, fanno parte della strategia di comunicazione della Regione i Tavoli Tecnici regionali, con l'obiettivo di migliorare l'attività di

comunicazione nei confronti dei cittadini cosicché gli stessi possano esercitare in modo consapevole il diritto di libera scelta.

Attraverso momenti d'incontro e di scambio di dati, esperienze, opinioni, i Tavoli Tecnici permettono il confronto degli attori del Sistema veterinario regionale e di altri soggetti coinvolti, siano essi Associazioni di categoria o singoli operatori, organi della pubblica Amministrazione o Autorità di controllo.

Ai Tavoli Tecnici si affiancano eventi di carattere prevalentemente informativo (convegni, workshop, etc.) che spesso vedono la partecipazione di diverse centinaia di persone, provenienti da tutta la Regione e da altre Regioni che con la Lombardia condividono le problematiche presentate. Sono queste le occasioni per presentare a una platea allargata programmi, problematiche, risultati, ma anche per approfondire i requisiti di più recente attualità, anche in rapporto alle prospettive di sviluppo che dal loro rispetto possono nascere, come nel caso dell'apertura di nuovi mercati o le presentazioni di nuove tecnologie.

A livello locale, si richiede ai Dipartimenti di Prevenzione veterinaria di assicurare la più ampia offerta informativa, adottando strumenti e linguaggi diversificati, al fine di garantire facilità di accesso, nel rispetto delle esigenze informative di ogni portatore d'interesse, in primis il cittadino. A tal fine saranno utilizzati i portali delle singole aziende, ma anche i social network e tutti i nuovi strumenti di telecomunicazione che permettono di gestire i contatti con gli utenti in modo partecipativo e interattivo.

In modo parallelo, s'invitano le singole aziende ad assicurare azioni di monitoraggio costante di tutte le forme di comunicazione al fine di rilevare in modo tempestivo ed efficace le esigenze informative dei cittadini cogliendo le sollecitazioni degli stessi e arricchendo il patrimonio informativo. L'approccio alla comunicazione dovrà essere basato sui principi di diversificazione dei canali di distribuzione dell'informazione, incoraggiando modalità avanzate di accesso ai contenuti ed ai servizi e la personalizzazione rispetto al target.

Si ricorda che quest'approccio è coerente con il concetto di *One Health* per la tutela e la promozione della salute pubblica, con l'interazione tra salute umana e animale. Da questo punto di vista, gli investimenti in prevenzione veterinaria sono uno strumento strategico per la tutela della salute umana, migliorando ad esempio la sicurezza della catena alimentare.

Piano Regionale Integrato
della Sanità Pubblica
Veterinaria
2015-2018

Allegati

ALLEGATO 1

Scorecard generale

SCORECARD GENERALE										
PROBLEMA						SCORE =		549		
Criteri						Punteggio		Coef	Tot	
1	Rilevanza del problema					1	2	3	4	5
1.1	Presenza sul territorio regionale / extraregionale									5
1.2	Frequenza della noxa sul territorio regionale									5
1.3	Numero di specie domestiche fonte di rischio (infezione o contamin. della filiera)									5
1.4	Velocità di diffusione - Infezioni									5
1.5	Velocità di diffusione - Tossici									0
1.6	Velocità di diffusione - Alimenti									0
1.7.A	Infezione – Vettori come reservoir e potenziali fonti di contagio									5
1.7.B	Tossici – Contaminazione da siti geograficamente distanti (piogge)									0
1.7.C	Alimenti – Fonti di rischio ambientali									0
1.8	Specie selvatiche ed aree non antropizzate come fonti di rischio									5
1.9	Potenziale diffusione silente									5
1.10	Variabilità della noxa									5
1.11	Conoscenze scientifiche disponibili.									5
2	Impatto socio-economico					1	2	3	4	5
2.1	Impatto della noxa sulle produzioni nella realtà lombarda					1				
2.2	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo					1				
2.3	Potenziale impatto economico diretto (costi cumulativi inclusi)					1				
2.4	Potenziale impatto economico indiretto (sociale, commerciale, ambientale)					1				
2.5	Potenziale impatto sulla filiera produttiva					1				
3	Impatto sulla salute pubblica					1	2	3	4	5
3.1	Potenziale contagio o intossicazione nell'uomo (zoonosi, alimenti, ambiente)						2			
3.2	Probabilità di contagio						2			
3.3.A	Infezione – Trasmissibilità tra esseri umani						2			
3.3.B	Tossici – Trasmissibilità dall'ambiente									
3.3.C	Alimenti – Tipologia alimenti a rischio									
3.4	Impatto sulla salute umana						2			
3.5	Impatto sulla sicurezza alimentare						2			
3.6	Potenziali rischi legati a biomagnificazione o replicazione post-contaminazione						2			
4	Impatto sugli scambi commerciali					1	2	3	4	5
4.1	Impatto sugli scambi regionali legato alle normative vigenti							3		
4.2	Impatto sugli scambi naz. / comunitari leg. alle norm. vig.							3		
4.3	Impatto sugli scambi internazionali leg. alle normative vig.							3		
4.4	Possibilità di creare aree di sorveglianza / contenere la contaminazione							3		
5	Impatto sulla salute e il benessere animale					1	2	3	4	5
5.1	Impatto sul benessere animale (durata)								4	
5.2	Frequenza di animali sofferenti/feriti/stressati								4	
5.3	Severità / reversibilità della malattia o dell'intossicazione								4	
5.4	Rischi per la salute animale legati alla contaminazione degli alimenti								4	
6	Strumenti di prevenzione e controllo					1	2	3	4	5
6.1	Adeguatezza degli strumenti per la diagnosi / identificazione del contaminante								5	
6.2	Adeguatezza degli strumenti per la prevenzione (in Lombardia)								5	
6.3	Adeguatezza degli strumenti per il controllo (in Lombardia)								5	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
1	Rilevanza del problema	100%	1	100
2	Impatto socio-economico	20%	2	200
3	Impatto sulla salute pubblica	40%	3	300
4	Impatto sugli scambi commerciali	60%	2	200
5	Impatto sulla salute e il benessere animale	69%	1	100
6	Strumenti di prevenzione e controllo	100%	1	100

I punteggi sopra riportati hanno solo un valore dimostrativo non essendo riferiti a uno specifico problema. I coefficienti riportati per il calcolo dello score hanno valore indicativo e potranno essere modificati dalla U.O. Veterinaria della Regione Lombardia quando ritenuto necessario.

Guida interpretativa scorecard generale (regionale)

GUIDA INTERPRETATIVA - NOXAE FONTE DI RISCHIO PER LA SALUTE PUBBLICA E LO SVILUPPO ECONOMICO	
1. Rilevanza del problema	
1.1 Presenza sul territorio regionale / extraregionale.	
1	• <u>Assente</u> .
2	• Presente in <u>UE</u> / Stati confinanti.
3	• Presente in <u>Italia</u> / altre Regioni italiane.
4	• Infezione / intossicazione alimentare presente in <u>Regione Lombardia</u> . Presenza <u>limitata</u> di aree contaminate entro i confini regionali.
5	• Infezione Endemica. Intossicazione alimentare molto diffusa. Aree contaminate diffuse su tutto il territorio regionale.
1.2 Frequenza del problema sul territorio regionale.	
1	• <u>Nessuna</u> .
2	• Sporadica. Ritrovamenti occasionali. Contaminazione chimica in aree limitate al di sotto dei limiti di legge.
3	• Mai determinata / Sconosciuta. Contaminazione chimica diffusa ma al di sotto dei limiti di legge.
4	• Costante. Animali serbatoio, vettori o contaminazioni frequenti degli alimenti. Presenza di aree con contaminazione superiore ai limiti di legge.
5	• Molto elevata. Contaminazioni oltre i limiti di legge ampiamente diffuse nell'ambiente.

1.3 Numero di specie domestiche fonte di rischio (infezione o contaminazione della filiera).	
1	• <u>Non determinato</u> , presumibilmente limitato.
2	• <u>Una</u> sola specie.
3	• <u>Limitato</u> , 2 specie.
4	• <u>Medio</u> , 3 specie.
5	• <u>Alto</u> , 4 specie e oltre.
1.4 Velocità di diffusione - Infezioni.	
1	• <u>Nessuna</u> . Non trasmissibile.
2	• <u>Molto Lenta</u> . Basso livello di trasmissione all'interno dell'allevamento, improbabile tra allevamenti.
3	• <u>Lenta</u> . Trasmissione lenta tra allevamenti con movimentazione di animali.
4	• <u>Media</u> . Trasmissione rapida tra allevamenti con o senza movimentazione di animali.
5	• <u>Alta</u> . Trasmissione rapida tra allevamenti senza movimentazione di animali.
1.5 Velocità di diffusione - Tossici.	
1	• <u>Nessuna</u> . Nessuna capacità di diffusione al di fuori dell'area contaminata.
2	• <u>Molto lenta</u> . Diffusione al di fuori dell'area contaminata poco probabile per la scarsa persistenza ambientale.
3	• <u>Lenta</u> . Diffusione al di fuori dell'area contaminata lenta per le scarse capacità di contaminazione delle acque e dell'atmosfera.
4	• <u>Media</u> . Trasporto e deposizione ad elevata distanza possibile attraverso la contaminazione delle acque. Scarse capacità di contaminazione atmosferica.
5	• <u>Alta</u> . Trasporto e deposizione rapidi anche a grandi distanze attraverso la contaminazione delle acque e dell'atmosfera.
1.6 Velocità di diffusione - Alimenti.	
1	• <u>Nessuno</u> . Rischio assente se non per grave errore o dolo.
2	• <u>Molto basso</u> . Basso livello di contaminazione materie prime solo se problema presente in animali (nessuna contaminazione postuma).
3	• <u>Basso</u> . Possibile solo basso livello di contaminazione delle materie prime.
4	• <u>Medio</u> . Possibile contaminazione materie prime a dosi sufficienti a causare patologia nell'uomo.
5	• <u>Alta</u> . Facile contaminazione materie prime con alte dosi, grave rischio per la salute umana.

1.7.A Infezioni - Vettori come <i>reservoir</i> e potenziali fonti di contagio.	
1	• <u>Nessuna</u> . Non ci sono vettori meccanici o biologici conosciuti.
2	• <u>Basse</u> . Possibile presenza del vettore competente nel Paese, nessuna informazione certa a riguardo.
3	• <u>Medie</u> . Il vettore competente è presente nel Paese ma non è considerato in grado di sopravvivere e trasmettere l'infezione.
4	• <u>Alte</u> . Il vettore competente è presente nel Paese, non è considerato in grado di sopravvivere ma potrebbe trasmettere l'infezione.
5	• <u>Molto alte</u> . Il vettore competente è presente nel Paese, è in grado di sopravvivere e trasmettere l'infezione.
1.7.B Tossici - Contaminazione da siti geograficamente distanti (piogge).	
1	• Nessuna. Nessuna forma possibilità di trasporto in aree distanti attraverso la contaminazione atmosferica.
2	• Bassa. Possibilità di contaminazione atmosferica sconosciuta ma poco probabile.
3	• Media. Composto con scarse capacità di contaminazione atmosferica. Trasporto per via aerogena e deposizione possibili solo entro pochi km.
4	• Alta. Composto con capacità di contaminazione atmosferica. Deposizione ad elevate attraverso la contaminazione atmosferica distanze possibile solo in determinate condizioni.
5	• Molto alta. Composto facilmente volatile con persistenza ambientale elevata e scarsamente influenzato dalle trasformazioni ambientali (ossidazioni, idrolisi, fotolisi, ecc.). Elevate capacità di contaminazione atmosferica e deposizione in aree distanti.
1.7.C Alimenti - Fonti di rischio ambientali.	
1	• <u>Nessuna</u> . L'ambiente non rappresenta una fonte di rischio.
2	• <u>Basse</u> . Possibilità di contaminazione dall'ambiente sconosciuta ma poco probabile.
3	• <u>Medie</u> . Il problema è può essere presente nell'ambiente ma è poco resistente. Contaminazione possibile solo in caso di anomalie climatiche.
4	• <u>Alte</u> . Il problema può essere presente nell'ambiente ma con limitata resistenza. Contaminazione legata alla stagionalità.
5	• <u>Molto alte</u> . Il problema presenta un'elevata resistenza ambientale e la contaminazione è possibile durante tutto l'anno.

1.8 Specie selvatiche e aree non antropizzate come fonte di rischio.

1	• <u>Nessuna</u> . Nessun selvatico serbatoio conosciuto. Nessuna contaminazione in aree non antropizzate.
2	• <u>Minori</u> . Prevalenza in selvatici distanti dal territorio regionale. Contaminazione minima in aree poco accessibili.
3	• <u>Moderate</u> . Presenza di selvatici serbatoio e/o aree con contaminazioni oltre i limiti di legge ma <u>nessun</u> contatto diretto con uomo o animali domestici.
4	• <u>Significative</u> . Presenza di selvatici serbatoio e/o aree con contaminazioni oltre i limiti di legge ma contatto diretto con uomo o animali domestici poco frequente.
5	• <u>Gravi</u> . Presenza di selvatici serbatoio e/o aree con contaminazioni oltre i limiti di legge in costante contatto diretto con uomo o animali domestici.

1.9 Potenziale diffusione silente

1	• <u>Nessuno</u>
2	• <u>Irrilevante</u> . Segni dell'infezione e/o dell'intossicazione facilmente riconoscibili e generalmente in animali controllati.
3	• <u>Basso</u> . Segni dell'infezione e/o dell'intossicazione facilmente riconoscibili ma dipendente dal livello dei controlli.
4	• <u>Moderato</u> . La diagnosi specifica può essere difficoltosa in una o più specie.
5	• <u>Alto</u> . Infezione e/o intossicazione difficilmente identificata prima di un certo periodo di tempo.

1.10 Variabilità del problema.

1	• <u>Irrilevante</u> . Unico tipo, ospite/vettore stabili. Principio attivo unico stabile
2	• <u>Bassa</u> . Pochi tipi, nessuna mutazione, ospite/vettore stabili. Principio attivo relativamente stabile, bassa presenza composti attivi di degradazione
3	• <u>Moderata</u> . Pochi tipi, nessuna mutazione, alta specie-specificità, vettore stabile quando presente. Principio attivo relativamente poco stabile o basso numero di varianti attive, discreta presenza composti attivi di degradazione
4	• <u>Alta</u> . Numerosi tipi o mutazioni, media specie-specificità o vettore-specificità. Principio attivo poco stabile o discreto numero di varianti attive, discreta presenza composti attivi di degradazione
5	• <u>Molto Alta</u> . Numerosi tipi e mutazioni, bassa specie-specificità o vettore-specificità. Principio attivo poco stabile o alto numero di varianti attive, elevata presenza composti attivi di degradazione

1.11 Conoscenze scientifiche disponibili.	
1	• <u>Completa conoscenza</u> delle interazioni ospite-patogeno, dell'immunità umorale e cellulo-mediata. Completa conoscenza delle caratteristiche chimiche e delle interazioni con i sistemi biologici
2	• <u>Conosciuti numerosi aspetti</u> delle interazioni ospite-patogeno. <u>Completa</u> dell'immunità <u>umorale</u> e <u>parziale</u> dell'immunità <u>cellulo-mediata</u> . Buona conoscenza delle caratteristiche chimiche e delle interazioni con i sistemi biologici
3	• <u>Parziale conoscenza</u> delle interazioni ospite-patogeno. <u>Conoscenza parziale</u> dell'immunità <u>umorale</u> e <u>cellulo-mediata</u> . Parziale conoscenza delle caratteristiche chimiche e delle interazioni con i sistemi biologici
4	• <u>Poche conoscenze</u> sulle interazioni ospite-patogeno. <u>Conoscenza parziale</u> soltanto <u>dell'immunità umorale</u> . Incompleta conoscenza delle caratteristiche chimiche e delle interazioni con i sistemi biologici
5	• <u>Nessuna conoscenza</u> delle interazioni ospite-patogeno. Immunologia sconosciuta. Conoscenza <u>molto scarsa</u> delle caratteristiche chimiche e delle interazioni con i sistemi biologici
2. Impatto socio-economico	
2.1 Impatto del problema sulle produzioni nella realtà attuale lombarda.	
1	• <u>Nessuno</u> . Le produzioni non sono interessate.
2	• <u>Molto basso</u> . Alcune perdite produttive ma nessun impatto importante sulle entrate (< 5%).
3	• <u>Basso</u> . Riduzione delle produzioni inferiore al 20%. Possibili riduzioni qualitative dei prodotti.
4	• <u>Medio</u> . Riduzione delle produzioni superiore al 20%. Riduzioni qualitative dei prodotti.
5	• <u>Grave</u> . Riduzione delle produzioni superiore al 50%. Riduzioni qualitative dei prodotti e minacce alla sopravvivenza dell'industria.
2.2 Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo.	
1	• <u>Nessuno</u> . Nessun piano di controllo disponibile.
2	• <u>Irrilevante</u> . Piano di controllo solo a titolo volontario o sorveglianza a campione.
3	• <u>Basso</u> . Piano di controllo obbligatorio per mantenimento indennità (solo monitoraggio).
4	• <u>Medio</u> . Piano di controllo obbligatorio con focolai sporadici (monitoraggio ed estinzione focolaio).
5	• <u>Alto</u> . Piano di controllo obbligatorio con focolai frequenti (patologia diffusa sul territorio).

