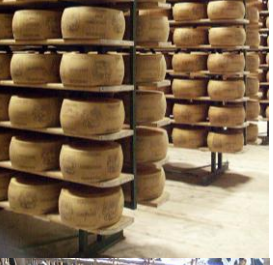


RegioneLombardia

Sanità

U.O. VETERINARIA

PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA 2012 - 2014

IZSLER

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA

SEZIONE GENERALE : illustra il campo d'azione della prevenzione veterinaria

TITOLO 1 PRINCIPI DI RIFERIMENTO 1

1) La tutela della salute e della qualità della vita come diritto fondamentale 1

2) La persona al centro dei processi e delle azioni del sistema sanitario 1

3) L'omogeneità, la standardizzazione e la trasparenza nel processo di erogazione delle prestazioni 2

4) La partecipazione e la responsabilizzazione degli operatori economici e sanitari 2

TITOLO 2 STATISTICA DESCRITTIVA DEL SISTEMA VETERINARIO E AGROALIMENTARE LOMBARDO 4

5) I parametri socio-economici, le risorse umane e le strutture produttive 4

6) I parametri sanitari 24

TITOLO 3 VALUTAZIONE DEI PARAMETRI DI RIFERIMENTO 62

7) I principi di selezione degli obiettivi di prevenzione 62

8) il processo di definizione delle priorità negli obiettivi strategici 73

SEZIONE METODOLOGICA: definisce il processo di selezione degli obiettivi strategici e gli strumenti per la misurazione delle performance

TITOLO 4 STATISTICA DELLE PROBABILITÀ E SIMULAZIONE DEGLI EVENTI AL VARIARE DEI PARAMETRI DI RIFERIMENTO 75

9) I modelli predittivi nella realtà veterinaria 75

TITOLO 5 LA MISURAZIONE DELLE PERFORMANCES IN TERMINI DI EFFICACIA ED APPROPRIATEZZA 120

10) Linee guida per la valutazione delle attività 120

11) Benchmarking e indicatori di performance 120

SEZIONE OPERATIVA : spiega il processo di elaborazione dei programmi operativi

TITOLO 6 GLI STRUMENTI PER LA REALIZZAZIONE DEGLI OBIETTIVI STRATEGICI 123

12) Gli obiettivi operativi 123

13) Altri strumenti per la realizzazione degli obiettivi strategici 143

14) La responsabilizzazione degli operatori economici del settore alimentare 146

15) La ricerca 148

16) La formazione 151

17) La comunicazione 151

18) L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia 152

19) L'Università degli Studi di Milano Facoltà di Medicina Veterinaria 152

TITOLO 7 LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE PER LA GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE TERRITORIALI 153

20) Risorse umane e organizzazione 153

21) Integrazione e standardizzazione delle attività 161

SEZIONE ATTUATIVA : prevede le modalità di valutazione ed implementazione

TITOLO 8 VALUTAZIONE DI EFFICACIA 163

22) Il monitoraggio dei risultati e la verifica del raggiungimento degli obiettivi 163

23) L'analisi di appropriatezza e criticità 166

TITOLO 9 LA COMUNICAZIONE ESTERNA 168

24) La comunicazione del Piano 168

ALLEGATI 169

PREMESSA

Il presente documento definisce le politiche regionali in materia di prevenzione veterinaria e, in forma coerente e sistematica, delinea le linee di indirizzo della Direzione Generale Sanità per l'elaborazione dei Piani Integrati Aziendali.

Il processo di programmazione in materia di controlli sul settore alimentare coinvolge diversi livelli di governo: europeo, nazionale, regionale e locale. Si tratta di una vera e propria griglia di livelli di responsabilità che devono essere coerenti con gli obiettivi e le risorse disponibili.

In questo contesto ha assunto un ruolo determinante il "Libro bianco sulla sicurezza alimentare" (12 gennaio 2000 COM/99/0719 def.) che formula i principi generali attorno a cui costruire un'efficace politica a livello europeo sulla sicurezza alimentare, come di seguito elencati:

- una strategia globale, integrata, che si applica a tutta la catena alimentare
- una definizione chiara dei ruoli di tutte le parti coinvolte nella catena alimentare (produttori di alimenti per animali, operatori agricoli e operatori del settore alimentare, gli Stati membri, la Commissione, i consumatori)
- la rintracciabilità degli alimenti destinati agli esseri umani e agli animali e dei loro ingredienti
- la coerenza, l'efficacia e il dinamismo della politica alimentare
- l'analisi dei rischi (compresa la valutazione, la gestione e la comunicazione dei rischi)
- l'indipendenza, l'eccellenza e la trasparenza dei pareri scientifici
- l'applicazione del principio di precauzione nella gestione dei rischi

I suddetti principi sono stati tradotti in una serie di misure (regolamenti, direttive, decisioni, raccomandazioni) che hanno innovato in profondità la *governance* della sicurezza alimentare introducendo un modello più coordinato e integrato, comprendente:

- la creazione di un'Autorità alimentare europea autonoma, incaricata di elaborare pareri scientifici indipendenti su tutti gli aspetti inerenti la sicurezza alimentare, la gestione di sistemi di allarme rapido e la comunicazione dei rischi
- un quadro giuridico che copre tutti gli aspetti connessi con i prodotti alimentari, "dal campo alla tavola"
- sistemi di controllo armonizzati a livello nazionale
- un dialogo con i consumatori e le altre parti coinvolte

Il PNI (Piano Nazionale Integrato), predisposto ai sensi e in conformità ai principi e degli orientamenti contenuti nel Titolo V del Regolamento (CE) 882/2004, rappresenta la principale piattaforma programmatica intorno al quale il SSN, Ministero della Salute, ha organizzato un sistema di controlli basati sulla proficua collaborazione tra diverse Amministrazioni: il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, gli Assessorati delle Regioni e Province autonome, le Forze di Polizia e l'Agenzia delle Dogane. Esso declina in obiettivi operativi gli obiettivi strategici del Piano

Sanitario Nazionale, che si propone di assicurare una costante analisi dei bisogni e della domanda di salute, anche inespressa, della popolazione.

Al fine di potenziare l'integrazione dei processi di programmazione sanitaria, il Piano Sanitario Nazionale (PSN) 2011-2013, approvato dal Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministro della Salute, nella seduta del 21 gennaio 2011, prevede che … omissis … ciascuna *Regione predispone un piano regionale triennale di prevenzione veterinaria i cui obiettivi e strategia sono sovrapponibili a quelli nazionali e consistono in:*

- *assicurare un livello elevato di salute pubblica riducendo l'incidenza di rischi biologici e chimici per l'uomo*
- *promuovere la salute degli animali con la prevenzione/riduzione dell'incidenza delle malattie degli animali e sostenere, in tal modo, l'allevamento e l'economia rurale*
- *migliorare la crescita economica/coesione/competitività garantendo la libera circolazione delle merci e movimenti proporzionati per gli animali*
- *promuovere le pratiche di allevamento e il benessere degli animali per prevenire i pericoli collegati alla salute degli animali e minimizzare l'impatto ambientale a sostegno della strategia dell'UE a favore dello sviluppo sostenibile*

In questa prospettiva, che vede la dinamica di ruoli diversi in un sistema dalle responsabilità e dai compiti fortemente differenziati, si colloca anche il ruolo della Regione come momento fondante della programmazione dei servizi sanitari nell'ambito della "sicurezza alimentare".

Il Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria (PRPV) si configura come un documento di programmazione strategica cui è affidato il compito di definire i principi di riferimento, lo scenario, gli obiettivi strategici, i temi prioritari di intervento, gli strumenti attuativi che dovranno caratterizzare la prevenzione veterinaria nei prossimi anni. Inoltre quello di assicurare un approccio corale e integrato alla tutela della salute pubblica tra i diversi soggetti che costituiscono il sistema sanitario lombardo: Direzione Generale Sanità, ASL, ARPA, Éupolis, IZSLER, Sistema Universitario Regionale, NAS, Polizia di Stato, CFS, GdF, CdP, Centri di ricerca, Centri di riferimento nazionale, Operatori economici e tutti coloro che, individualmente o in collaborazione, svolgono attività finalizzate alla promozione e alla tutela della salute dei cittadini.

Il PRPV valorizza il principio di prevenzione come metodo privilegiato di tutela della salute pubblica; rappresenta una branca del Programma operativo "Prevenire è meglio che curare", strumento di programmazione, di gestione operativa e trasversale, di controllo strategico e di gestione, di valutazione delle performance della D.G. Sanità.

TITOLO 1
PRINCIPI DI RIFERIMENTO

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

A livello regionale il Piano di Prevenzione Veterinaria è coerente con gli elementi qualificativi di Regione Lombardia contenuti nel suo Statuto Regionale all'Art. 2.1 (centralità della persona), dove si esplicita che "la Regione riconosce la persona umana come fondamento della comunità regionale e ispira ogni azione al riconoscimento e al rispetto della sua dignità", all'Art. 2.4 (competenze regionali) nel quale la Regione "attua tutte le azioni positive a favore del diritto alla vita in ogni sua fase" e "tutela l'ambiente e preserva le risorse naturali" e all'Art. 3.2 (valorizzazione corpi intermedi) nel quale viene esplicitato il principio di sussidiarietà: "la Regione, in attuazione del principio di sussidiarietà orizzontale, riconosce e favorisce l'autonoma iniziativa dei cittadini, singoli e associati, delle famiglie, delle formazioni e delle istituzioni sociali, delle associazioni e degli enti civili e religiosi". Le attività di prevenzione, di tutela della salute e di promozione del benessere e della qualità della vita contenute nel Piano sono quindi parte fondamentale dei programmi regionali per la tutela della salute pubblica.

Operativamente questi principi di riferimento sono declinati nel Piano Regionale di Sviluppo/IX Legislatura che, nel capitolo relativo alla salute denominato "Prevenire è meglio che curare", sottolinea l'importanza della centralità della persona per innovare il sistema sanitario regionale in un'ottica di accompagnamento e sostegno all'intero percorso di cura delle persone che non sia limitato solo alla fase acuta del bisogno.

Tali programmi regionali sono coerenti con l'indicazione data dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nel 1996 quando ha definito la 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", sottolineando l'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".

Alla luce di questo contesto di riferimento, la prevenzione veterinaria rappresenta un pilastro fondamentale all'interno del sistema sanitario nazionale e regionale e riveste un ruolo determinante nelle strategie e nelle azioni volte al miglioramento della salute pubblica e della qualità dell'ambiente e della vita.

Il Piano Regionale di Prevenzione Veterinaria si pone in continuità strategica con il Piano Sanitario Nazionale attuandone un principio cardine, quale l'integrazione e trasversalità delle azioni di prevenzione per la tutela della salute animale ed ambientale in funzione della salute umana.

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

Il Piano Socio Sanitario Regionale 2010-2014 è fondato sul principio della centralità della persona e tutte le disposizioni in esso contenute sono finalizzate a rendere concreto e operativo tale principio. Tale indirizzo è ben specificato nel Piano quando 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".

In un altro passaggio del Piano si afferma la necessità di un approccio integrato per il raggiungimento di questi obiettivi: "é infatti necessario impostare progetti che riguardino la persona e la comunità nella sua interezza, con riferimento al benessere complessivo, derivato multifattoriale da patrimonio genetico, ambiente fisico e sociale, comportamenti e stili di vita individuali e collettivi. E' indiscutibile che 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".

Il Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria si inserisce in questo contesto, come strumento indispensabile per la tutela della salute della persona, in totale coerenza con le indicazioni contenute nel Piano Socio Sanitario Regionale e con gli obiettivi previsti dal Piano Sanitario Nazionale enunciati in premessa.

Tutti gli interventi programmatici a livello regionale devono allinearsi ai vincoli e alle disposizioni esistenti a livello comunitario, come esplicitato nel Trattato sull'Unione Europea nella parte relativa alle competenze che gli Stati membri delegano all'Unione Europea.

In questo senso l'implementazione di misure quali la prevenzione del rischio di epidemie, gli strumenti di controllo, la definizione di standard di funzionamento dei servizi dei dipartimenti e la promozione della biosicurezza delle aziende sono parte di questa strategia condivisa.

Le macroaree e gli ambiti di intervento del Piano sono relativi a:

- la verifica della sicurezza dei prodotti di origine animale
- la prevenzione delle malattie animali
- il controllo delle malattie a carattere zoonosico
- la promozione del benessere e l'interazione uomo-animale
- la tutela della sicurezza ambientale
- la promozione della sostenibilità e della competitività delle produzioni agrozootecniche regionali

La prevenzione veterinaria, inserita nel contesto più ampio delle attività di carattere sociale e socio sanitario, ha lo scopo di posizionare al centro la persona e la famiglia in un'ottica di garanzia dei servizi che propongano un approccio sinergico e multidisciplinare mirato alla prevenzione e alla salute.

3) L'omogeneità, la standardizzazione e la trasparenza nel processo di erogazione delle prestazioni

Per raggiungere i migliori risultati in ambito di prevenzione veterinaria è necessario da una parte standardizzare e rendere omogenee le attività di controllo, per favorire la trasparenza e garantire la certezza delle prestazioni in risposta alle esigenze del territorio e della società, dall'altra rendere equivalenti tali controlli con i sistemi di gestione esistenti a livello internazionale.

In questa logica sono stati definiti gli standard operativi per le Autorità Competenti Locali (le ASL) al fine di garantire la conformità con i nuovi standard europei, di garantire che le fasi dell'attività produttiva siano coerenti con i requisiti prefissati, di salvaguardare l'equivalenza dei controlli regionali con i requisiti richiesti da Paesi esteri al fine di garantire la possibilità di esportazione dei prodotti agro alimentari e di verificare in modo omogeneo l'attività delle Autorità Competenti sul territorio regionale. Gli standard operativi sono quindi lo strumento funzionale a garantire omogeneità e standardizzazione dei processi produttivi e dei controlli ad essa correlati ed anche trasparenza nei confronti degli operatori della filiera alimentare e dei consumatori.

Tali standard garantiscono inoltre che le attività delle ASL siano coerenti con il raggiungimento dei loro Obiettivi dettati dall'analisi di contesto e dei rischi ad essa correlata. 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.

Un altro strumento funzionale a garantire omogeneità, standardizzazione e trasparenza nel processo di erogazione delle prestazioni è quello del Testo Unico delle Regole dell'U.O Veterinaria, attraverso la definizione di obiettivi di sistema, gestionali e operativi (con i relativi indicatori).

4) La partecipazione e la responsabilizzazione degli operatori economici e sanitari

Le recenti normative nazionali e regionali in materia di sanità e igiene, recependo le direttive comunitarie, tendono a rafforzare il concetto di responsabilizzazione a tutti i livelli della filiera alimentare, dal momento che per rendere efficaci le misure di prevenzione esse devono essere parte integrante della filiera stessa.

In Lombardia tale impostazione è coerente con il principio di valorizzazione e coinvolgimento dei corpi intermedi riportato nel paragrafo 1.

Nel PSSR si riconosce il valore della risorsa umana quale "fattore critico di successo nei servizi alla persona: ad essa va dedicata prioritaria attenzione perché rappresenta il capitale più rilevante del sistema socio-sanitario lombardo. (…) Una adeguata valorizzazione delle risorse uma-

ne che operano nel sistema, sotto l'aspetto sia professionale che motivazionale, è quindi essenziale per il successo delle politiche socio sanitarie regionali".

Gli obiettivi del Piano in termini di miglioramento della salute e della qualità della vita implicano la massima integrazione tra organizzazione sanitaria e territorio. 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 richiede 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.

La responsabilizzazione degli operatori economici è un principio specificato chiaramente nel regolamento comunitario 882/2004, laddove si afferma che "la normativa comunitaria in materia di mangimi e alimenti si basa sul principio che gli operatori del settore (…) sono responsabili di assicurare che i mangimi e gli alimenti soddisfino i requisiti della normativa sui mangimi e sugli alimenti aventi rilevanza per le loro attività". Lo stesso principio è richiamato anche nel regolamento comunitario 178/2002 dove si afferma che "gli operatori del settore alimentare sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti; essi dovrebbero pertanto essere legalmente responsabili, in via principale, della sicurezza degli alimenti".

Questo sistema di *governance* coinvolge quindi tutti i livelli, i soggetti e le strutture che promuovono "il benessere e la salute dei cittadini e delle comunità".

In questo senso occorre che le indicazioni e le direttive previste dal Piano di Prevenzione Veterinaria siano condivise e supportate da tutti gli operatori del settore al fine di raggiungere gli obiettivi di sicurezza, prevenzione e tutela della salute delle persone che il Piano stesso si prefigge come obiettivo fondamentale.

TITOLO 2
STATISTICA DESCRITTIVA DEL SISTEMA VETERINARIO E AGROALIMENTARE LOMBARDO

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

5.1 Il sistema agroalimentare lombardo all'interno del contesto europeo

Il sistema veterinario e agro-alimentare lombardo è il più importante a livello italiano ed uno dei più rilevanti nel contesto europeo. Il valore della produzione agricola e forestale realizzata in Lombardia, in valore assoluto, è pari a 6,35 miliardi di euro.

Il peso economico della Lombardia nell'ambito dell'Unione Europea a 27 Paesi è molto rilevante: pur occupando solo lo 0,56% della superficie ed avendo una popolazione corrispondente all'1,9% dell'UE-27, il PIL lombardo si avvicina al 2,7% di quello dell'intera Unione ed è vicino, in valore assoluto, a quello di Stati come il Belgio e la Svezia.

Anche il PIL pro capite è nettamente più elevato di quello medio (del 37% in valore assoluto e del 34% in termini di potere di acquisto). Al raggiungimento di questi risultati contribuiscono essenzialmente l'industria e i servizi ma anche la produzione agricola ed il comparto della trasformazione agro-alimentare hanno una parte non indifferente (Pieri e Pretolani, 2010).

Le caratteristiche strutturali medie e la redditività delle produzioni sono nettamente superiori a quelle dell'UE-27: la superficie media per azienda è oltre il doppio di quella italiana e superiore del 38% rispetto a quella comunitaria, la dimensione media degli allevamenti bovini è quasi quattro volte quella UE. L'elevata produttività della terra e del lavoro, che connotano l'agricoltura lombarda, emerse dall'indagine Eurostat, sono confermati dall'esame dei dati produttivi più recenti, che peraltro scontano la difficile congiuntura avvenuta a livello globale europeo. Il peso relativo delle aziende agricole lombarde e della superficie coltivata sul totale comunitario è modesto (rispettivamente 0,42% e 0,58%), mentre più significative risultano le percentuali dei cereali coltivati (0,77%), dei bovini (1,79%) e dei suini allevati (2,80%). Elevato è invece il contributo della Lombardia al reddito lordo standard comunitario agricolo, a testimonianza di un sistema agricolo particolarmente intensivo e professionale; le produzioni lombarde di latte e di carni bovine e suine contribuiscono in misura significativa (circa il 3%) al totale comunitario. La prevalenza di produzioni zootecniche nella regione in termini di valore aggiunto ai prezzi di base si è attestato all'11,7% del totale nazionale (2,75 miliardi di euro). L'elevata produttività della terra e degli animali si rispecchiano nei dati economici: le stime provvisorie relative al 2009 indicano che la produzione agricola lombarda contribuisce per l'1,75% al valore complessivo ai prezzi di base dell'UE a 27 stati ma nel comparto delle produzioni animali raggiunge ben il 2,67% del valore totale.

5.2 Il sistema agroalimentare lombardo all'interno del contesto nazionale

Rispetto al resto del Paese, ma anche alle altre regioni del nord Italia, la Lombardia si caratterizza per una spiccata vocazione zootecnica . Il contributo degli allevamenti al valore complessivo della produzione della branca "agricoltura" nel 2009 risulta pari al 60,8% in Lombardia, a fronte del 39% nelle altre regioni settentrionali e del 33% del totale nazionale. La forte vocazione zootecnica lombarda, rispetto alle produzioni nazionali, è confermata dai dati delle consistenze zootecniche e delle produzioni realizzate. Secondo tali informazioni la Lombardia ha un peso preponderante nel settore suinicolo (45% delle consistenze e 40% delle produzioni) ed in quello del latte vaccino (31% del patrimonio e 37% della produzione); significative appaiono anche le quote di carne bovina (26%), pollame (19%), uova (17,7%) e miele (11%). Nettamente più limitato è il peso delle produzioni ovine e caprine (1,5% per le carni e 0,5% per il latte). Il valore aggiunto della pesca lombardo è invece, modesto a livello sia assoluto sia relativo. Notevolmente superiore è invece il contributo del valore aggiunto dell'industria alimentare lombarda, stimato in 5,2 miliardi di euro, che corrisponde il 19,1% del totale italiano. A tale proposito, l'industria di trasformazione presente in regione, colloca la Lombardia fra le prime regioni nell'ambito della realizzazione di prodotti tipici di origine animale (DOP e IGP). Particolare importanza assumono le produzioni di formaggi e salumi, con entrambe le categorie che vantano 9 certificazioni. Attualmente l'industria alimentare lombarda si caratterizza per un elevato numero di imprese principalmente afferenti al settore settore lattiero-caseario, con circa 18 mila addetti, a quello delle carni (lavorazione e trasformazione) con quasi 12 mila addetti e dei mangimi, che impegnano circa 2.400 addetti. Gli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale riconosciuti sono 2.828, come meglio dettagliato nelle tabelle 2 e 3. Va sottolineato che tra le principali 20 imprese lombarde del settore alimentare, 9 trattano prodotti di origine animale e registrano un fatturato che va da 216 milioni di € fino a 1.152 milioni di € (anno 2008). Alcune di queste imprese fanno capo a società internazionali, come evidenziato da un recente studio condotto da Pieri e Pretolani (2010). La Lombardia, grazie a questa complessa e completa struttura risulta esportare circa il 21,7% della produzione agro-alimentare nazionale per un valore corrente pari a 3.331,1 milioni di € come evidente dalla Tabella 1 .

Tabella 1: Esportazioni di prodotti agroalimentari per i principali aggregati (MLN di €)

PRODOTTI AGROALIMENTARI PER PRINCIPALI AGGREGATI	Valore corrente	% su Italia
Carni fresche e congelate		
Carni bovine	58,2	16,5
Carni suine	27,9	21,2
Frattaglie	35,9	44,7

Carni preparate		
Prosciutti	22,7	22,7
Salsicce e salami	94,9	35,7
Altre carni suine preparate	98,1	21,1
Carni bovine preparate	26,6	44,2
Pesce lavorato e conservato		
Pesci lavorati	91,2	50,5
Crostacei e molluschi lavorati	1,7	10,2
Prodotti lattiero-caseari		
Latte in polvere	11,8	73,8
Formaggi a pasta erborinata	41,7	43,6
Formaggi grattugiati o in polvere	49,6	35,9
Altri formaggi	525,0	44,7
Altri prodotti caseari	23,4	35,7
Gelati	68,2	32,2

La complessità del sistema agro-alimentare regionale comporta anche un numero elevatissimo di indagini conoscitive e di controlli eseguiti dai Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria delle varie ASL lombarde. L'attività di controllo è organizzata in modo tale che vengano attuati interventi efficaci, proporzionati alla rilevanza dei problemi igienico-sanitari e mirati. In particolare sono stabilite le modalità e le frequenze dei controlli per ciascuna attività, nonché i compiti assegnati ai singoli operatori. L'anagrafe delle attività soggette a controllo è pertanto costantemente aggiornata; questo anche per attuare una corretta azione di indirizzo e coordinamento regionale e a sostegno della programmazione locale. E' indispensabile quindi costruire un sistema efficace per la raccolta e l'elaborazione di tutti i dati relativi agli esiti delle attività ispettive e delle rispettive indagini analitiche. Pertanto, per tutti i controlli, compresi quelli effettuati a seguito di situazioni imprevedibili, dovrà essere disponibile la documentazione relativa al tipo di controllo, al risultato e ai provvedimenti adottati a seguito del controllo.

Oltre ai dati economici però, occorre avere anche una puntuale conoscenza della popolazione animale, in termini di consistenza e distribuzione territoriale, delle strutture di trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, dei mangimifici e di tutte quelle aziende od imprese che direttamente o indirettamente confluiscono nel settore agro-alimentare regio-

nale. Queste conoscenze sono un requisito essenziale per programmare l'attività di monitoraggio e controllo degli allevamenti in funzione del rischio sanitario, per garantire la rintracciabilità degli animali e dei loro prodotti, per garantire l'attività di repressione delle frodi ma anche per gestire i controlli finalizzati all'erogazione dei Premi Comunitari.

5.3 Strutture Produttive

5.3.1 Anagrafe animali da reddito

L'anagrafe informatizzata degli allevamenti zootecnici presenti sul territorio regionale risponde a specifiche norme comunitarie, come anche all'esigenza di conoscere la consistenza e la distribuzione del patrimonio animale, per esercitare un'efficace attività di controllo sanitario.Attualmente l'anagrafe zootecnica regionale (BDR) consente di gestire i dati di tutti gli allevamenti di interesse produttivo (bovidi, ovini, caprini, suidi, avicoli, equidi) e di registrare individualmente i capi delle specie bovina, ovina e caprina.Inoltre la Banca Dati Regionale (BDR) detiene l'anagrafe degli allevamenti di altre specie di interesse produttivo, quali conigli, pesci e api, per le quali non esiste ancora una norma specifica che preveda l'obbligo di registrazione in una base dati unica. Tutti gli allevamenti presenti nel territorio lombardo sono stati sottoposti a georeferenziazione, in modo tale da consentire l'elaborazione di mappe che ne visualizzino la posizione in una zona definita. La mappatura è uno strumento di utilità per la programmazione e la gestione dei piani di profilassi e diventa indispensabile in caso di emergenze sanitarie (es. Influenza Aviare).

Nella BDR sono in totale 70.916 gli allevamenti registrati, suddivisi nelle varie specie di interesse zootecnico (Figura 1).

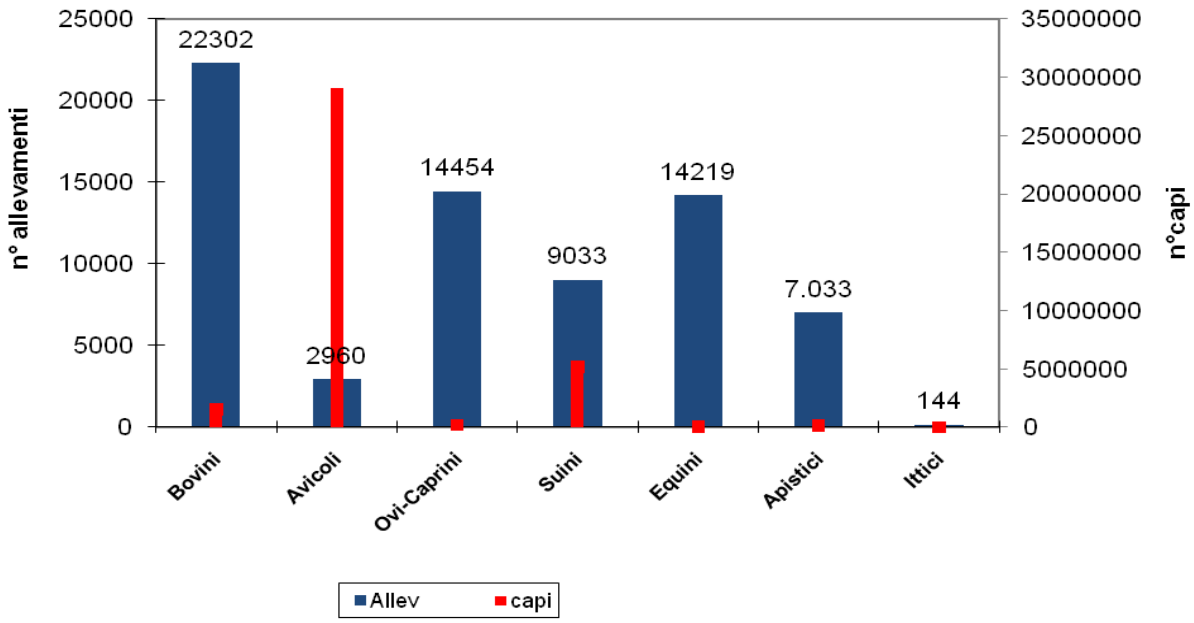


Figura 1: N° allevamenti e consistenza capi per le principali specie zootecniche registrati (BDR aggiornamento 31/12/2010).

Le differente vocazione zootecnica rappresentata dalla numerosità degli allevamenti, suddivisi nelle varie ASL lombarde, è illustrata nel grafico seguente (Figura 2).