2.3 Potenziale impatto economico diretto (costi cumulativi inclusi).	
1	• Nessuno. Nessun vincolo sanitario né misura di controllo obbligatoria.
2	• Irrilevante. Vincolo sanitario sulla movimentazione di animali o danno produttivo minimo (< 5%).
3	• Basso. Vincolo sanitario sulla produzione; vaccinazioni e trattamenti o danno produttivo moderato (< 20%).
4	• Medio. Vincolo sanitario sulla produzione; test e macellazione dei capi positivi o danno produttivo elevato (> 20%).
5	• Alto. Vincolo sanitario sulla produzione. <i>Stamping out</i> o eventuale danno produttivo che può mettere a rischio l'industria (>50%).
2.4 Potenziale impatto economico indiretto (sociale, commerciale, ambientale).	
1	• <u>Nessuno</u> . Prodotti normalmente distribuiti; nessun impatto sul turismo e sulla biodiversità.
2	• <u>Irrilevante</u> . Conseguenze minori sulla distribuzione dei prodotti e/o sul turismo e/o sulla biodiversità.
3	• <u>Basso</u> . Prodotti di origine animale reindirizzati a mercati di valore inferiore. Potenziali problemi su e/o turismo biodiversità.
4	• <u>Medio</u> . Temporanea riduzione del prezzo di mercato di meno del 30% del suo valore. Problemi su biodiversità e/o turismo.
5	• <u>Alto</u> . Riduzione superiore al 30% per oltre un mese o divieto della distribuzione a livello nazionale. Gravi problemi su biodiversità e/o turismo.
2.5 Impatto sulla filiera produttiva	
1	• <u>Nessuno</u> . Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale o singolo prodotto al dettaglio.
2	• <u>Minore</u> . Solo a livello di singolo allevamento o stabilimento.
3	• <u>Moderato</u> . A livello di un solo comparto della filiera o di una limitata gamma di prodotti.
4	• <u>Significativo</u> . A livello di più comparti della filiera e su un'ampia gamma di prodotti vietati.
5	• <u>Serio</u> . Divieto/blocco dell'intera filiera a livello regionale.

3. Impatto sulla salute pubblica	
3.1 Potenziale contagio o intossicazione nell'uomo (zoonosi, alimenti, ambiente).	
1	• <u>Nessuno.</u> Nessuna trasmissione possibile.
2	• <u>Irrilevante.</u> Nessun caso di trasmissione agli esseri umani conosciuta o nessuna informazione.
3	• <u>Basso.</u> Trasmissione possibile solo tramite contatto diretto con animali vivi o con aree ad elevato livello di contaminazione.
4	• <u>Medio.</u> Possibile trasmissione o contaminazione attraverso contatto diretto/indiretto, vettori o alimenti.
5	• <u>Alto.</u> Barriere di specie molto basse, possibile trasmissione per via aerogena o dall'ambiente.
3.2 Probabilità di contagio.	
1	• <u>Nessuna.</u> Dimostrata impossibilità di contagio umano tramite animali vivi, prodotti di origine animale, vettori e alimenti.
2	• <u>Estremamente rara.</u> Probabilità inferiore a 1/1.000.000.
3	• <u>Occasionale.</u> Probabilità inferiore a 1/100.000.
4	• <u>Regolare.</u> Probabilità inferiore a 1/10.000.
5	• <u>Frequente.</u> Probabilità superiore a 1/10.000.
3.3.A Infezione - Trasmissibilità tra esseri umani.	
1	• <u>Nessuna.</u> Non trasmissibile.
2	• <u>Irrilevante.</u> Nessuna informazione ma probabilità di trasmissione molto basse.
3	• <u>Bassa.</u> Trasmissione rara tra esseri umani.
4	• <u>Moderata.</u> Trasmissione possibile tramite contatto prolungato ad elevate dosi infettanti.
5	• <u>Rapida.</u> Trasmissione tra esseri umani avviene frequentemente.
3.3.B Tossici - Trasmissibilità dall'ambiente.	
1	• <u>Nessuna</u>
2	• <u>Bassa.</u> Livelli molto bassi di contaminazione ambientale, causa poco probabile di rischio per la salute umana.
3	• <u>Media.</u> Rischi per la salute umana solo in presenza di elevati livelli di contaminazione ambientale.
4	• <u>Alta.</u> Rischi per la salute umana anche in presenza di bassi livelli di contaminazione ambientale. Richiesti presidi e misure precauzionali.
5	• <u>Molto alta.</u> Rischi per la salute umana anche in presenza di bassi livelli di contaminazione ambientale. Presidi e misure precauzionali inesistenti o poco efficaci nel prevenire intossicazioni / avvelenamenti di origine ambientale.

3.3.C Alimenti - Tipologia alimenti a rischio.	
1	• <u>Nessuno</u>
2	• <u>Basso</u> . Interessati dal rischio solo particolare alimenti di una sola categoria di alimenti.
3	• <u>Medio</u> . Rischio limitato una sola categoria di alimenti (es. Prodotti lattiero-caseari) o solo per particolari tipologie di soggetti (es. gestanti).
4	• <u>Alto</u> . Interessate 2 categorie di alimenti.
5	• <u>Molto alto</u> . Interessate 3 o più categorie di alimenti.
3.4 Impatto sulla salute umana	
1	• <u>Nessuno</u> . Esseri umani considerati non suscettibili all'infezione.
2	• <u>Blando</u> . Sintomi lievi e transitori senza effetti duraturi.
3	• <u>Medio</u> . La sintomatologia potrebbe richiedere alcuni giorni di interruzione dell'attività lavorativa (1 settimana) e/o intervento medico.
4	• <u>Serio</u> . I sintomi generalmente richiedono intervento medico, possibili effetti a lungo termine sulla salute (>1 mese). Estremo malessere e dolore. Rari casi fatali.
5	• <u>Alto</u> . Numerosi casi fatali (>5%) e/o effetti permanenti sulla salute.
3.5 Impatto sulla sicurezza alimentare	
1	• <u>Nessuno</u> . Nessuna diffusione con gli alimenti.
2	• <u>Irrilevante</u> . Livelli molto bassi di contaminazione alimentare, causa poco probabile di problemi.
3	• <u>Basso</u> . Bassi livelli di contaminazione alimentare che possono causare patologie se l'organismo / composto è ingerito in grandi quantità.
4	• <u>Medio</u> . Probabilità di diffusione con gli alimenti ma è necessario un elevato numero di organismi/elevate dosi di composto per causare problemi. Richieste misure precauzionali.
5	• <u>Alto</u> . Elevata probabilità di diffusione con gli alimenti, basse dosi infettive / elevata tossicità anche a piccole dosi. Richieste strette misure precauzionali
3.6 Potenziali rischi legati a biomagnificazione o replicazione post-contaminazione	
1	• <u>Nessun rischio</u> di biomagnificazione
2	• <u>Basso rischio</u> di biomagnificazione
3	• <u>Medio rischio</u> di biomagnificazione
4	• <u>Alto rischio</u> di biomagnificazione
5	• <u>Rischio</u> di biomagnificazione <u>molto alto</u>

4. Impatto sugli scambi commerciali	
4.1 Impatto sugli scambi regionali legato alle normative vigenti.	
1	• <u>Nessuno</u> . Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale / alimento.
2	• <u>Minore</u> . Solo a livello di singola struttura (allevamento, mangimificio, stabilimento, ecc.).
3	• <u>Moderato</u> . A livello di zona o di una lista di prodotti vietati.
4	• <u>Significativo</u> . A livello di zona con blocco di più tipologie di prodotti o di diversi livelli della filiera.
5	• <u>Serio</u> . Divieto/blocco a livello regionale.
4.2 Impatto sugli scambi comunitari legato alle normative vigenti.	
1	• <u>Nessuno</u> . Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale / alimento.
2	• <u>Minore</u> . Solo a livello di singola struttura (allevamento, mangimificio, stabilimento, ecc.).
3	• <u>Moderato</u> . A livello di zona o di una lista di prodotti vietati.
4	• <u>Significativo</u> . A livello di zona con blocco di più tipologie di prodotti o di diversi livelli della filiera.
5	• <u>Serio</u> . Divieto/blocco a livello nazionale.
4.3 Impatto sugli scambi internazionali legato alle regolamentazioni esistenti.	
1	• <u>Nessuno</u> . Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale / alimento
2	• <u>Minore</u> . Solo a livello di singola struttura (allevamento, mangimificio, stabilimento, ecc.). Limitazioni legate a leggi nazionali di pochi Paesi.
3	• <u>Moderato</u> . A livello di zona o di una lista di prodotti, non c'è perdita di indennità ufficiali. Limitazioni legate a leggi nazionali di molti Paesi.
4	• <u>Significativo</u> . Blocco della zona, perdita di indennità ufficiali, recupero dell'indennità in tempi brevi.
5	• <u>Serio</u> . Possibile blocco/divieto a livello nazionale, indennità difficile da recuperare.
4.4 Possibilità di creare aree di sorveglianza / contenere la contaminazione.	
1	• <u>Alta</u> . Sorveglianza possibile a livello di allevamento.
2	• <u>Moderata</u> . Sorveglianza possibile entro 1-10 Km.
3	• <u>Bassa</u> . Sorveglianza possibile ma oltre i 10km.
4	• <u>Molto Basso</u> . Sorveglianza usando ampi confini amministrativi.
5	• <u>Nessuna</u> . Solo compartimenti.

5. Salute e benessere animale	
5.1 Impatto sul benessere animale (durata).	
1	• <u>Nessuno.</u> Nessun impatto.
2	• <u>Transitorio.</u> Inferiore a 48 ore.
3	• <u>Breve termine.</u> 48 ore - 14 giorni.
4	• <u>Medio termine.</u> 15 giorni - 24 mesi.
5	• <u>Permanente.</u> Oltre 24 mesi
5.2 Frequenza di animali sofferenti/feriti/stressati a causa della patologia.	
1	• <u>Nessuna.</u> Nessun animale colpito.
2	• <u>Molto bassa.</u> <5% di animali gravemente sofferenti.
3	• <u>Bassa.</u> 6-20% di animali gravemente sofferenti.
4	• <u>Media.</u> 21-50% di animali gravemente sofferenti.
5	• <u>Elevata.</u> >50 % di animali gravemente sofferenti.
5.3 Severità e reversibilità della malattia o dell'intossicazione.	
1	• <u>Asintomatica</u>
2	• <u>Forme cliniche lievi</u> , autolimitanti o che necessitano di un interventi terapeutici minimi.
3	• <u>Forme cliniche moderate</u> che si risolvono tramite intervento terapeutico.
4	• <u>Forme cliniche gravi</u> con possibile scarsa risposta al trattamento e conseguenti danni permanenti.
5	• <u>Forme cliniche gravi</u> causa di danni permanenti che <u>non rispondono ad alcun trattamento</u>
5.4 Rischi per la salute animale legati alla contaminazione degli alimenti.	
1	• <u>Nessuno.</u> Rischio assente se non per grave errore o dolo.
2	• <u>Molto basso.</u> Rischio per la salute animale lieve e poco probabile anche se il problema è presente in elevate quantità in materie prime o alimenti destinati agli animali.
3	• <u>Basso.</u> Rischi per la salute animale solo se il problema è presente in elevate quantità in materie prime o alimenti.
4	• <u>Medio.</u> Rischi per la salute animale se il problema è presente materie prime o alimenti. Richiesti trattamenti o limitazioni nell'uso degli alimenti.
5	• <u>Alta.</u> Gravi per la salute animale anche con se il problema è presente materie prime o alimenti in piccole dosi. Bando e distruzione degli alimenti contaminati.

6. Strumenti di controllo	
6.1 Adeguatezza degli strumenti per la diagnosi/identificazione del contaminante.	
1	• <u>Molto elevata</u>
2	• <u>Elevata</u>
3	• <u>Moderata</u>
4	• <u>Bassa</u>
5	• <u>Nessuna</u>
6.2 Adeguatezza degli strumenti per la prevenzione (presenti in Lombardia).	
1	• <u>Molto elevata</u>
2	• <u>Elevata</u>
3	• <u>Moderata</u>
4	• <u>Bassa</u>
5	• <u>Nessuna</u>
6.3 Adeguatezza degli strumenti per il controllo (presenti in Lombardia).	
1	• <u>Molto elevata</u>
2	• <u>Elevata</u>
3	• <u>Moderata</u>
4	• <u>Bassa</u>
5	• <u>Nessuna</u>

ALLEGATO 2

Obiettivi strategici

ATTIVITÀ: Mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza degli alimenti

Descrizione	L'efficacia, l'appropriatezza, l'omogeneità e la trasparenza dei controlli ufficiali possono essere assicurati attraverso • L'adozione e applicazione di procedure di controllo standard che includano, tra l'altro, criteri omogenei per la definizione del livello di rischio delle attività da sottoporre a controllo • Un sistema di formazione continua in grado di assicurare che tutti i soggetto coinvolti nelle attività di controllo conoscano i criteri legali e le procedure adottate per l'esecuzione dei controlli • La conduzione di verifiche interne che, a cascata, assicurino il rispetto delle procedure di cui sopra da parte di tutti i soggetto coinvolti nelle attività di controllo e il monitoraggio del raggiungimento degli obiettivi stabiliti • Un sistema di registrazione dei controlli svolti e dei relativi risultati che, pur con i limiti imposti dalle necessità imposte dalla stessa attività di controllo ufficiale, risulti accessibile alla consultazione dei soggetti interessati
--------------------	---

Dettagli dell'attività

Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	I criteri di categorizzazione del rischio al fine della definizione della pressione dei controlli sugli stabilimenti sono quelli definiti dai documenti regionali, eventualmente adattati per tenere conto della realtà locale, nel qual caso ne dovrà essere esplicitato il razionale
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	La frequenza dei controlli, laddove non definita nei documenti regionali, nazionali o comunitari, è stabilita nell'ambito dei documenti di programmazione locale sulla base della categorizzazione del rischio degli stabilimenti da sottoporre a controllo. La frequenza delle verifiche interne è fissata in modo da assicurare che, tenendo conto del modello organizzativo adottato a livello locale, tutte le unità organizzative siano sottoposte a controllo nell'ambito della vigenza del piano e tutti gli operatori addetti al controllo ufficiale lo siano in un congruo ambito temporale definito nell'ambito del piano della programmazione locale

ATTIVITÀ: Mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza degli alimenti	
Luogo e momento del controllo	Come da piano integrato dei controlli redatto a livello locale
Metodi e tecniche	Audit, ispezione, campionamento e analisi. L'attività di supervisione è condotta mediante un approccio di audit
Modalità rendicontazione e feedback	Sistema informativo regionale (SIVI) e applicativi nazionali, ove previsti, secondo le modalità riportate nel piano
Criteri di verifica	• Adozione e applicazione di procedure operative standard e di istruzioni operative per la programmazione, conduzione e verifica delle attività di controllo ufficiale in linea con quanto indicato nei dispositivi regionali • Predisposizione di un piano della formazione che parta dall'analisi dei fabbisogni a livello locale e sia coerente con gli obiettivi di Sanità Pubblica veterinaria stabiliti dal Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria e con quelli eventualmente stabiliti a livello locale • Predisposizione e attuazione di un piano di audit interni che assicuri, come minimo, nell'ambito della valenza del piano, la verifica di tutte le strutture organizzative presenti a livello territoriale e, se del caso, l'adozione delle pertinenti azioni correttive quando vengano osservati scostamenti rispetto agli obiettivi stabiliti • Alimentazione del sistema regionale di registrazione dei controlli ufficiali secondo quanto disposto
Laboratorio	
IZSLER	Laboratori delle sezioni del territorio nazionale

ATTIVITÀ: Garantire l'applicazione puntuale e omogenea delle misure di controllo	
Descrizione	L'attività prevede la pianificazione, esecuzione, monitoraggio e rendicontazione dell'attività di controllo: • negli impianti di produzione e commercializzazione di alimenti e farmaci veterinari • negli allevamenti o altri concentramenti di animali • durante il trasporto degli animali su strada, sulle vie navigabili • in corrispondenza dei punti di arrivo, diversi degli allevamenti. • nei macelli
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	I criteri di categorizzazione del rischio al fine della definizione della pressione dei controlli sono quelli definiti dai documenti regionali, adattati per tenere conto della realtà locale.
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	La pianificazione dell'attività di controllo e la loro frequenza sono basati su criteri di priorità identificati a livello regionale e sul livello di rischio degli allevamenti
Luogo e momento del controllo	Stabilimenti di produzione, grossisti, farmacisti, allevamenti e trasportatori e stabilimenti di macellazione
Metodi e tecniche	Ispezioni e audit
Modalità rendicontazione e feedback	
Criteri di verifica	Normativa e linee guida

ATTIVITÀ: Tracciabilità dell'impiego del farmaco veterinario	
Descrizione	Implementazione della Banca dati sul farmaco veterinario in Regione Lombardia che preveda la gestione dei dati tra il Sistema Nazionale e quello Regionale al fine consentire alle autorità competenti: • di verificare la conformità alla normativa vigente della commercializzazione e utilizzo del farmaco • stabilire i consumi nelle varie filiere produttive
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	La tracciabilità del farmaco veterinario richiede sistemi informatici locali interoperabili con l'applicativo del Ministero della Salute. A tal fine il Ministero della Salute e Regione Lombardia, di concerto con l'IZSLER definiranno un sistema informatico in grado di: • acquisire una serie di indicatori utili ai fini della programmazione regionale • rendicontare i dati di attività come richiesto dal Ministero della Salute, in adempimento all'obbligo di mantenere l'erogazione dei Livelli essenziali di assistenza (LEA) • permettere alle AC l'utilizzo di indicatori di prestazione per monitorare lo svolgimento delle attività di farmacovigilanza • consentire alle AC di verificare la conformità per quanto riguarda tutti gli aspetti del sistema di tracciabilità e rintracciabilità del farmaco In questa prospettiva Regione Lombardia coinvolgerà, nella fase sperimentale, i portatori di interesse (titolari dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei farmaci, Liberi Professionisti etc.) potenzialmente interessati ad utilizzare il nuovo "sistema informatico interoperabile" al fine di assolvere agli obblighi previsti dalla legislazione vigente (D.Lgs. n. 193/06).

ATTIVITÀ: Tracciabilità dell'impiego del farmaco veterinario	
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Azioni specifiche • Coinvolgimento grossisti farmaci veterinari tramite adesione; • Elaborazione di procedure di semplificazione per i grossisti aderenti al progetto; • Trasmissione del dato caricato nell'applicativo del Ministero ad un sistema informatico dell'IZS di Brescia in via di sviluppo per renderlo poi disponibile in visualizzazione ai DPV; • Acquisizione per singolo allevamento del seguente set di dati: data transazione, n° documento commerciale, identificazione del medico veterinario, identificazione della specialità/mangime medicato per AIC e denominazione. Tali informazioni devono rimanere registrate e disponibili. Eventuali query verranno definite ed elaborate per valutare i consumi di principi attivi per allevamento e/o area geografica; • Integrazione con il Sistema Informativo veterinario Regionale.
Luogo e momento del controllo	Grossisti di farmaci veterinari e allevamenti zootecnici
Metodi e tecniche	Analisi dei dati mediante link specifici che permettano di focalizzare i flussi di medicinali tra grossisti e allevamenti in modo di definire puntualmente i controlli in entrambi i settori
Modalità rendicontazione e feedback	Verifica periodica dei dati inseriti e del loro relativo scarico
Modalità verifica	Tramite sistema informativo
Laboratorio	
IZSLER	Implementazione del sistema informativo

ATTIVITÀ: Riduzione della prevalenza di *Salmonella* nei prodotti alimentari di OA

Descrizione	- Definizione della “base line” a livello regionale per quanto riguarda la presenza di <i>Salmonella</i> spp. lungo tutta la filiera suinicola attraverso il monitoraggio della prevalenza di <i>Salmonella</i> spp.: • negli allevamenti di suini • nei mangimi • al macello • nei prodotti finiti destinati alla commercializzazione - Tipizzazione degli isolati - Definizione del profilo di antibiotico resistenza degli isolati - Analisi dei fattori che favoriscono la diffusione di <i>Salmonelle</i> lungo la filiera
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	La raccolta dei dati è funzionale alla valutazione del livello di rischio dei diversi anelli della filiera e dell'individuazione dei passaggi a livello dei quali è maggiore il rischio di contaminazione come pure la possibilità di intervento al fine del suo contenimento
Frequenza (o criteri per stabilire la frequenza)	Le frequenze di campionamento e analisi in rapporto ai diversi anelli della filiera sono definiti nello specifico piano annuale
Luogo e momento del controllo	Sono definiti nello specifico piano annuale
Metodi e tecniche	Le modalità di campionamento sono definiti nello specifico piano annuale. I metodi di analisi sono quelli definiti dal Reg. (CE) n. 2073, laddove applicabile. Negli altri casi sono impiegate metodiche analitiche validate e accreditate
Modalità di rendicontazione e feedback	Registrazione in SIVI
Criteri di verifica	Rispetto del piano di campionamento
LABORATORIO	
IZSLER	Rete delle sezioni territoriali dell'IZSLER

ATTIVITA': Riduzione della prevalenza di E. coli VTEC nei formaggi a latte crudo

Descrizione	Il piano prevede il prelievo di campioni di cagliate ottenuti dalla lavorazione di latte crudo dopo l'estrazione dalla caldaia; con le seguenti modalità: • Ripetizione dei controlli negli stabilimenti dove nel corso del 2014 sono state rilevate non conformità • Programmazione nel corso del triennio dei controlli in tutti gli stabilimenti dove vengono prodotti formaggi a base di latte crudo Contestualmente alla attività di campionamento verranno raccolti i dati relativi ai flussi di produzione e alle caratteristiche dei prodotti a base di latte e verificati gli aspetti ritenuti più significativi al fine di adottare linee guida omogenee sul territorio, a supporto delle piccole realtà produttive
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	In regione Lombardia sono attive più 1000 stabilimenti di produzione di prodotti a base di latte crudo, il pericolo Coli VTC è emerso nel corso degli ultimi anni ed è necessario acquisire tutte le informazioni utili sia per definizione del reale rischio per il consumatore dei prodotti a partire da latte crudo che per la tutela delle produzioni di nicchia che risultano avere un rilevante impatto economico soprattutto in aree marginali.
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Regione Lombardia coordinamento dell'attività DPV: individuazione degli stabilimenti di produzione coinvolti, sopralluoghi presso gli stabilimenti per gli accertamenti descritti in collaborazione con IZS. Esecuzione dei campioni previsti. Raccolta processi e trasferimento dei dati a IZSLER. Registrazione dei dati di controllo in SIVI. IZSLER: sopralluoghi congiunti presso gli stabilimenti, esecuzione microbiologiche e molecolari, e elaborazione dei dati, azione dei dati in Ars-alimentaria, elaborazione analisi del rischio. OEVR: elaborazione statistica dei dati registrati in SIVI.
Luogo e momento del controllo	Allevamenti zootecnici produzione latte e stabilimenti di trasformazione latte
Metodi e tecniche	Controlli igienico sanitari sulla produzione primaria e supporto da parte del laboratorio
Modalità rendicontazione e feedback	Relazioni e report nel rispetto del cronoprogramma definito in ambito di programmazione aziendale.
Modalità verifica	Attività successive
Laboratorio	
IZSLER	Azione di supporto alla realizzazione del programma specifico

ATTIVITA': Riduzione della prevalenza di *Listeria monocytogenes* in taluni prodotti DOP

Descrizione	La gestione del controllo della <i>L. monocytogenes</i> nei prodotti a base di latte è soprattutto improntata sul controllo dei prodotti finiti tramite campionamenti ed analisi. L'applicazione delle linee guida comporterà l'adozione negli stabilimenti di procedure di monitoraggio sia a livello ambientale che sulle superfici a contatto con gli alimenti in modo tale da identificare la presenza del patogeno prima della successiva contaminazione dei prodotti alimentari.
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	La <i>L. monocytogenes</i> rappresenta un pericolo legato al consumo di formaggi le cui caratteristiche intrinseche favoriscono la crescita del germe. Al fine di tutelare la sicurezza alimentare e garantire il libero commercio è necessario che le linee guida siano conosciute da tutti gli stabilimenti e vengano adottate per rendere più efficaci i sistemi di autocontrollo adottati
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Azioni specifiche • Presentazione delle linee guida agli operatori del settore alimentare; • Verifica delle procedure di autocontrollo adottate nei confronti della listeria m. • Applicazione delle procedure negli stabilimenti dove vengono prodotti maggiormente a rischio di contaminazione; • Adozione dei provvedimenti previsti in esito agli esiti riscontrati; • Raccolta dei dati e loro rielaborazione per una eventuale implementazione delle stesse.
Luogo e momento del controllo	Stabilimenti di produzione taleggio e gorgonzola
Metodi e tecniche	Ispezioni, audit e piani di campionamento
Modalità rendicontazione e feedback	Verifica semestrale dell'attività svolta
Modalità verifica	Analisi dei dati
Laboratorio	
IZSLER	Effettua gli esami sui campioni prelevati dalle ASL nell'ambito di un apposito piano di sorveglianza e, in caso di richiesta effettua ispezioni volte a meglio identificare le cause del ripetersi di contaminazione da <i>L. monocytogenes</i>

ATTIVITÀ: Monitoraggio in alimenti di origine animale dei contaminanti ambientali	
Descrizione	- Monitoraggio di alimenti di origine animale finalizzato al riscontro di contaminanti ambientali, con particolare riferimento a PCB/Diossine, metalli pesanti, IPA, DDT, HCB, ritardanti di fiamma bromati in: • fauna ittica presente nei corpi idrici lacustri e fluviali; • uova, latte vaccino e ovicaprino e altre matrici di origine animale - Gestione dei casi riscontrati in coerenza con le normative vigenti e con le indicazioni regionali
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Gli interventi saranno condotti in aree identificate a rischio sulla base di informazioni acquisite durante precedenti attività di monitoraggio
Frequenza (o criteri per stabilire la frequenza)	le frequenze di campionamento e analisi in rapporto sono definiti nello specifico piano annuale
Luogo e momento del controllo	sono definiti nello specifico piano annuale
Metodi e tecniche	Le modalità di campionamento e di gestione delle non conformità riscontrate sono definiti nello specifico piano annuale e nelle disposizioni emanate dalla UO Veterinaria
Modalità di rendicontazione e feedback	Registrazione dati in SINVSA e altri applicativi informatizzati
Criteri di verifica	Rispetto del piano di campionamento e gestione delle non conformità coerenti con le linee guida regionali
LABORATORIO	
IZSLER	Rete delle sezioni territoriali dell'IZSLER e Università degli Studi di Milano

ATTIVITÀ: Definizione di misure di flessibilità applicabili nel rispetto degli obiettivi di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali

Descrizione	• Ricognizione dei bisogni/necessità di misure di flessibilità (adattamenti dei requisiti, deroghe ai requisiti) rilevate a livello territoriale mediante valutazione dei riscontri in sede di controllo ufficiale, • confronti con i rappresentanti degli operatori, analisi del contesto territoriale (difficoltà logistiche, produzioni e/o prodotti tipiche/tradizionali, flussi commerciali, ecc.) • Descrizione dei requisiti che, tenuto conto dei riscontri a livello territoriale, si ritiene necessario adattare (nel caso di metodi tradizionali di produzione, di allevamenti/ stabilimenti posti in aree soggette a vincoli logistici, di allevamenti/stabilimenti di piccole dimensioni e caratterizzati da bassi volumi produttivi) o ai quali si chiede di derogare (prodotti tradizionali) • Descrizione, per ciascuna misura di flessibilità proposta, degli stabilimenti e dei prodotti interessati a livello del territorio di competenza • Esposizione delle motivazioni che giustificano l'adozione delle misure di flessibilità proposte e documentazione dell'impatto di tali misure sul raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dalla Legge alimentare. Tale documentazione può essere elaborata anche di concerto e con il supporto di istituti e laboratori di ricerca, produttori singoli o associati, altri enti o istituzioni. • Trasmissione della documentazione di cui sopra alla UO Veterinaria regionale per il completamento dell'iter a livello nazionale e comunitario • Adozione dei margini di flessibilità stabiliti a livello nazionale in sede di controllo ufficiale
--------------------	--

Dettagli dell'attività

Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	I criteri sulla cui base deve essere definito il livello di rischio non differiscono sostanzialmente da quelli stabiliti per la generalità degli altri stabilimenti, anche alla luce della valutazione di impatto che costituisce parte essenziale dell'iter previsto per l'adozione delle misure di flessibilità
Luogo e momento del controllo	Come da piano integrato dei controlli redatto a livello locale

ATTIVITÀ: Definizione di misure di flessibilità applicabili nel rispetto degli obiettivi di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali