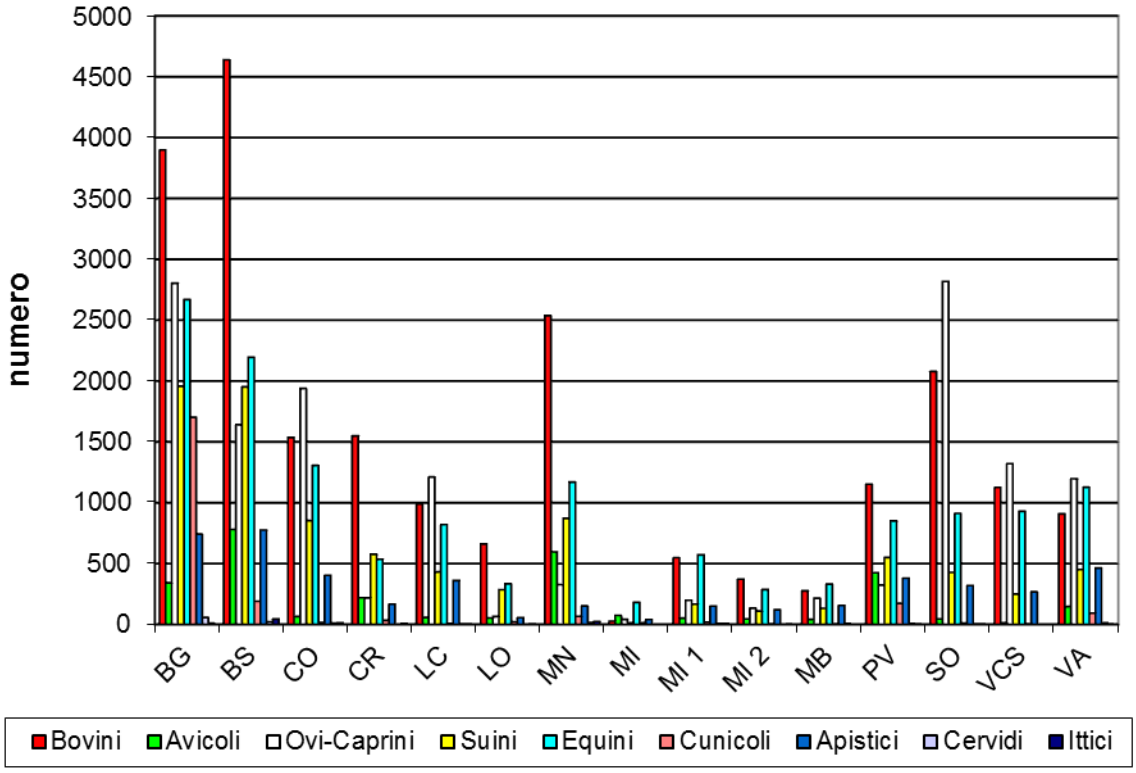


Figura 2: Numerosità degli allevamenti lombardi suddivisi per ASL (BDR aggiornamento 31/12/2010).

Nello specifico, per meglio evidenziare la numerosità e la consistenza dei capi allevati, si riportano i valori delle singole specie registrate a livello regionale. Per quanto riguarda i dati degli allevamenti bovini, è un dato puntuale in quanto gli animali sono identificati e registrati individualmente; per le altre specie invece il dato si riferisce alla "consistenza media", intesa come capi mediamente presenti nell'allevamento durante un ciclo produttivo; questa specificazione è importante soprattutto per gli allevamenti intensivi di specie a ciclo di accrescimento molto breve come gli avicoli (broiler e tacchino) ma anche per altri in cui si alternano più cicli annui all'interno del medesimo allevamento (vitello a carne bianca, suini da ingrasso ecc.).

Gli allevamenti di Bovini sono 22.302 per un totale di 1.535.465 capi allevati; il numero di allevamenti e i capi medi suddivisi per ASL sono rappresentati in Figura 3.

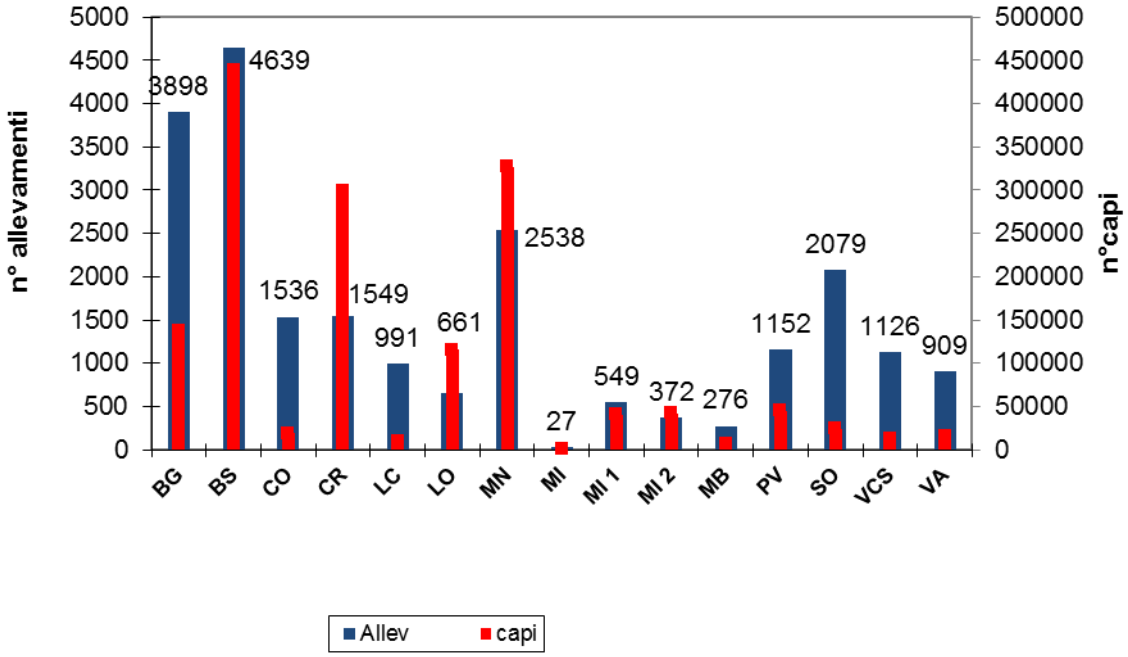


Figura 3 : N° allevamenti e consistenza capi per la specie bovina (BDR aggiornamento 31/12/2010)

La maggior parte degli allevamenti bovini lombardi (9.999 corrispondenti al 44%) è specializzato per la produzione di carne mentre 7.378 allevamenti, pari al 33%, sono specializzati per la produzione di latte (Figura 4)

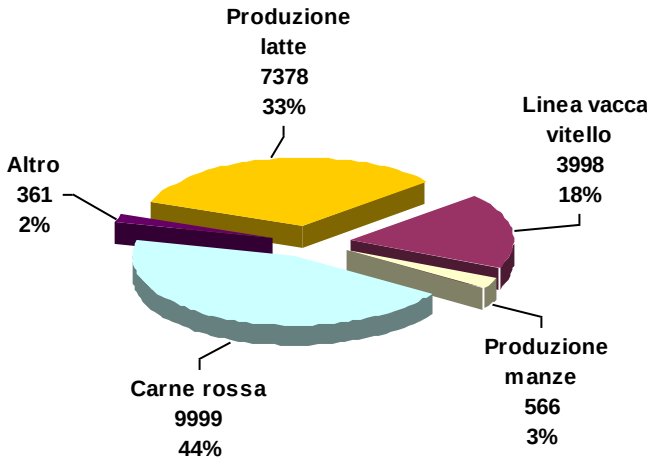


Figura 4: distribuzione allevamenti bovini per tipologia produttiva (BDR aggiornamento 31/12/2010)

La situazione si inverte analizzando invece la distribuzione numerica dei capi; come evidenziato dalla Figura 5, il numero delle vacche da latte (1.112.530 capi) rappresenta il 77% dei capi bovini presenti nel territorio a dimostrazione dell'elevata vocazione lattiero-casearia della Lombardia.

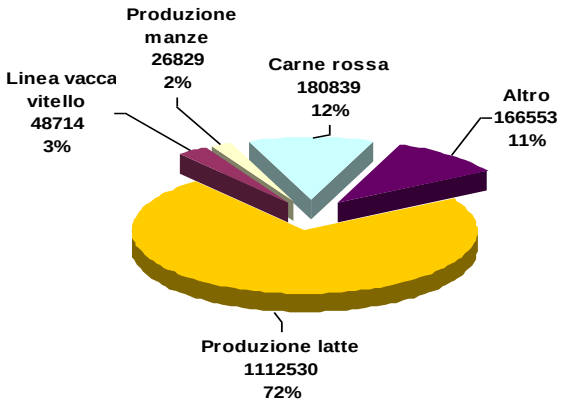


Figura 5: distribuzione capi bovini per tipologia produttiva (BDR aggiornamento 31/12/2010)

Gli allevamenti di suini 9.033 per un totale di 5.167.782 capi allevati; il numero di allevamenti e i capi medi suddivisi per ASL sono rappresentati in Figura 6.

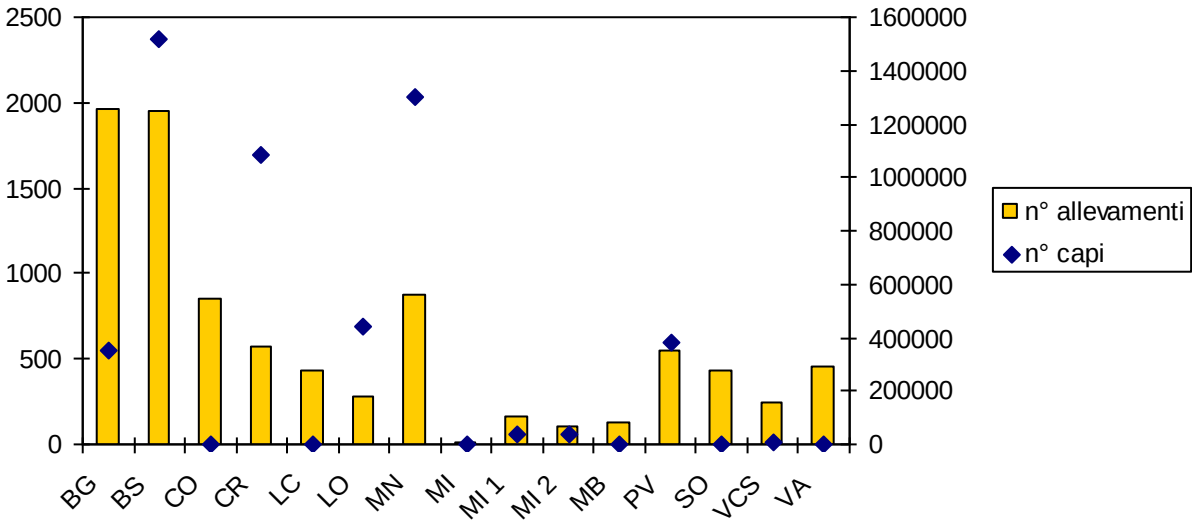


Figura 6. N° allevamenti e consistenza capi per la specie suina suddivisi per ASL (BDR aggiornamento 31/12/2010)

Anche in questa specie risultano presenti diverse tipologie di allevamento che si differenziano anche per la numerosità dei capi allevati come evidenziato dalla Figura 7.

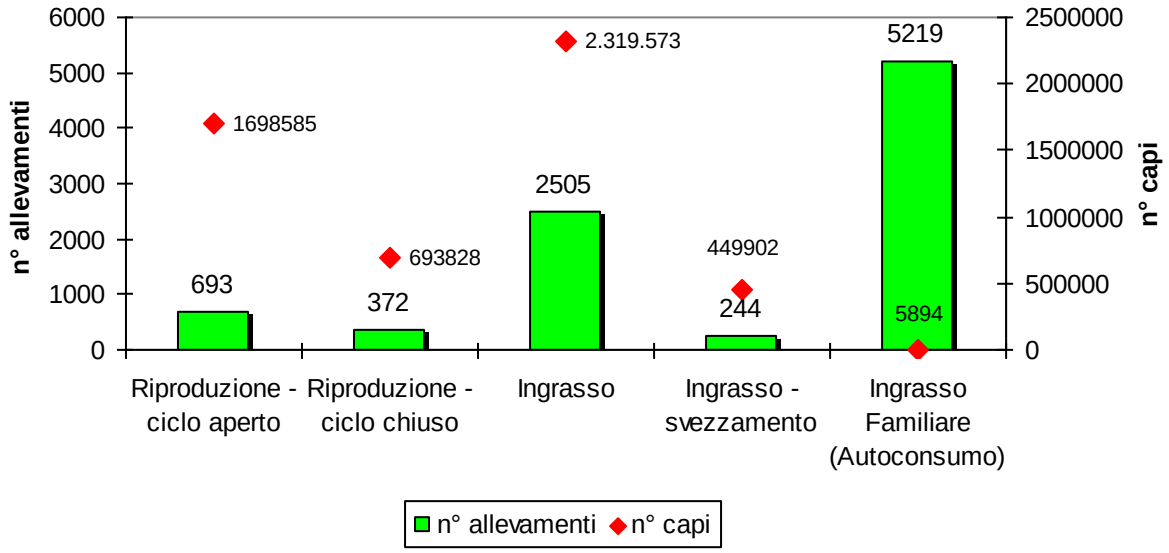


Figura 7. N° allevamenti e consistenza capi per la specie suina suddivisi per tipologia produttiva (BDR aggiornamento 31/12/2010)

Gli allevamenti di ovini sono 6.085, per un totale di 114.963 capi (Figura 8).

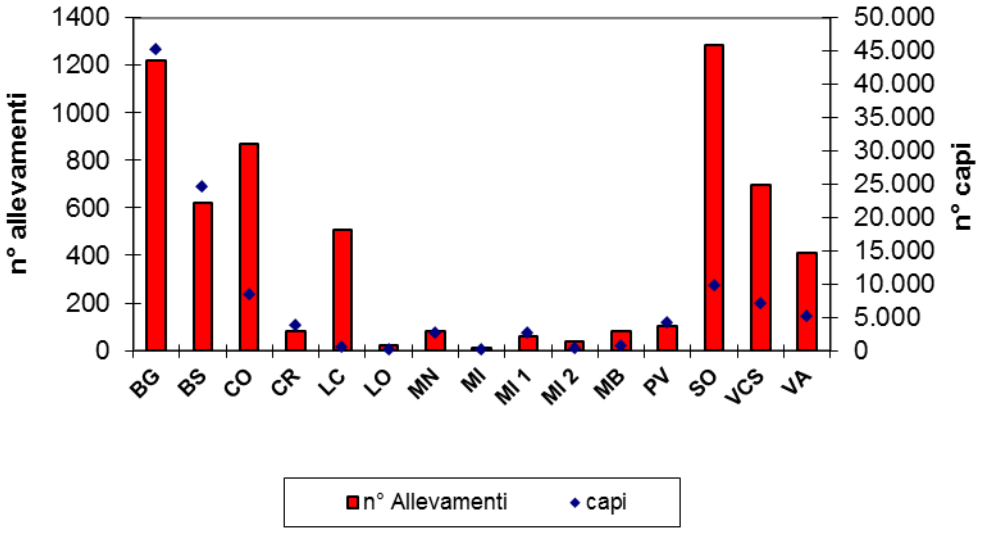


Figura 8 . Allevamenti e capi ovini suddivisi per ASL (BDR aggiornamento 31/12/2010)

Gli allevamenti ovini si differenziano oltre che per l'indirizzo produttivo anche per le modalità di allevamento, come riportato nelle Figure 9 e 10.

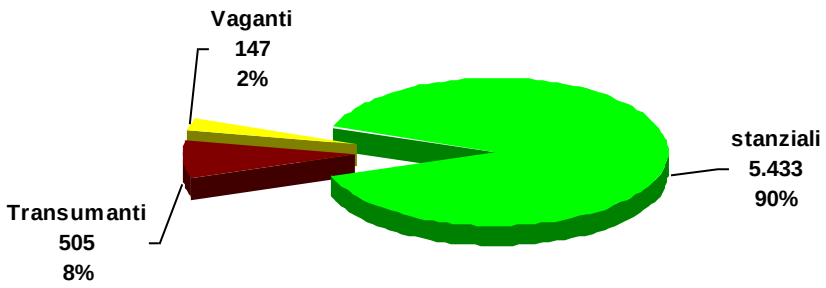


Figura 9. N° allevamenti ovini per tipologia e % sul totale (BDR aggiornamento 31/12/2010)

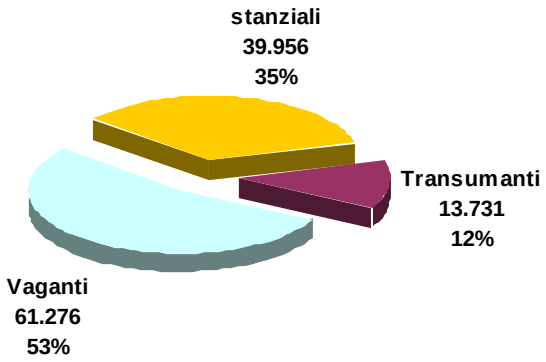


Figura 10. N° capi ovini per tipologia di allevamento e % sul totale (BDR aggiornamento 31/12/2010)

L'allevamento caprino interessa un numero più elevato di unità produttive (8.369 allevamenti) rispetto agli ovini anche se la numerosità complessiva di capi risulta essere inferiore (84.613 capi) (Figura 11).

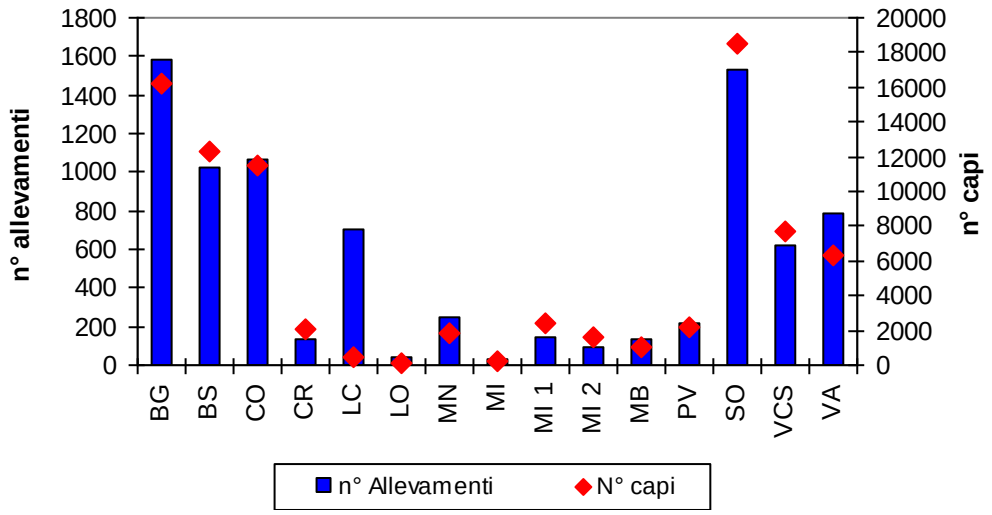


Figura 11. N° allevamenti e capi caprini suddivisi per ASL (BDR aggiornamento 31/12/2010)

Analogamente a quanto riportato per l'allevamento ovino, anche in questo caso sono presenti differenti tipologie di allevamento. La maggior parte degli allevamenti (7.774), corrispondente al 94%, è stanziale mentre molto basse risultano le percentuali degli allevamenti transumanti (<6%) e vaganti (< 1%) (Figura 12).

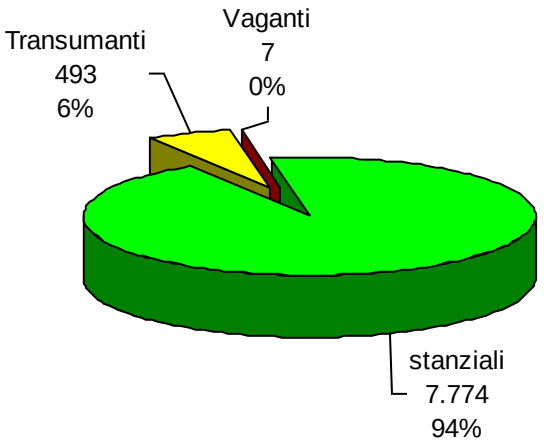


Figura 12. N° allevamenti caprini per tipologia e % sul totale (BDR aggiornamento 31/12/2010)

Per quanto riguarda la numerosità dei capi suddivisi per tipologia di allevamento (Figura 13), le percentuali seguono abbastanza linearmente l'andamento visto sopra.

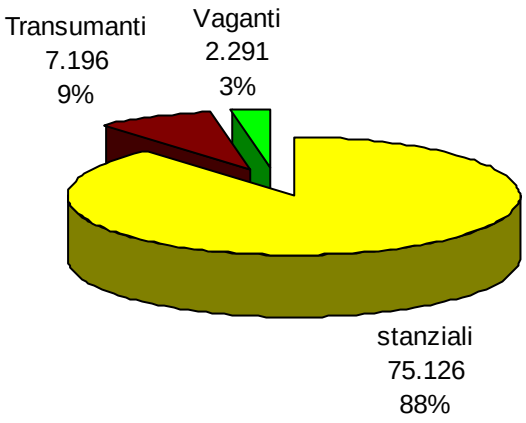


Figura 13. N° capi caprini per tipologia di allevamento e % sul totale (BDR aggiornamento 31/12/2010)

Gli allevamenti di equidi (cavallo, asino, mulo e bardotto) sono molto numerosi in Lombardia e corrispondono a 13.283 unità (Figura 14)

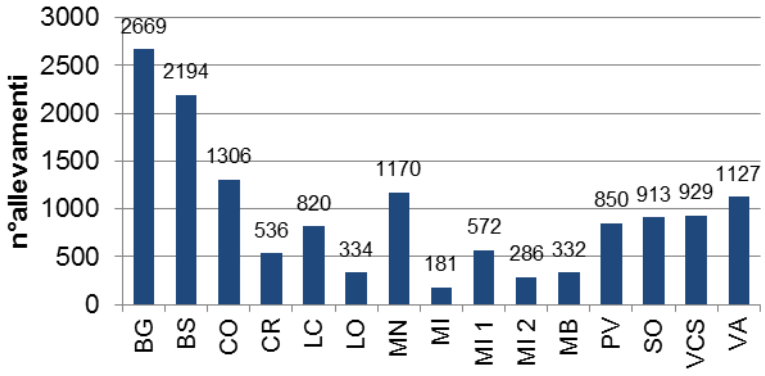


Figura 14. N° allevamenti di Equini suddivisi per ASL (BDR aggiornamento 31/12/2010)

La tenuta dell'anagrafe equina è compito dell' Associazione Italiana Allevatori e dai dati presenti nell' "Anagrafe degli equidi" istituita dalla Legge n. 200 del 1 agosto 2003 e successivamente

regolamentata dai D.M. 5 maggio 2006 e 9 ottobre 2007 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministero della salute, in Lombardia risultano presenti i seguenti capi regolarmente registrati (Figura 15).

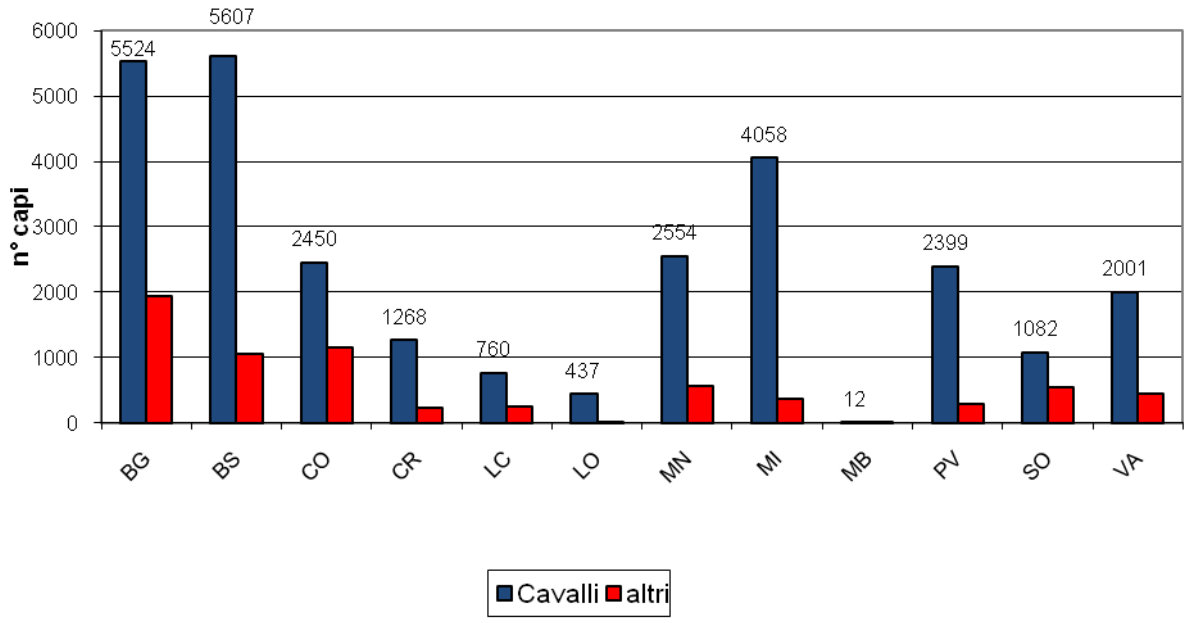


Figura 15 : N° degli equidi registrati suddivisi per provincia (Fonte Anagrafe Equidi Informatizzata)

Gli allevamenti avicoli interessano 2.960 unità che raggruppano 12 specie di allevamento come riportato in Figura 16. L'allevamento del pollo, riferibile a tutte le tipologie (rurale, pollo da carne, gallina ovaiola da consumo, riproduttori, svezzatori) risulta essere quello maggiormente rappresentato con 2.118 unità corrispondenti al 72% degli allevamenti avicoli totali, seguito dalle anatre (268 allevamenti pari al 9%), dai tacchini (182 allevamenti, pari al 6%) mentre il restante 13% è formato da specie minori.

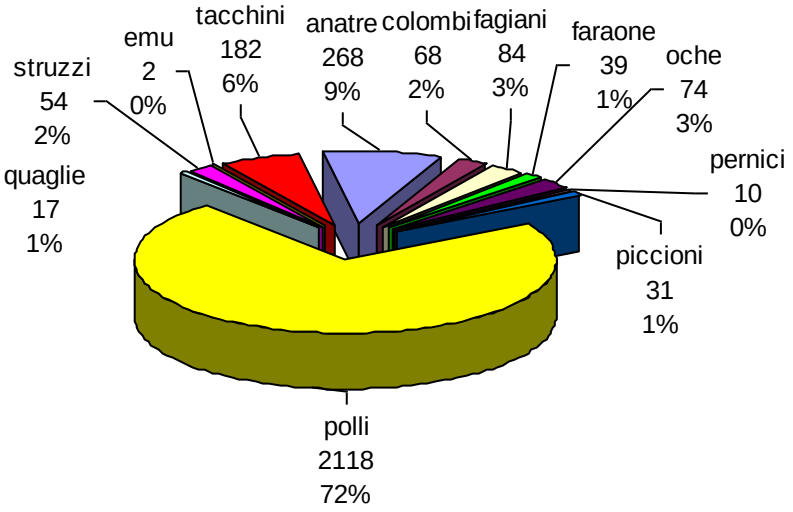


Figura 16: N° allevamenti avicoli suddivisi per specie allevata e % sul totale

La numerosità degli allevamenti avicoli, aggregati per le specie minori, suddivise per le varie ASL è riportata in Figura 17.

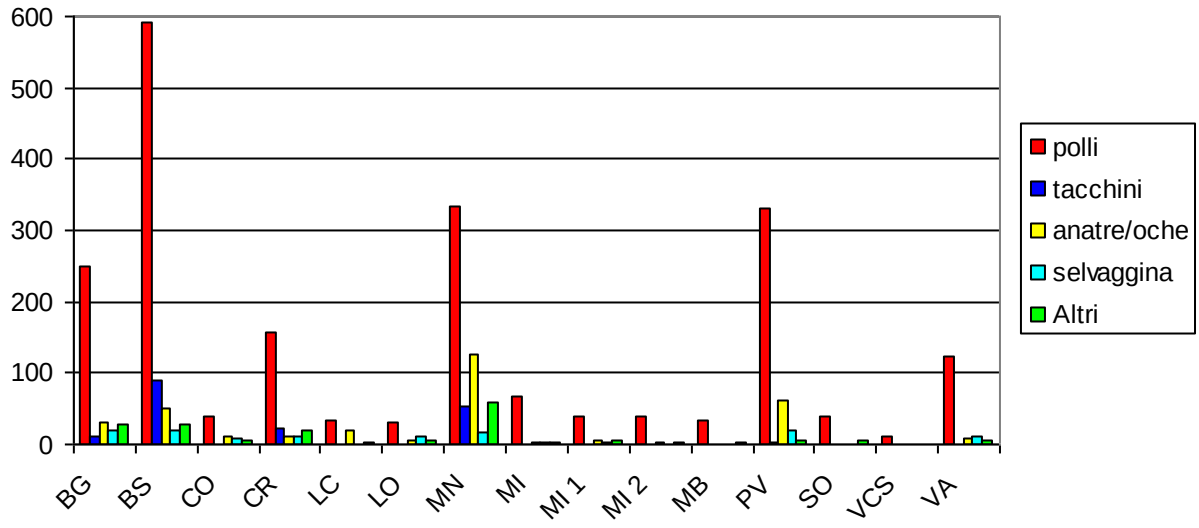


Figura 17. Allevamenti delle varie specie avicole suddivise per ASL (BDR aggiornamento 31/12/2010)

La Figura 18 riporta la suddivisione degli allevamenti professionali e dei capi per orientamento produttivo della specie *Gallus gallus* . Gli allevamenti di polli da carne (broiler) risultano essere i più numerosi (479) e presentano una consistenza media per ciclo di 13.840.000 capi; gli allevamenti di galline ovaiole da consumo sono invece 286, con 12.844.350 capi.