Metodi e tecniche	Come da piano integrato dei controlli redatto a livello locale
Modalità rendicontazione e feedback	Trasmissione delle proposte di adozione delle misure di flessibilità secondo le procedure regionali. Registrazione dei controlli ufficiali nel sistema informativo regionale (SIVI)
Criteri di verifica	• Redazione di un rapporto che descriva i bisogni/necessità rilevate a livello territoriale con l'indicazione delle possibili misure di flessibilità applicabili, l'indicazione degli stabilimenti, delle produzioni e dei prodotti ai quali tali misure possono essere applicate • Predisposizione, per ciascuna misura proposta, di un fascicolo che contenga le ragioni per l'adozione della misura e un'analisi del possibile impatto sul raggiungimento degli obiettivi della legge alimentare • Trasmissione delle richieste a regione Lombardia, UO Veterinaria, nelle forme definite • Documentazione nei report dei controlli ufficiali condotti su stabilimenti ai quali siano stati concessi ambiti di flessibilità della verifica della sussistenza delle condizioni in base alle quali sono stati concessi tali margini di flessibilità

ATTIVITA': Supporto all'internalizzazione delle imprese del settore alimentare

- | | |
|--------------------|---|
| Descrizione | <ul style="list-style-type: none"> • Raccolta, elaborazione e diffusione, anche in collaborazione con le pertinenti associazioni di categoria, dei requisiti igienico sanitari e degli altri criteri stabiliti dai Paesi di destino il cui rispetto rappresenta condizione imprescindibile per l'esportazione delle derrate agricole, alimentari e animali • Programmazione e attuazione dei controlli ufficiali nel rispetto di quanto stabilito dal Paese di destinazione delle derrate agricole, alimentari e animali • Raccolta e valutazione delle informazioni necessarie alla sottoscrizione dei certificati sanitari di esportazione e delle altre attestazioni sanitarie necessarie al fine dell'esportazione delle derrate agricole, alimentari e animali verso paesi terzi, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa • Raccolta ed elaborazione dei dati inerenti le attività di esportazione al fine di fornire ai decisori politici e alle imprese gli elementi sui quali basare le proprie strategie per quanto riguarda l'accesso e il presidio dei mercati dei Paesi terzi |
|--------------------|---|

Dettagli dell'attività

- | | |
|--|--|
| Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio | <p>I criteri di categorizzazione del rischio degli stabilimenti e delle attività di cui la presente piano, in generale non differiscono in modo significativo da quanto disposto per gli altri stabilimenti e attività. Nel caso in cui l'osservanza dei criteri legali di un Paese terzo imponesse l'esecuzione di controlli aggiuntivi rispetto a quanto programmato in base alle indicazioni comunitarie, nazionali o regionali, questo non modifica il livello di rischio attribuito allo stabilimento in quanto tali attività dovrebbero essere considerate come vincolate.</p> |
|--|--|

ATTIVITA': Piano AUJESZKY	
Descrizione	L'attività di controllo nei confronti della malattia di Aujeszky è finalizzata a: • ridurre la prevalenza dell'infezione • conoscere lo stato sanitario degli allevamenti • verificare la corretta attuazione dei programmi vaccinali • accreditare tutti gli allevamenti suini
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Gli allevamenti con programmi vaccinali non correttamente attuati e quelli a stato sanitario sconosciuto rappresentano un rischio epidemiologico per l'intera filiera suinicola
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	La pressione dei controlli sanitari è differenziata in relazione alla tipologia di allevamento e allo stato sanitario acquisito.
Luogo e momento del controllo	In allevamento/macello: controlli per il mantenimento o rilascio qualifiche sanitarie e verifica corretta attuazione piano vaccinale
Metodi e tecniche	Ispezione, campionamento e analisi
Modalità rendicontazione e feedback	Registrazione dell'attività svolta e delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi regionali e/o nazionali
Criteri di verifica	Riduzione della prevalenza dell'infezione Allevamenti accreditati registrati in BDR/BDN
Laboratorio	
IZSLER	Esecuzione delle analisi sui campioni

ATTIVITA': Piano PARATUBERCOLOSI BOVINA	
Descrizione	L'attività di controllo e certificazione nei confronti della Paratubercolosi è finalizzata a: • l'adozione dei provvedimenti conseguenti alla segnalazione obbligatoria dei casi clinici di Paratubercolosi; • prevenire e limitare la diffusione del <i>Mycobacterium avium</i> subsp. <i>paratuberculosis</i> fornendo agli allevatori strumenti idonei • rilasciare le <i>attestazioni</i> sanitarie (certificazioni) degli allevamenti, ai fini del commercio del latte e dei prodotti derivati; • classificare gli <i>allevamenti</i> bovini da latte in relazione alle garanzie che offrono rispetto alla presenza dell'infezione • monitorare la <i>diffusione</i> dell'infezione nel patrimonio bovino della Lombardia
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	• Tanto più sono elevati i livelli sanitari degli allevamenti, maggiori sono le garanzie <i>rispetto</i> al rischio della presenza dell'infezione.
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	La pressione dei controlli <i>sanitari</i> è differenziata in relazione allo stato sanitario acquisito dall'allevamento
Luogo e momento del controllo	In allevamento: controlli <i>annuali</i> per il mantenimento/rilascio livelli sanitari. In allevamento e macello: <i>controlli</i> per approfondimenti diagnostici, in caso di sospetto clinico
Metodi e tecniche	Ispezione, campionamento e analisi
Modalità rendicontazione e feedback	Registrazione dell'attività svolta e delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi regionali e/o nazionali
Criteri di verifica	• Azioni conseguenti alla segnalazione di casi clinici di Paratubercolosi; • Attività di formazione rivolta agli allevatori • Attestazioni sanitarie (certificazioni) rilasciate • Correttezza, completezza, tempestività delle registrazioni presenti nei sistemi informativi regionali e/o nazionali
Laboratorio	
IZSLER	Esecuzione delle analisi sui campioni

ATTIVITA': Piano per la creazione di nuclei di selezione genetica per la resistenza alla Scrapie

modalità rendicontazione e feedback	Relazione di attività; nuclei di selezione
modalità verifica	Incremento numero di capi semi resistenti e resistenti
Laboratorio	
IZSLER	Analisi di genotipizzazione
Descrizione	Il progetto prevede la creazione di nuclei di selezione alimentati in via prioritaria da allevamenti aderenti al piano di selezione genetica, nei quali effettuare selezione in linea maschile e femminile attraverso schemi di selezione mirati che tengano conto degli aspetti morfologico produttivi
Dettagli dell'attività	
Popolazione interessata	Il progetto coinvolge progressivamente, su base di adesione volontaria: • allevamenti aderenti al piano di selezione genetica • allevamenti con riproduttori resistenti, in esito dell'attività di monitoraggio obbligatorio condotta ai sensi del DDUO n.6306 del 16 luglio 2012
Azioni	• Individuazione degli allevamenti per la creazione dei nuclei di selezione • predisposizione degli schemi di selezione • attività formativa/divulgativa • test di genotipizzazione
Modalità di selezione	Le modalità di selezione verranno individuate dai DPV, in accordo con l'allevatore, per tramite dei veterinari responsabili del Piano di selezione genetica, individuati con DDUO n.6306 del 16 luglio 2012. IZSLER e Istituto Spallanzani avranno ruolo di organi tecnico scientifici consultivi per la definizione dello schema di selezione.
metodi e tecniche	• assistenza tecnica (supporto operativo per la gestione dei capi e dei campioni; consulenza scientifica per la pianificazione e gestione dello schema di selezione allo scopo di selezionare capi resistenti con caratteristiche morfologiche, produttive e riproduttive soddisfacenti) • selezione in linea maschile e femminile (test di genotipizzazione) • attività di formazione

ATTIVITA': Piano di controllo sulla "sperimentazione animale"	
Descrizione	Verifica del rispetto delle disposizioni normative vigenti sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.
Dettagli dell'attività	
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Il piano prevede almeno un controllo annuale per tutti gli stabilimenti. Gli stabilimenti che utilizzano cani, gatti e primati non umani saranno sottoposti a controllo almeno 2 volte l'anno.
Luogo e momento del controllo	Stabilimenti di allevamento, di fornitura e di utilizzazione autorizzati ai sensi del D.Lgs. 26/2014.
Metodi e tecniche	Pianificazione dell'attività di controllo Inserimento o aggiornamento in SIVI degli stabilimenti di allevamento, di fornitura e di utilizzazione autorizzati ai sensi del D.Lgs. 26/2014. Esecuzione del controllo con verbalizzazione e adozione degli eventuali provvedimenti Inserimento in SIVI del controllo eseguito
Modalità rendicontazione e feedback	Utilizzo di SIVI
Modalità verifica	Controlli programmati/controlli effettuati

ATTIVITÀ: Piano regionale triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione

Descrizione	Tale obiettivo sarà realizzato mediante un insieme di azioni riconducibili alle seguenti aree di intervento: Educazione sanitaria e zoofila • Educazione formale: progetti scolastici finalizzati all'educazione al rispetto degli animali • Educazione informale: progetti di educazione rivolti ai cittadini per divulgare e conoscere le regole di una corretta convivenza con gli animali • Educazione non-formale: progetti formativi rivolti a tutti gli operatori che lavorano o hanno comunque contatto con gli animali d'affezione Controllo demografico della popolazione animale Progetti di sterilizzazione per tre differenti categorie: cani ricoverati nei canili, gatti delle colonie feline e cani e gatti di proprietà, i cui proprietari siano indigenti Prevenzione del randagismo • Attivazione di specifiche funzionalità dell'Anagrafe degli Animali d'Affezione (AAA) • Progetti che possano incrementare l'identificazione dei cani e le iscrizioni in AAA • Adeguamento strutturale e/o strumentale (attrezzature) degli ambulatori delle ASL nei quali vengono svolti i compiti istituzionali previsti dalla normativa • Cofinanziamento di progetti proposti dai Comuni per la gestione del ricovero dei gatti
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	• Analisi del contesto territoriale con una descrizione della domanda effettiva cui si vuole rispondere, la relativa evidenza della capacità del progetto di soddisfare tale domanda e i risultati attesi • Progetti previsti per ogni area d'intervento, comprensivi di dati numerici delle esperienze realizzate negli ultimi 3 anni in quello specifico settore, con il relativo programma cronologico del triennio 2015-2017 (priorità) • Modalità di coinvolgimento degli enti locali, delle associazioni di volontariato e di altri eventuali soggetti partecipanti

ATTIVITÀ: Piano regionale triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Come da progetto triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione redatto a livello locale
Luogo e momento del controllo	Come da progetto triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione redatto a livello locale
Metodi e tecniche	Educazione sanitaria e zoofila • percorsi curriculari ed integrativi di tipo educativo ed informativo, prioritariamente utilizzando la rete Scuole che Promuovono Salute • supporti editoriali e internet, diffusione di materiale informativo, predisposizione di filmati, etc • organizzazione e svolgimento di corsi di formazione specifici Controllo demografico della popolazione animale Attività chirurgica espletata da: veterinari AASSLL, veterinari Libero Professionisti e altre modalità ritenute opportune ed efficaci. Prevenzione del randagismo • Attivazione di iniziative proposte dagli UDA, aumento dell'offerta di sedute di microchippatura, etc. • Attivazione di un servizio accessibile a tutti per facilitare il ritrovamento di un cane/gatto smarrito e promuovere l'adozione degli animali presenti nelle strutture di ricovero; attivare la ricerca del proprietario di un cane ritrovato tramite il "sistema SMS". • Attrezzare/ristrutturare gli ambulatori ASL • Cofinanziamento di progetti gattili/oasi feline
Modalità rendicontazione e feedback	Rendicontazione e revisione intermedia alla fine del secondo anno
Criteri di verifica	Come da "Piano regionale triennale degli interventi di educazione sanitaria e zoofila, di controllo demografico della popolazione animale e di prevenzione del randagismo 2015 - 2017"

ATTIVITÀ: Piano di monitoraggio delle Macellazioni Speciale di Urgenza (MSU) e dell'abbattimento delle bovine a fine carriera in allevamento

Descrizione	I Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria sono sollecitati a promuovere ogni intervento, da individuare in funzione del proprio contesto territoriale e della propria struttura organizzativa, finalizzato ad incrementare la percentuale di bovine a fine carriera sottoposte alla MSU e ad incrementare l'abbattimento degli animali presso l'allevamento di origine andando così a diminuire le criticità connesse con il mancato rispetto del benessere animale riscontrate presso gli impianti di macellazione e in fase di trasporto
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	L'attività d'intervento va incentrata sugli allevamenti che, per la tipologia produttiva e la storia anamnestica, detengono capi di ogni specie animale considerati a fine carriera e presso gli impianti di macellazione più a rischio per il mancato rispetto del benessere animale
Frequenza (o criteri per stabilire la frequenza)	Le frequenze d'intervento sono definite nello specifico piano annuale
Luogo e momento del controllo	Sono definiti nello specifico piano annuale
Metodi e tecniche	Le modalità di intervento sono definite nello specifico piano annuale e operativamente declinate a livello aziendale
Modalità di rendicontazione e feedback	Registrazione dati in BDR e in SIVI
Criteri di verifica	Rispetto dell'effettuazione di quanto programmato e parametri individuati nello specifico piano annuale

ATTIVITÀ: Sviluppo coordinato e integrato dei sistemi informativi regionali per assicurare la trasparenza dei controlli, la circolazione delle informazioni, di ridurre gli oneri amministrativi a carico degli operatori e delle ASL

Descrizione	Lo sviluppo dei sistemi informativi veterinari regionali si integra progressivamente con i sistemi informativi veterinari nazionali; è stato intrapreso un percorso, che terminerà nei prossimi anni, per un accesso unico dal portale regionale al portale del Ministero della Salute (autenticazione federata); tale sviluppo garantirà la disponibilità di nuove funzionalità, già sviluppate a livello nazionale. E' previsto il completamento delle anagrafi delle imprese oggetto di controllo ufficiale (allineamento delle tipologie impianti registrati ex Reg. CE n.852/04 al nomenclatore nazionale, completamento anagrafe impianti registrati per mangimi ex reg. CE n.183/2005). Verrà completato il processo di programmazione, registrazione e rendicontazione informatizzata dei controlli ufficiali, anche di laboratorio, sia per gli alimenti che per i mangimi. L'integrazione dei sistemi informativi veterinari regionali con i sistemi nazionali si realizzerà anche attraverso la cooperazione applicativa con la piattaforma NSIS, relativamente ai dati della vigilanza sugli alimenti (VIG), e con il sistema vetinfo per quanto riguarda i controlli effettuati nell'ambito del Piano Nazionale sulla alimentazione animale. Gli sviluppi futuri tenderanno a favorire l'interazione con i portatori d'interesse quali gli allevatori, gli operatori del settore alimentare, i veterinari liberi professionisti, i distributori di medicinali veterinari, cioè tutti i soggetti che sono parte integrante del sistema di produzione degli animali e dei loro prodotti. E' prevista l'integrazione del Datawarehouse con i dati relativi ai controlli presenti negli applicativi in uso ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e lo sviluppo del Viewer geografico, per ampliare gli strumenti geografici utilizzabili.
Dettagli	L'integrazione dei sistemi informativi veterinari regionali con quelli nazionali risponde ad esigenze sanitarie ed amministrative che tendono a: • maggior efficienza dei sistemi informativi • razionalizzazione delle risorse • semplificazione delle procedure amministrative in capo ai DPV e agli operatori economici • informazioni trasparenti, puntuali, complete • disponibilità delle informazioni alla AC a livello centrale • apertura dei sistemi informativi agli operatori del settore zootecnico ed in particolare verso i veterinari Ilpp responsabili di piani aziendali di gestione sanitaria

ATTIVITA': Banca dati Qualità del Latte	
Descrizione	Implementazione della Banca dati qualità del latte in Regione Lombardia per la gestione dei dati tra Sisco e Ars Alimentaria al fine consentire alle autorità competenti: • di verificare la conformità alla normativa vigente della qualità del latte prodotto • definire la programmazione dell'attività di controllo in base ai risultati acquisiti • semplificare la trasmissione dei dati delle non conformità con una diminuzione degli adempimenti burocratici a carico della filiera.
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	In regione Lombardia sono attive più di 6000 aziende di produzione latte; le cellule somatiche e la carica batterica rappresentano degli ottimi indicatori del management aziendale. I dati se prontamente disponibili e rielaborati diventano la base per definire degli interventi di controllo mirati nella filiera produttiva
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Azioni specifiche La banca dati qualità del latte è stata completata ed è disponibile nel sito https://agricoltura.servizirl.it, l'accesso è attraverso carta CRS e permette la valutazione e la rielaborazione dei dati della qualità del latte forniti per tutte le aziende lombarde da parte di tutti i laboratori che effettuano le analisi sul latte ai fini del pagamento "latte qualità".
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Nel corso del quadriennio verrà implementato, con la collaborazione dei DPV della Lombardia, un sistema di trasferimento di dati, con cadenza prefissata, da SISCO ad Ars Alimentaria, software del Ministero per la gestione e valorizzazione dei dati di autocontrollo degli OSA. Il programma permetterà di rendere visibili ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari i dati relativi alla qualità del latte per singolo allevamento, calcolati sulla base della media geometrica. Una volta completate le funzionalità del sistema in ars alimentare verranno adottate procedure di semplificazione e sburocratizzazione per la trasmissione dei dati tra primo acquirente, allevatore e autorità competente. Il ruolo dei Dipartimenti Veterinari nel controllo della produzione del latte crudo, in tal modo, sarà incentrato soprattutto sulla verifica delle azioni adottate dall'OSA in

esito alle non conformità, sulla scia di quanto già adottato per le positività per sostanze inibenti e aflatossine.

ATTIVITA': Banca dati Qualità del Latte	
Luogo e momento del controllo	Allevamenti zootecnici produzione latte e stabilimenti di trasformazione latte
Metodi e tecniche	Analisi dei dati relativi alle analisi effettuate sul latte in modo di definire puntualmente i controlli nella filiera produttiva
Modalità rendicontazione e feedback	Messa in rete dei Dipartimenti Veterinari della Regione Lombardia e utilizzo dei dati per le attività di programmazione e controllo.
Modalità verifica	Attività successive

ALLEGATO 3

Graduazione del rischio

Va sottolineato che i punteggi riportati nelle schede di graduazione del rischio riportate in questo documento hanno solo un valore dimostrativo non essendo riferiti ad una specifica struttura produttiva. I coefficienti (pesi) utilizzati per il calcolo del punteggio hanno valore indicativo e potranno essere modificati dalla U.O. Veterinaria della Regione Lombardia quando ritenuto necessario.

Allevamenti

GRADUAZIONE DEL RISCHIO												
ALLEVAMENTI							SCORE = 400					
Criteri							Punteggio		Coef	Tot		
1	Identificazione e registrazione						1	2	3	4	3.13	100
1.1	Tipologia produttiva e autorizzazioni									4	13	
1.2	Numero di capi									4	13	
1.3	Movimentazione in entrata/uscita									4	13	
1.4	Mancata segnalazione animali morti									4	13	
1.5	Mortalità									4	13	
1.6	Provenienza da territori con stato sanitario inferiore									4	13	
1.7	Non corretta gestione tracciabilità capi in allevamento ultimi 12 mesi									4	13	
1.8	Precedenti non conformità (3 anni antecedenti)									4	13	
2	Profilassi malattie infettive						1	2	3	4	8.33	50
2.1	Paratubercolosi							2			17	
2.2	IBR							2			17	
2.3	Streptococcus Agalactiae							2			17	
3	Management						1	2	3	4	8.33	75
3.1	Personale									3	25	
3.2	Procedure di allevamento									3	25	
3.3	Precedenti non conformità									3	25	
4	Benessere						1	2	3	4	2.78	100
4.1	Ispezione degli animali									4	11	
4.2	Libertà di movimento									4	11	
4.3	Spazio disponibile									4	11	
4.4	Edifici e locali di stabulazione									4	11	
4.5	Illuminazione minima									4	11	
4.6	Pavimentazioni									4	11	
4.7	Alimentazione, abbeveraggio e altre sostanze									4	11	
4.8	Mutilazioni									4	11	
4.9	Attrezzatura automatica e meccanica									4	11	
5	Alimentazione						1	2	3	4	5.00	25
5.1	Autorizzazioni							1			5	
5.2	Attrezzature							1			5	
5.3	Mangimi e acqua							1			5	
5.4	Somministrazione							1			5	
5.5	Ritiro dei prodotti							1			5	
6	Farmaco						1	2	3	4	5.00	50
6.1	Autorizzazioni							2			10	
6.2	Medicinali veterinari							2			10	
6.3	Identificazione degli animali sottoposti a trattamento							2			10	
6.4	Registrazioni							2			10	
6.5	Documentazione							2			10	
	Riepilogo						Criticità		Coeff	Peso		
1	Identificazione e registrazione						100%		1	100		
2	Profilassi malattie infettive						50%		1	100		
3	Management						75%		1	100		
4	Benessere						100%		1	100		
5	Alimentazione						25%		1	100		
6	Farmaco						50%		1	100		

Guida interpretativa

GUIDA INTERPRETATIVA - GRADUAZIONE RISCHIO ALLEVAMENTI	
1. Identificazione e registrazione	
1.1 Tipologia produttiva e autorizzazione	
1	• Tipologia produttiva riproduzione manze
2	• Linea vacca vitello
3	• Produzione latte /carne rossa
4	• Latte crudo/carne bianca
1.2 Numero di capi	
1	• Capi presenti da 1-5
2	• Capi presenti da 6-30
3	• Capi presenti da 30 -200
4	• >200 capi
1.3 Movimentazione in entrata/uscita	
1	• Uscite solo per macello/nessun ingresso (rimonta interna) o movimentazioni stessa azienda/proprietario escluse singole introduzioni negli ultimi dodici mesi
2	• Allevamento non risultano ingressi escluse singole introduzioni negli ultimi dodici mesi o introduzioni multiple negli ultimi dallo stesso allevamento con movimentazioni in uscita verso allevamenti da ingrasso
3	• Allevamento non risultano ingressi escluse singole introduzioni negli ultimi dodici mesi o introduzioni multiple negli ultimi dodici mesi dallo stesso allevamento con movimentazioni in uscita verso riproduttori
4	• Stalla di sosta o allevamento con ingressi multipli da aziende diverse o da stalla di sosta
1.4 Mancata segnalazione di animali morti (test BSE)	
1	• Nessuna mancata segnalazione
2	• Una mancata segnalazione negli ultimi dodici mesi
3	• Più di una mancata segnalazione di capi morti in stalla > 48 mesi negli ultimi dodici mesi
4	• Almeno una mancata segnalazione negli ultimi dodici mesi e mancate segnalazioni negli anni antecedenti

1.5 Mortalità	
1	• Mortalità fisiologica per le diverse tipologie produttive
2	• Superiore al 2% della mortalità fisiologica
3	• Superiore al 4% della mortalità fisiologica
4	• Superiore al 5% della mortalità fisiologica
1.6 Provenienza da territori con stato sanitario inferiore o oggetto di rintraccio	
1	• Nessuna introduzione da territori con stato sanitario inferiore o oggetto di rintraccio negli ultimi 12 mesi
2	• Introduzione da allevamenti con stato sanitario inferiore o oggetto di rintraccio negli ultimi dodici mesi per malattie a carattere non zoonosico
3	• Introduzione da allevamenti con stato sanitario inferiore o oggetto di rintraccio negli ultimi dodici mesi per malattie a carattere zoonosico
4	• Introduzione da più territori e/o allevamenti con stato sanitario inferiore o oggetto di rintraccio negli ultimi dodici mesi per malattie a carattere zoonosico e/o non zoonosico
1.7 Non corretta gestione tracciabilità capi in allevamento	
1	• Nessuna irregolarità nella gestione anagrafica
2	• Presenza capi privi di un elemento di identificazione e/o con anomalie del passaporto , ritardata notifica di nascite decessi o movimentazioni
3	• Incongruenze del registro di stalla e/o mancata notifica di nascite decessi o movimentazioni
4	• Capi privi di qualsiasi elemento di identificazione e/o assenza registro stalla e/o assenza codice aziendale
2. Profilassi delle malattie	
2.1 Paratubercolosi	
1	• Livello sanitario >PT3
2	• Livello sanitario > PTEX1 ma <= a PT3
3	• Allevamento aderente con livello sanitario PTEX1 o allevamento aderente PT0 in assenza di casi clinici
4	• Allevamento non aderente /con livello sanitario PTO
2.2 IBR	
1	• Indenne con vaccinazione
2	• Indenne senza vaccinazione
3	• Aderente positivo
4	• Non aderente

2.3 Streptococcus Agalactiae	
1	• indenne
2	• negativo
3	• ultimo prelievo negativo
4	• positivo
3. Management	
3.1 Personale	
1	• Personale collaborativo e coinvolto, buona preparazione sui temi della sanità animale e della gestione per processi.
2	• Limitata preparazione del personale sui temi della sanità animale e gestione dei processi ma forte motivazione e buon coinvolgimento e prontezza nel rispondere alle sollecitazioni dell'Autorità competente .
3	• Scarsa propensione a rilevare e/o a risolvere autonomamente e in modo adeguato i problemi.
4	• Tendenza a sottovalutare i problemi e gli interventi dell'Autorità competente. • Ritardi nell'adozione delle azioni correttive e/o adozione di misure incomplete
3.2 procedure di allevamento	
1	• Tutti i pericoli che hanno la ragionevole probabilità di verificarsi nell'ambito dei processi aziendali sono stati identificati e descritte le modalità di gestione
2	• L'analisi dei pericoli è completa e aderente alla realtà aziendale, ma le misure adottate per la gestione dei pericoli non sono sempre adeguatamente definite
3	• L'analisi dei pericoli è incompleta e/o non aderente alla realtà aziendale
4	• Presenza di carenze rilevanti nell'applicazione delle misure adottate per la gestione dei pericoli
3.3 procedenti non conformità	
1	• Nessuna non conformità registrata nell'ultimo triennio
2	• Una singola non conformità registrata nel triennio
3	• Due non conformità in aree diverse registrate nel triennio
4	• Ripetute non conformità in più aree di attività nel triennio

4. Benessere	
4.1 ispezione degli animali	
1	• Rispetto della frequenza prevista dalle norme vigenti
2	• Dichiarazione di correttezza della frequenza del controllo degli animali ma assenza di evidenza della stessa
3	• Evidenze di controllo degli animali saltuario
4	• Evidenza di assenza di controllo degli animali
4.2 libertà di movimento	
1	• Conforme alla normativa
2	• Un numero limitato di animali è interessato da una limitazione libertà di movimento che può essere risolta facilmente
3	• Un numero limitato di animali è interessato da una limitazione libertà di movimento che può essere risolta solo con interventi strutturali
4	• Limitazione alla libertà di movimento con influenza sul benessere degli animali
4.3 spazio disponibile	
1	• Conforme alla normativa
2	• Insufficiente ma risolvibile nel brevissimo periodo
3	• Insufficiente e risolvibile con interventi strutturali e diminuzione degli animali
4	• Insufficiente per la specie allevata con ripercussioni sul benessere degli animali
4.4 edifici e locali di stabulazione	
1	• Adeguati agli animali allevati e alla tipologia produttiva
2	• Non adeguati ma le carenze risolvibili nel breve periodo
3	• Non adeguati con carenze risolvibili con una tempistica superiore ai tre mesi
4	• Non adeguati agli animali allevati e alla tipologia produttiva
4.5 illuminazione minima	
1	• Conforme alla specie allevata
2	• Non conforme , l'adeguamento necessita di una tempistica inferiore ai tre mesi
3	• Non conforme , l'adeguamento necessita di una tempistica superiore ai tre mesi
4	• Non conforme e con ripercussioni sul benessere degli animali

4.6 pavimentazioni	
1	• Conformi alla specie allevata
2	• Non conformi, l'adeguamento necessita di una tempistica inferiore ai tre mesi, non si rilevano ripercussioni sugli animali
3	• Non conformi, l'adeguamento necessita di una tempistica superiore ai tre mesi, non si evidenziano ripercussioni sugli animali
4	• Non conformi con ripercussioni sul benessere degli animali
4.7 alimentazione, abbeveraggio disponibilità	
1	• Conforme alla normativa
2	• Le modalità di abbeveraggio e alimentazione non sono adeguati alla specie allevata non si evidenziano ripercussioni sul benessere degli animali con risoluzione possibile in meno di tre mesi
3	• Le modalità di abbeveraggio e alimentazione non sono adeguati alla specie allevata non si evidenziano ripercussioni sul benessere degli animali con risoluzione possibile in meno di sei mesi
4	• Le modalità di abbeveraggio e alimentazione non sono adeguati alla specie allevata con ripercussioni sul benessere degli animali
4.8 mutilazioni	
1	• assenti
2	• Presenti ma con giustificazione da parte di un medico veterinario
3	• Presenti in numero inferiore al 2% degli animali allevati senza giustificazione
4	• Presenti in numero superiore al 2% degli animali allevati senza alcuna giustificazione
4.9 attrezzatura automatica e meccanica	
1	• conforme
2	• Non conforme adeguamento realizzabile in meno di tre mesi
3	• Non conforme ma adeguamento realizzabile in meno di sei mesi
4	• Insufficiente ed inadeguata

5. Alimentazione	
5.1 autorizzazioni	
1	• Registrazione ai sensi del reg. (CE) 183/05
4	• Riconoscimento ai sensi del reg. (CE) 183/05
5.2 attrezzature	
1	• Adeguate al numero degli animali allevate e in buono stato di manutenzione
2	• Adeguate al numero di animali allevati ma con necessità di interventi di manutenzione risolvibili in un periodo < tre mesi
3	• Adeguate al numero di animali allevati ma con necessità di interventi di manutenzione risolvibili in un periodo > tre mesi
4	• Non adeguate al numero di animali allevati e in scadenti condizioni di manutenzione
5.3 mangimi e acqua	
1	• Stoccaggio e controlli analitici come previsto dalle buone pratiche aziendali
2	• Presenza di certificati analitici in assenza di una razionale identificazione dei pericoli
3	• Assenza di identificazione di eventuali pericoli e assenza di controlli analitici
4	• Stoccaggio inadeguato e possibilità di contaminazioni crociate
5.4 somministrazione	
1	• Pulizia e procedure corrette (anche non scritte) di somministrazione
2	• Conformità con presenza di carenze minori in aree ristrette aziendali risolvibili nel breve periodo
3	• Conformità con presenza di carenze minori in più aree aziendali risolvibili nel breve periodo
4	• mancanza di igiene e di procedure (anche non scritte) di somministrazione
5.5 tracciabilità	
1	• Presenza di documentazione di provenienza dei mangimi e correlazione con la razione somministrata
2	• Presenza di documentazione di provenienza dei mangimi e assenza di correlazione con razione somministrata
3	• Mancanza di documentazione di provenienza dei mangimi esclusivamente ristretta ad un breve periodo
4	• Assenza di documentazione necessaria a garantire la provenienza dei mangimi acquistati