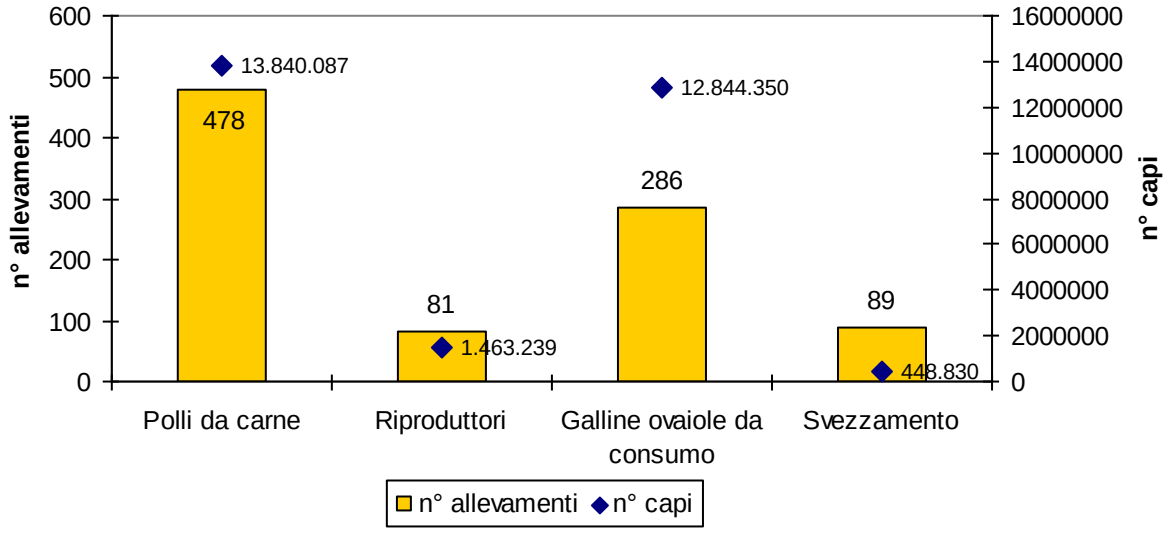


Figura 18. Allevamenti avicoli per orientamento produttivo della specie *Gallus gallus* (BDR aggiornamento 31/12/2010)

Gli apiari in Lombardia sono 7.033 di cui 5.675 stanziali mentre i rimanenti 1.358 sono nomadi.

Le Figure 19 e 20 riportano il numero degli apiari e degli alveari suddivisi per ASL sia stanziali che nomadi.

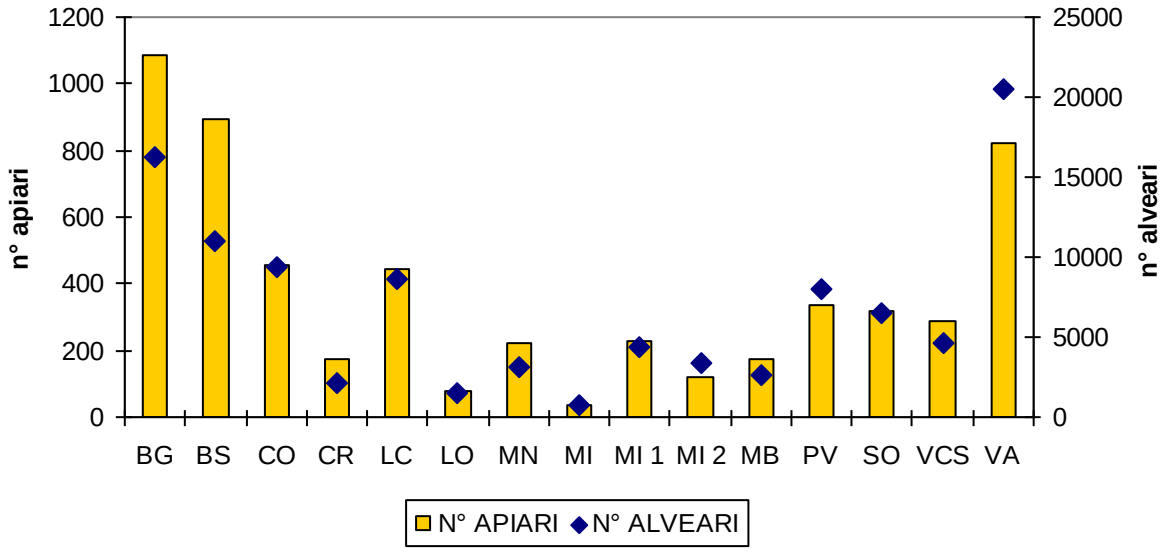


Figura 19. Apicoltura: distribuzione territoriale del patrimonio apistico – Allevamenti stanziali (BDR aggiornamento 31/12/2010

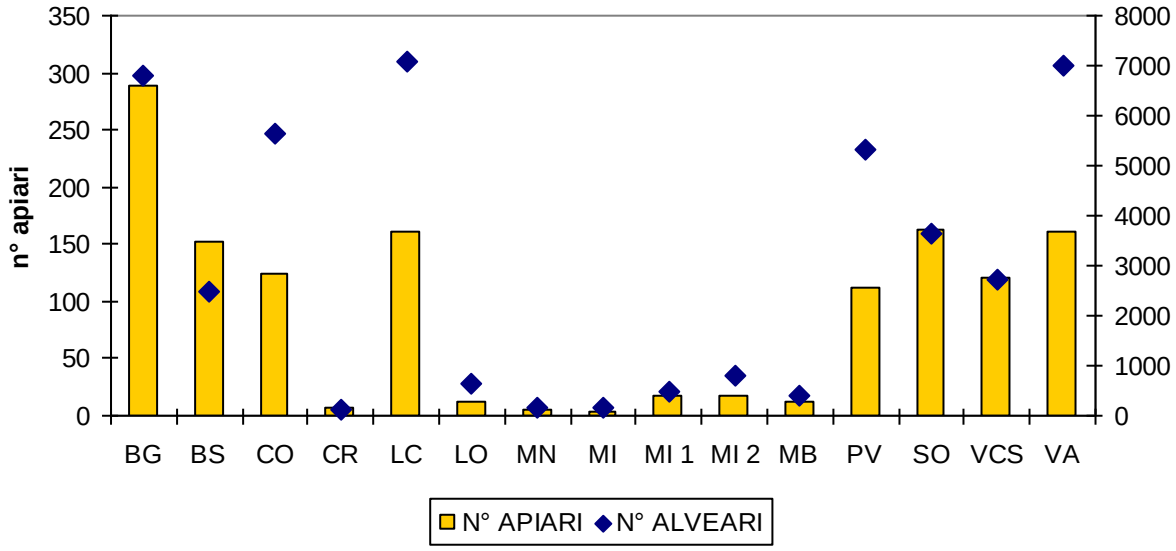


Figura 20. Apicoltura: distribuzione territoriale del patrimonio apistico – Allevamenti nomadi (BDR aggiornamento 31/12/2010

Completano i dati degli allevamenti zootecnici presenti nel territorio lombardo i dati inerenti i 144 allevamenti ittici. Di questi 30 sono specializzati per la produzione di avannotti per gli allevamenti, 35 specializzati per la produzione di avannotti per ripopolamento, 65 allevamenti specializzati nella produzione di carne e altri 14 non altrimenti specificati. La Figura 21 presenta il

numero degli allevamenti ittici suddivisi per tipologia e ASL mentre la Figura 22 riporta in particolare il numero delle vasche e i metri quadrati impiegati nelle diverse tipologie di allevamento.

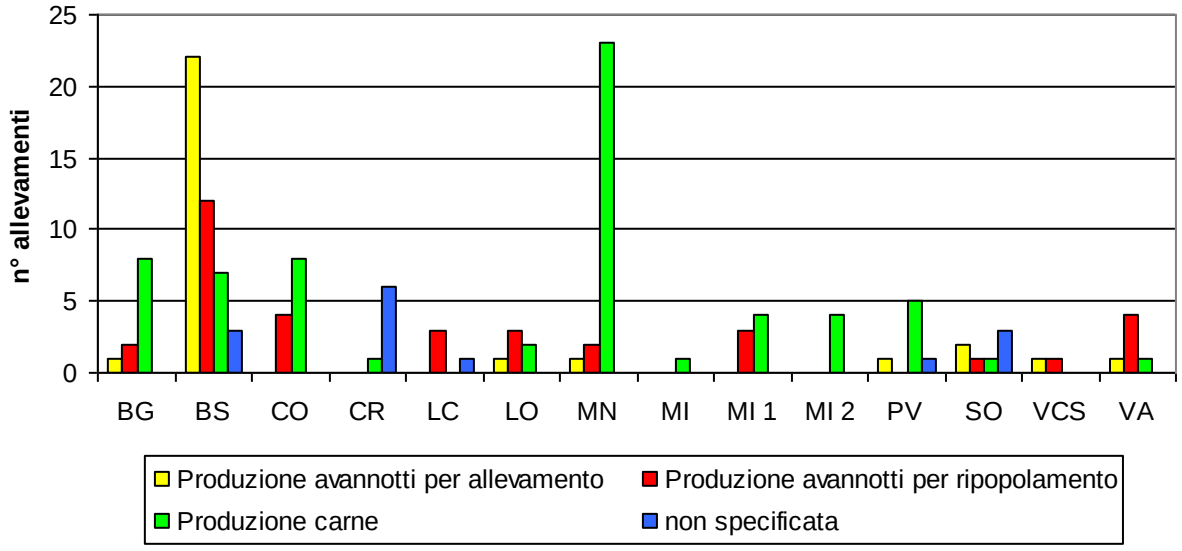


Figura 21. Specie ittiche - n° allevamenti suddivisi per tipologia e per ASL (BDR aggiornamento 15/10/2011)

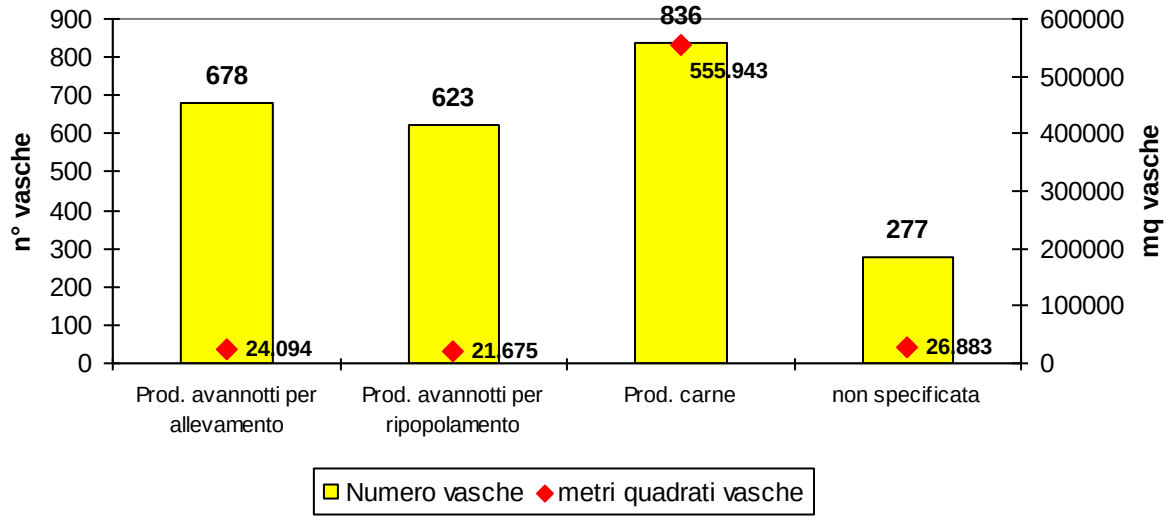


Figura 22. Specie ittiche-n° vasche e dimensione vasche espressa in metri quadrati medi suddivisi per tipologia (BDR aggiornamento 15/10/2011

5.3.2 Censimenti Fauna selvatica a vita libera

Il territorio lombardo ospita anche diverse migliaia di esemplari di bovidi, cervidi e suidi a vita libera, in parte oggetto di prelievo venatorio e controllati negli stabilimenti appositamente predisposti. Mentre è difficile valutare la consistenza del cinghiale, anche per i continui interventi di controllo venatorio, risultano molto attendibili i risultati dei censimenti condotti periodicamente nel territorio regionale per le altre specie i cui risultati sono riportati nella tabella sottostante.

Consistenza e *status* delle popolazioni selvatiche di Cervidi e Bovidi selvatici in Lombardia. (Fonte: La fauna selvatica in Lombardia, 2008 – D.G. Agricoltura)

Specie	**Numerosità stimata dei capi**	**Andamento della popolazione**
Cervo (*Cervus elaphus)*	7.300	in aumento
Capriolo (*Capreolus capreolus)*	26.000	in aumento
Stambecco delle Alpi (*Capra ibex)*	2.600	in aumento
Camoscio delle Alpi **(***Rupicapra rupicapra)*	19.500	in aumento
Daino *(Cervus dama)*	250-300	stabile
Muflone (*Ovis orientalis musimon)*	800	stabile

5.3.3 Anagrafe animali d'affezione

L'anagrafe degli animali d'affezione è un sistema informativo il cui quadro regolamentare si è completato con la L.R. n.33/2009 e che vede coinvolti i medici veterinari delle ASL, i medici veterinari liberi professionisti e i comuni; la predisposizione di un unico sistema in capo alla Regione si è avviata nel 2002 con l'utilizzo, quale metodo di identificazione, del microchip in sostituzione del tatuaggio. Attualmente la BDR 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 anche gatti, furetti e colonie feline.

In Figura 23 sono riportati i 1.067.263 cani iscritti in anagrafe presenti sul territorio lombardo e suddivisi per ASL.

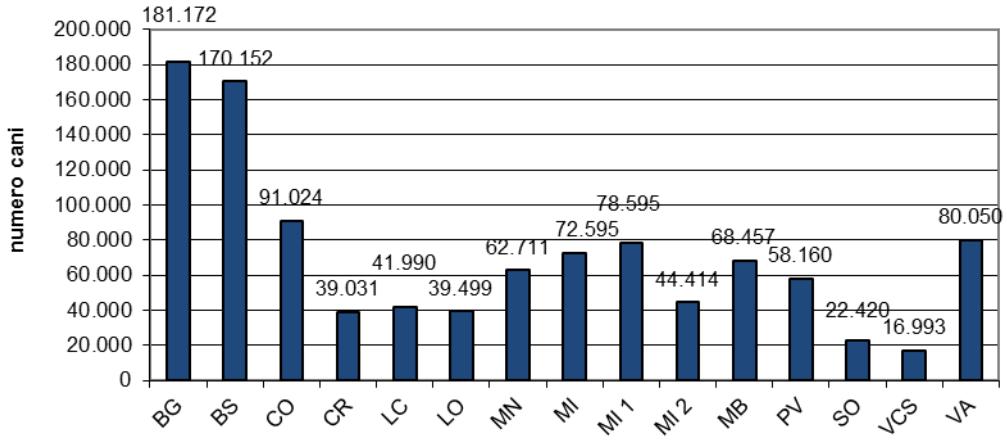


Figura 23. Cani iscritti in anagrafe canina (BDR Anagrafe Canina – aggiornamento 23/09/2011)

In anagrafe risultano iscritti anche 27.417 gatti e 281 furetti. Per queste ultime specie animali, l'anagrafe è in *itinere* e quindi i dati sono ancora parziali.

In Figura 24 è riportata invece la distribuzione delle colonie feline registrate nell'anagrafe degli animali d'affezione, suddivisa per ASL.

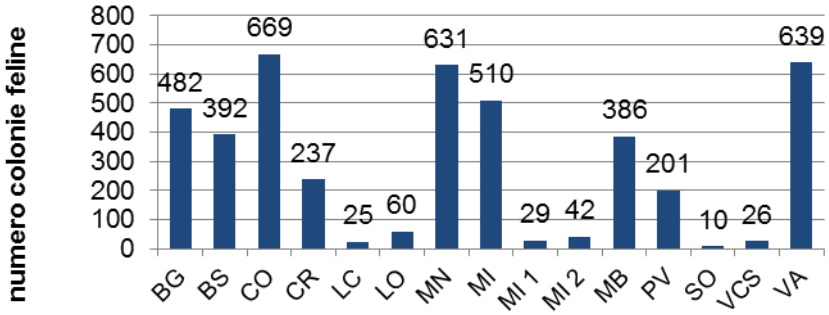


Figura 24. Colonie feline registrate (BDR Anagrafe Canina – aggiornamento 15/09/2011)

5.3.4 Anagrafe strutture di ricovero e/o cura

Nel territorio regionale sono presenti numerose strutture veterinarie adibite alla cura sanitaria degli animali o al loro ricovero. In Figura 25 sono riportate le 1.341 strutture, pubbliche e private, abilitate alla cura degli animali suddivise per ASL e presenti in anagrafe alla data del 15 settembre 2011. Nella voce "Studi Veterinari" sono compresi anche gli Studi Veterinari Associati.

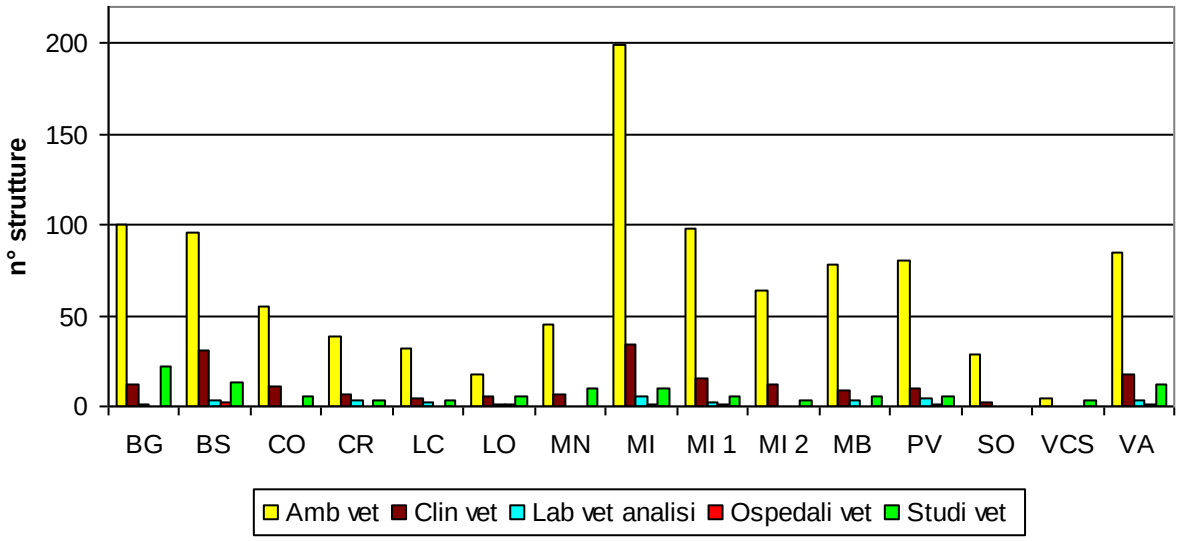


Figura 25. Strutture veterinarie di ricovero pubbliche e private (BDR Anagrafe Canina – aggiornamento 15/09/2011)

La Figura 26 riporta, sempre suddivise per ASL, le strutture pubbliche e private adibite al ricovero degli animali (canili, pensioni ecc..).

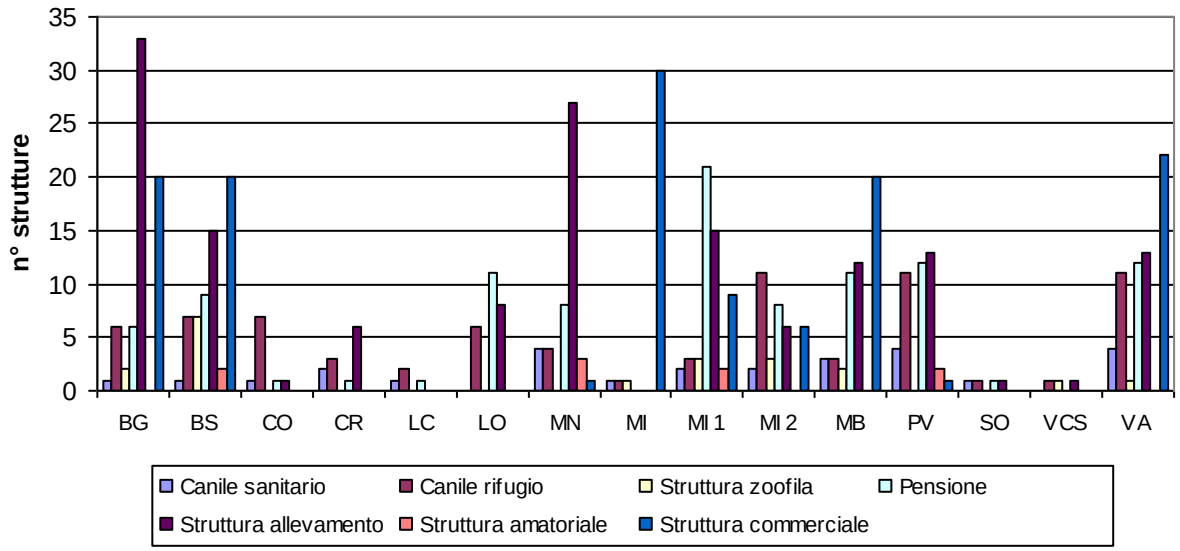


Figura 26. Strutture di ricovero pubbliche e private (BDR Anagrafe Canina – aggiornamento 15/09/2011)

Nel territorio regionale esistono anche altre strutture che possono ospitare per periodi più o meno lunghi animali di interesse zootecnico e non sono immediatamente classificabili nelle categorie viste sopra: alpeggi (1.693) e stalle di sosta (134) (registrate in BDR al 31/12/10).

5.3.5 Anagrafe stabilimenti produzione di alimenti per l'uomo

La Comunità Europea ha distinto le attività, ai fini di consentire il loro svolgimento, in due settori:

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

La Tabella 2 riporta gli stabilimenti suddivisi per categoria sulla base dell'attività prevalente. Il numero complessivo corrisponde pertanto al numero di stabilimenti presenti sul territorio.

Tabella 2. Stabilimenti riconosciuti per attività prevalente (fonte dati SIV – aggiornamento 31/12/2010)

Tipologia di stabilimento	Totale
Depositi frigoriferi e stabilimenti di riconfezionamento	438
Macelli e sezionamenti carni rosse	690

Tipologia di stabilimento	Totale
Macelli e sezionamenti carni bianche	310
Centri grande selvaggina cacciata	8
Carni macinate, preparazione di carni e CSM	8
Prodotti a base di carne	295
Prodotti della pesca	164
Latte e prodotti a base di latte	826
Uova e ovoprodotti	58
Stomaci, vesciche e intestini trattati	31
Totale	**2.828**

In Tabella 3 sono riportati gli stabilimenti riconosciuti classificati per categoria e attività: uno stesso impianto può , in questo caso , essere conteggiato più volte perché riconosciuto per diverse attività e categorie.

Tabella 3. Stabilimenti riconosciuti per categoria e attività (Fonte dati: SINTESI – aggiornamento 14/09/2011)

CATEGORIA	ATTIVITÀ	totale per sezione
ATTIVITA' GENERALI	DEPOSITO FRIGORIFERO	658
	STABILIMENTO DI RICONFEZIONAMENTO	
	MERCATO ALL'INGROSSO	
CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	990
	MACELLO	
CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	136
	MACELLO	
CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO		39
CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA		22
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE		165
PRODOTTI A BASE DI CARNE		567
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI		1
PRODOTTI DELLA PESCA		204

LATTE CRUDO E DERIVATI	CENTRO DI RACCOLTA	1.400
	CENTRO DI STANDARDIZZAZIONE	
	STABILIMENTO DI STAGIONATURA	
	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	
	STABILIMENTO DI TRATTAMENTO TER-MICO	
UOVA E DERIVATI	CENTRO DI IMBALLAGGIO UOVA	60
	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	
COSCE DI RANA E LUMACHE	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	2
GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOLI	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	22
STOMACI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	37
GELATINA	CENTRO DI RACCOLTA	4

Tra gli stabilimenti riconosciuti 82 sono stati autorizzati alla macellazione secondo riti religiosi (islamico ed ebraico).

La Tabella 4 evidenzia gli stabilimenti registrati, classificati per tipologia di attività prevalente.

Tabella 4. Stabilimenti registrati per attività prevalente (fonte dati SIV – aggiornamento 31/12/2010)

DESCRIZIONE ATTIVITA' PREVALENTE	**N°**
Depositi alimenti	2.372
Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non)	10.490
Stabilimenti macellazione stagionali	104
Stabilimenti produzione trasformazione	2.297
Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari	4.697
Macellerie, pollerie, pescherie (anche con laboratorio)	4.263
Mense scolastiche con sola somministrazione*	834
Ristorazione collettiva*	4.838
Ristorazione pubblica*	12.290
Vendita su aree pubbliche (Posteggi)	5.755

**i dati sono riferibili unicamente alle attività sottoposte a controlli integrati con DPM.*

5.3.6 Anagrafe Stabilimenti autorizzati al commercio dei farmaci Veterinari (escluse le farmacie)

Altre strutture di interesse veterinario sono le imprese autorizzate al commercio di medicinali veterinari; queste possono essere autorizzate al commercio all'ingrosso e alla vendita diretta. In Lombardia sono presenti 107 imprese appartenenti alla prima tipologia e 59 ascrivibili alla seconda tipologia (aggiornamento al 31 dicembre 2010).

5.3.7 Anagrafe attività nel settore dell'alimentazione degli animali registrate ai sensi del regolamento CE 183/2005

Nel territorio lombardo sono presenti 55.754 imprese registrate ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005 come meglio dettagliato nella seguente tabella.

Tabella 5. Attività registrate (Fonte dati: U.O. Veterinaria aggiornamento al 31/12/2010)

ATTIVITA' REGISTRATE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA ai sensi dell'art. 5, comma 1	
produzione prodotti destinabili alimentazione zootecnica	26.844
essiccazione naturale	859
stoccaggio prodotti primari	3.309
allevatori	14.109
TOTALE	**45.121**
ATTIVITA' REGISTRATE DELLA PRODUZIONE ai sensi dell'art. 5, comma 2	
produzione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)	11
produzione materie prime di origine animale ai sensi dell'art. 17 del Reg. (CE) 1774/02	5
fornitura di sottoprodotti (Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 197/2006)	26
prod. di alimenti per animali da compagnia ai sensi dell'art.18 del Reg. (CE) 1774/02	14
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1)	14
produzione premiscele (diverse da all. IV capo 2)	17
produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3)	950
produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IV capo 3)	4.032
stoccaggio/deposito di mangimi	1.380
condizionamento additivi, premiscele e mangimi diverse da allegato IV	10

commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele diverse da all. IV capo 1 e 2)	107
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	970
trasportatori conto terzi	584
intermediari (che non detengono prodotti)	64
mulini	1.541
essiccatoi (essiccazione artificiale)	908
TOTALE	**10.633**

5.3.8 Anagrafe stabilimenti per la produzione di mangimi

Nel territorio regionale sono presenti 1.053 stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti per animali (additivi, premiscele e mangimi) (Tabella 6)

Tabella 6. Stabilimenti riconosciuti del settore dei mangimi (Fonte dati: U.O. Veterinaria Regione Lombardia – aggiornamento 31/08/2011)

PRODUZIONE	ATTIVITA'	N°
ADDITIVI	fabbricazione per la vendita	**1**
ADDITIVI	commercio senza possesso fisico	**7**
ADDITIVI	commercio	**5**
ADDITIVI E PREMISCELE DI ADDITIVI	commercio	**706**
ADDITIVI E PREMISCELE DI ADDITIVI	commercio di additivi, fabbricazione e commercio di premiscele	**2**
ADDITIVI E PREMISCELE DI ADDITIVI	commercio senza possesso fisico	**43**
ADDITIVI, PREMISCELE DI ADDITIVI E MANGIMI	fabbricazione per la vendita di mangimi e premiscele, commercio di additivi e premiscele	**4**
ADDITIVI, PREMISCELE DI ADDITIVI E MANGIMI	fabbricazione per la vendita di mangimi e commercio di additivi e premiscele	**3**
PREMISCELE DI ADDITIVI	commercio	**2**
PREMISCELE DI ADDITIVI	commercio senza possesso fisico	**1**
PREMISCELE DI ADDITIVI	fabbricazione per la vendita	**20**
PREMISCELE DI ADDITIVI E MANGIMI	fabbricazione per la vendita	**4**
MANGIMI	fabbricazione per la vendita	**71**
MANGIMI	fabbricazione per l'autoconsumo aziendale	**184**
TOTALE		**1.053**

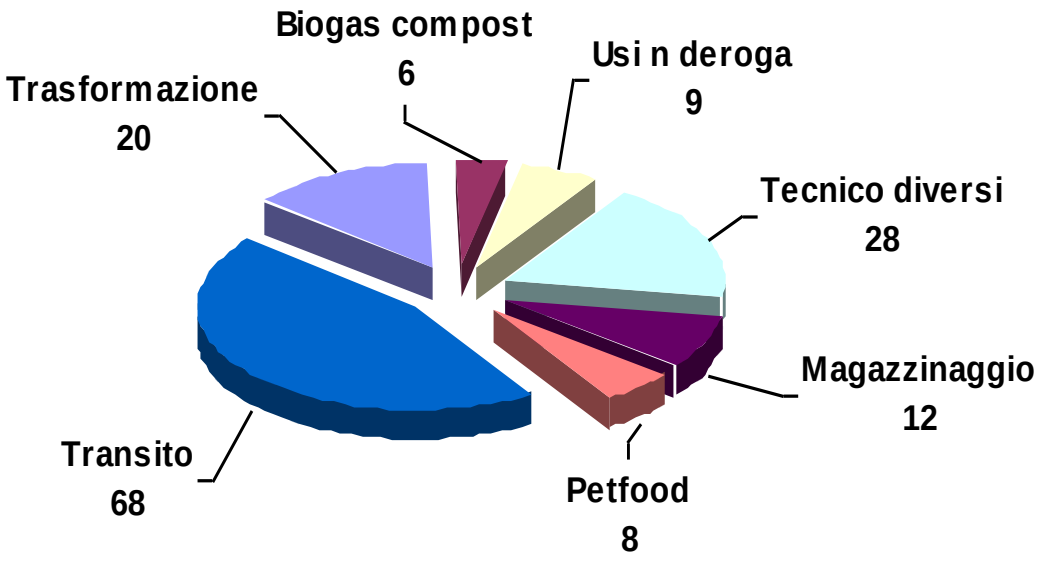
5.3.9 Anagrafe Stabilimenti Sottoprodotti di O.A.