6. Farmaco	
6.1 autorizzazioni	
1	• Nessuna autorizzazione
4	• Autorizzazione alla detenzione di scorta di farmaci veterinari
6.2 medicinali veterinari	
1	• Presenza di medicinali veterinari adeguati al numero degli animali e alle patologie rilevate
4	• Presenza di medicinali veterinari non correlati al numero degli animali e alle patologie riscontrate in allevamento
6.3 identificazione degli animali sottoposti a trattamento	
1	• Gli animali sono correttamente identificati tramite identificativo ufficiale
2	• Gli animali sono correttamente identificati tramite marca auricolare aziendale senza correlazione con marca ufficiale
3	• Gli animali sono identificati ma non sempre in maniera univoca
4	• Assenza di identificazione degli animali sottoposti a trattamento veterinario
6.4 registrazioni	
1	• Il registro dei trattamenti è compilato correttamente in tutte le sue parti
2	• Il registro dei trattamenti è compilato correttamente ma si evidenziano ripetute correzioni e cancellature
3	• Il registro dei trattamenti
4	• Il registro dei trattamenti non è compilato nei campi obbligatori previsti
6.5 documentazione	
1	• Presenza di ricette e documentazione fiscale di acquisto
4	• Assenza di ricette e documentazione fiscale di acquisto

Stabilimenti O.A. riconosciuti

GRADUAZIONE DEL RISCHIO											
STABILIMENTI O.A. RICONOSCIUTI						SCORE = 725					
Criteri						Punteggio		Coef	Tot		
1	Caratteristiche della struttura					1	2	3	4	16,67	200
1.1	Lay- out impianto								4	67	
1.2	Condizioni microclimatiche di manutenzione e di pulizia								4	67	
1.3	Numero di addetti alla produzione, inclusi familiari.								4	67	
2	Caratteristiche di produzione					1	2	3	4	10,00	150
2.1	Linee di produzione							3		30	
2.2	Materie prime: natura e modalità di approvvigionamento							3		30	
2.3	Categoria alimento							3		30	
2.4	Destinazione d'uso							3		30	
2.5	Ambito di commercializzazione							3		30	
3	Processi					1	2	3	4	25,00	150
3.1	Procedure di prerequisito						2			50	
3.2	HACCP						2			50	
3.3	Rintracciabilità e ritiro						2			50	
4	Personale					1	2	3	4	12,50	25
4.1	Professionalità e coinvolgimento					1				13	
4.2	Formazione del personale					1				13	
5	Dati Storici					1	2	3	4	50,00	200
5.1	Risultati dei precedenti controlli								4	200	
	Riepilogo					Criticità		Coeff		Peso	
1	Caratteristiche della struttura					100%		2		200	
2	Caratteristiche di produzione					75%		2		200	
3	Processi					50%		3		300	
4	Personale					25%		1		100	
5	Storico					100%		2		200	

Guida interpretativa

GUIDA INTERPRETATIVA - GRADUAZIONE RISCHIO STABILIMENTI RICONOSCIUTI**1 - Caratteristiche strutturali****1.1 Lay-out e criteri costruttivi stabilimento:**

Prendere in considerazione:

- *i flussi del personale, delle materie prime, dei prodotti finiti, dei sottoprodotti e dei rifiuti, dei reflui e delle esalazioni, ecc.*
- *la disposizione dei locali e degli impianti in relazione al mantenimento delle corrette prassi igieniche*
- *i criteri progettuali e costruttivi, in relazione alle attività svolte*
- *i materiali impiegati nelle diverse aree dello stabilimento in relazione all'uso al quale sono destinate*

Punteggio	Descrizione
1	• lo stabilimento è localizzato lontano da possibili fonti di contaminazioni (stalle, discariche, strade ad alta frequentazione, attività inquinanti, ecc.) • I criteri progettuali e costruttivi e i materiali impiegati nella realizzazione delle strutture e degli impianti permettono l'applicazione della corretta prassi igienica • Il lay-out dello stabilimento è tale da permettere la corretta gestione di flussi e da prevenire ogni ragionevole possibilità di contaminazione degli alimenti. • Lo stabilimento dispone di adeguate aree/strutture/locali per la gestione dell'igiene del personale, delle attrezzature, degli alimenti e di tutti gli altri materiali impiegati nel processo produttivo.
2	• Il lay-out dei locali e degli impianti, la disposizione delle attrezzature e gli spazi disponibili sono tali da richiedere una attenta gestione dei flussi ai fini di prevenire possibili contaminazioni crociate • Gli spazi dedicati alle lavorazioni impongono la separazione delle diverse operazioni nel tempo al fine di prevenire il rischio di contaminazioni crociate.
3	• lo stabilimento è localizzato in prossimità di fonti di possibili contaminazioni • i criteri progettuali e costruttivi dello stabilimento, degli impianti e delle attrezzature e/o i materiali impiegati in relazione alle attività svolte rende difficoltosa l'applicazione delle corrette prassi igieniche
4	• la mancanza o l'insufficienza di aree/strutture/locali per la gestione dell'igiene del personale e/o delle attrezzature e/o degli alimenti e/o degli altri materiali impianti nel processo produttivo rende difficoltosa la corretta gestione dei processi

1.2 Condizioni microclimatiche, di manutenzione e di pulizia :

Areazione, umidità, illuminazione, temperatura ecc. tali condizioni vanno valutate in rapporto alla natura dei processi attuati, del rischio di contaminazione dei prodotti e delle modalità di controllo e verifica messe in atto dallo stabilimento

1	• le aree circostanti lo stabilimento sono mantenute in ordine e sgombre da materiali estranei, raccolte d'acqua stagnante, ecc. in modo da prevenire l'insorgere di condizioni non igieniche¹ • Le strutture e le superfici degli impianti e delle attrezzature appaiono integre, in buono stato di manutenzione, pulite e facilmente pulibili. • Le condizioni di illuminazione sono tali da permettere l'esecuzione di tutte le attività previste in condizioni ottimali. • L'areazione dei locali, naturale o meccanica, previene la formazione di condensa, il ristagno di odori, fumi, vapori • i flussi d'aria procedono dalle aree pulite/a minore livello di contaminazione verso le altre. • La temperatura dei locali di lavorazione e stoccaggio è adeguata alla natura dei prodotti e delle tipologie di lavorazione • Le condizioni di pulizia delle aree di pertinenza, dei locali, degli impianti e delle attrezzature, in rapporto alle attività alle quali sono destinate, sono tali da prevenire ragionevolmente il rischio di contaminazione
2	• Condizioni di pulizia idonee, presenza di carenze minori, che non comportano il rischio di contaminazione diretta² dei prodotti • Le carenze sono note all'OSA che ha programmato, in tempi adeguati, le opportune azioni di ripristino
3	• Numerose carenze minori, che non comportano il rischio di contaminazione diretta dei prodotti, ma che a lungo andare potrebbero portare a condizioni non igieniche con conseguente rischio di contaminazione degli alimenti.
4	• Le condizioni microclimatiche e/o di pulizia e/o di manutenzione³, ancorché gestite dalla ditta, sono tali da comportare il rischio di contaminazione diretta dei prodotti • La rimozione delle carenze viene affrontata solo a seguito dell'intervento dell'autorità competente.

¹ Condizioni non igieniche = situazioni che pur non comportando la contaminazione diretta degli alimenti producono un aumento della pressione ambientale dei contaminanti

² Contaminazione diretta = introduzione di un pericolo in un alimento es: per contatto con una superficie contaminata, per percolazione, per diffusione, ecc.

³ Per esempio condizioni di manutenzione delle superfici a contatto tali da renderle difficilmente pulibili

1.3 Numero di addetti alla produzione inclusi familiari, collaboratori esterni, stagionali o comunque a contratto.

(Escluso il personale degli uffici, addetti commerciali ecc. che non partecipano ai processi produttivi.)

1	• senza lavoratori dipendenti o il numero di addetti è inferiore a 5.
2	• stabilimenti con numero di addetti da 6 a 15.
3	• stabilimenti con numero di addetti è compreso tra 16 e 80.
4	• stabilimenti con più di 80 addetti alla lavorazione.

2 - Caratteristiche di produzione

2.1 Linee di produzione⁴

1	• Una sola linea
2	• Più linee appartenenti alla medesima Sezione dell'All. III al Reg. (CE) n. 853/04
3	• Presenza di una o più linee appartenenti alla medesima sezione dell'All. III al Reg. (CE) n. 853/04 e di produzioni non soggette al Reg. 853/04
4	• Linee appartenenti a Sezioni diverse dell'All. III al Reg. (CE) n. 853/04

2.2 Materie prime *(natura e modalità di approvvigionamento)*

1	• Materie prime diverse dagli animali vivi che, tenendo conto di corrette modalità di conservazione, sono considerate non deperibili e storicamente non collegate a rischi specifici • Approvvigionamento da fonti sotto il controllo dell'OSA o comunque sottoposte a programmi di verifica periodica, anche in situ, da parte dell'OSA acquirente
2	• Materie prime deperibili, compresi gli animali vivi. • L'OSA applica un programma di verifica sulle partite di materie prime in ingresso, pur in assenza di un programma di verifiche dirette sul fornitore
3	• le materie prime, compresi gli animali vivi, storicamente collegate a rischi specifici, in generale o in rapporto allo specifico fornitore • L'OSA non ha predisposto e/o attuato un adeguato programma di verifiche sulle partite in ingresso e sui fornitori
4	• La maggior parte delle materie prime proviene da fonti di approvvigionamento occasionali, ovvero non sussiste un rapporto di fornitura su base continuativa tale da permettere un efficace programma di verifiche periodiche da parte dell'OSA acquirente

⁴ Linee di produzione diverse corrispondono a piani HACCP diversi per esempio: la macellazione di bovini e suini costituiscono linee diverse, così come la produzione di latte pastorizzato e UHT o la produzione di insaccati crudi stagionati e carni salate stagionate ecc. Non costituiscono linee di produzione separate la produzione di diversi tipi di insaccati crudi stagionati.

2.3 Categoria di alimento <i>(in base alla produzione a maggiore rischio elaborata nell'impianto e dell'entità relativa della sua produzione)</i>	
1	- Alimenti stabilizzati conservabili a temperatura ambiente - conserve (commercialmente sterili a temperatura ambiente)
2	- Alimenti le cui caratteristiche intrinseche (a_w, pH, microflora, stato fisico, ecc.) ed estrinseche, in relazione alle condizioni di conservazione attese e alla vita commerciale indicata, non consentono lo sviluppo o la tossinogenesi di microorganismi potenzialmente pericolosi - Alimenti che abbiano subito un processo di stabilizzazione almeno equivalente alla pastorizzazione post confezionamento, ma le cui caratteristiche comportano la necessità di condizioni di conservazione controllate;
3	Alimenti le cui caratteristiche, tenuto conto anche delle "normali" modalità di conservazione e della vita commerciale, possono consentire lo sviluppo di microorganismi potenzialmente pericolosi e/o la produzione di tossine da parte degli stessi
4	- Novel food - Alimenti storicamente collegati a ripetuti episodi di allerta e/o gravi episodi di malattie alimentari
2.4 Destinazione d'uso <i>(in base alla categoria di alimento a maggiore rischio lavorato nell'impianto e dell'entità relativa della sua produzione)</i>	
1	Alimenti destinati a essere sottoposti, anche presso un diverso stabilimento, a ulteriore lavorazione e/o trasformazione in grado di eliminare o ridurre a un livello accettabile i pericoli presenti.
2	Prodotti destinati ad essere consumati previa cottura o altro trattamento condotto da parte del consumatore atto a eliminare o ridurre a un livello accettabile i pericoli presenti.
3	Alimenti pronti al consumo diretto, senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i pericoli presenti.
4	Prodotti destinati a consumatori sensibili: anziani, bambini, infanti, soggetti affetti da patologie croniche (es. diabetici, nefropatici ecc.), immunodepressi.
2.5 Ambito di Commercializzazione in base ai flussi rilevanti	
1	commercializzazione locale/Nazionale
2	commercializzazione UE
3	esportazione verso paesi terzi.
4	Stabilimenti Iscritti nelle Liste USA e Giappone (prodotti a base di carne) e Fed Russa/CU

3 - Processi	
3.1 Procedure di prerequisito⁵	
1	Lo stabilimento mantiene sotto controllo tutti i processi mediante la predisposizione e applicazione di procedure e/o sistemi documentati di prerequisito dei quali dimostra la corretta applicazione. Lo stabilimento è in grado di giustificare le scelte effettuate
2	Lo stabilimento gestisce i processi mediante la predisposizione e applicazione di procedure e/o sistemi documentati di prerequisito, ma mancano in tutto o in parte le giustificazioni delle scelte effettuate
3	L'impresa applica sistemi di controllo dei processi ma non è in grado di produrre la pertinente documentazione a supporto delle attività previste (giustificazioni) e condotte (registrazioni)
4	Alcuni processi di prerequisito non sono presi in considerazione (mancanza delle pertinenti procedure) e/o non sono adeguatamente gestiti dall'impresa (rilevate significative carenze nel corso dei controlli ufficiali)
3.2 HACCP⁵	
1	Tutti i pericoli che hanno la ragionevole probabilità di verificarsi nell'ambito dei processi aziendali sono stati identificati e sono state predisposte e giustificate adeguate procedure documentate per la loro gestione. Il piano viene applicato secondo quanto specificato. L'impresa documenta in modo puntuale le attività condotte e i risultati raggiunti
2	- L'analisi dei pericoli è completa e aderente alla realtà aziendale, ma le misure adottate per la gestione dei pericoli non sono sempre adeguatamente descritte e/o giustificate. - L'OSA procede prontamente all'adeguamento del piano a seguito dell'intervento dell'autorità competente
3	- L'analisi dei pericoli è incompleta e/o non aderente alla realtà aziendale - Presenza di carenze rilevanti nella registrazione delle misure (monitoraggio, verifiche, azioni correttive) adottate per la gestione dei pericoli. - La rimozione delle carenze viene affrontata solo a seguito dell'intervento dell'autorità competente
4	Presenza di carenze rilevanti nell'applicazione delle misure adottate per la gestione dei pericoli (mancata o inadeguata attuazione delle attività di monitoraggio e verifica, mancata o incompleta adozione delle azioni correttive)

⁵ Nel valutare questo aspetto, devono essere prese in considerazione le indicazioni fornite dai manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP elaborati dalle associazioni di categoria e approvati dal Ministero della Salute e quanto riportato nella DGR 1105/2013.

3.3 Rintracciabilità e ritiro	
1	L'impresa ha predisposto, applica e periodicamente verifica un sistema di tracciabilità interna dei lotti in lavorazione e di rintracciabilità e ritiro completo e affidabile.
2	L'impresa ha predisposto, applica e periodicamente verifica un sistema di rintracciabilità e di ritiro completo e affidabile.
3	L'impresa ha predisposto un sistema di rintracciabilità e di ritiro. Manca un sistema di verifica periodica dell'affidabilità dello stesso
4	Il sistema di rintracciabilità e ritiro predisposto dall'impresa non è completo.
4. Personale	
4.1 Professionalità e coinvolgimento della direzione	
1	Direzione collaborativa e coinvolta, buona preparazione sui temi della sicurezza alimentare e della gestione per processi.
2	Limitata preparazione della Direzione sui temi della sicurezza alimentare ma forte motivazione e buon coinvolgimento e prontezza nel rispondere alle sollecitazioni dell'Autorità competente.
3	Scarsa propensione a rilevare e/o a risolvere autonomamente e in modo adeguato i problemi.
4	- Tendenza a sottovalutare i problemi e gli interventi dell'Autorità competente. - Situazione conflittuale tra Direzione e Autorità competente - Ritardi nell'adozione delle azioni correttive e/o adozione di misure incomplete
4.2 Formazione e comportamento degli addetti	
1	Il personale dimostra di conoscere e applicare puntualmente le procedure igieniche previste dal piano aziendale
2	- Occasionale evidenza di comportamenti igienici non corretti e/o di disapplicazione delle procedure aziendali a fronte di una loro adeguata conoscenza da parte del personale - Pronta adozione delle pertinenti azioni correttive da parte del management aziendale e dello stesso personale in caso di rilievi di NC.
3	Ripetute non conformità per quanto riguarda il comportamento degli addetti a seguito della scarsa conoscenza e/o disapplicazione delle procedure aziendali.
4	Inadeguata risposta del personale alle indicazioni fornite dall'Autorità competente a fronte di comportamenti non corretti.