In Lombardia vengono prodotte anche molte migliaia di tonnellate di sottoprodotti di origine animale (SOA). In base al livello di rischio i sottoprodotti sono divisi in tre categorie di materiale: la categoria 1, rischio più elevato (es. animali con Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili), la categoria 2 rischio intermedio (animali morti in genere), mentre la categoria 3 comprende materiali che avrebbero le caratteristiche di idoneità al consumo umano ma che sono destinati ad altri impieghi (es. alimenti per animali da compagnia). Nell'anno 2010 i quantitativi prodotti sono stati seguenti:

77.838 t di cat.1, 63.455 t di cat.2 , 1.106.472 t di cat.3 di cui 17.844 t destinate al pet food.

Presenti anche numerosi stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 che lavorano questi sottoprodotti come evidenziato in Figura 27.

Figura 27. N° di strutture riconosciute ai sensi del 1069/09 suddivise tipologia (Fonte U.O. Veterinaria Regione Lombardia– aggiornamento 31/12/2010)



6) I parametri sanitari

A fronte del complesso sistema agro-alimentare lombardo anche i parametri sanitari presi in considerazione nel presente piano risultano molto articolati e comprendono tutte le aree di pertinenza veterinaria.

6.A SANITÀ ANIMALE

L'attività che ricade nel settore della Sanità Animale è circoscritta, per la maggior parte, dalla normativa comunitaria e nazionale ed è volta a prevenire la diffusione delle malattie trasmissibili degli animali che, da un lato, possono comportare ingenti perdite produttive e dall'altro possono costituire un rischio zoonosico per l'uomo.

L'attività riguarda principalmente gli animali di interesse zootecnico ma anche quelli d'affezione e i selvatici.

6.A.1 Suini

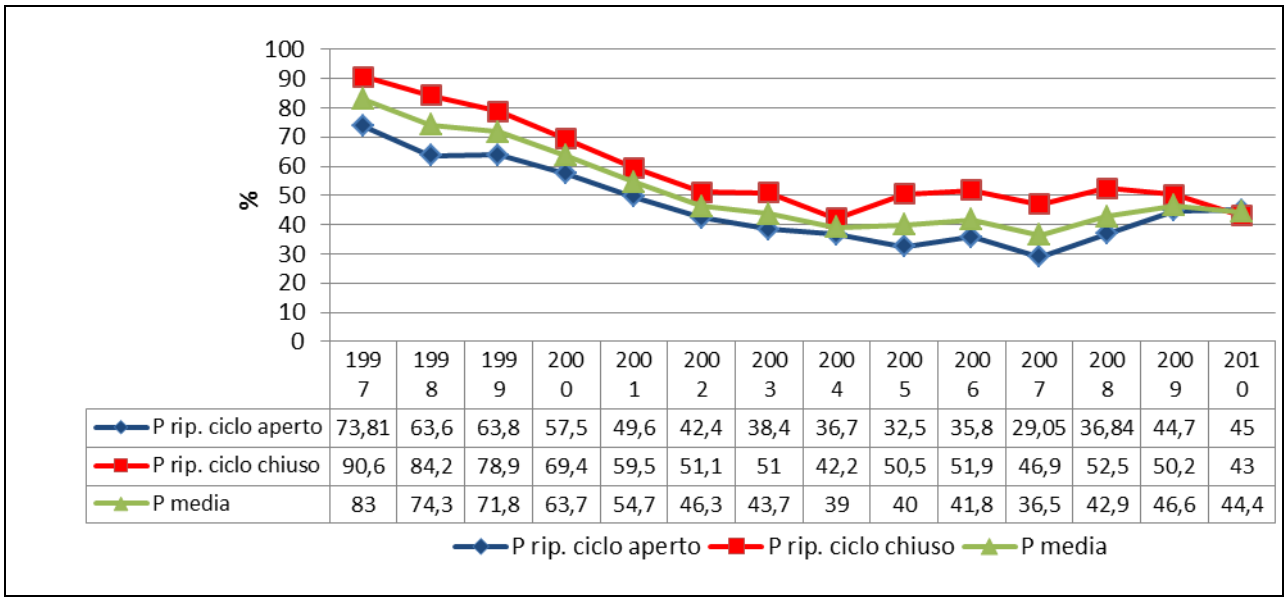
6.A.1.1 Malattia di Aujezsky

Nel 2010 il piano di controllo sierologico per la MA è stato condotto contestualmente ai piani di sorveglianza della malattia vescicolare del suino e della peste suina classica. Nel corso dell'anno solare sono stati controllati 817 allevamenti da riproduzione, di cui 568 a ciclo aperto e 249 a ciclo chiuso, per un totale di 68.783 capi esaminati. La prevalenza aziendale riscontrata è stata del 44,4% (363/817) (IC 95%: 41-47,9).

L'analisi dei dati di monitoraggio evidenzia una sieroprevalenza pressoché stabile nel tempo.

Alla luce della situazione sopra descritta, risulta esserci un'attiva circolazione virale negli allevamenti lombardi, che ostacola il conseguimento dello stato di indennità, e quindi, in ultima analisi, limita le opportunità di commercializzazione degli animali non solo in ambito nazionale, ma anche verso gli altri Paesi della UE. Le aziende suinicole che hanno richiesto ed ottenuto la qualifica di allevamento indenne da MA sono in totale 60; l'accreditamento è registrato in BDR.

In Figura 1A sono riassunti e visualizzati i risultati e l'andamento del monitoraggio sierologico per malattia di Aujeszky (MA) dal 1997 al 2010.

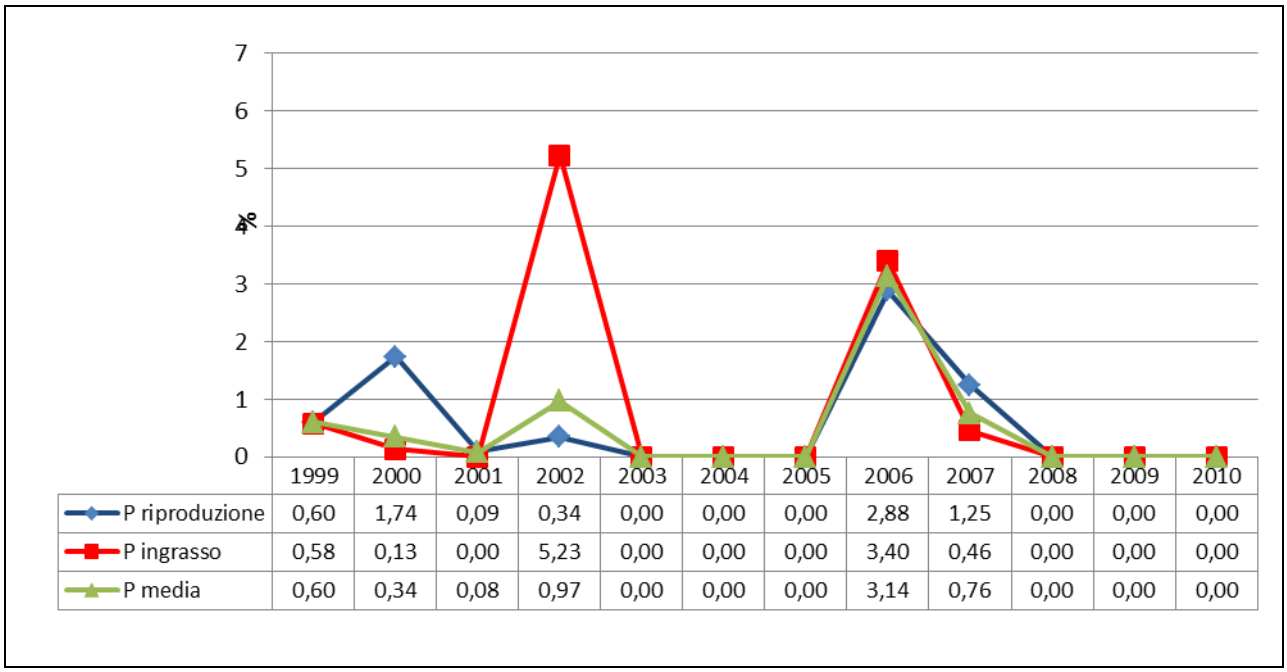


	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
P rip. ciclo aperto	73,81	63,6	63,8	57,5	49,6	42,4	38,4	36,7	32,5	35,8	29,05	36,84	44,7	45
P rip. ciclo chiuso	90,6	84,2	78,9	69,4	59,5	51,1	51	42,2	50,5	51,9	46,9	52,5	50,2	43
P media	83	74,3	71,8	63,7	54,7	46,3	43,7	39	40	41,8	36,5	42,9	46,6	44,4

Figura 1A. Andamento della sieroprevalenza aziendale per MA in Lombardia (1997-2010)

6.A.1.2 Malattia vescicolare

In Figura 2A è riassunto l'andamento del monitoraggio sierologico per malattia vescicolare del suino (MVS) dal 1999 al 2010.



	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
P riproduzione	0,60	1,74	0,09	0,34	0,00	0,00	0,00	2,88	1,25	0,00	0,00	0,00
P ingrasso	0,58	0,13	0,00	5,23	0,00	0,00	0,00	3,40	0,46	0,00	0,00	0,00
P media	0,60	0,34	0,08	0,97	0,00	0,00	0,00	3,14	0,76	0,00	0,00	0,00

Figura 2A. Andamento della sieroprevalenza aziendale per MVS (1999-2010)

Nell'ambito dell'attività di sorveglianza MVS effettuata nel 2010 sono stati controllati 918 allevamenti da riproduzione, di cui 607 a ciclo aperto e 311 a ciclo chiuso, per un totale di 40.216 capi esaminati.

Il monitoraggio conferma la favorevole situazione epidemiologica nei confronti della MVS e quindi continua a rimanere uno strumento indispensabile a garanzia del riconoscimento di indennità della Lombardia nei confronti della MVS: tale riconoscimento è un requisito fondamentale per la commercializzazione sia in ambito comunitario, che verso i Paesi terzi, di suini e dei loro prodotti.

6.A.1.3 Peste suina classica

Contestualmente ai piani di sorveglianza della MVS e della MA le aziende suinicole vengono testate anche peste suina classica (PSC). Nel corso dell'anno 2010 sono stati controllati 808 allevamenti per un totale di 23.988 capi testati.

I controlli effettuati nell'ambito del piano di sorveglianza confermano l'indennità della regione Lombardia e rappresentano uno strumento indispensabile per la garanzia sanitaria nei confronti di una malattia la cui insorgenza rappresenterebbe un danno rilevante per l'intera filiera suinicola.

6.A.1.4 Biosicurezza negli allevamenti suini

In seguito all'emergenza MVS 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 (dieci requisiti); è stato quindi predisposto uno specifico piano di controllo. Nel 2008 sono stati sottoposti a verifica 673 allevamenti, di cui 408 (60.6%) con mancato rispetto di alcuni requisiti; nel 2009 le aziende controllate sono state 569, di cui 264 (46.4%) hanno presentato alcune non conformità; durante il 2010 l'attività di controllo ha interessato 1.290 aziende suinicole e solo in 56 (4.3%) aziende sono stati disattesi i requisiti di biosicurezza.

L'esito dei controlli dimostra, nei tre anni, un progressivo adeguamento degli allevamenti alle norme di biosicurezza; il rispetto dei relativi requisiti risulta strategico nella prevenzione della diffusione delle malattie: è pertanto opportuno mantenere l'attività di verifica sugli allevamenti.

6.A.2. Bovini

6.A.2.1 Rinotracheite bovina infettiva

L'attività di monitoraggio dell'IBR si è svolta nell'ambito del piano di controllo volontario, della sorveglianza e dei prelievi legati a compravendita. Nel 2009 sono stati controllati 9.395

allevamenti di cui 2.947 positivi (31,37 %) per un totale di 517.287 capi testati, 31.222 (6.04 %) dei quali sono risultati positivi. Nel corso del 2010, degli 8.479 allevamenti controllati per IBR 2.666 (31.44 %) sono risultati positivi con 365.977 capi sottoposti a prelievo sierologico di cui 29.573 (8.08 %) esitati positivi.

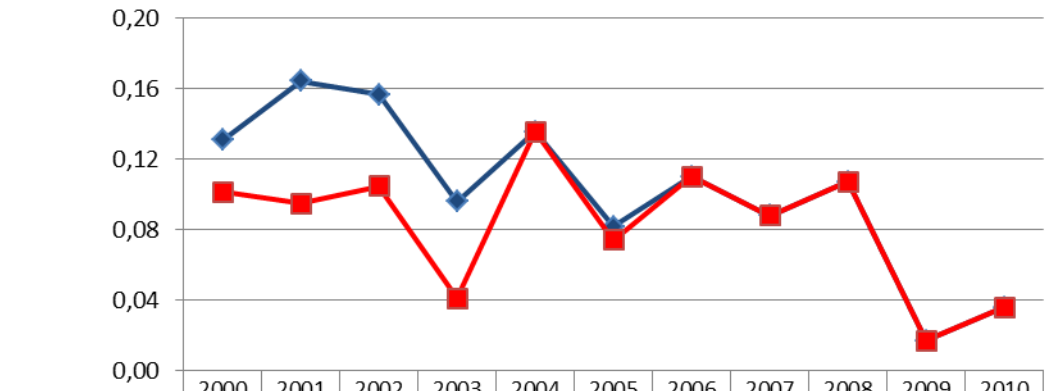
I risultati delle indagini condotte negli ultimi anni indicano che la sieroprevalenza è rimasta pressoché costante. La permanenza sul territorio di un numero elevato di allevamenti positivi ha determinato un aumento della circolazione virale che ha portato all'incremento dei focolai di malattia sul territorio lombardo. E' importante sottolineare che gli episodi di IBR si sono verificati sia in allevamenti negativi sia in allevamenti con programmi vaccinali in corso. Inoltre la sensibilità degli allevatori e delle associazioni si è dimostrata assai differente a seconda delle diverse realtà provinciali tanto che a fronte di allevamenti che hanno impostato da anni piani di eradicazione e hanno raggiunto lo stato di indennità ve ne sono altri che considerano la problematica poco importante e non rilevante per il futuro delle aziende bovine.

Sarebbe necessario individuare forme di maggiore coinvolgimento nei confronti del settore dell'allevamento bovino, tenendo in considerazione le diverse realtà zootecniche che caratterizzano il territorio lombardo.

6.A.2.2 Tubercolosi bovina

Sorveglianza in allevamento

L'intensificazione delle misure di sorveglianza ed eradicazione adottate negli ultimi anni hanno portato al conseguimento, con Decisione 2010/391/CE, della qualifica di territorio ufficialmente indenne da Tubercolosi bovina (TBC) per l'intera Regione. In Figura 3a è riportato l'andamento della prevalenza negli anni 2000-2010.



	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Prevalenza	0,13	0,16	0,16	0,10	0,14	0,08	0,11	0,09	0,11	0,02	0,04
Incidenza	0,10	0,09	0,10	0,04	0,14	0,07	0,11	0,09	0,11	0,02	0,04

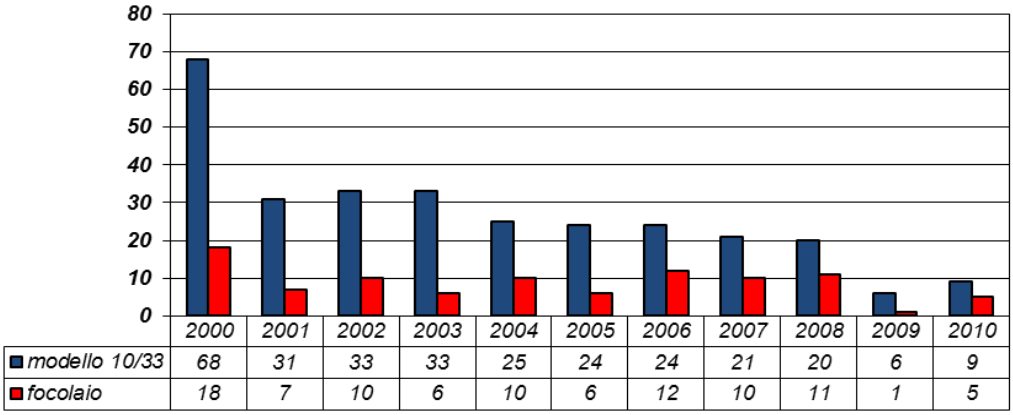
Figura 3A. Andamento di prevalenza e incidenza negli allevamenti per TBC in Lombardia (2000-2010)

Come si può osservare in Figura 1a il trend della prevalenza e dell'incidenza risulta favorevole ma con continue oscillazioni che suggeriscono di mantenere elevato il livello di attenzione.

Durante l'anno 2010 sono state controllate 6.078 aziende per un totale di 571.189 capi sottoposti ad intradermoreazione tubercolare (IDT).

Sorveglianza al macello

In dettaglio nel 2010 l'attività di sorveglianza condotta presso gli stabilimenti di macellazione ha generato 10 segnalazioni (mod. 10/33) per lesioni anatomo-patologiche riferibili a tubercolosi bovina all'esame ispettivo *post-mortem*, di cui 8 relative a bovini di provenienza lombarda e 2 segnalazioni pervenute da stabilimenti di macellazione localizzati fuori regione (Figura 4A). 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, ecc.) che richiedono la massima cura nell'esecuzione delle prove. Occorre quindi non abbassare il livello di attenzione, per non mettere a repentaglio il traguardo raggiunto.

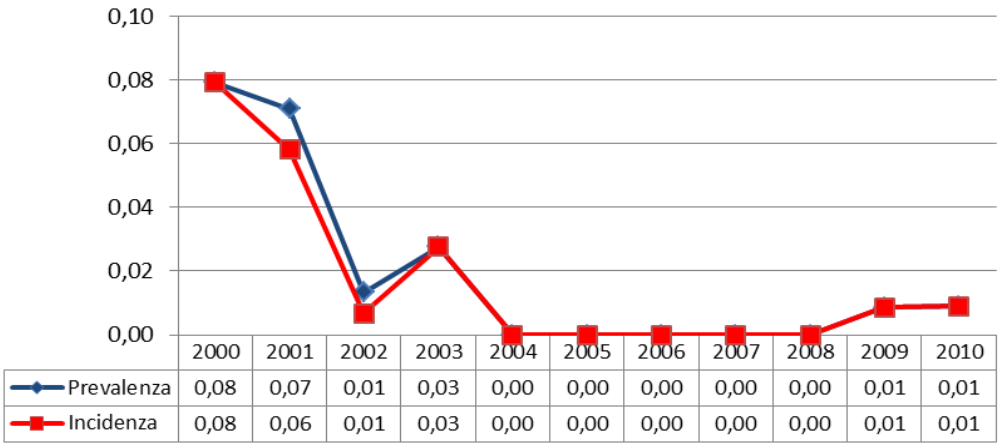


	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
modello 10/33	68	31	33	33	25	24	24	21	20	6	9
focolaio	18	7	10	6	10	6	12	10	11	1	5

Figura 4A. Segnalazioni dalla sorveglianza attiva al macello e relativi focolai dal 2000 al 2010

6.A.2.3 Brucellosi

L'attività di controllo dell'infezione brucellare bovina, affiancata dal piano straordinario regionale con i prelievi trimestrali/semestrali del latte di massa nelle aziende da riproduzione latte, ha riconfermato negli anni i buoni risultati raggiunti ottenendo la qualifica di regione ufficialmente indenne da Brucellosi Bovina (BRC). (Figura 5A).



	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Prevalenza	0,08	0,07	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01
Incidenza	0,08	0,06	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01

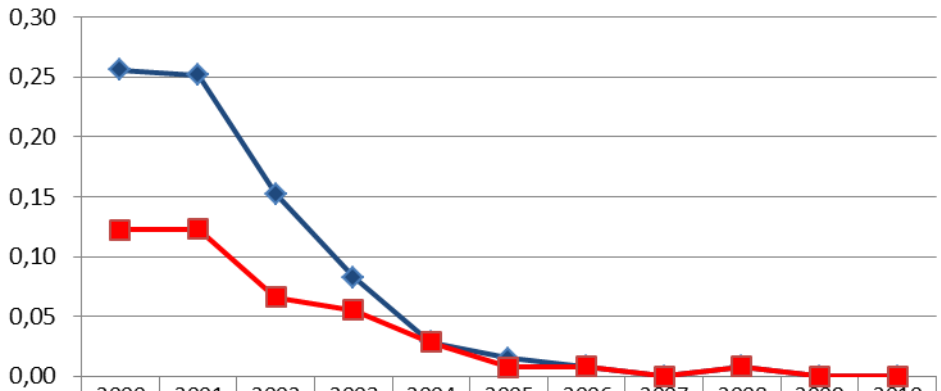
Figura 5A. Andamento della prevalenza e incidenza negli allevamenti per BRC in Lombardia (2000-2010)

Durante l'anno 2010 sono state controllate 6.038 aziende per un totale di 571.189 capi sottoposti a prelievo di sangue con una sola positività per brucellosi che ha coinvolto un allevamento di bovini da riproduzione di piccole dimensioni.

In una situazione favorevole, consolidata da anni di assenza di focolai importanti, si evidenziano sempre più frequentemente casi di positività "aspecifica" (reazioni crociata con *Yersinia* sp.) che richiedono accurati approfondimenti per garantire il mantenimento dell'indennità.

6.A.2.4 Leucosi

In Figura 6A è riportato l'andamento della prevalenza e incidenza negli allevamenti per Leucosi Bovina Enzootica (LEB) negli anni 2000-2010.



	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Prevalenza	0,26	0,25	0,15	0,08	0,03	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,00
Incidenza	0,12	0,12	0,07	0,06	0,03	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,00

Figura 6A. Andamento della prevalenza e incidenza negli allevamenti per LEB in Lombardia (2000-2010)

Durante l'attività di risanamento nell'anno 2010 sono stati testati 6.038 allevamenti per un totale di 444.551 capi controllati. I controlli effettuati nell'ambito del piano di sorveglianza confermano l'indennità della regione Lombardia. La situazione favorevole è ormai consolidata da anni e ciò ha consentito di ridurre il numero dei controlli già dal 2011.

6.A.2.5 Blue Tongue

Nel 2010 sul territorio lombardo, nell'ambito del sistema di monitoraggio, sono state controllate 617 aziende di bovini per un totale di 42.204 campioni esaminati effettuati su animali sentinella. I controlli nelle aziende bovine non hanno evidenziato alcuna sieroconversione. Il monitoraggio nei confronti della Blue Tongue è il frutto di una politica nazionale che ha perseguito l'obbiettivo di preservare il proprio patrimonio zootecnico da questa infezione, il cui controllo risulta particolarmente complesso in virtù della presenza di vettori e della numerosità di sierotipi in causa.

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 dei capi bovini.

6.A.2.6 BSE

Sorveglianza sugli animali

In Lombardia, dal 2001 al 2010 sono stati esaminati complessivamente 1.712.535 bovini, di cui 1.453.433 regolarmente macellati, 250.595 appartenenti alle categorie a "rischio BSE" e infine 8.507 abbattuti in aziende infette. In 10 anni di sorveglianza attiva sono stati confermati 46 casi di BSE (19 nel 2001, 11 nel 2002, 6 nel 2003, 1 nel 2004, 4 nel 2005, 4 nel 2006 e 1 nel 2008); negli anni 2007, 2009 e 2010 non è stato evidenziato alcun focolaio. Nessuno dei 145 casi segnalati nel corso dell'attività di sorveglianza passiva, è stato confermato.

Con Decisione n. 358 del 17 giugno 20011 la Commissione Europea ha consentito ad alcuni Paesi Membri, Italia compresa, la revisione del proprio Programma Annuale di Controllo. In particolare, l'età dei bovini da sottoporre a campionamento è passata da 48 a 72 mesi per i capi regolarmente macellati, nati in Paesi Membri.

Sorveglianza sui mangimi

Nel 2010 il monitoraggio sui mangimi, mirato a verificare la presenza di frammenti ossei derivanti dall'utilizzo improprio di farine animali, ha portato all'analisi di 578 campioni, tutti con esito favorevole (assenza di irregolarità).

La situazione epidemiologica favorevole nei confronti della BSE supporta l' imminente passaggio del nostro Paese nella categoria dei Paesi "a rischio BSE Trascurabile" in quanto, nel 2012 saranno trascorsi 11 anni dal caso manifestato nell'animale più giovane.

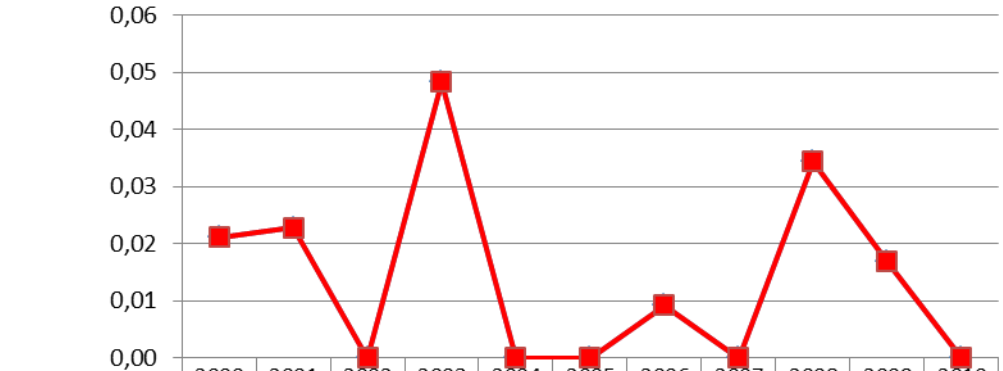
6.A.2.7 Paratubercolosi

Negli ultimi anni l'attenzione verso questa malattia è andata aumentando, sia per la sua diffusione nell'allevamento bovino, ovi-caprino e nei selvatici, sia per il possibile, e non ancora chiarito, ruolo del *Mycobacterium avium subsp. Paratubercolosis* quale patogeno per l'uomo. Nel periodo 2009 -2010 sono stati controllati rispettivamente 16 e 217 allevamenti questi 7 e 31 sono risultati positivi all'esame coprologico. La crescente attenzione nei confronti di questa malattia rende necessario valutare l'eventuale programmazione di un'attività di monitoraggio, al fine di determinare il livello di prevalenza a livello regionale.

6.A.3 Ovicaprini

6.A.3.1 Brucellosi

In Figura 7A è riportato l'andamento della prevalenza e incidenza negli allevamenti per Brucellosi ovi-caprina negli anni 2000-2010.



	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Prevalenza	0,02	0,02	0,00	0,05	0,00	0,00	0,01	0,00	0,03	0,02	0,00
Incidenza	0,02	0,02	0,00	0,05	0,00	0,00	0,01	0,00	0,03	0,02	0,00

Figura 7A: Andamento della prevalenza e incidenza negli allevamenti per Brucellosi ovi-caprina in Lombardia (2000-2010)

Durante l'anno 2010 sono state controllate 5.880 aziende per un totale di 99.527 capi sottoposti a prelievo di sangue. Non è stata rilevata alcuna positività riferibile a brucellosi.

6.A.3.2 TSE

Sulla base della normativa comunitaria nel territorio lombardo sono stati eseguiti 2.052 campionamenti e di questi solo 1 (ovino) è risultato positivo al test al macello (Figura 8A).

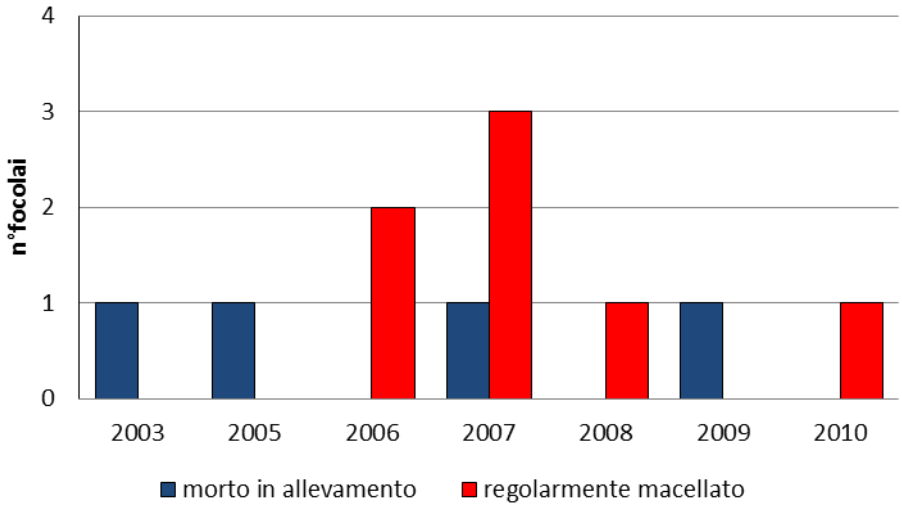


Figura 8A: focolai di Scrapie notificati negli anni 2003-2010 e causale del prelievo

6.A.3.3 Agalassia contagiosa

Negli anni 2009 e 2010, in Lombardia sono stati identificati 5 allevamenti infetti da agalassia contagiosa con forme cliniche e in cui l'origine dell'infezione è stata ricondotta alla pratica dell'alpeggio. Alla luce di questa situazione la Regione Lombardia ha emesso il decreto regionale 10971/2009 "Agalassia contagiosa degli ovi-caprini:gestione dei focolai, monitoraggio degli allevamenti caprini da latte" per istituire un piano di monitoraggio e disciplinare la gestione dei focolai, l'alpeggio, la profilassi immunizzante e le procedure che, nel rispetto della attuale normativa, permettano un'efficace gestione dei focolai.

Nel 2010 sono stati controllati un totale di 577 campioni di sangue e 17 campioni di latte.

6.A.4 Avicoli

6.A.4.1 Influenza aviaria

Nel corso del 2010, nell'ambito dell'attività di monitoraggio sierologico e/o virologico ai fini dello spostamento degli animali in Regione Lombardia, sono stati verificati 951 allevamenti per un totale di 5.586 prelievi.

Inoltre, i controlli effettuati nell'ambito "Piano nazionale di monitoraggio per l'influenza aviaria per l'anno 2010" hanno riguardato 1.446 allevamenti per un totale di 732 prelievi. Questi monitoraggi hanno interessato diverse specie avicole di allevamento (Figura 9A).

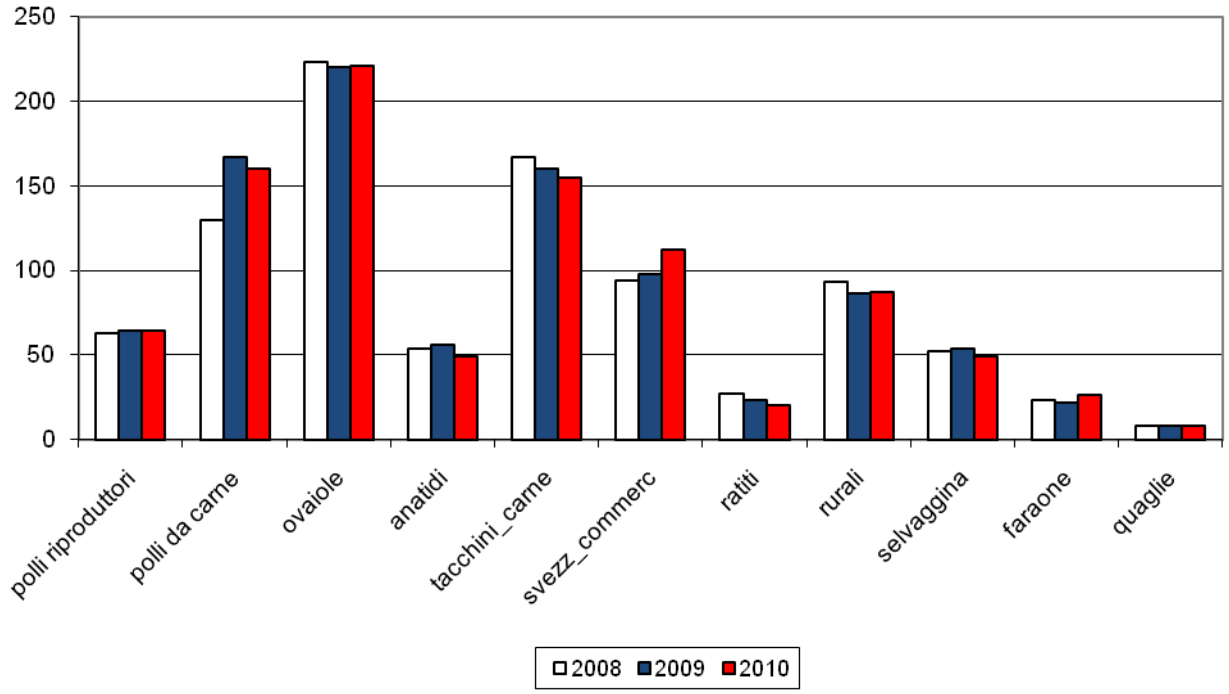


Figura 9A. controlli effettuati nell'ambito "Piano di monitoraggio per l'influenza aviaria" per l'anno 2010 separatamente per specie

In Tabella 1A sono riportati sinteticamente i focolai di influenza aviaria a bassa patogenicità (LPAI) riscontrati sul territorio lombardo negli anni 2008-2010. In questo periodo non si sono segnalati focolai da ceppi ad alta patogenicità (HPAI)

Tabella 1A. Sottotipi di influenza aviaria LPAI riscontrati negli anni 2008-2010 in Lombardia.

Anno	Virus influenzale LPAI	Tipologia allevamento
2008	H7N1	Rurale
2009	H5N9 H5N3 H5	Tacchini Tacchini Quaglie (rurale)
2010	H7N3	Ovaiole Commercianti

Durante l'anno 2010 si sono registrati 4 focolai di virus influenzale LPAI sottotipo H7N3 in 3 allevamenti di commercianti e uno di ovaiole. Il ceppo che ha determinato i focolai del 2010, dal punto di vista della caratterizzazione genomica, è molto simile ai ceppi isolati negli anni precedenti.

Sulla base dell'esperienza maturata in occasione delle grandi epidemie influenzali che hanno colpito gli allevamenti nel decennio scorso si reputa indispensabile il mantenimento di un monitoraggio sui virus influenzali: tale attività consente di rilevare precocemente la circolazione virale, anche degli stipiti a bassa virulenza, e quindi di mettere in atto da subito le misure necessarie a bloccare la possibilità di diffusione degli stipiti ad alta virulenza. Non va inoltre trascurato il potenziale rischio zoonosico connesso ai virus influenzali di derivazione aviare.

6.A.4.2 Piani di controllo di Salmonella spp.

I piani di controllo nei confronti delle salmonelle rientrano in una strategia comunitaria di lotta alle zoonosi (Direttiva 2003/99/CE e Regolamento 2160/2003/CE). La loro attuazione prevede, in coerenza coi principi contenuti nei recenti Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare, anche un ruolo attivo da parte degli operatori del settore e risulta inoltre strategica al fine di ridurre il rischio di tossinfezioni legate al consumo di carni avicole e uova.

A.4.2.1 Salmonella galline ovaiole

Sulla base del piano nazionale di controllo di *Salmonella enteritidis* e S. *typhimurium* nelle galline ovaiole della specie *Gallus gallus* (Decisione 2009/883 del 26 novembre 2009), per l'anno 2010, in Regione Lombardia sono stati controllati 272 gruppi per un totale di circa 6.000.000 animali. La percentuale di positività dei gruppi controllati è stata pari a 2.6% per *S. enteritidis* e 1.1% per *S. typhimurium*.

A.4.2.2 Salmonella nei riproduttori

Nell'ambito del piano nazionale di sorveglianza e controllo delle Salmonella (*Salmonella enteritidis*, S. *typhimurium*, S. *virchow*, *S. hadar* e *S. infantis*) nei gruppi di riproduzione di pollame del genere *Gallus gallus* previsto dalla Decisione 2009/883 del 26 novembre 2009, nell'anno 2010, sono stati sottoposti a controlli 325 per un totale di circa 1.500.000 animali. Tutti i gruppi campionati sono risultati negativi per i sierotipi indagati.

A.4.2.3 Salmonelle nei polli da carne

Sulla base del piano nazionale di controllo di *Salmonella enteritidis* e *S. typhimurium* nei polli da carne della specie *Gallus gallus* per l'anno 2010 disposto ai sensi del Regolamento (CE) 646/2007 (attuazione Decisione 2009/883 del 26 novembre 2009), per l'anno 2010, in Regione Lombardia sono stati controllati 136 gruppi di animali per un totale di circa 3.000.000 animali. La positività riscontrata è stata pari all'1.5% esclusivamente per *S. enteritidis*.

A.4.2.4 Salmonelle nei tacchini da carne

Per quanto riguardo il piano nazionale di controllo di *Salmonella enteritidis* e *S. typhimurium* nei tacchini da carne (attuazione Decisione 2009/771 del 20 ottobre 2009) per l'anno 2010 sono stati controllati 74 gruppi per un totale di circa 500.000 animali. La percentuale di positività dei gruppi controllati è stata pari a 1.4% esclusivamente per *S. typhimurium*.

6.A.5 Equidi

6.A.5.1 Arterite virale

I controlli sierologici e virologici effettuati nell'ambito del piano nazionale di controllo dell'arterite virale equina (AVE) (O.M. del 13.1.1994) eseguiti nel 2010 hanno coinvolto 267 scuderie per un totale di 620 soggetti. I 27 stalloni controllati risultati sieropositivi e adibiti a riproduzione sul territorio regionale sono risultati non virus eliminatori per controlli effettuati sullo sperma nel 2010 e negli anni precedenti.
Contestualmente agli accertamenti sanitari nei confronti dell'AVE, gli stalloni vengono anche sottoposti ad accertamenti nei confronti delle seguente patologie: Anemia Infettiva Equina, Rinopolmonite, Morbo Coitale Maligno, Metrite Equina Contagiosa e Morva. L'esito favorevole di tali controlli costituisce il requisito sanitario necessario affinché gli stalloni possano essere approvati dalla DG Agricoltura alla riproduzione, sia naturale che artificiale.

6.A.5.2 Anemia infettiva

Nell'ambito del piano di sorveglianza nazionale per l'anemia infettiva degli equidi (AIE) svolto nel 2010, in ottemperanza al O.M. del 08.08.2010, sono stati prelevati campioni ematici da 32.962 cavalli, 1528 asini e 51 muli, che sono risultati tutti negativi.
L'attività di sorveglianza attiva da ormai molti anni, conferma la quasi totale assenza di malattia sul territorio. Infatti gli ultimi focolai di Anemia Infettiva Equina si sono verificati nel 2007 (8 positività), 2008 (3 positività) e nel 2009 (1 positività); tutte le positività hanno interessato equini, tranne una, nel 2007, che ha coinvolto un asino.

6.A.5.3 West Nile Disease

Nel 2010, in Regione Lombardia è continuata l'attività di sorveglianza già messa in atto nel 2009, con il coinvolgimento anche dei comuni di Brescia e Cremona (Dispositivo Dirigenziale del Ministero della Salute n. 3660 del 02 marzo 2010). La sorveglianza sugli equidi è stata effettuata su 36 animali sentinella presenti nell'area di sorveglianza esterna che sono stati sottoposti a prelievo sierologico per due volte, a metà luglio-agosto e metà settembre-ottobre e che sono risultati tutti negativi.

E' stata inoltre predisposta la sorveglianza dell'avifauna selvatica con la cattura di 308 esemplari (principalmente corvidi) che hanno confermato l'assenza della malattia; anche l'attività di sorveglianza entomologica, effettuata tramite trappole posizionate in allevamenti equini non ha messo in evidenza alcuna circolazione virale.

La disponibilità di un sistema di sorveglianza entomologica costituisce un utile strumento che potrebbe, potenzialmente, essere esteso anche nei confronti di altri vettori (artropodi) che hanno un ruolo nella trasmissione di agenti virali emergenti, anche diversi dal WND, ma comunque con un potenziale zoonosico.

6.A.6 Api

Il monitoraggio, proseguimento dell'attività avviata nel 2009 con decreto della Direzione Generale Sanità n°4120 della regione Lombardia, ha coinvolto 47 apiari (sui 50 inizialmente programmati), per un totale di 46 aziende apistiche, distribuiti nelle diverse ASL in modo tale da avere un quadro rappresentativo del territorio regionale. Gli apiari sono stati sottoposti ad un 1° controllo periodico, effettuato alla ripresa dell'inverno, ad un 2°controllo primaverile, da farsi nel periodo produttivo, ad un 3° controllo periodico, eseguito in estate dopo la rimozione dei melari e ad un 4° controllo previsto prima dell'invernamento. Il 5° controllo era finalizzato alla verifica del superamento dell'inverno da parte delle famiglie. In due apiari, già sottoposti a monitoraggio nel corso del 2009, sono stati registrati degli spopolamenti anomali in assenza di sintomi di virosi, nosemiasi, peste europea o peste americana. In uno di questi due apiari gli spopolamenti sono stati registrati al 2° e al 4° controllo. E' stato dichiarato che nelle aree circostanti l'apiario, collocato in pianura, erano state effettuate le semine, a mais tra i 100 e i 500 metri di distanza al 2° controllo e nei 100 metri a cereali al 4° controllo nei 15-30 giorni precedenti. Inoltre al 2° controllo è stato registrato l'utilizzo di antiparassitari per il mais contestualmente alla semina, mentre al 4° controllo l'uso di diserbanti nei 15-30 giorni precedenti. Lo stesso apiario al 4° controllo presentava due famiglie estinte. In altri 10 apiari sono stati registrati episodi di spopolamento riconducibili a virosi da sola o in associazione a varroasi, a nosemiasi e in un caso a peste americana. Sono stati notificati 14 episodi di peste americana e 2 di peste europea.

6.A.7 Specie ittiche

6.A.7.1 Necrosi ematopoietica infettiva e Setticemia emorragica virale

Nel 2010 sono stati analizzati 290 campioni: nessun riscontro di positività per necrosi ematopoietica, un campione di trota iridea è risultato positivo per setticemia emorragica virale.

6.A.8 Canidi

6.A.8.1 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'IZS le carcasse di mammiferi carnivori selvatici rinvenuti morti o di volpi abbattute per motivi di caccia. L'attività effettuata nel 2010 ha interessato 956 campioni, di cui 730 volpi, 80 cani, 70 tassi, 43 gatti, 18 faine e altre specie animali in misura minore (Figura 10A). Nessuno dei campioni è risultato positivo e questo consente di confermare che la rabbia non è presente sul territorio regionale.

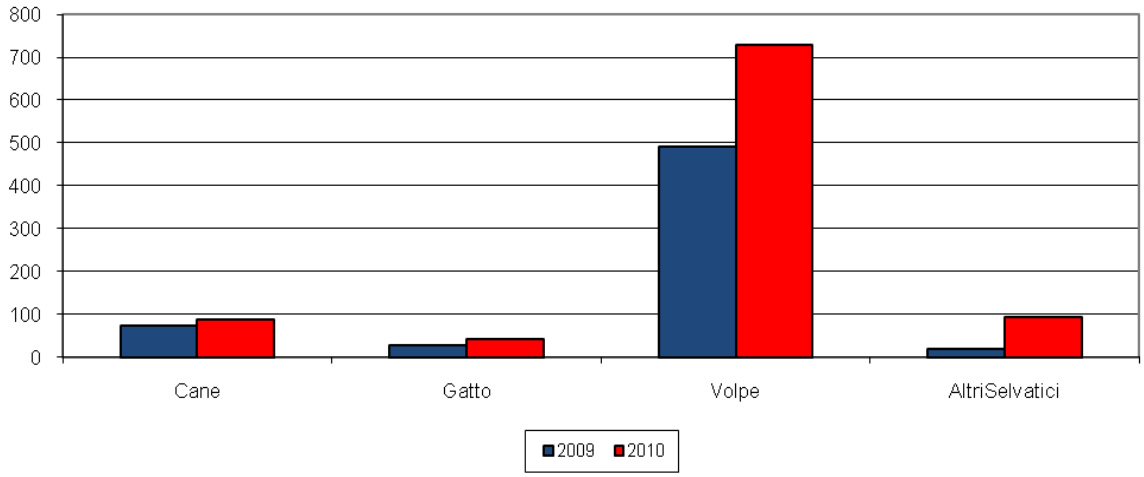


Figura 10A. controlli effettuati per rabbia negli anni 2009-2010

6.A.8.2 Lotta al randagismo

La registrazione dei cani nella BDR 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.
Le strutture pubbliche adibite al ricovero degli animali d'affezione sono il canile sanitario e il canile rifugio.

Al 31 dicembre 2010 risultano ospitati 437 animali nei canili sanitari e 3.785 nei canili rifugio. Nel corso dell'anno 2010 sono stati accalappiati 13.082 cani, 6.348 sono stati restituiti ai legittimi proprietari e 4.749 cani sono stati dati in affidamento. L'obbligo dell'identificazione elettronica dei cani, il costante miglioramento della qualità delle informazioni che si possono ottenere dal sistema informativo e l'aumento di animali identificati con microchip, inizia a dare risultati evidenti nella lotta al randagismo, in quanto si assiste ad un progressivo aumento del numero dei cani restituiti al proprietario.

6.A.9 Selvaggina

In Lombardia vengono condotti anche accertamenti inerenti la presenza di trichinella in alcune specie di interesse venatorio quali cinghiali e volpi. Nell'anno 2010 sono stati sottoposti a controllo 4.047 cinghiali, tutti riscontrati negativi, e 214 volpi di cui 2 sono risultate positive.

6.B IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

La sicurezza alimentare è un aspetto importante delle produzioni animali che, nei Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria delle varie ASL, è affidata principalmente al servizio di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati. Questo servizio ha il compito principale di condurre le attività di controllo ufficiale sugli stabilimenti di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti di origine animale.

6.B.1 Riscontro di agenti zoonosici a seguito di visita ispettiva *ante* e *post-mortem*

L'attività di macellazione condotta negli stabilimenti lombardi è, rispetto all'attività condotta in ambito nazionale, quantitativamente e qualitativamente rilevante.

La Figura 1B sottostante evidenzia, nel corso del triennio 2008-2010, la percentuale dell'attività di macellazione rispetto al totale dei capi macellati in Italia, suddiviso per specie e categoria produttiva.

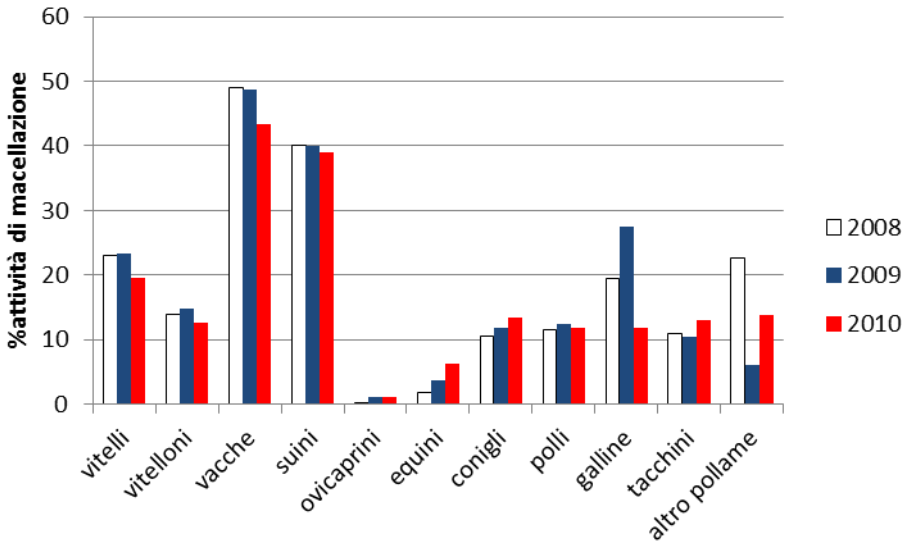


Figura 1B. attività di macellazione (%) rispetto al totale dei capi macellati in Italia

In Tabella 1B è evidenziato il numero dei capi sottoposti a macellazione, nel corso del triennio 2008-2010 classificato per specie.

Tabella 1B. N° macellazioni eseguite in Lombardia suddivise per specie – anni 2008-2010 (Fonte dati: U.O. Veterinaria - aggiornamento 31/12/2010)

	2008	2009	2010
Bovini	746.067	666.982	627.866
Suini	4.733.883	4.513.806	4.689.367
Equini	3.704	3.727	3.701
Ovi-caprini	48.124	48.968	52.144
Avicoli	58.231.111	62.128.880	59.484.613
Conigli	2.847.893	3.203.721	2.299.600
Ruminanti selvatici	557	668	736
Cinghiali	3.998	3.933	4.047

I controlli hanno permesso di identificare, in bovini, suini e ovicaprini, la presenza di lesioni da TBC, Cisticercosi ed Echinococcosi come evidenziato dalla tabella seguente:

Tabella 2B. Animali macellati con lesioni riferibili a TBC, Cisticercosi e Idatidosi (Fonte dati: U.O. Veterinaria - aggiornamento 31/12/2010)

ANNO	Bovini			Suini		Ovini	Caprini
	TBC con riscontro di M.bovis	Cisticercosi	Idatidosi	Cisticercosi	Idatidosi	Idatidosi	Idatidosi
2008	35	503	3.189	3	2	28	0
2009	28	270	2.255	1	5	2	0
2010	15	269	1.997	181	0	59	1

Nel corso dell'anno 2010 sono state compiute anche indagini per evidenziare eventuali casi di trichinellosi negli animali macellati. In totale sono stati controllati 4.679.515 suini e 3.701 equini. Tutti i controlli hanno avuto esito favorevole.

6.B.2 Capi esclusi dalla macellazione e carcasse sequestrate

Le seguenti tabelle dettagliano il numero e la percentuale di carcasse intere escluse dalla catena alimentare in quanto non ammesse alla macellazione a seguito di visita ispettiva *ante-mortem* o perché sottoposte a sequestro a seguito della visita ispettiva *post-mortem.* Il dato è raccolto ai sensi della Circolare 44/SAN/2000, relativo alle zoonosi riscontrate nel 2010 sui capi macellati presso gli stabilimenti aventi maggiore capacità produttiva e una parte di macelli a capacità ridotta. Si tratta quindi di numeri parziali che tuttavia consentono di valutare adeguatamente il fenomeno considerando che sono stati elaborati i dati inerenti la quasi totalità dei capi macellati per le specie di maggiore interesse per le segnalazioni delle patologie in sede ante e *post mortem* (97% dei suini e il 92% dei bovini macellati in Lombardia).

I provvedimenti riguardano, per il bovino, in percentuale estremamente significativa la categoria vacche, mentre nelle altre categorie di bovini la percentuale di esclusione è molto minore. Tra i suini l'esclusione riguarda maggiormente le categorie magroni e lattonzoli.

Tabella 3B. Bovini esclusi dalla macellazione e carcasse oggetto di sequestro – anno 2010

	Vacche	**% (vacche)**	**Manze**	**Vitelloni**	**Tori**	**Vitelli**	**Totale**	**% su totale**
Totale macellati	243.290	-	70.127	147.700	6.509	110.230	**577.856**	
Animali esclusi dalla macellazione	1.356	0,56	43	59	5	274	**1.737**	0,30
Carcasse oggetto di sequestro	3.054	1,26	108	153	6	204	**3.525**	0,61
Totale esclusi dalla catena alimentare	4.410	1,81	151	212	11	478	**5.262**	0,91
% esclusi	1,81	0	0,22	0,14	0,17	0,43	**0,91**	

Tabella 4B. Suini esclusi dalla macellazione e carcasse oggetto di sequestro – anno 2010

	Grassi	Scrofe	Magroni	Lattonzoli	Totale	%
Totale macellati	4.219.167	101.649	95.134	118.731	**4.534.681**	
Animali esclusi macellazione	1.696	254	1.490	1.340	**4.780**	40,89
Carcasse oggetto di sequestro	1.267	635	2.283	2.013	**6.198**	59,11
Totale esclusi da consumo umano	2.466	880	3.776	3.364	**10.486**	
% esclusi da consumo umano	0,06	0,87	3,97	2,83	**0,23**	

6.B.3 Riscontro di non conformità a seguito di attività di campionamento e analisi di alimenti di origine animale e loro prodotti

Nell'ambito di applicazione della Direttiva CE 2003/99, inerente la ricerca di agenti zoonosici, nel 2010 sul territorio della Regione Lombardia sono stati prelevati 9.860 alimenti destinati al consumo umano (prodotti lattiero caseari, uova e ovoprodotti, carni e frattaglie, carni lavorate o comunque preparate, carni macinate, volatili da cortile e loro frattaglie, pesce e preparazioni di pesce, crostacei, molluschi, grassi ed olii, zuppe, brodi e salse, cereali e prodotti della panetteria, frutta e verdura, gelati e dessert, piatti preparati, prodotti destinati ad alimentazione particolare) per essere sottoposti a controlli per *E. coli VTEC, Salmonella spp, Yersinia spp, Campylobacter spp, L. monocytogenes* e ricerca di enterotossina stafilococcica e Istamina, presso le sezioni territoriali dell'IZSLER.

Il numero maggiore di analisi ha riguardato la ricerca di *Salmonella spp*. (in particolare nelle carni e nei prodotti a base di carne, nei prodotti lattiero caseari e nei molluschi), la ricerca di *L. monocytogenes* (in prodotti lattiero caseari, nelle carni e prodotti a base di carne e nei prodotti

ittici) e la ricerca di *E. coli* VTEC (nei prodotti lattiero caseari e nelle carni e prodotti a base di carne).

Su 3.149 analisi per *Salmonella spp*. è risultato positivo il 2.6% dei campioni; tale percentuale raddoppia quando si considerino le carni lavorate o comunque preparate. A tale proposito è opportuno ricordare il ruolo svolto dalle carni e dalle preparazioni di carni suine quale veicolo della trasmissione di *Salmonella* spp. all'uomo (EFSA 2011).

La ricerca di *L. monocytogenes* ha dato esito positivo nell'1,2% dei campioni; le positività riguardano esclusivamente i prodotti lattiero caseari, i prodotti a base di carne e i prodotti della pesca. Le positività nei prodotti lattiero caseari (1,2%) appaiono nettamente inferiori a quelle rilevate nell'ambito del piano di sorveglianza specifico (cfr. C.5.3.), a conferma della necessità di indirizzare i campionamenti in maniera più mirata.

A differenza di quanto riportato dalle banche dati europee, *Campylobacter spp*. non sembrerebbe rappresentare un problema di tipo sanitario almeno per quanto riguarda i prodotti lattiero caseari trasformati e/o commercializzati nel territorio regionale (prevalenza del 2,8%).

Parimenti *E. coli* VTEC, che tanto allarme ha suscitato in Europa recentemente, non sembra rappresentare un pericolo, almeno per quanto riguarda gli alimenti di origine animale presi in considerazione.

L'analisi per la ricerca dell'enterotossina stafilococcica ha riguardato in maniera quasi esclusiva i prodotti lattiero caseari nei quali è stata rilevata nel 2% dei campioni; considerando le condizioni di produzione della tossina e la sua termoresistenza, sarebbe auspicabile l'ampliamento della sua ricerca a matrici soggette a estensiva manipolazione e successiva cottura, quali prodotti della pesca cotti (ad esempio gamberetti sgusciati) e piatti preparati.

Il confronto con i dati delle malattie infettive di possibile origine alimentare (Tabella 5b) conferma l'alta incidenza delle salmonellosi non tifoidee e giustifica pertanto l'attenzione rivolta in sede di campionamento ed analisi alla ricerca in alimenti di origine animale possibile veicolo di *Salmonella spp.* Seppure non sia possibile ricondurre ad una specifica noxa il complesso dei casi riuniti sotto la voce "Diarrea infettiva" è ragionevolmente presumibile che anche agenti eziologici quali *Campylobacter spp.*, virus e parassiti possano svolgere un ruolo non trascurabile quali responsabili di queste forme gastrointestinali.

Nell'ambito del piano particolare attenzione verrà quindi indirizzata ai patogeni maggiormente ricorrenti e alle matrici alimentari in grado di veicolarli senza perdere di vista l'eventuale emergenza di nuovi contaminanti .

Tabella 5B. Malattie infettive di origine alimentare (Fonte Dati: Direzione generale sanità –U.O. Prevenzione – aggiornamento 31/12/2010) - anno 2010

PATOLOGIA	N. CASI
BOTULISMO	4
BRUCELLOSI	13
DIARREA INFETTIVA	4.054
INFEZIONI E INTOSS. ALIMENTARI	237
EPATITE A	170
EPATITE E	5
LISTERIOSI	68
SALMONELLOSI NON TIFOIDEE	1.808
TRICHINOSI	1
TOXOPLASMOSI	23
Totali	**6.383**

6.B.4 Attività di ispezione e audit

L'attività di ispezione e audit condotta nel 2010 ha interessato un totale di 2.828 stabilimenti riconosciuti appartenenti alle varie categorie di stabilimenti per la produzione e trasformazione alimenti per l'uomo. In totale sono stati registrati 16.824 controlli (15.167 ispezioni e 1.657 audit).

I dati riportati in Tabella 10 si riferiscono solo ai controlli effettuati e ai relativi esiti inseriti nel Sistema Informativo Veterinario. Nel valutare tali dati pertanto è necessario tenere presente che la registrazione dei controlli costituiva solo un'indicazione nel periodo di riferimento. Con l'utilizzo obbligatorio del SIVI nel prossimo triennio sarà possibile una più puntuale rendicontazione dell'attività di controllo e quindi una dettagliata analisi dei dati finalizzata ad indirizzare la futura programmazione.