5. Dati storici	
5.1 Risultati dei precedenti controlli <i>(arco di tempo triennale ove possibile)</i>	
1	• La documentazione relativa ai controlli effettuati mostra il sostanziale rispetto dei requisiti in materia di igiene dei prodotti alimentari • Solo irregolarità minori che non hanno comportato l'adozione di provvedimenti limitanti l'attività di impresa ai sensi dell'art. 54 del reg. (CE) n. 882/04 e/o l'irrogazione di sanzioni amministrative • Le NC rilevate in sede di controllo ufficiale sono state prontamente gestite dall'OSA in piena autonomia • Le registrazioni delle attività di controllo e verifica svolte dall'OSA nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo documentano una situazione compatibile con quanto rilevato in sede di controllo ufficiale
2	• I tempi di risoluzione delle NC rilevate in sede di controllo ufficiale sono stati frequentemente non rispettati
3	• Riscontro di NC che hanno comportato l'adozione di provvedimenti limitanti l'attività di impresa ai sensi dell'art. 54 del reg. (CE) n. 882/04 e/o l'irrogazione di sanzioni amministrative • Le registrazioni delle attività di controllo e verifica svolte dall'OSA nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo documentano una situazione non compatibile con quanto rilevato in sede di controllo ufficiale (mancata registrazione di problematiche rilevanti e/o diffuse/ripetute)
4	• Mancata adozione delle azioni imposte dall'AC a seguito del rilievo di NC • Segnalazione all'Autorità Giudiziaria

Stabilimenti registrati (Reg.CE N.852/04)

GRADUAZIONE DEL RISCHIO									
STABILIMENTI REGISTRATI (REG. CE N. 852/04)						SCORE =		125	
Criteri						Punteggio		Coef	Tot
1	Attività					1	2	3	4
1.1	Dimensioni					1			8
1.2	Natura dell'attività					1			8
1.3	Natura degli alimenti					1			8
2	Dati Storici					1	2	3	4
2.1	Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)								4
2.2	Attività sottoposte a controllo su attività del settore controllabili								4
	Riepilogo					Criticità		Coeff	Peso
1	Attività					25%		1	100
2	Dati Storici					100%		1	100

Guida interpretativa

GUIDA INTERPRETATIVA GRADUAZIONE RISCHIO - STABILIMENTI REGISTRATI (REG. CE N. 852/04)	
1. Attività	
1.1 Dimensioni	
1	• Distributori automatici di alimenti
2	• Deposito di alimenti, bar, tavola fredda, refettorio (senza preparazione pasti)
3	• Negozio di vicinato Negozio di prossimità - superette e supermercati, Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti < 100 coperti/die
4	• Ipermercati, Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti compresi tra 100 e 500 coperti/die.
5	• Attività di produzione > 500 pasti/die
1.2 Natura dell'attività Nel caso in cui presso un unico stabilimento, inteso nell'accezione di cui all'art. 2.1, lettera c) del Reg. (CE) n. 852/04, vengano svolte più attività, lo stesso verrà iscritto nella categoria corrispondente all'attività a maggiore rischio	
1	• Commercio di alimenti senza alcuna preparazione e/o manipolazione, diversa da quella necessaria per la consegna al cliente, degli alimenti. Trasporto alimenti conto terzi.
2	• Produzione e/o commercio di alimenti previa loro preparazione e/o trasformazione presso l'esercizio di vendita e/o il laboratorio annesso
3	• Commercio di alimenti su aree pubbliche previa loro preparazione e/o trasformazione in loco.
4	• Preparazione e/o trasformazione di alimenti finalizzata al loro consumo senza alcuna ulteriore preparazione da parte del consumatore (es. esercizi di ristorazione e altri esercizi al commercio che forniscono alimenti pronti al consumo come rosticcerie, anche da "asporto")
5	• Preparazione e/o trasformazione di alimenti finalizzata al loro consumo senza alcuna ulteriore preparazione da parte di categorie di consumatori sensibili: anziani, bambini, soggetti ospedalizzati, soggetti affetti da patologie croniche (es. diabetici, nefropatici ecc.), immunodepressi ecc.

1.3 Natura degli alimenti

1	Alimenti, anche pronti al consumo, che, per la loro natura, il tipo di processo applicato, le modalità di confezionamento o altro, non necessitano di condizioni di conservazione controllate (Temperatura, umidità, luce, ecc.)
2	Alimenti che richiedono condizioni di conservazione controllate e che sono destinati a essere consumati previa cottura, lavaggio, sbucciatura, pelatura, ecc.
3	Alimenti che per loro natura, origine, modalità di preparazione, di trasformazione e di consumo non rientrano nelle tradizioni alimentari del Paese (alimenti etnici)
4	Alimenti pronti al consumo che richiedono condizioni di conservazione controllate
5	Alimenti pronti al consumo che richiedono condizioni di conservazione controllate e che per loro natura, origine, modalità di preparazione, di trasformazione e di consumo non rientrano nelle tradizioni alimentari del Paese (alimenti etnici)

2. Dati storici**2.1 Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)**

1	- Il rapporto tra i controlli che hanno portato all'adozione di provvedimenti amministrativi e il totale dei controlli effettuati da personale del DPV è < 0.10. Nessun provvedimento di sospensione o chiusura dell'attività adottato. - Nessuna notizia di reato inoltrata
2	- Il rapporto tra i controlli che hanno portato all'adozione di provvedimenti amministrativi e il totale dei controlli effettuati dal DPV è > 0.10, ma < 0.30. Nessun provvedimento di sospensione o chiusura dell'attività adottato. - Nessuna notizia di reato inoltrata
3	- Il rapporto tra i controlli che hanno portato all'adozione di provvedimenti amministrativi e il totale dei controlli effettuati dal DPV è > 0.30. - Nessun provvedimento di sospensione o chiusura dell'attività adottato. - Nessuna notizia di reato inoltrata
4	- A seguito dei controlli sono stati adottati uno o più provvedimenti di sospensione o chiusura dell'attività - Nessuna notizia di reato inoltrata
5	Una o più notizie di reato inoltrate per reati connessi con l'igiene e la sicurezza degli alimenti a seguito dei controlli ufficiali condotti dal DPV o da altri organismi di controllo

2.2 Attività sottoposte a controllo su attività del settore controllabili	
1	• $P \geq 1.0$
2	• $0.8 \leq P < 1.0$
3	• $0.5 < P < 0.8$
4	• $0.25 < P < 0.5$
5	• $P < 0.25$

Impianti di cui reg.183/05

GRADUAZIONE DEL RISCHIO											
IMPIANTI DI CUI AL REG.183/05						SCORE = 725					
Criteri						Punteggio				Coef	Tot
1	Caratteristiche della struttura					1	2	3	4	16.67	200
1.1	Lay- out impianto								4	67	
1.2	Condizioni microclimatiche di manutenzione e di pulizia								4	67	
1.3	Numero di addetti alla produzione, inclusi familiari.								4	67	
2	Caratteristiche di produzione					1	2	3	4	12.50	150
2.1	Linee di produzione							3		38	
2.2	Materie prime							3		38	
2.3	Categoria di mangime							3		38	
2.4	Ambito di commercializzazione							3		38	
3	Processi					1	2	3	4	25.00	150
3.1	Procedure di prerequisito						2			50	
3.2	HACCP						2			50	
3.3	Rintracciabilità e ritiro						2			50	
4	Personale					1	2	3	4	12.50	25
4.1	Professionalità e collaborazione con management					1				13	
4.2	Formazione del personale					1				13	
5	Dati Storici					1	2	3	4	50.00	200
5.1	Risultati dei precedenti controlli								4	200	
pila	Riepilogo					Criticità				Coeff	Peso
1	Caratteristiche della struttura					100%				2	200
2	Caratteristiche di produzione					75%				2	200
3	Processi					50%				3	300
4	Personale					25%				1	100
5	Storico					100%				2	200

Guida interpretativa

GUIDA INTERPRETATIVA GRADUAZIONE RISCHIO STABILIMENTI REGOLAMENTO CE 1831/05	
1. Caratteristiche strutturali	
1.1 Lay-out e criteri costruttivi stabilimento: <i>Prendere in considerazione :</i> <i>• i flussi del personale, delle materie prime, dei prodotti finiti, dei sottoprodotti e dei rifiuti, dei reflui ... ecc.</i> <i>• la disposizione dei locali e degli impianti in relazione al mantenimento delle corrette prassi igieniche</i> <i>• i criteri progettuali e costruttivi, in relazione alle attività svolte</i>	
Punteggio	Descrizione
1	• lo stabilimento è localizzato lontano da possibili fonti di contaminazioni • I criteri progettuali e costruttivi e i materiali impiegati nella realizzazione delle strutture e degli impianti permettono l'applicazione della corretta prassi igienica • Il lay-out dello stabilimento è tale da permettere la corretta gestione di flussi e da prevenire ogni ragionevole possibilità di contaminazione degli alimenti. • Lo stabilimento dispone di adeguate aree/strutture/locali per la gestione dell'igiene del personale, delle attrezzature, dei mangimi e di tutti gli altri materiali impiegati nel processo produttivo.
2	• Il lay-out dei locali e degli impianti, la disposizione delle attrezzature e gli spazi disponibili sono tali da richiedere una attenta gestione dei flussi ai fini di prevenire possibili contaminazioni crociate • Gli spazi dedicati alle lavorazioni impongono la separazione delle diverse operazioni nel tempo al fine di prevenire il rischio di contaminazioni crociate.
3	• lo stabilimento è localizzato in prossimità di fonti di possibili contaminazioni • i criteri progettuali e costruttivi dello stabilimento, degli impianti e delle attrezzature e/o i materiali impiegati in relazione alle attività svolte rende difficoltosa l'applicazione delle corrette prassi igieniche
4	• la mancanza o l'insufficienza di aree/strutture/locali per la gestione dell'igiene del personale, delle attrezzature, degli alimenti e di tutti gli altri materiali impianti nel processo produttivo rende difficoltosa la corretta gestione dei processi

1.2 Condizioni di manutenzione e di pulizia:

Areazione, umidità, illuminazione, temperatura ecc. tali condizioni vanno valutate in rapporto alla natura dei processi attuati, del rischio di contaminazione dei prodotti e delle modalità di controllo e verifica messe in atto dallo stabilimento

1	- le aree circostanti lo stabilimento sono mantenute in ordine e sgombre da materiali estranei, raccolte d'acqua stagnante, ecc. in modo da prevenire l'insorgere di condizioni non igieniche - Le strutture e le superfici degli impianti e delle attrezzature appaiono integre, in buono stato di manutenzione, pulite e facilmente pulibili. - Le condizioni di illuminazione sono tali da permettere l'esecuzione di tutte le attività previste in condizioni ottimali. - L'areazione dei locali, naturale o meccanica, previene la formazione di condensa, fumi, vapori - Le condizioni di pulizia delle aree di pertinenza, dei locali, degli impianti e delle attrezzature, in rapporto alle attività alle quali sono destinate, sono tali da prevenire ragionevolmente il rischio di contaminazione
2	- Condizioni di pulizia idonee, presenza di carenze minori, che non comportano il rischio di contaminazione dei mangimi - Le carenze sono note all'OSM che ha programmato, in tempi adeguati, le opportune azioni di ripristino
3	Numerose carenze minori, che non comportano il rischio di contaminazione dei mangimi, ma che a lungo andare potrebbero portare a condizioni non igieniche con conseguenti rischi .
4	- Le condizioni di pulizia, di manutenzione, ancorché gestite dalla ditta, sono tali da comportare il rischio di contaminazione diretta dei prodotti - La rimozione delle carenze viene affrontata solo a seguito dell'intervento dell'autorità competente.

1.3 Numero di addetti alla produzione inclusi familiari, collaboratori esterni, stagionali o comunque a contratto.

(Escluso il personale degli uffici, addetti commerciali ecc. che non partecipano ai processi produttivi.)

1	• senza lavoratori dipendenti, il numero di addetti è inferiore a 5.
2	• stabilimenti con numero di addetti da 6 a 15.
3	• stabilimenti con numero di addetti è compreso tra 16 e 80.
4	• stabilimenti con più di 80 addetti alla lavorazione.

2. Caratteristiche di produzione	
2.1 Linee di produzione	
1	• Una sola linea
2	• Più linee di produzione
3	• Presenza di più linee con produzione separata di mangimi medicati
4	• Una sola linea con anche produzione di mangimi medicati
2.2 Materie prime (<i>natura e modalità di approvvigionamento</i>)	
1	• Approvvigionamento da fornitori sotto il controllo dell'OSM o comunque sottoposte a programmi di verifica periodica, anche in situ, da parte dell'OSM acquirente
2	• L'OSM applica un programma di verifica sulle partite di materie prime in ingresso, pur in assenza di un programma di verifiche dirette sul fornitore
3	• L'OSM non ha predisposto e/o attuato un adeguato programma di verifiche sulle partite in ingresso e sui fornitori
4	• La maggior parte delle materie prime proviene da fonti di approvvigionamento occasionali, ovvero non sussiste un rapporto di fornitura su base continuativa tale da permettere un efficace programma di verifiche periodiche
2.3 Categoria di mangime	
1	• Materie prime
2	• Mangimi confezionati e sfusi
3	• Mangimi confezionati e sfusi e premiscele di additivi
4	• Mangimi confezionati e sfusi , premiscele di additivi e mangimi medicati
2.4 Ambito di Commercializzazione in base ai flussi rilevanti	
1	• commercializzazione Regionale
2	• commercializzazione Regionale/Nazionale
3	• commercializzazione UE
4	• esportazione verso paesi terzi.

3. Processi	
3.1 Buone pratiche di produzione	
1	Lo stabilimento mantiene sotto controllo tutti i processi mediante la predisposizione e applicazione di procedure e/o sistemi documentati dei quali dimostra la corretta applicazione. Lo stabilimento è in grado di giustificare le scelte effettuate.
2	Lo stabilimento gestisce i processi mediante la predisposizione e applicazione di procedure e/o sistemi documentati ma mancano in tutto o in parte le giustificazioni delle scelte effettuate.
3	L'impresa applica sistemi di controllo dei processi ma non è in grado di produrre la pertinente documentazione a supporto delle attività previste (giustificazioni) e condotte (registrazioni)
4	Alcuni processi non sono presi in considerazione (mancanza delle pertinenti procedure) e/o non sono adeguatamente gestiti dall'impresa (rilevate significative carenze nel corso dei controlli ufficiali)
3.2 HACCP	
1	Tutti i pericoli che hanno la ragionevole probabilità di verificarsi nell'ambito dei processi aziendali sono stati identificati e sono state predisposte e giustificate adeguate procedure documentate per la loro gestione. Il piano viene applicato secondo quanto specificato. L'impresa documenta in modo puntuale le attività condotte e i risultati raggiunti
2	- L'analisi dei pericoli è completa e aderente alla realtà aziendale, ma le misure adottate per la gestione dei pericoli non sono sempre adeguatamente descritte e/o giustificate. - L'OSM procede prontamente all'adeguamento del piano a seguito dell'intervento dell'autorità competente
3	- L'analisi dei pericoli è incompleta e/o non aderente alla realtà aziendale - Presenza di carenze rilevanti nella registrazione delle misure (monitoraggio, verifiche, azioni correttive) adottate per la gestione dei pericoli. - La rimozione delle carenze viene affrontata solo a seguito dell'intervento dell'autorità competente
4	Presenza di carenze rilevanti nell'applicazione delle misure adottate per la gestione dei pericoli (mancata o inadeguata attuazione delle attività di monitoraggio e verifica, mancata o incompleta adozione delle azioni correttive)

3.3 Rintracciabilità e ritiro	
1	L'impresa ha predisposto, applica e periodicamente verifica un sistema di tracciabilità interna dei lotti in lavorazione e di rintracciabilità e ritiro completo e affidabile.
2	L'impresa ha predisposto, applica e periodicamente verifica un sistema di rintracciabilità e di ritiro completo e affidabile.
3	L'impresa ha predisposto un sistema di rintracciabilità e di ritiro. Manca un sistema di verifica periodica dell'affidabilità dello stesso
4	Il sistema di rintracciabilità e ritiro predisposto dall'impresa non è completo.
4. Personale	
4.1 Professionalità e coinvolgimento della direzione	
1	Direzione collaborativa e coinvolta, buona preparazione sui temi relativi alla sicurezza dei mangimi.
2	Limitata preparazione della Direzione sui temi della sicurezza dei mangimi ma forte motivazione e buon coinvolgimento e prontezza nel rispondere alle sollecitazioni dell'Autorità competente .
3	Scarsa propensione a rilevare e/o a risolvere autonomamente e in modo adeguato i problemi.
4	- Tendenza a sottovalutare i problemi e gli interventi dell'Autorità competente. - Situazione conflittuale tra Direzione e Autorità competente - Ritardi nell'adozione delle azioni correttive e/o adozione di misure incomplete
4.2 Formazione e comportamento degli addetti	
1	Il personale dimostra di conoscere e applicare puntualmente le procedure previste dal piano aziendale
2	- Occasionale evidenza di comportamenti non corretti e/o di disapplicazione delle procedure aziendali a fronte di una loro adeguata conoscenza da parte del personale - Pronta adozione delle pertinenti azioni correttive da parte del management aziendale e dello stesso personale in caso di rilievi di NC.
3	Ripetute non conformità per quanto riguarda il comportamento degli addetti a seguito della scarsa conoscenza e/o disapplicazione delle procedure aziendali.
4	Inadeguata risposta del personale alle indicazioni fornite dall'Autorità competente a fronte di comportamenti non corretti.

5. Dati storici

5.1 Risultati dei precedenti controlli *(arco di tempo triennale ove possibile)*

1	• La documentazione relativa ai controlli effettuati mostra il sostanziale rispetto dei requisiti previsti • Solo irregolarità minori che non hanno comportato l'adozione di provvedimenti limitanti l'attività di impresa ai sensi dell'art. 54 del reg. (CE) n. 882/04 e/o l'irrogazione di sanzioni amministrative • Le NC rilevate in sede di controllo ufficiale sono state prontamente gestite dall'OSM in piena autonomia • Le registrazioni delle attività di controllo e verifica svolte dell'OSM nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo documentano una situazione compatibile con quanto rilevato in sede di controllo ufficiale
2	• I tempi di risoluzione delle NC rilevate in sede di controllo ufficiale sono stati frequentemente non rispettati
3	• Riscontro di NC che hanno comportato l'adozione di provvedimenti limitanti l'attività di impresa ai sensi dell'art. 54 del reg. (CE) n. 882/04 e/o l'irrogazione di sanzioni amministrative • Le registrazioni delle attività di controllo e verifica svolte dell'OSM nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo documentano una situazione non compatibile con quanto rilevato in sede di controllo ufficiale (mancata registrazione di problematiche rilevanti e/o diffuse/ripetute)
4	• Mancata adozione delle azioni imposte dall'AC a seguito del rilievo di NC • Segnalazione all'Autorità Giudiziaria

Impianti di cui reg.1069/09

GRADUAZIONE DEL RISCHIO													
GRADUAZIONE RISCHIO IMPIANTI 1069/09							SCORE =			300			
Criteri							Punteggio					Coef	Tot
1	Caratteristiche stabilimento						1	2	3	4	5	10,00	20
1.1	Attività						1					10	
1.2	Condizioni generali e manutenzione						1					10	
2	Entità produttiva						1	2	3	4	5	10,00	40
2.1	Dimensioni dello stabilimento							2				20	
2.2	Dimensioni del mercato servito							2				20	
3	Materiali e prodotti						1	2	3	4	5	10,00	60
3.1	Tipologia materiali introdotti								3			30	
3.2	Destinazione prevalente materiali prodotti								3			30	
4	Controlli interni						1	2	3	4	5	6,67	80
4.1	Professionalità e collaborazione della direzione									4		27	
4.2	Completezza formale autocontrollo									4		27	
4.3	Grado di applicazione ed adeguatezza									4		27	
5	Controllo ufficiale						1	2	3	4	5	20,00	100
5.1	Risultati dei precedenti controlli										5	100	
	Riepilogo						Criticità					Coeff	Peso
1	Caratteristiche stabilimento						20%					1	100
2	Entità produttiva						40%					1	100
3	Materiali e prodotti						60%					1	100
4	Controlli interni						80%					1	100
5	Controllo ufficiale						100%					1	100

Guida interpretativa

GUIDA INTERPRETATIVA GRADUAZIONE DEL RISCHIO IN STABILIMENTI AUTORIZZATI REG. CE n.1069/09	
1. Stabilimento	
1.1 Tipologia dell'impianto	
1	• Impianti registrati
2	• Magazzinaggio di prodotti derivati, combustione, inceneritore/coinceneritore
3	• Magazzinaggio di sottoprodotti, manipolazione, biogas/ compostaggio
4	• Petfood, produzione fertilizzanti organici.
5	• Trasformazione
1.2 Condizioni generali e manutenzione dello stabilimento	
1	• Nessuna carenza. Lo stabilimento si presenta in ottime condizioni strutturali.
2	• Carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione. Lo stabilimento si presenta in buone condizioni strutturali.
3	• Carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento.
4	• Numerose carenze minori, oppure ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia e all'entità della produzione.
5	• Condizioni igieniche inadeguate, con possibilità di ricontaminazione /contaminazione diretta del prodotto finito, condizioni di pulizia inadeguate; Ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione.

2. Entità produttiva	
2.1 Dimensione dello stabilimento	
1	• Stabilimenti con numero di addetti inferiore a 5 e/o con limitata movimentazione di materie prime e/o prodotti
2	• Stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 5 e 10 e/o con una discreta movimentazione di materie prime e/o prodotti
3	• Stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 10 addetti alla lavorazione e/o con discreta movimentazione di materie prime e/o prodotti
4	• Stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 10 addetti alla lavorazione e/o con notevole movimentazione di materie prime e/o prodotti
5	• Stabilimenti con più tipologie di produzione riconosciute ai sensi del Reg. CE 1069/09 all'interno della stessa struttura
2.2 Dimensione del mercato servito	
1	• Locale
2	• Regionale
3	• Nazionale
4	• Comunitario
5	• Internazionale
3. Materiali e prodotti	
3.1 Tipologia di materiali introdotti	
1	• I materiali sono già stati trasformati in un impianto 1069
2	• I materiali hanno subito un trattamento in un impianto di produzione alimenti
3	• Sottoprodotti grezzi Cat. 3
4	• Sottoprodotti grezzi Cat. 2
5	• Sottoprodotti grezzi Cat. 1
3.2 Destinazione prevalente dei materiali prodotti	
1	• Incenerimento/co-incenerimento o produzione di energia
2	• Biogas/compostaggio
3	• Trasporto, magazzinaggio
4	• Fertilizzanti
5	• Alimentazione animale, Farmaceutici, prodotti artt. 33e 36

4 Sistema di autocontrollo	
4.1 Professionalità e collaboratività della direzione	
1	• Direzione collaborativa, buona preparazione sui temi dell'autocontrollo, rispetto delle prescrizioni, buona gestione dell'attività svolta
2	• Direzione disponibile, preparazione limitata sui temi dell'autocontrollo, rispetto delle prescrizioni, buona gestione dell'attività svolta
3	• Direzione disponibile, preparazione inadeguata sui temi dell'autocontrollo, rispetto delle prescrizioni, problemi gestionali minori
4	• Scarsa collaborazione, parziale rispetto delle prescrizioni, problemi gestionali
5	• Nessuna collaborazione, mancato rispetto delle prescrizioni, gravi problemi gestionali
4.2 Completezza formale del piano di autocontrollo	
1	• Autocontrollo completo, assenza di prescrizioni in sospeso
2	• Autocontrollo adeguato, carenze formali nelle procedure, assenza di prescrizioni in sospeso
3	• Procedure con carenze formali, mancato rispetto dei tempi di prescrizione
4	• Procedure con carenze sostanziali, analisi dei pericoli incompleta, mancato rispetto dei tempi di prescrizione
5	• Assenza di autocontrollo o assenza di procedure essenziali (individuazione CCP, analisi dei pericoli, procedure di monitoraggio)
4.3 Grado di applicazione e adeguatezza	
1	• Applicato e adeguato
2	• Carenze formali in numero limitato
3	• Carenze formali numerose, limitato numero di problemi gestionali risolvibili con immediate azioni correttive
4	• Carenze sostanziali, irregolarità nelle registrazioni, problemi gestionali ma immediate azioni correttive
5	• Inadeguato, non applicato, problemi gestionali gravi non corretti dall'azienda

5. Controllo ufficiale	
5.1 Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)	
1	Le Autorità competenti non hanno rilevato NC significative. Le NC rilevate dall'azienda sono state registrate, affrontate e risolte prontamente e in autonomia dall'OSA
2	Le Autorità competenti hanno rilevato alcune non conformità non significative, che seppur non rilevate dall'OSA, sono state comunque prontamente risolte
3	Le Autorità competenti hanno rilevato ripetute NC non significative della stessa natura. La risoluzione delle NC è avvenuta oltre le scadenze stabilite
4	Le Autorità competenti hanno rilevato almeno una NC significativa, non prontamente e adeguatamente gestita dall'OSA
5	Le Autorità competenti hanno rilevato ripetute NC significative che hanno comportato l'adozione di provvedimenti amministrativi restrittivi e/o di natura penale

ALLEGATO 4

Scorecard locale

I punteggi sopra riportati hanno solo un valore dimostrativo non essendo riferiti ad uno specifico problema. I coefficienti riportati hanno valore indicativo e potranno essere modificati dalla U.O. Veterinaria della Regione Lombardia quando ritenuto necessario.

SCORECARD LOCALE												
PROBLEMA							SCORE =				550	
							Punteggio		Coef	Tot		
1	Rilevanza generale del problema						da scorecard generale				50	
2	Impatto socio-economico										25	
3	Impatto sulla salute pubblica										250	
4	Impatto sugli scambi commerciali										90	
5	Impatto sulla salute e il benessere animale										25	
6	Strumenti di prevenzione e controllo										10	
7	Rilevanza LOCALE del problema						1	2	3	4	4	100
7.1	Rilevanza sul territorio ASL									4	17	
7.2	Imprese interessate									4	17	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore									4	17	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL									4	17	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore									4	17	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR									4	17	
	Riepilogo						Criticità		Coeff	Peso		
1	Rilevanza generale del problema						50%		1	100		
2	Impatto socio-economico						13%		2	200		
3	Impatto sulla salute pubblica						83%		3	300		
4	Impatto sugli scambi commerciali						45%		2	200		
5	Impatto sulla salute e il benessere animale						25%		1	100		
6	Strumenti di prevenzione e controllo						10%		1	100		
7	Rilevanza LOCALE del problema						100%		1	100		

Guida interpretativa

GUIDA INTERPRETATIVA - CRITERI DI VALUTAZIONE DEI PROBLEMI - SCHEDA LOCALE	
SEZIONI DA 1 A 6	
<i>I valori da attribuire alle categorie da 1 a 6 sono quelli riportati nella Scorecard regionale e definiti dal Panel di Esperti che ha redatto tali Schede</i>	
Rilevanza LOCALE del problema	
7.1 - Rilevanza sul territorio ASL	
Punteggio	Descrizione
1	Assente.
2	Presente in Italia / altre Regioni italiane.
3	Infezione / intossicazione alimentare presente in Regione Lombardia. Assenza nel territorio di competenza
4	Presenza sul territorio ASL.
7.2 - Imprese interessate	
1	il problema impatta su un numero limitato di unità produttive e/o su unità produttive scarsamente rappresentative della realtà economica del territorio delle ASL.
2	il problema interessa numerosi stabilimenti per lo più localizzati in una piccola area del territorio
3	il problema interessa in modo esteso gli stabilimenti di una filiera produttiva diffusa su tutto il territorio della ASL
4	il problema interessa tutto il tessuto produttivo
7.3 - Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore	
1	Il problema è noto e presente agli OS del territorio che sono consci del suo (possibile) impatto sul tessuto produttivo e/o sociale
2	Il problema è conosciuto dagli OS del territorio che, nel complesso, non ritengono abbia un impatto significativo sulle proprie attività e/o sono portati a sottostimarne l'impatto.
3	Il problema è per lo più sconosciuto o non considerato e/o la sua rilevanza è sottostimata dagli OS
4	Il problema è completamente sconosciuto, sottostimato e/o comunque non preso in considerazione per una sua gestione da parte degli OS
7.4 - Impatto sulle produzioni nel territorio della ASL	
1	- Nessun significativo impatto sulla produzione e sul mondo del lavoro - Gli Operatori del Settore (OS) non sono chiamati a investimenti per fronteggiare il problema
2	Il problema, se non adeguatamente affrontato, ha la possibilità di incidere sul fatturato delle imprese di un settore e/o sull'occupazione degli addetti nello stesso
3	Il problema, se non adeguatamente affrontato, ha un impatto significativo sul fatturato del sistema agro alimentare del territorio di competenza
4	Il problema, se non adeguatamente affrontato, ha significative ricadute sul tasso di occupazione nel settore agro alimentare del territorio di competenza

7.5 - Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore

1	• Il problema non richiede un sistema di sorveglianza o comunque l'impatto di tale sistema è trascurabile sulla struttura dei costi aziendali • Non è richiesto un sistema specificatamente indirizzato al controllo del problema
2	• L'impatto conseguente alla mancata gestione del problema sono tali da rendere economicamente vantaggioso la predisposizione e la conduzione di un sistema di monitoraggio e controllo che, peraltro, comportano un costo per l'azienda
3	• Un efficace sistema di sorveglianza è indispensabile al fine di prevenire il verificarsi del problema che deve essere conseguentemente gestito
4	• La necessità di efficaci misure di sorveglianza e controllo comporta un aggiornamento e/o adeguamento del sistema organizzativo aziendale

7.6 - Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR

1	• Il problema non richiede un sistema di sorveglianza e controllo o comunque tale sistema non incide sul bilancio ASL • I costi del sistema di sorveglianza e controllo sono posti totalmente a carico degli Operatori del Settore
2	• L'analisi dei costi/benefici in termini finanziari e di guadagno in salute giustifica un ruolo attivo del SSR nella sorveglianza e controllo del problema con costi parzialmente a carico della ASL
3	• Le conseguenze del mancato controllo del problema su sistema socio economico regionale sono tali da giustificare l'assunzione dei relativi costi da parte del SSR anche in assenza di compartecipazione da parte di altri soggetti (UE, Stato, soggetti privati, ecc.)
4	• La necessità di efficaci misure di sorveglianza e controllo comporta un adeguamento del sistema organizzativo regionale e delle ASL con assunzione dei relativi costi