Tabella 6B. Attività di controllo ufficiale in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/ - Dati registrati in SIVI Anno 2010

Tipologia di stabilimento	N° Stabilimenti	N° Controlli Ufficiali	N° NC riscontrate	N° Stabilimenti controllati	% Stabilimenti controllati	N° medio accessi per stabilimento	N° Stabilimenti con NC	% Stabilimenti con NC
Depositi frigoriferi e stabilimenti di riconfezionamento	438	980	216	268	59,8	3,7	64	23,9
Macelli e sezionamenti carni rosse	690	8.298	2.051	655	93,2	12,7	320	48,9
Macelli e sezionamenti carni bianche	310	994	134	257	82,6	3,9	53	20,6
Centri grande selvaggina cacciata	8	148	11	16	200	9,3	5	31,3
Carni macinate, preparazione di carni e CSM	8	25	27	5	62,5	5	3	60
Prodotti a base di carne	295	3.134	757	260	85,4	12,1	117	45
Prodotti della pesca	164	626	148	147	87,8	4,3	47	32
Latte e prodotti a base di latte	826	2.371	807	691	77,7	3,4	216	31,3
Uova e ovoprodotti	58	128	34	50	77,6	2,6	13	26
Stomaci, vesciche e intestini trattati	31	120	35	29	87,1	4,1	13	44,8
Totali	**2.828**	**16.824**	**4.139**	**2.378**	**81**	**7,1**	**851**	**35,8**

6.C IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Le competenze del Sevizio Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche riguardano l'applicazione di regolamenti comunitari relativi:

- alla produzione del latte dalla stalla fino alla trasformazione e commercializzazione dei formaggi,
- alla catena della produzione di alimenti, compresi additivi e premiscele, per animali dalla produzione primaria , alla produzione industriale e commercializzazione
- alla gestione dei sottoprodotti di origine animale dalla produzione sino alla trasformazione
- alla valutazione del benessere degli animali negli allevamenti e durante il trasporto

e l'applicazione di normativa nazionale relativa:

- alla produzione, commercializzazione, somministrazione di farmaci veterinari
- alla produzione industriale e per autoconsumo di mangimi medicati
- all'utilizzo degli animali nella sperimentazione
- alla riproduzione animale
- al piano nazionali di controllo sui residui e sull'alimentazione animale

Di seguito verranno dettagliati i risultati relativi ai piani con cui la U.O. Veterinaria, con appositi decreti, ha dato disposizione in merito alla conduzione di controlli mirati.

6.C.1 Piano di controllo sulla produzione, commercializzazione e utilizzo del farmaco veterinario

Il piano regionale di farmacosorveglianza è mirato alla verifica della corretta gestione del medicinale veterinario a partire dalla sua produzione fino alla somministrazione all'animale ed alla eventuale presenza di residui nelle produzioni.

Tabella 1C. Attività di farmacosorveglianza (Fonte dati: U.O. Regionale Piano regionale farmacosorveglianza – aggiornamento 31/12/2010)

TIPOLOGIA	n° di ispezioni effettuate	violazioni amministrative	denunce autorità giudiziaria
allevamenti zootecnici	4.479	72	27
produzione e commercio di medicinali veterinari	371	1	0
strutture animali d'affezione	217	1	0
strutture veterinarie	448	8	0
Totale	**5.515**	**82**	**27**

Le difficoltà collegate alla mancanza di un sistema di tracciabilità del farmaco veterinario rendono difficoltosi gli interventi mirati per cui si ritiene necessario potenziare il sistema di raccolta dei dati relativi al consumo dei farmaci, effettuare le opportune valutazione in rapporto all'utilizzazione e quindi definire un piano specifico di interventi, infatti la maggior parte delle irregolarità emerge in esito a campionamenti effettuati nei macelli e alla conseguente immediata verifica in allevamento dei trattamenti effettuati sugli animali inviati al macello.

6.C.2 Piano di controllo sul benessere animale

Il piano nazionale benessere animale comprende l'insieme dei controlli per la verifica del rispetto delle misure di protezione degli animali svolti nell'allevamento, durante il trasporto ed alla macellazione.

Per quanto riguarda l'attività svolta nel 2010 si rimanda alla lettura della tabella sotto riportata anche se chiaramente la maggior attenzione è rivolta alle galline ovaiole a ai suini soprattutto in vista delle scadenze imposte dalla normativa, che richiederanno in tempi brevi l'adozione di importanti modifiche strutturali.

Per quanto riguarda il benessere animale alla macellazione nell'anno 2010. sono stati eseguiti n. 1365 controlli presso gli stabilimenti di macellazione di pollame, lagomorfi, selvaggina, ungulati domestici ed a seguito delle macellazioni stagionali di suino.

Tabella 2C. Piano benessere animale 2010 - controlli in allevamento (Fonte: Rendicontazione piano regionale benessere aggiornamento 31/12/2010)

specie allevata	allevamenti controllati	non conformità rilevate
suini	572	121
avicoli	271	47
bovini e bufalini	1923	280
ovini e caprini	193	10
equini da carne	129	13
conigli	33	0
animali da pelliccia	3	0
altre specie	24	6

6.C.3 Piano Nazionale Alimentazione Animali (PNAA)

L'attività di vigilanza e controllo del PNAA per la Regione Lombardia si sviluppa nell'ambito dei seguenti piani:

- PIANO BSE
- PIANO PRINCIPI ATTIVI E ADDITIVI
- PIANO SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI (diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili, micotossine, metalli pesanti e contaminanti)
- PIANO SALMONELLE
- PIANO ORGANISMI GENITICAMENTE MODIFICATI.

In particolare nel corso dell'anno 2010 sono stati effettuati 1.886 campioni. Le irregolarità sono risultate così distribuite: piano principi attivi e additivi n. 2 campioni irregolari , piano salmonelle n. 2 campioni irregolari, piano organismi geneticamente modificati (OGM) n. 2 campioni irregolari.
Il regolamento (CE) n. 183/2005 identifica quali operatori del settore dei mangimi tutte le figure coinvolte nella filiera della alimentazione animale. Tale identificazione ha comportato anche l'attento controllo di tutte le fasi inerenti la produzione primaria, quali coltivazione, raccolta essiccazione e stoccaggio delle materie prime di origine vegetale da utilizzarsi nella successiva preparazione dei mangimi. La percentuale degli stabilimenti della produzione primaria sottoposti a controllo pari al 5,6%.
Nel 0,3% di tali stabilimenti ispezionati sono state rilevate non conformità oggetto di prescrizioni.
L'attività di controllo attinente gli stabilimenti riconosciuti ha comportato l'ispezione del 37,2% di tali stabilimenti, con un 16,6% di non conformità accertate.
Nell ambito della produzione e della distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi sono stati controllati il 70,4% degli stabilimenti, di cui il 5,5% ha presentato non conformità.
In totale sono stati eseguiti nel settore dei mangimi n. 4688 sopralluoghi. La Tabella 3c riporta l'attività di controllo esercitata in questo tipo di stabilimenti.

Tabella 3C. Attività di vigilanza e ispezione presso gli stabilimenti produzione mangimi. (Fonte dati: U.O. Veterinaria – aggiornamento 31/12/2010)

		N° CONTROLLI	Non conformità
ATTIVITA' REGISTRATE	PRODUZIONE PRIMARIA ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005 art. 5, comma 1	2.537	9
ATTIVITA' REGISTRATE	PRODUZIONE POST-PRIMARIA ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005 art. 5, comma 2	1.248	490
ATTIVITA' RICONOSCIUTE ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005 art. 10		536	89
OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI		288	16

6.C.4 Piano di controllo sui sottoprodotti di origine animale

L'attività di controllo eseguite nel 2010 secondo quanto previsto dalle "Linee guida per il controllo ufficiale sulla corretta applicazione del REG. CE/1774/2002" hanno interessato ulteriori 151 stabilimenti per un totale di 477 ispezioni che hanno portato all'accertamento di 16 non conformità.

6.D PIANI DI CONTROLLO SPECIFICI REGIONALI

Anche per quanto riguarda la sicurezza alimentare, la U.O. Veterinaria, con appositi decreti, ha dato disposizione in merito alla conduzione di piani di controllo mirati.

6.D.1 Piano di controllo sulla gestione del Materiale Specifico a Rischio (MSR)

Con nota prot. n. 20559 del 08/06/2010 la U.O. Veterinaria ha predisposto l'attuazione del piano di controllo sulla gestione del Materiale Specifico a Rischio (MSR) da parte dei Servizi Veterinari delle ASL finalizzata alla verifica della corretta gestione dell'eliminazione del MSR nei luoghi di rimozione, stoccaggio e distruzione.

In Tabella 4D sono elencati gli stabilimenti presenti in Regione Lombardia (n. 924 tra riconosciuti e registrati) specificatamente autorizzati alla gestione e alla rimozione di Materiale Specifico a Rischio.

Tabella 4D. Stabilimenti autorizzati alla gestione del materiale specifico a rischio (fonte dati U.O. Veterinaria Regione Lombardia – aggiornamento 31/12/2010)

MACELLI			***LABORATORI DI SEZIONAMENTO***		***SPACCI AUTORIZZATI***	***DEPOSITI TEMPORANEI CAT. 1***	***STABILIMENTI TRASFORMAZIONE DI CAT. 1***	**TOTALE**
bovini e ovi-caprini	bovini	ovi-caprini	rimozione colonna vertebrale	spolpo teste e rimozione colonna vertebrale	rimozione della colonna vertebrale			
318	**145**	**14**	**132**	**48**	**251**	**11**	**5**	**924**

Le Tabelle 5De 6D illustrano sinteticamente i risultati del piano 2010.

Tabella 5D. stabilimenti con irregolarità (U.O. Veterinaria regione Lombardia – aggiornamento 31/12/2010)

TIPOLOGIA		n. stabilimenti controllati	n. stabilimenti con irregolarità	% stabilimenti con irregolarità
ALLEVAMENTI		3.406	10	0,3
MACELLI		476	60	12,6
LABORATORI DI SEZIONAMENTO		180	7	3,9
SPACCI DI MACELLERIA	autorizzati rimozione colonna vertebrale	246	6	2,4
	non autorizzati rimozione colonna vertebrale	1.808	69	3,8
DEPOSITI TEMPORANEI DI CAT. 1		11	2	18,2
STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE DI CAT. 1		5	1	20
TOTALE		**6.132**	**155**	**2,5**

Tabella 6D. Irregolarità riscontrate per tipologia di impianto (U.O. Veterinaria regione Lombardia – aggiornamento 31/12/2010)

TIPOLOGIA		n. controlli	n. irregolarità	% controlli con irregolarità
ALLEVAMENTI		3.991	10	0,3
MACELLI		509	98	19,3
LABORATORI DI SEZIONAMENTO		189	11	5,8
SPACCI DI MACELLERIA	autorizzati rimozione colonna vertebrale	249	8	3,2

	non autorizzati rimozione colonna vertebrale	2.021	70	3,5
DEPOSITI TEMPORANEI DI CAT. 1		50	3	6,0
STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE DI CAT. 1		66	2	3,0
TOTALE		**7.075**	**202**	**2,9**

Nel corso del 2010 è stata riscontrata la progressiva diminuzione, in termini sia assoluti che percentuale, delle strutture che presentano irregolarità. Si mantiene prossima allo zero la percentuale di allevamenti non conformi, mentre si sono evidenziati sporadici casi di non conformità presso stabilimenti di transito e di trasformazione di cat. 1.

Le irregolarità riscontrate, interessano prevalentemente gli aspetti, in ordine decrescente, relativi all'attività di autocontrollo (14,4%), allo stoccaggio (8,4%), alla colorazione (7,4%) e alla rimozione del MSR (5%)

In quasi tutti i casi di irregolarità è stato adottato un provvedimento prescrittivo (86,1%). Solo nel 0,5% dei casi sono state irrogate sanzioni di tipo amministrativo. Altri provvedimenti, integrativi alla sanzione (sequestro/respingimento), sono stati adottati nel 13,4% delle non conformità. Non sono stati adottati provvedimenti di natura penale.

In Figura 1D sono rappresentati il numero di stabilimenti che hanno evidenziato non conformità nel corso degli ultimi cinque anni, suddivisi per tipologia di attività.

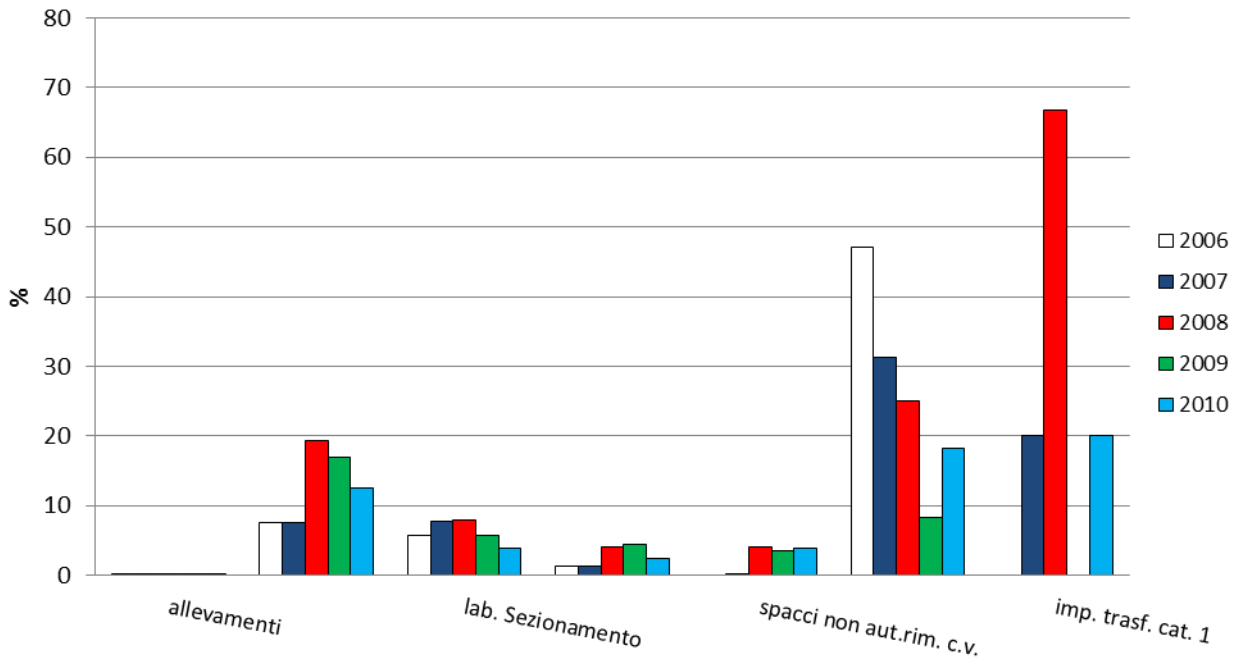


Figura 1D. N° di stabilimenti che hanno evidenziato non conformità nell'arco di 5 anni**.**

6.D.2 Piano monitoraggio latte crudo

Con Decreto regionale n.514 del 25/01/2011 è stato emanato un documento contenente le Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la conformità alla normativa comunitaria nell'ambito della produzione e conferimento di latte crudo per il consumo umano. Tali linee guida si applicano a tutte le aziende registrate per la produzione di latte crudo destinato alla commercializzazione per il trattamento termico/trasformazione, alla trasformazione per la vendita diretta in azienda, alla vendita diretta al consumatore finale e alla vendita per l'alimentazione umana in ogni forma.

Nel corso del periodo Febbraio – Settembre 2011 sono state eseguite 6.550 analisi; i prelievi hanno riguardato il latte crudo nei tank aziendali (3.555 analisi) e nei distributori collocati sul territorio della Regione (2.995 analisi). La frequenza dei prelievi è stata mensile per i tank e trimestrale per i distributori automatici. Le analisi hanno riguardato la ricerca di *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* termo tolleranti, *E. coli* VTEC. I risultati analitici relativi ai patogeni, sottolineano che, nonostante la buona qualità del latte crudo destinato al consumo umano diretto, non si può escludere, seppure in basse percentuali, la presenza di microrganismi quali *Campylobacter* termo tolleranti e *Listeria monocytogenes. Streptococcus agalactiace*, agente mastidogeno di primaria importanza ma anche agente zoonosico opportunista nell'uomo adulto, è stato rilevato mediamente nel 2,0 % dei campioni prelevati sia al tank sia al distributore. *Staphylococcus aureus*, agente mastidogeno responsabile anche di episodi di in-

tossicazione alimentare, è risultato presente in concentrazioni superiori a 100 ufc/ml nell'11% e nell'8% dei campioni rispettivamente al tank ed ai distributori; l'applicazione di limiti così restrittivi ha permesso di non raggiungere livelli di concentrazione del microrganismo necessari per la produzione di enterotossina ad effetto emetico, effettivamente mai riscontrata durante il campionamento.

Campioni effettuati ed esaminati nel periodo febbraio – settembre 2011 (Fonte Dati: Banca Dati IZSLER – aggiornamento 26/09/2011)

AGENTE	DISTRIBUTORE				TANK			
	PCR		Microbiologico		PCR		Microbiologico	
	controllati	positivi	controllati	positivi	controllati	positivi	controllati	positivi
Campylobacter	422	7	19	2	512	6	26	1
Listeria	445	25	27	2	534	36	57	5
Salmonella	431	0	0	0	509	0	0	0
Escherichia	441	10	10	0	551	5	5	0

AGENTE	DISTRIBUTORE		TANK	
	< 100	> 100	< 100	> 100
Stafilococchi coagulasi positivi	400	33	452	52

AGENTE	DISTRIBUTORE		TANK	
	controllati	positivi	controllati	positivi
Streptococcus agalactiae	432	10	501	10
Sostanze inibenti	424	3	496	3

6.D.3 Piano Listeria monocytogenes

Nell'anno 2011 ha avuto inizio il piano di sorveglianza sulla prevalenza di *Listeria monocytogenes* in formaggi molli di produzione nazionale ed estera prelevati presso gli stabilimenti di trasformazione ed al commercio sul territorio della Regione Lombardia. Tale piano, a valenza biennale, è stato redatto tenendo anche conto delle indicazioni fornite dalla commissione Europea con Decisione 2010/678/UE. Le attività di campionamento previste nell'ambito del piano sono state effettuate a partire dal 1° marzo 2011 e saranno condotte sino al 30 novembre 2012. Di seguito è riportato sinteticamente il resoconto delle attività con aggiornamento al 12 agosto 2011 (Tabella 7D).

Tabella 7D. Campioni prelevati e con riscontri di non conformità riportati separatamente per provenienza (Fonte dati: Banca dati IZSLER – aggiornamento 12/08/2011)

PROVENIENZA ESTERA		
Tipologia	**Campioni**	**Irregolari**
tipo erborinati	2	0
tipo taleggio	24	0
altri formaggi	42	0
TOTALE	**68**	**0**

PROVENIENZA NAZIONALE			
Tipologia	**Campioni**	**Irregolari**	**%**
gorgo - erborinati	192	27	14
Italico - casera	8	0	0
tipo taleg-gio	82	9	11
quartirolo	36	0	0
altri for-maggi	143	1	0.7
TOTALE	**461**	**37**	**8**

I dati relativi ai campionamenti eseguiti ed analizzati nei primi mesi di vigenza del piano permetto già di effettuare alcune valutazioni. Si conferma una elevata prevalenza di *L. monocytogenes* limitatamente ai formaggi a crosta lavata/fiorita di produzione nazionale (gorgonzola e taleggio) in alcuni casi con riscontro di cariche elevate. Tutte le altre tipologie di origine nazionale e tutti i campioni di origine estera sono risultati conformi.

In particolare per quanto riguarda formaggi gorgo-erborinati sottoposti a controllo il 2.1% dei campioni è risultato non conforme per presenza di *L. monocytogenes* in pasta e crosta ; a questi devono essere aggiunti i campioni risultati positivi solo nella crosta che sono risultati pari al 12% . Le positività in crosta, seppure questa venga definita non edibile dal disciplinare del formaggio Gorgonzola, costituisce pur sempre un fattore di rischio di contaminazione della pasta in fase di manipolazione, degli utensili impiegati per il taglio e anche di altri alimenti che dovessero entrare in contatto con la crosta del formaggio, soprattutto a livello domestico.

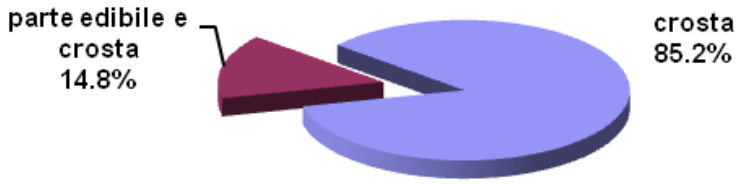


Figura 2D. Distribuzione di Listeria monocytogenes in crosta o nella parte edibile dei campioni di formaggi gorgo-erborinati

6.D.4 Piano Alpeggi Regione Lombardia

La Regione Lombardia, al fine di valutare la situazione igienico sanitaria delle produzioni di formaggi ottenuti nei caseifici riconosciuti presso gli alpeggi, ha predisposto nel 2010 un piano di controllo specifico che prende in considerazione diverse matrici (latte, formaggio, burro e acqua). In Lombardia sono presenti 371 caseifici in alpeggio e di questi ne sono stati controllati 208 per un totale di 521 analisi eseguite e dettagliate nella Figura 3 .

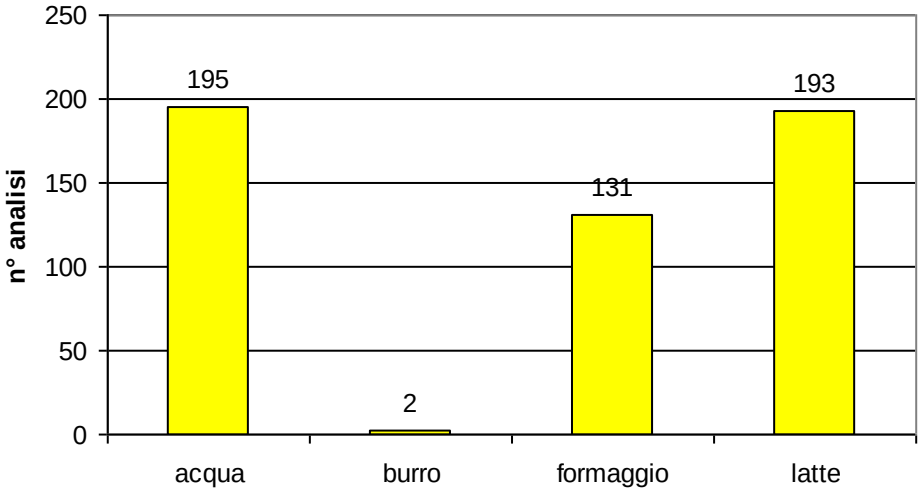


Figura 3D. N° analisi e matrici controllate nell'ambito del piano Alpeggi 2010 (Fonte dati: Banca dati IZSLER– aggiornamento 31/12/2010)

I campioni di latte hanno evidenziato 3 non conformità per *Listeria monocitogenes* in PCR, non confermati però dall'esame microbiologico; 5 campioni sono risultati positivi a *Escherichia coli*

VTEC mediante *PCR* ma non confermati alla successiva indagine microbiologica, un solo campione è risultato positivo a Campylobacter, 49 campioni hanno avuto esito positivo per *Streptococcus agalactiae*. Un solo campione è risultato positivo a sostanze inibenti.

Il 38% dei campioni di acqua è risultato non in linea con i parametri stabiliti per le acque destinate al consumo umano per *E. coli* e streptococchi fecali.

Per quanto riguarda formaggi e burro, tutti i campioni sono risultati negativi per Stafilococchi, *Escherichia coli*, Listeria ed *Enterobatteriaceae*. Due campioni di formaggio hanno evidenziato un risultato non conforme per il riscontro di tossina stafilococcica.

Nel corso del Piano di monitoraggio è stato avviato anche il censimento e la caratterizzazione dei processi di produzione dell'attività di caseificazione in alpeggio; il rilievo di tali elementi consentirà di valutare quali produzioni possono essere considerate a rischio riguardo ai pericoli microbiologici considerati.

6.D.5 Piano di verifica dei requisiti del latte crudo alla stalla

Il controllo del latte crudo alla stalla per la verifica della conformità alla normativa comunitaria viene eseguito in Lombardia utilizzando i campionamenti effettuati in autocontrollo nell'ambito del sistema di pagamento del latte in base alla qualità.

Buona parte dei controlli analitici di cui sopra vengono condotti presso il reparto produzione primaria dell'IZSLER di Brescia. I dati sotto riportati (Tabella 8c), pertanto pur non essendo riferiti alla totalità delle aziende produttrici lombarde, costituiscono comunque un eccellente indicatore della situazione regionale. Per completezza deve essere segnalato che i dati sono riferiti anche ad alcune centinaia di allevamenti di regioni confinanti e conferenti ad aziende casearie lombarde.

Tabella 8D. Attività e risultati nell'ambito del sistema di pagamento del latte in base alla qualità – Medie Annuali dei principali parametri

PARAMETRO	2008	2009	2010
N° stalle controllate	5.700	5.480	5.210
N° campioni analizzati	132.536	122.377	117.813
CBT (UFC /ml)	44.916	44.750	44.500
CELLULE SOMATICHE	313.916	302.333	303.250

GRASSO (g/100 ml)	3,91	3,93	3,95
PROTEINE / g/100 mL)	3,45	3,45	3,47
CASEINE (g / 100 mL)	2,694	2,685	2,684
POSITIVITA' SOSTANZE INIBENTI	548 (0,41%)	294 (0,24%)	253 (0,21%)

La riduzione del numero di allevamenti di bovine da latte controllati dall'IZSLER è coerente con la riduzione degli allevamenti da latte che nella nostra Regione ha portato a una riduzione di quasi il 50 % delle aziende rispetto al 1997. Restano sostanzialmente stabili invece le produzioni ed il numero di capi allevati a conferma della progressiva intensificazione di questo settore.

I valori medi annuali mostrano che da un punto di vista generale il livello qualitativo del prodotto regionale è ormai attestato ad ottimi livelli sia dal punto di vista dell'igiene di produzione che da quella della composizione. Viene confermato il trend di continuo miglioramento sia per quanto riguarda i parametri igienico-sanitari (CBT, cellule, inibenti) sia per quanto riguarda quelli qualitativi (percentuali di grasso, proteine, caseine).

Per quanto riguarda in particolare i parametri tenore in germi, la cui valutazione viene effettuata sulla media geometrica mobile calcolata su un periodo di 2 mesi con almeno due prelievi al mese e tenore in cellule somatiche, calcolata sulla media geometrica mobile su un periodo di 3 mesi con almeno un prelievo al mese, l'analisi dei grafici seguenti permette di valutare meglio, rispetto al dato riferito ai singoli campioni, la situazione di conformità degli allevamenti regionali.

I Grafici delle Figure 4D e 5D riportano la distribuzione delle medie geometriche annuali per tenore in germi e per cellule somatiche osservate nelle aziende di produzione latte nel 2010

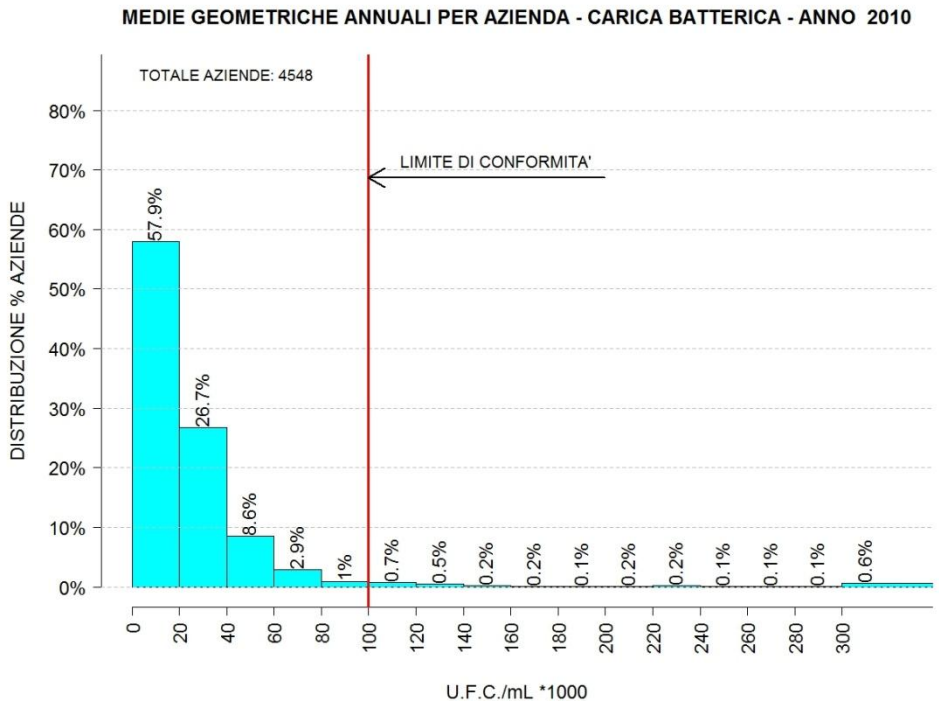


Figura 4D distribuzione delle medie geometriche annuali per tenore in germi (Fonte Dati: Banca dati IZSLER– aggiornamento 31/12/2010)

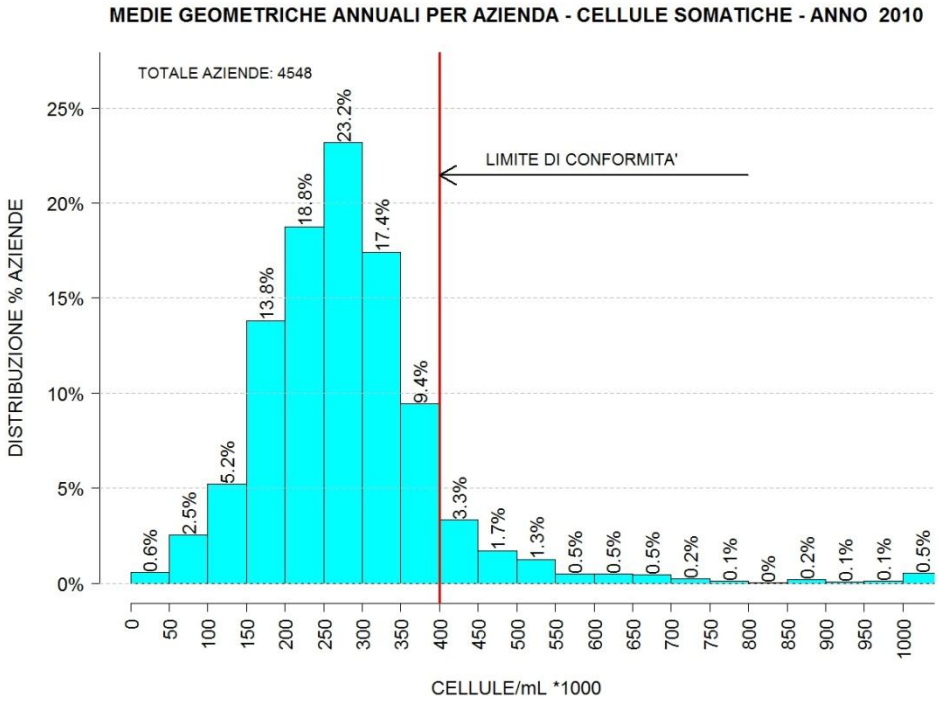


Figura 5D. distribuzione delle medie geometriche annuali per cellule somatiche (Fonte Dati: Banca dati IZSLER– aggiornamento 31/12/2010)

L’osservazione dei grafici permette di confermare il trend positivo già osservato alla luce dei dati medi dei singoli campioni soprattutto per quanto riguarda il tenore in germi.
Nel corso del prossimo biennio particolare attenzione verrà posta soprattutto in quelle aree marginali dove sono concentrate il maggior numero di aziende con non conformità , sia per i problemi legati al management che alla presenza di mastiti infettive.
L'intervento su queste aziende ha una grande importanza non solo economica ma anche di difesa del territorio.

6.D.6 Piano monitoraggio temperature

Nell’anno 2011, dal 1 maggio al 31 agosto, per far fronte alle segnalazioni di alterazione di alcuni alimenti, nella fattispecie formaggi freschi, è stata avviata una attività di monitoraggio specifica sul mantenimento della catena del freddo soprattutto negli esercizi di commercio al dettaglio.

Nei 4 mesi di vigenza del piano (da luglio a settembre) sono stati controllati 1.650 esercizi riscontrando 63 non conformità (3,8%). Inoltre, a fronte dell’evidenza di carenze minori, sono state emesse 72 raccomandazioni. A seguito di questi riscontri il piano viene riproposto e mirato alle aree di maggiore criticità.

6.D.7 Piani di monitoraggio di residui di farmaci e di contaminanti ambientali

A seguito di norme nazionali ed europee, la Regione Lombardia predispone dei controlli per la ricerca di sostanze vietate, di medicinali veterinari e di contaminanti ambientali in animali e in alcuni prodotti di origine animale (Piano Nazionale Residui). Inoltre i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari sono impegnati anche nel monitoraggio ambientale per valutare la presenza di alcuni contaminanti ambientali. I risultati di questi piani vengono riportati sinteticamente qui di seguito.

6.D.7.1 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 abusiva di sostanze autorizzate e di verifica della conformità dei residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale a livello degli allevamenti, dei macelli e degli stabilimenti di produzione ai limiti previsti dalle norme.

I Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL lombarde provvedono al prelievo dei campioni e alle azioni conseguenti all'eventuale riscontro analitico sfavorevole. I campioni sono analizzati dai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

I campioni effettuati sono stati suddivisi, così come previsto dalla nota del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali pr. 0034009-P del 26/11/2009, in tre differenti categorie:

- PNR: campioni effettuati in modo casuale, in assenza di sospetto in attuazione della programmazione regionale in base a quanto disposto dal Ministero
- EXTRA PNR: campioni effettuati in aggiunta a quelli previsti dal PNR, in base a una ulteriore programmazione regionale. La DG Sanità, sentito il parere del Nucleo Operativo Regionale di Vigilanza (NORV), ha disposto, con nota prot. H1.2010.0020547 del 08/06/2010, il cosiddetto extra-piano.
- SU SOSPETTO: campioni effettuati al di fuori delle programmazioni di cui ai punti precedenti tutte le volte che per segni clinici, notizie anamnestiche, segnalazioni o altri motivi si sospetta la presenza di residui o a seguito di positività di questi ultimi.

L'attività di campionamento programmata (non condotta a seguito di informazioni clinico anamnestiche o a seguito di precedenti non conformità) ha evidenziato una percentuale di campioni irregolari per il PNR dello 0,3% (Tabella 9D) e dell'EXTRA PNR del 1,7% (Tabella 10D).
L'attività di campionamento non programmata (SOSPETTO CLINICO ANAMNESTICO – SOSPETTO/PNR/EXTRA PNR A SEGUITO DI POSITIVITA') ha evidenziato il 2,8% di irregolarità (Tabella 11D).

Tabella 9D. Piano: campioni esaminati ed irregolari regione Lombardia dal 2008 al 2010 (Fonte Dati: Banca Dati IZSLER – aggiornamento 31/12/2010)

Piano								
2008			***2009***			***2010***		
Esaminati	***Irregolari***	***%***	***Esaminati***	***Irregolari***	***%***	***Esaminati***	***Irregolari***	***%***
5.337	**23**	**0,4**	**7834**	**27**	**0,3**	**7.854**	**24**	**0,3**

Tabella 10D. Extra Piano: campioni esaminati ed irregolari i regione Lombardia dal 2008 al 2010 (Fonte Dati: Banca Dati IZSLER – aggiornamento 31/12/2010)

Extra-piano								
2008			***2009***			***2010***		
Esaminati	***Irregolari***	***%***	***Esaminati***	***Irregolari***	***%***	***Esaminati***	***Irregolari***	***%***
1.651	**79**	**4,8**	**1034**	**79**	**7,6**	**297**	**5**	**1,7**

Tabella 11D. Sospetto: campioni esaminati ed irregolari in regione Lombardia dal 2008 al 2010 (Fonte Dati: Banca Dati IZSLER – aggiornamento 31/12/2010)

Sospetto								
2008			*2009*			*2010*		
Esaminati	**Irregolari**	**%**	**Esaminati**	**Irregolari**	**%**	**Esaminati**	**Irregolari**	**%**
436	**16**	**3,7**	**702**	**13**	**1,8**	**687**	**19**	**2,8**

Scendendo nello specifico delle varie specie controllate, nel settore bovino, in analogia al 2009, le non conformità connesse a trattamenti illeciti sono, nella quasi totalità dei casi, da attribuire a riscontro di cortisonici. Nel 2009 le non conformità riscontrate si riferivano prevalentemente alla presenza di Prednisolone nelle urine, nel 2010 la quasi totalità delle non conformità riscontrate si riferisce al riscontro di Desametasone nella matrice fegato. Il riscontro di risultati non conformi connesse alla presenza di sostanze inibenti (superiore a LMR o inferiore al LMR con mancata registrazione del trattamento, sia per prelievi effettuati in Lombardia che in altre regioni) è aumentato di oltre 4 volte rispetto l'anno 2009 (7 nel 2009, 30 nel 2010).

Nel settore suino non è stata evidenziata la presenza di cortisonici o altre sostanze vietate o a effetto anabolizzante; è aumentato il numero di prove non conformi (superiore a LMR o inferiore al LMR con mancata registrazione del trattamento, sia per prelievi effettuati in Lombardia che in altre regioni) per il riscontro di sostanze inibenti (9 nel 2009 contro le 13 rilevate nel 2010).

Le irregolarità nel settore equino, ovicaprino, conigli, selvaggina allevata, volatili e uova non sono significative.

I campioni irregolari di latte per la presenza di Aflatossina M1 sono, analogamente agli anni 2008 e 2009, estremamente ridotti.

Nel settore miele sono state rilevate, nell'ambito dell'EXTRA PIANO e nel SOSPETTO, 4 non conformità riferibili all'utilizzo di sostanze vietate (tetracicline).

In mangime per suini sono state riscontrate due irregolarità relative alla presenza di sulfamidici.

Complessivamente (non conformità per residui superiori al LMR o inferiori a LMR con mancata registrazione del trattamento, sia per prelievi effettuati in Lombardia che in altre regioni) si è constatato un considerevole aumento delle prove risultate non conformi per il riscontro di sostanze inibenti (in specie sulfamidici e tetracicline).

6.D.7.2 Monitoraggio contaminazione ambientale da PCB/Diossine

A seguito del riscontro di diverse non conformità riscontrate nell'ambito del Piano Nazionale Residui per PCB e DIOSSINE, le Autorità sanitarie lombarde , in data 19/08/2010, hanno pianificato un piano di monitoraggio su campioni di latte di massa in allevamenti bovini e di uova in allevamenti rurali di galline. La scelta di queste matrici è sta fatta in quanto possono fungere da indicatori precisi di contaminazione ambientale.

I risultati analitici al 01/06/2011, condotti prima con test di screening e successivamente mediante test di conferma, hanno evidenziato 19 campioni di uova su 48, superare il limite massimo per Diossine e PCB Diossina-simili previsto dalla normativa vigente (Reg. CE 1881/2006) mentre nessuno dei 56 campioni di latte è risultato non conforme. Per ridurre i rischi da contaminazione di PCB e Diossine probabilmente connessi all'adozione di non idonee pratiche agricole sono stati disposti interventi mirati a eliminare fonti potenziali di contaminazione negli allevamenti interessati da positività.

Con nota regionale protocollo H1.2011.0016799 'Piano di monitoraggio per PCB e Diossine – Proseguimento indagini, il 1 giugno 2011 è stata disposta la ripetizione degli accertamenti analitici presso gli allevamenti risultati non conformi al test di conferma, dopo la rimozione da almeno 3 mesi degli elementi di cattiva conduzione agronomica rilevati in sede di sopralluogo.

Le non conformità che non saranno riconducibili a elementi di cattiva conduzione agronomica saranno trasmessi ad ARPA Lombardia per la conduzione di approfondite indagini ambientali.

6.D.7.3 Monitoraggio Specie Ittiche del Lago di Garda

A seguito di un monitoraggio condotto nel novembre 2010 su alcune specie ittiche soggette a pesca nel lago di Garda dal Consorzio Interuniversitario Nazionale "La Chimica per l'Ambiente" e l'ASL n. 22 di Valeggio sul Mincio è emerso che alcuni campioni di anguilla sono risultati contaminati da policlorobifenili diossina-simili (PCB-DL), a livelli superiori al limite previsto dal Regolamento (CE) n. 1881/2006 per la somma di diossine e PCB-DL. A seguito di ciò è stato predisposto un nuovo piano di monitoraggio che ha previsto l'analisi per la ricerca di diossine, furani e PCB-diossina simili in 102 campioni di anguilla, agone, coregone, luccio, persico e tinca, prelevati da 10 stazioni individuate in modo da coprire tutta l'estensione del lago sui versanti trentino, veneto e lombardo. Il monitoraggio sul versante lombardo ha permesso di identificare 9 campioni non conformi, tutti appartenenti ad anguille, su 49 analisi effettuate. I campioni eseguiti su Agone, Persico Reale, Coregone, Luccio e Tinca hanno mostrato sempre livelli di contaminazione inferiori a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 1881/2006.

TITOLO 3
VALUTAZIONE DEI PARAMETRI DI RIFERIMENTO

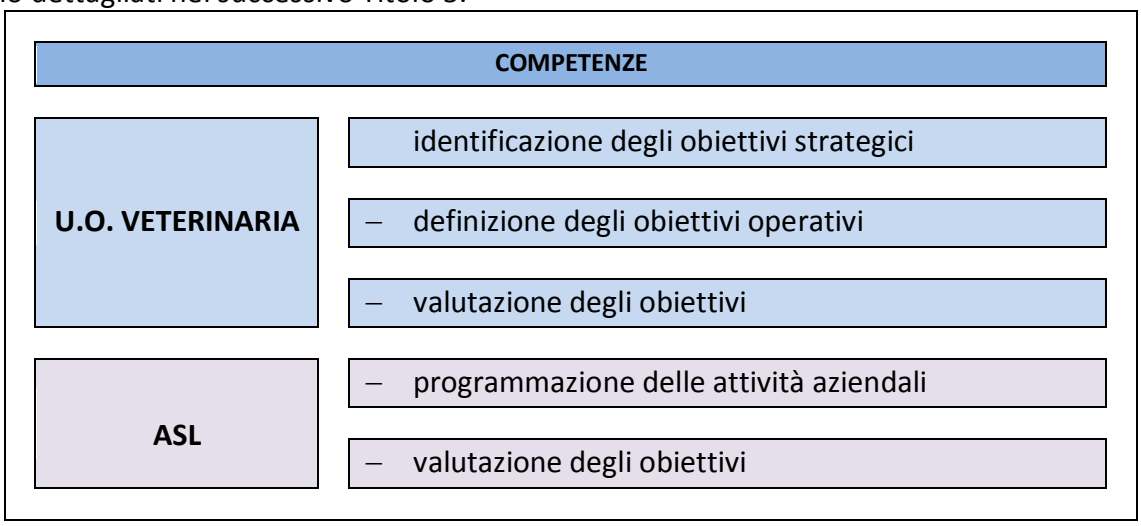
7) I principi di selezione degli obiettivi di prevenzione

L'efficacia delle attività di controllo sul settore alimentare, secondo il fortunato slogan che vuole che la sicurezza alimentare sia costruita dal campo alla tavola, ha assunto nella nuova normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti un'importanza particolare. Queste normative vanno ad aggiungersi ed ad integrarsi a quelle relative alla Sanità animale e a quelle, di più recente introduzione, riguardanti il benessere animale. L'insieme di tali normative indirizza un sistema di controllo e prevenzione che ha lo scopo di affrontare le problematiche proprie della Sanità pubblica veterinaria in modo integrato ed olistico.

Il rispetto del principio di efficacia, non disgiunto dall'irrinunciabile efficienza nell'uso delle risorse disponibili, ha portato allo sviluppo di diversi approcci (New Public Management, Public Value Theory) che hanno in comune accanto alla ricerca di una maggiore efficienza, la misurazione delle performances e dei risultati e, non ultimo, un miglioramento della qualità dei servizi. Per queste finalità è necessario:

a. Sviluppare ed applicare un modello operativo per definire gli obiettivi generali di sanità pubblica veterinaria e rispondere alle istanze provenienti dal territorio riguardanti la sicurezza alimentare e la sanità animale
b. Definire degli strumenti operativi, inclusi i modelli di graduazione del rischio, per un'efficiente ed efficace azione che porti a risultati misurabili e ad un positivo impatto di sviluppo del settore
c. Definire indicatori che permettano una valutazione delle diverse fasi del processo operativo e di indici che possano valutare oggettivamente le performances dei processi messi in atto

In questa prospettiva le scorcard rappresentano lo strumento che l'U.O. Veterinaria ha adottato per l'oggettiva valutazione delle priorità. Nel presente Titolo ci soffermeremo sulla descrizione di tale strumento, mentre gli aspetti legati alla valutazione e alla misura delle performance saranno dettagliati nel successivo Titolo 5.



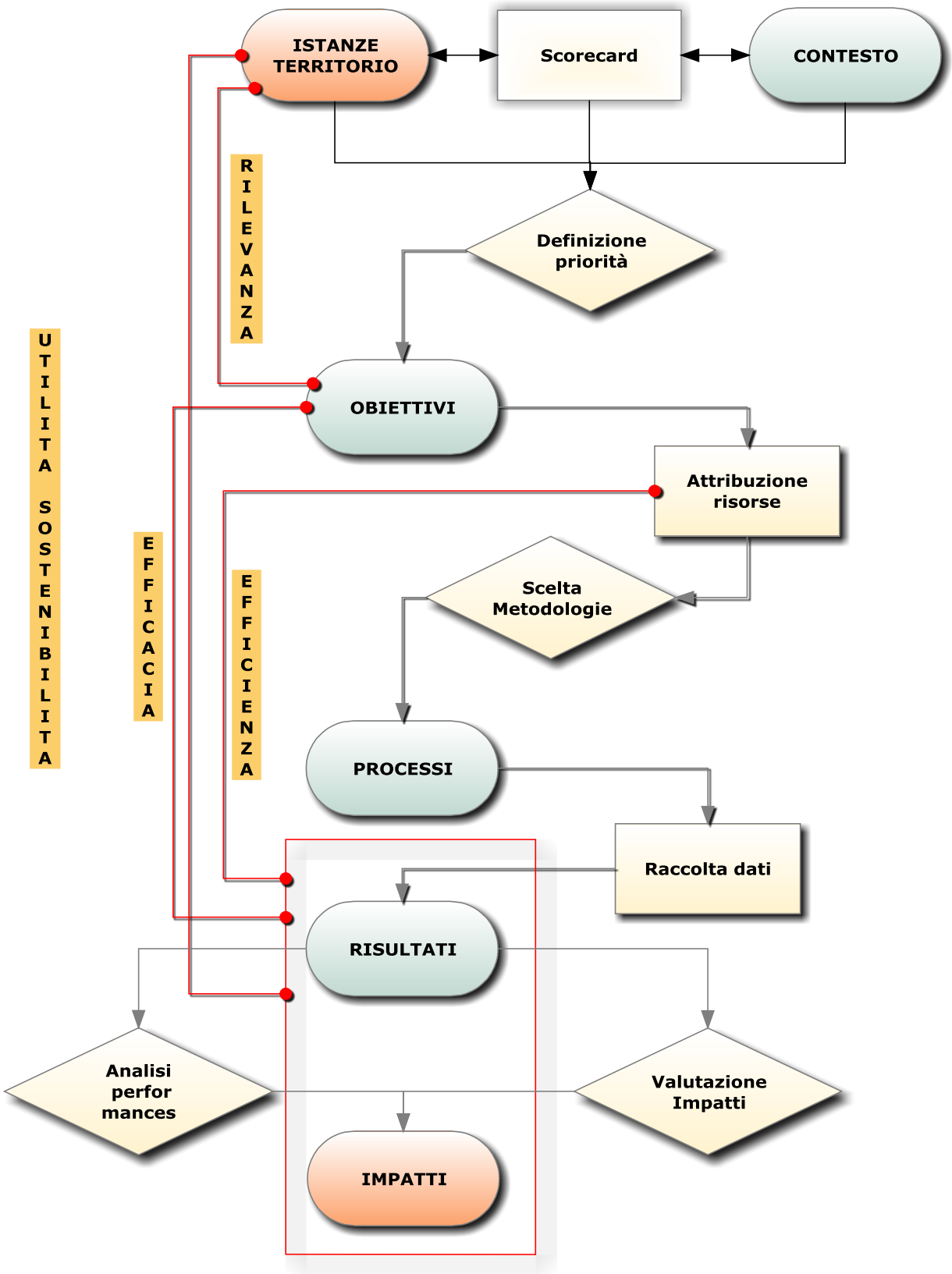


Figura 28 Flusso del processo di selezione delle azioni del Servizio Veterinario Regionale e valutazione performance (E.U. 2008, modificato).

7.1 Il modello operativo

Il modello operativo 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.

Tale approccio è quello indicato dalla UE anche per i programmi che abbiamo finalità socio-economiche ed ha portato, con un processo iniziato negli anni '90 ed ancora in corso, a produrre linee guida (EU, 2008) che hanno ispirato lo sviluppo del modello operativo che proponiamo in questo Piano e che è riassunto nello Figura 28. I successivi paragrafi illustrano brevemente ciascuna delle fasi considerate nel modello operativo, alcune delle quali già utilizzate nell'ambito delle attività di prevenzione in atto.

7.1.1 Problemi/domande/istanze

Lo sviluppo di un programma con obiettivi chiari, definiti e misurabili non può prescindere da una valutazione corretta ed oggettiva dei bisogni, dei problemi e delle domande di tutti i soggetti a vario titolo coinvolti. Infatti, solo con una corretta valutazione di tali bisogni, problemi e domande possiamo identificare, all'interno del contesto appropriato, le priorità, gli obiettivi e quindi i processi che possono portare a dei risultati con un positivo impatto per il sistema produttivo e per i consumatori.

7.1.2 Valutazione malattie/problemi

La definizione delle priorità di intervento non può prescindere da una valutazione oggettiva delle informazioni epidemiologiche relative alle diverse patologie, al rischio di tossinfezioni alimentari e alle contaminazioni chimico/fisiche. A questo fine è stato adottato uno strumento che, grazie alle conoscenze di esperti per ciascuna specifica problematica igienico-sanitaria ed ai dati scientifici disponibili, permette 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.

7.1.3 Scorecard

Lo strumento adottato, che viene definito Scorecard, è ispirato alla metodica messa a punto all'interno del progetto europeo "Discontools" (www.discontools.eu/home/index) che ha lo scopo di classificare le malattie di interesse veterinario e di identificare gli eventuali punti critici legati sia al controllo di tali malattie sia alle conseguenze socio/economiche legate alla loro presenza. Ovviamente le finalità del progetto europeo sono parzialmente diverse da quelle della Regione Lombardia, essendo le prime orientate quasi esclusivamente verso il mondo della ricerca e dell'industria e le seconde alla salvaguardia della salute animale e alla sicurezza alimentare. Si è quindi proceduto ad una ampia revisione dello strumento scorecard, sviluppandone una serie che fossero più attinenti alle finalità del Programma di Prevenzione Regionale.

Lo schema di lavoro previsto per la compilazione, valutazione e analisi delle scorecards è rappresentato dal successivo grafico.

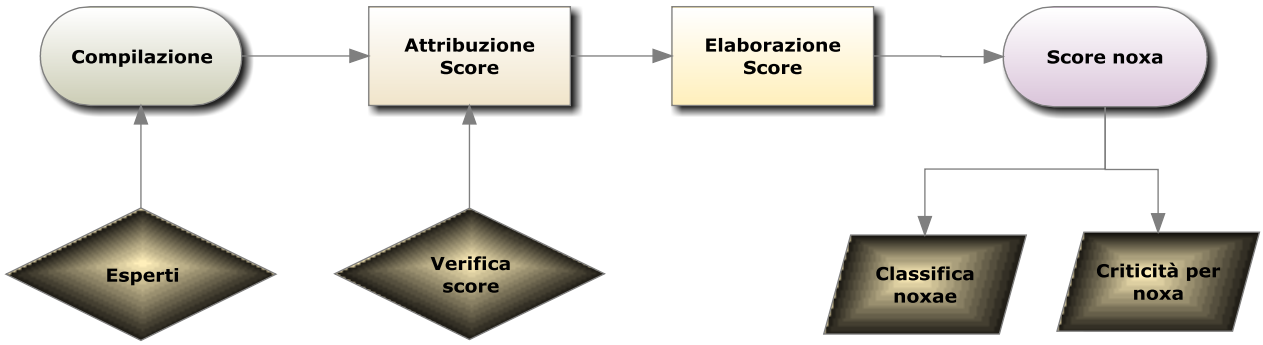


Figura 29 F*LUSSO DI LAVORO PER LA REALIZZAZIONE DELLA SCORECARD*

La scorecard si compone di una serie di domande principali, a loro volta scomposte in una serie di domande più semplici, come riportato nelle guide interpretative in allegato**.** A ciascuna domanda semplice viene attribuito un punteggio da 1 a 5: al valore 1 corrisponde la migliore aderenza al criterio descritto, mentre al 5 corrisponde il livello di maggiore problematicità.

Inoltre, ciascuna domanda principale viene "pesata" in funzione di un coefficiente che tiene conto della sua importanza relativa in relazione ai seguenti aspetti:

- Rilevanza patologia
- Agente
- Settore di controllo
- Impatto socio-economico
- Impatto sulla salute pubblica
- Impatto sugli scambi commerciali
- Benessere animale
- Strumenti di controllo

La somma dei punteggi delle domande principali costituisce il punteggio totale attribuito all'aspetto sotto esame. Punteggi elevati corrispondono a criticità elevate. Inoltre, lo scostamento percentuale del punteggio ottenuto, per ciascun aspetto, rispetto al punteggio massimo ottenibile permette di identificare le aree di relativa maggiore criticità. Minore lo scostamento percentuale e maggiore è la criticità relativa.

Le guide interpretative e le modalità dettagliate di calcolo del valore delle diverse score card sono riportate negli Allegati.

Scopo delle score card è quello di raccogliere le informazioni nel modo più razionale e standardizzato possibile. Tale metodologia è stata applicata in sanità animale, in igiene degli alimenti di origine animale e in igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche. Tale approccio permette di stimare il peso (nel senso più ampio del termine) delle diverse problematiche, di adottare le decisioni gestionali su base oggettiva e di valutare criticamente i risultati degli eventuali programmi di controllo applicati.

A) Scorecard sanità animale

La disponibilità di un modello di riferimento per la Sanità Animale ha permesso di sviluppare maggiormente e realizzare le schede per le malattie descritte nell'appendice allegata al presente piano.

Le malattie che possono essere considerate sono molto numerose. Nel primo anno di vigenza del Piano ci si è focalizzati su un gruppo più ristretto di malattie mentre nel periodo successivo verranno affrontate le rimanenti.

La scelta delle malattie da affrontare in questa prima fase è stata effettuata in base al fatto che la malattia rientrasse in una o più delle seguenti categorie:

- Malattia considerata nella Normativa Europea cogente
- Malattie comprese nel Regolamento di Polizia Veterinaria
- Malattia considerata nella Normativa Regionale cogente
- Malattia presente nel quadro di contesto Regionale della Sanità Pubblica Veterinaria 2010

In base a questi criteri il primo gruppo di scorecard riguarda le seguenti malattie:

	RUMINANTI
1	**TBC**
2	**BRUCELLOSI BOVINA**
3	**BRUCELLOSI PICCOLI RUMINANTI**
4	**LEUCOSI**
5	**BSE**
6	**TSE**
7	**IBR**
8	**LISTERIA**
9	**BLUETONGUE**
10	**AGALASSIA CONTAGIOSA DEGLI OVI-CAPRINI**
11	**FEBBRE Q**
12	BVD

13	**MASTITI CONTAGIOSE**
14	**PARATUBERCOLOSI**
15	**SALMONELLOSI**
	SUINI
1	**PESTE SUINA CLASSICA**
2	**MALATTIA VESCICOLARE**
3	**AUJESZKY**
4	**PRRS**
5	SALMONELLOSI
6	**TRICHINELLOSI**
7	**MALROSSINO**
	AVICOLI E CUNICOLI
1	**INFLUENZA**
2	**SALMONELLOSI**
3	**MALATTIA NEWCASTLE**
4	**CAMPYLOBACTER**
	EQUINI
1	**ANEMIA INFETTIVA**
2	**ARTERITE VIRALE**
3	**WEST NILE**
5	**TRICHINELLOSI**
	SELVATICI E ALTRI
1	**RABBIA**
2	**VARROA**
3	**OPISTORCHIS**
4	**NOSEMA**
5	**WEST NILE**
	PICCOLI ANIMALI
1	**LEIHSMANIOSI**
2	**CAMPYLOBACTER**

SCORECARD SANITÀ ANIMALE								
NOME MALATTIA		SCORE = 504						
Criteri		Punteggio					Coef	Tot
1	**Rilevanza della patologia**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**1,43**	**41,4**
1.1	Presenza sul territorio regionale / extraregionale	1					2,86	
1.2	Frequenza dell'agente eziologico sul territorio regionale		2					
1.3	Numero di specie domestiche colpite			3			4,29	
1.4	Velocità di diffusione				4		5,71	
1.5	Vettori come *reservoir* e potenziali fonti di contagio					5	7,14	
1.6	Rischio di contagio nelle specie sensibili				4		5,71	
1.7	Specie selvatiche *reservoir* e potenziali fonti di contagio			3			4,29	
1.8	Potenziale diffusione silente		2				2,86	
1.9	Variabilità dell'agente	1					1,43	
1.10	Conoscenza dell'interazione ospite-patogeno		2				2,86	
1.11	Conoscenza della risposta immunitaria			3			4,29	
2	**Impatto socio-economico**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10,00**	**200**
2.1	Impatto della patologia sulle produzioni nella realtà lombarda					5	50,00	
2.2	Impatto economico del piano di controllo					5	50,00	
2.3	Potenziale impatto economico diretto (costi cumulativi inclusi)					5	50,00	
2.4	Potenziale impatto economico indiretto (sociale, commerciale)					5	50,00	
3	**Impatto sulla salute pubblica**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**8,57**	**60**
3.1	Presente in normativa	1					8,57	
3.2	Potenziale zoonosico	1					8,57	
3.3	Probabilità di contagio	1					8,57	
3.4	Trasmissibilità tra esseri umani	1					8,57	
3.5	Impatto sulla salute umana	1					8,57	
3.6	Impatto sulla sicurezza alimentare	1					8,57	
3.7	Potenziale bioterroristico	1					8,57	
4	**Impatto sugli scambi commerciali**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10**	**120**
4.1	Impatto sugli scambi regionali legato alle normative vigenti			3			30	
4.2	Impatto sugli scambi naz. / comunitari leg. alle norm. vig.			3			30	
4.3	Impatto sugli scambi internazionali leg. alle normative vig.			3			30	
4.4	Possibilità di creare aree di sorveglianza			3			30	
5	**Benessere animale**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**2,86**	**43**
5.1	Impatto sul benessere animale (durata)		2				17,14	
5.2	Frequenza di animali sofferenti/feriti/stressati			3				
5.3	Severità / reversibilità della malattia				4		11,43	
5.4	Impatto sulle Libertà Animali					5	14,29	
6	**Strumenti di controllo**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**5**	**40**
6.1	Adeguatezza degli strumenti per la diagnosi		2				10	
6.2	Adeguatezza degli strumenti per la prevenzione (in Lombardia)		2				10	
6.3	Adeguatezza degli strumenti per il controllo (in Lombardia)		2				10	
6.4	Adeguatezza degli strumenti per la terapia		2				10	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
1	Rilevanza della patologia	41%	1	100
2	Impatto socio-economico	100%	2	200
3	Impatto sulla salute pubblica	20%	3	300
4	Impatto sugli scambi commerciali	60%	2	200
5	Benessere animale	43%	1	100
6	Strumenti di controllo	40%	1	100

La score sopra descritta è stata compilata a mero titolo esemplificativo per dimostrare le modalità di attribuzione del punteggio. La scheda reale viene sviluppata tenendo conto di tutti i criteri elencati così come dettagliato nella guida interpretativa ALLEGATO 1

B) Scorecard igiene degli alimenti di origine animale

Analogamente a quanto fatto per l'area di Sanità animale sono state realizzate le scorecard per alcuni contaminanti alimentari.

In questo primo anno, il lavoro è stato focalizzato nella realizzazione della scheda e della sua guida interpretativa relativamente a pochi fattori di rischio. Alla luce dell'esperienza maturata nell'applicazione del presente piano verrà valutata l'opportunità di estendere questo modello.

Il primo gruppo di scorecard nel settore della sicurezza alimentare riguarderà i seguenti contaminanti:

1	SALMONELLA
2	LISTERIA
3	E.COLI VTEC
4	CAMPYLOBACTER
5	NOROVIRUS
6	TRICHINELLA
7	PCB / DIOSSINE

SCORECARD IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE									
NOME AGENTE		SCORE = 600							
Criteri		Punteggio					Coef	Tot	
1	**Rilevanza dell'agente**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**2.50**	**60**	
1.1	Presenza sul territorio	1					2.50		
1.2	Rischio di trasferimento lungo la filiera produttiva		2				5.00		
1.3	Collegamento a specie animali colpite			3			7.50		
1.4	Rischio contaminazione prodotti				4		10.00		
1.5	Categorie alimenti a rischio					5	12.50		
1.6	Contaminazione ambientale				4		10.00		
1.7	Malattia riconoscibile clinicamente			3			7.50		
1.8	Grado di conoscenza scientifica dell'agente		2				5.00		
2	**Impatto socio-economico**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**20**	**40**	
2.1	Impatto economico della sorveglianza e del controllo	1					20		
2.2	Potenziale impatto economico (diretto e indiretto)	1					20		
3	**Impatto sulla salute pubblica**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**12**	**300**	
3.1	Impatto sulla sicurezza alimentare					5	60		
3.2	Incidenza in Regione Lombardia					5	60		
3.3	Impatto sulla salute umana					5	60		
3.4	Trasmissibilità tra esseri umani					5	60		
3.5	Rischio per gli operatori del settore					5	60		
4	**Impatto sugli scambi commerciali**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**20**	**120**	
4.1	Impatto sugli scambi comunitari			3			60		
4.2	Impatto sugli scambi con Paesi Terzi			3			60		
5	**Strumenti di controllo**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**13.33**	**80**	
5.1	Adeguatezza degli strumenti per la sorveglianza (in Lombardia)		2				26.67		
5.2	Adeguatezza degli strumenti per la prevenzione (in Lombardia)		2				26.67		
5.3	Adeguatezza degli strumenti per il controllo (in Lombardia)		2				26.67		

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
1	**Rilevanza dell'agente**	**60%**	1	100
2	**Impatto socio-economico**	**20%**	2	200
3	**Impatto sulla salute pubblica**	**100%**	3	300
4	**Impatto sugli scambi commerciali**	**60%**	2	200
5	**Strumenti di controllo**	**40%**	2	200

La score sopra descritta è stata compilata a mero titolo esemplificativo per dimostrare le modalità di attribuzione del punteggio. La scheda reale viene sviluppata tenendo conto di tutti i criteri elencati così come dettagliato nella guida interpretativa **ALLEGATO 2**

C) Scorecard igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche

Anche per quanto riguarda l'area Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche si è proceduto a definire un modello di scorecard che permetterà di affrontare alcune tra le problematiche che emergono dalla valutazione dei dati di contesto secondo i principi di trasparenza e scientificità sopra richiamati.

Alla luce dell'esperienza maturata nell'applicazione del presente piano verrà valutata l'opportunità di estendere questo modello anche ad altri aspetti inerenti l'area dell'igiene delle produzioni zootecniche.

Il primo gruppo di score card riguarderà i seguenti settori di controllo:

1	IGIENE DI PROCESSO E SICUREZZA ALIMENTARE NEL LATTE CRUDO
2	RESIDUI NELLE DERRATE DI ORIGINE ANIMALE E UTILIZZO DEL FARMACO
3	RESIDUI DI SOSTANZE INDESIDERATE E NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE
4	BENESSERE ANIMALE

La score sotto descritta è stata compilata a mero titolo esemplificativo per dimostrare le modalità di attribuzione del punteggio. La scheda reale viene sviluppata tenendo conto di tutti i criteri elencati, così come dettagliato nella guida interpretativa **ALLEGATO 3**

SCORECARD IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE									
PROBLEMA		**SCORE = 257**							
Criteri		**Punteggio**					**Coef**	**Tot**
1	**Rilevanza del settore di controllo**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**2.86**	**97**
1.1	Programmi a livello regionale / extraregionale			3		5	23	
1.2	Ricaduta sulla filiera produttiva		2			5	20	
1.3	Tipologia di allevamenti interessati					5	14	
1.4	Categorie di alimenti a rischio			3		5	23	
1.5	Rischio di contaminazione ambientale	1				5	17	
1.6	Rischio di contaminazione prodotti di origine animale				4		11	
1.7	Vincoli giuridici			3			9	
4	**Impatto socio-economico**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10.00**	**20**
2.1	Impatto economico del piano di controllo	1					10	
2.2	Potenziale impatto economico (diretto e indiretto)	1					10	
3	**Impatto sulla salute pubblica**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6.67**	**60**
3.1	Impatto sulla sicurezza alimentare		2				13	
3.2	Impatto sulla salute umana.			3			20	
3.3	Rischio per gli operatori del settore				4		27	
4	**Impatto sugli scambi commerciali**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10.00**	**80**
4.1	Impatto sugli scambi regionali legato alle normative vigenti					5	50	
4.2	Impatto sugli scambi comunitari legato alle normative vigenti			3			30	
5	**Strumenti di controllo**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**5.00**	**50**
5.1	Adeguatezza degli strumenti per la sorveglianza	1					5	
5.2	Adeguatezza degli strumenti per la prevenzione			3			15	
5.3	Adeguatezza degli strumenti per il controllo				4		20	
5.4	Risultati dei precedenti controlli		2				10	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
1	**Rilevanza del settore di controllo**	**97%**	1	100
2	**Impatto socio-economico**	**20%**	1	100
3	**Impatto sulla salute pubblica**	**60%**	1	100
4	**Impatto sugli scambi commerciali**	**80%**	1	100
5	**Strumenti di controllo**	**50%**	1	100

8) Il processo di definizione delle priorità negli obiettivi strategici

Tenuto conto della situazione epidemiologica corrente nella nostra Regione (come descritta nel titolo 2), delle indicazioni provenienti dall'Unione Europea (E.U., 2007) e dal Piano Sanitario Nazionale 2011-2013, sono stati definiti i seguenti obiettivi generali di prevenzione:

1. Assicurare un livello elevato di salute animale attraverso la riduzione dei rischi biologici e chimici per gli animali e per l'uomo, garantendo in tal modo la sicurezza degli alimenti di origine animale
2. Migliorare la salute degli animali da reddito e la sicurezza alimentare attraverso la riduzione della frequenza delle malattie, aumentando la sostenibilità degli allevamenti a livello economico e sociale
3. Favorire la crescita economica e la competitività delle produzioni regionali
4. Promuovere le buone pratiche di allevamento e il benessere degli animali, e minimizzare l'impatto ambientale al fine di favorire uno sviluppo sostenibile

Una corretta e chiara definizione degli obiettivi è basilare per verificare l'efficacia delle misure intraprese per raggiungere l'obiettivo medesimo.

Per il raggiungimento di ciascun obiettivo saranno individuate le metodologie più appropriate. Alcuni di questi strumenti sono già disponibili, ma una corretta valutazione delle misure messe in atto e, soprattutto, dei risultati ottenuti, permetterà di affinare/migliorare tali strumenti o di svilupparne di nuovi.

Le attività condotte e i relativi risultati saranno tracciabili attraverso il sistema informatico regionale. La corretta e puntuale raccolta dei dati permetterà di analizzare e valutare i risultati delle attività condotte dai DPV e, anche tramite l'individuazione di appropriati indicatori di processo, come più avanti illustrato.

I risultati raggiunti saranno verificati attraverso la definizione di una serie di indicatori di risultato che verranno illustrati in un successivo capitolo.

La possibilità di monitorare i processi con una serie di indicatori (rilevanza, utilità, efficienza ed efficacia) permetterà di fare una valutazione complessiva del processo attraverso quella che è generalmente definita una valutazione di performance. L'analisi critica di tali indicatori permetterà di individuare potenziali punti critici , metodologie da migliorare e di allocare meglio le risorse .
Particolare rilievo avrà il monitoraggio degli indicatori di impatto in quanto questi ultimi valutano in modo più ampio le ricadute dei risultati ottenuti e sono un metodo che permette di valutare i potenziali benefici che possono venir percepite dal territorio.

La tabella 7 riassume i passaggi sopra illustrati, indicando le fasi del processo, gli strumenti da adottare, i prodotti ottenibili e i rispettivi indicatori.

Tabella 7: Componenti del processo di selezione delle azioni e indicatori utilizzati per la verifica del processo stesso

FASE / METODOLOGIA	STRUMENTI	PRODOTTO	INDICATORE
PROBLEMI DOMANDE ISTANZE	Legislazione nazionale e regionale Istanze dal territorio (stakeholder)	Istanze	Non applicabile
VALUTAZIONE	Scheda malattia Scheda Igiene alimenti Scheda Igiene allevamenti Scorecard	SCORECARD malattie alimenti allevamenti	Numero e qualità schede
CONTESTO	Sistema informatico RL	Database	INDICATORI DI CONTESTO
DEFINIZIONE PRIORITA'	Scorecard / Legislazione	Priorità	Non applicabile
OBIETTIVI	Legislazione/contesto	Obiettivi	Non applicabile
ATTRIBUZIONE RISORSE	Scorecard/Budget regionale	Budget specifico	Non applicabile
METODOLOGIE	Diagnostica Valutazione rischi	Dati analitici Sistema di valutazione	Frequenza e qualità del dato Schede rischio
PROCESSI	Sistema informatico RL	Database	INDICATORI DI PROCESSO
RACCOLTA DATI	Sistema informatico RL	Database	Frequenza e qualità del dato
RISULTATI	Sistema informatico RL	Database	INDICATORI DI RISULTATO
ANALISI PERFORMANCES	Sistema informatico RL	Database	INDICATORI DI EFFICACIA EFFICIENZA UTILITA' RILEVANZA
IMPATTI	Sistema informatico RL	Database	INDICATORI DI IMPATTO

TITOLO 4
STATISTICA DELLE PROBABILITÀ E SIMULAZIONE DEGLI EVENTI AL VARIARE DEI PARAMETRI DI RIFERIMENTO

L'Unione Europea sin dall'atto costitutivo dell'Autorità Europea per la Sicurezza alimentare (E.U., 2002) ha fissato alcuni importanti principi che possono guidare la stesura ed attuazione del Piano Regionale di Prevenzione veterinaria. Questi principi affermano che tutti i soggetti interessati devono avere fiducia nell'attività di valutazione del rischio, condotta su basi scientifiche e in modo indipendente e posta alla base delle decisioni in materia di sicurezza alimentare e sanità animale, che devono essere prese in modo trasparente. Più recentemente, nel documento strategico sulla salute animale (E.U., 2007) si afferma la necessità di mettere in atto "azioni concrete dirette ad ottenere risultati chiari": definizione delle priorità; approccio moderno ed adeguato nell'ambito della salute degli animali; migliore prevenzione, controllo e capacità di gestire la crisi; scienza innovazione e ricerca.

9) I modelli predittivi nella realtà veterinaria

All'interno di questo quadro di riferimento, l'epidemiologia e le sue metodologie forniscono gli strumenti più adatti allo scopo. I modelli epidemiologici, distinti in predittivi e di conoscenza, possono essere potenti strumenti per migliorare le nostre conoscenze sulle malattie. Soprattutto i modelli predittivi possono essere molto utili a livello di gestione sanitaria perché permettono di delineare le dinamiche di interazione tra noxae (di origine chimica, fisica o biologica) e le persone o gli animali e quindi di individuare le strategie di controllo migliori attraverso una loro comparazione. I modelli epidemiologici non sono e non saranno mai perfetti, al contrario vanno continuamente affinati e alimentati con dati aggiornati per essere attendibili. Queste limitazioni, tuttavia, non impediscono che si possano applicare nella pratica. Questo vale in modo particolare per i modelli di conoscenza. Per fare questo devono avere un ben preciso obiettivo (malattia/contaminanti –animali/uomo -matrici), devono essere i più semplici possibili e devono essere accurati, trasparenti e flessibili.

Sviluppare modelli predittivi in senso più ampio è compito di enti di ricerca specializzati e delle organizzazioni sanitarie sovranazionali come avviene, ad esempio, per la valutazione del rischio per patogeni e sostanze tossiche.

9.1 Caratterizzazione del rischio

L'Unione Europea ha stabilito che i controlli ufficiali siano condotti in base a una valutazione dei rischi. Il regolamento (CE) n. 882/04 specifica che tra le informazioni che gli Stati membri devono

includere nei propri piani di controllo pluriennali, rientrano quelle in merito alla "*categorizzazione del rischio delle attività interessate*"

Con "graduazione" o "categorizzazione" del rischio ("Risk categorization") si indica il modello di classificazione degli stabilimenti, definiti ai sensi dell'articolo 2.1, lettera c) del Reg. 852/04, in categorie di rischio basate, tra l'altro, sul tipo di alimento prodotto, trasformato e/o distribuito, sul tipo di attività svolta, sulle caratteristiche del processo attuato, sulle caratteristiche dell'impianto, sulle modalità di gestione dei processi, sul profilo del consumatore destinatario dei prodotti e sulle modalità d'uso dell'alimento, al fine di allocare le risorse per la conduzione dei controlli ufficiali. La graduazione del rischio costituisce pertanto uno degli strumenti fondamentali nell'organizzazione dei controlli ufficiali nell'ambito dei piani integrati di controllo al fine della definizione delle priorità dell'allocazione delle risorse.La graduazione del rischio è quindi uno strumento differente dall'analisi del rischio, con la quale talvolta viene confuso

Il successivo schema ha lo scopo di illustrare le interazioni tra gli strumenti e le metodologie operative proposti con il presente Piano.

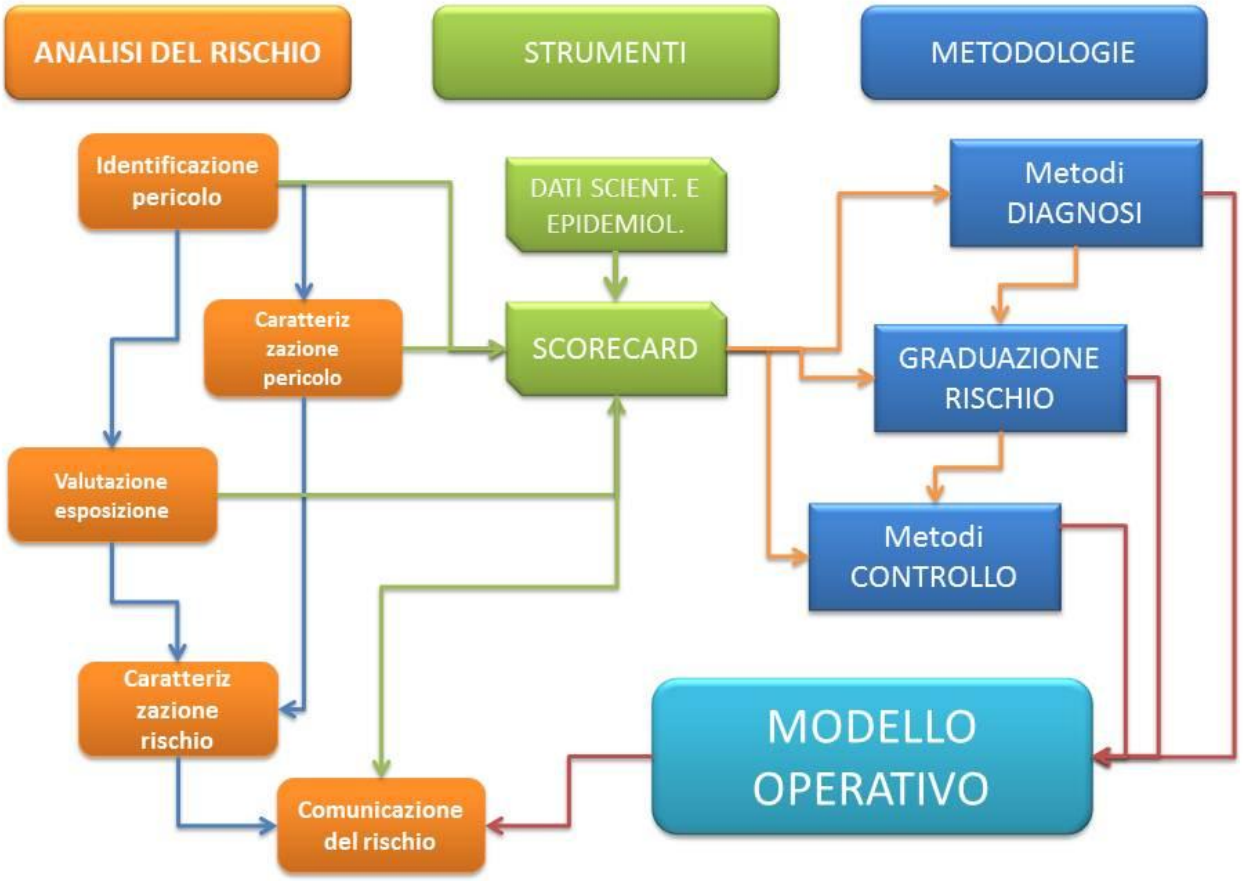


Figura 30: Relazioni tra le componenti operative e i modelli predittivi nell'ambito del Piano di Prevenzione veterinaria

Il Piano si propone di sviluppare ed applicare un modello di graduazione del rischio con obiettivi chiari e definiti, che tenga conto dei principi stabiliti dalla normativa vigente e che si traduca in azioni mirate, trasparenti e verificabili in tutte le fasi, applicabile ai diversi settori della sicurezza alimentare, del benessere e salute degli animali, in modo da assicurare un approccio uniforme e coerente.

9.1.A Graduazione del rischio nella sanità animale e prevenzione delle malattie

In sanità animale l'attività di controllo è prevalentemente pianificata e attuata 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. Tuttavia, alcuni piani prevedono che sia l'Autorità Sanitaria ad individuare, in funzione del livello di rischio, gli allevamenti da sottoporre a controllo. In tali casi pertanto si potrà procedere ad una graduazione del rischio, modulando in modo appropriato i criteri pertinenti alla luce delle esperienze che sono in corso.

Al fine di mettere a disposizione degli Operatori di Sanità Pubblica della Regione Lombardia uno strumento operativo da valutare e migliorare nel corso del primo anno di vigenza del presente Piano, verranno raccolte tutte le informazioni e le proposte provenienti dal territorio.

9.1.B Graduazione del rischio nel settore della sicurezza alimentare

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

9.1.B.1 Stabilimenti riconosciuti

Per assicurare una più fedele rappresentazione della situazione, è opportuno procedere all'attribuzione del livello di rischio ai singoli stabilimenti dopo averli raggruppati in categorie di stabilimenti omogenee per livello di rischio secondo le seguenti priorità in ordine di rischio decrescente:

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

MACROCATEGORIE STABILIMENTI RICONOSCIUTI	Dettaglio come da SIVI
Trasformazione di alimenti mediante applicazione di uno o più trattamenti	Impianto di stagionatura di prodotti a base di carne e latte
	Impianto di produzione di ovoprodotti
	Impianto di produzione di prodotti a base di carne
	Impianto di produzione di prodotti a base di latte
	Impianto di produzione di prodotti a base di pesce
	Impianto di trasformazione di cosce di rana e lumache
	Impianto di trasformazione di grassi animali e ciccioli
	Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche
	Stabilimenti di produzione di gelatina e collagene
Attività di macellazione	Impianto di macellazione di ungulati domestici
	Impianto di macellazione di pollame, lagomorfi e selvaggina allevata
	Impianto di macellazione di prodotti dell'acquacoltura
	Impianto di macellazione abilitato U.S.A.
	Impianto di macellazione inferiore a 1000 UGB
Attività di manipolazione degli alimenti incluse quelle necessarie alla loro porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti (sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento)	Impianto di porzionatura, affettatura, e/o riconfezionamento prodotti a base di carne e latte;
	Impianto di sezionamento carni;
	Impianto di produzione di carni macinate, preparazioni di carni, CSM
	Centro di raccolta e standardizzazione latte
Stoccaggio di alimenti senza alcuna manipolazione oltre a quanto strettamente necessario per la loro movimentazione (centri di raccolta, depositi)	Deposito riconosciuto
	Mercati ingrosso (carni avicunicole, ungulati domestici, prodotti della pesca)
	Centri imballaggio uova
	Centri di raccolta latte crudo
	Centri di raccolta materie prime per grassi fusi e ciccioli, gelatine, collagene

GUIDA INTERPRETATIVA GRADUAZIONE DEL RISCHIO PER GLI STABILIMENTI O.A. RICONOSCIUTI						
	Criteri	**Punteggio**				
1	Caratteristiche struttura	1	2	3	4	5
1.1	*Lay-out impianto* *(Prendere in considerazione i flussi degli alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti), del personale, dei sottoprodotti e dei rifiuti, dei reflui e delle esalazioni)*	Il lay-out dei locali e degli stabilimenti e la disposizione delle attrezzature sono tali da permettere la corretta gestione di flussi e da prevenire ogni ragionevole possibilità di contaminazione degli alimenti	Il lay-out dei locali e degli stabilimenti e la disposizione delle attrezzature sono tali da richiedere una attenta gestione dei flussi del personale, delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti, delle attrezzature, ecc. al fine di prevenire il rischio di contaminazioni crociate	Il lay-out dei locali e degli stabilimenti e la disposizione delle attrezzature sono tali da esporre gli alimenti al rischio di contaminazioni	Il lay-out dei locali e degli stabilimenti e la disposizione delle attrezzature sono stati individuati come possibile causa dell'avvenuta contaminazione degli alimenti	Il lay-out e la disposizione delle attrezzature sono tali da comportare la contaminazione degli alimenti
1.2	*Condizioni microclimatiche, di manutenzione e di pulizia (Ventilazione, umidità, illumina-*	Nessuna carenza rilevata. Le superfici appaiono integre, in buono stato di manu-	Solo carenze minori, che non comportano il rischio di contaminazione diretta dei	Numerose carenze minori, che non comportano il rischio di contaminazione diret-	Carenze che potrebbero comportare il rischio di contaminazione diretta dei prodotti.	Presenza di condizioni tali da comportare la diretta contaminazione degli alimenti

	zione, 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)	tenzione e pulite e facilmente pulibili. Le condizioni ambientali sono tali da non comportare alcun ragionevole rischio di contaminazione degli alimenti e da permettere l'esecuzione dei controlli previsti in condizioni ottimali	prodotti, prontamente affrontate e risolte dall'OSA	ta dei prodotti, ma che a lungo andare potrebbero portare a condizioni non igieniche con conseguente rischio di contaminazione degli alimenti. La rimozione di tali 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.*	Da 1 a 5 addetti	Da 6 a 10 addetti	Da 11 a 50 addetti	Da 51 a 100 addetti	Più di 101 addetti
2	**Produzione**	1	2	3	4	5

2.1	*Categoria di alimento in base alla produzione a maggiore rischio elaborata nell'impianto e dell'entità relativa della sua produzione*	Alimenti stabilizzati conservabili a temperatura ambiente: a_w<0.85; pH < 4.6 (a +24°C); conserve (commercialmente sterili a temperatura ambiente)	Alimenti che non supportano lo sviluppo o la tossinogenesi di microorganismi potenzialmente pericolosi e alimenti che abbiano subito un processo almeno equivalente alla pastorizzazione post confezionamento	Alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo di microorganismi potenzialmente pericolosi e/o la produzione di tossine da parte degli stessi	Alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo di microorganismi potenzialmente pericolosi e/o la produzione di tossine da parte degli stessi e che richiedono modalità di conservazione controllate	Alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo di microorganismi potenzialmente pericolosi e/o la produzione di tossine da parte degli stessi e che sono storicamente collegati a episodi infettivi, tossinfettivi e/o di intossicazione alimentare
2.2	*Destinazione d'uso in base alla produzione a maggiore rischio elaborata nell'impianto e dell'entità relativa della sua produzione*	Prodotti non destinati ad essere consumati come tali, materie prime e semilavorati da sottoporre a trasformazione	Alimenti destinati ad essere cotti prima del consumo	Alimenti destinati ad essere preparati (lavati, sbucciati, pelati, decrostificati, sottoposti a cernita, ecc.) prima del consumo	Prodotti di categorie descritte al rigo precedente con punteggio 2/3/4/5 venduti pronti al consumo	Prodotti destinati a consumatori sensibili: anziani, bambini, soggetti ospedalizzati, affetti da patologie croniche (es. diabetici, nefropatici ecc.), immunodepressi.
2.3	*Ambito di Commercializzazione in base ai flussi rilevanti*	Locale - Provincia e province limitrofe	Regionale	Nazionale	Europea	Extra-europea

3	**Processi**	1	2	3	4	5
3.1	*Procedure di prerequisito*	L'impresa ha identificato e mantiene sotto controllo, mediante la predisposizione e applicazione di procedure e/o sistemi documentati, i processi la cui gestione permette di prevenire la creazione di condizioni non igieniche delle produzioni	L'impresa applica sistemi di controllo dei processi ma non è in grado di produrre la pertinente documentazione a supporto delle attività previste e condotte	Alcuni processi di prerequisito non sono presi in considerazione e/o gestiti dall'impresa.	Alcuni processi di prerequisito non sono presi in considerazione e/o gestiti dall'impresa, per cui potrebbero verificarsi condizioni non igieniche con conseguente rischio di contaminazione degli alimenti.	Assenza di gestione dei processi di prerequisito da parte dell'impresa
3.2	*HACCP*	Tutti i pericoli che hanno la ragionevole probabilità di verificar-	L'analisi dei pericoli appare parzialmente adeguata alla realtà azien-	L'analisi dei pericoli è incompleta e/o non adeguata alla realtà azienda-	L'analisi dei pericoli è incompleta e/o non adeguata alla realtà azienda-	L'OSA non ha condotto l'analisi dei pericoli, non è in grado di giustificare

	si nell'ambito dei processi aziendali sono stati identificati e sono stati predisposto 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	dale e/o le misure adottate per la gestione dei pericoli non sono adeguatamente giustificate. L'OSA procede prontamente all'adeguamento del piano a seguito dell'intervento dell'autorità competente	le ed è da riformulare. Presenza di carenze rilevanti nella registrazione delle misure adottate per la gestione dei pericoli. La rimozione delle carenze viene affrontata solo a seguito dell'intervento dell'autorità competente	le ed è da riformulare. Presenza di carenze rilevanti nell'applicazione e nella registrazione delle misure adottate per la gestione dei pericoli. La rimozione delle carenze viene affrontata solo a seguito dell'intervento dell'autorità competente	le proprie scelte nella gestione dei processi aziendali. Le misure di controllo dei pericoli non vengono applicate e documentate.
3.3 *Rintracciabilità e ritiro*	L'impresa ha predisposto, implementa e periodicamente verifica un sistema di tracciabilità interna dei lotti in lavorazione e di rintracciabilità e ritiro completo e affidabile.	L'impresa ha predisposto, implementa e periodicamente verifica un sistema di rintracciabilità e di ritiro completo e affidabile.	L'impresa ha predisposto un sistema di rintracciabilità e di ritiro. Manca un sistema di verifica periodica dell'affidabilità del sistema stesso	Il sistema di rintracciabilità e ritiro predisposto dall'impresa non è completo.	L'impresa non ha predisposto un sistema di rintracciabilità e ritiro.

3.4 *Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)*	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	Le Autorità competenti hanno rilevato alcune non conformità non significative, che seppur non rilevate dall'OSA, sono state comunque prontamente risolte.	Le Autorità competenti hanno rilevato ripetute NC non significative della stessa natura La risoluzione delle NC è avvenuta oltre le scadenze stabilite	Le Autorità competenti hanno rilevato almeno una NC significativa, non prontamente e adeguatamente gestita dall'OSA.	Le Autorità competenti hanno rilevato ripetute NC significative che hanno comportato l'adozione di provvedimenti amministrativi restrittivi e/o di natura penale
4 Personale	1	2	3	4	5
4.1 *Professionalità e coinvolgimento della direzione*	Direzione collaborativa e coinvolta, buona preparazione sui temi della sicurezza alimentare e della gestione per processi	Limitata preparazione della Direzione sui temi della sicurezza alimentare ma buon coinvolgimento e prontezza nel rispondere alle sollecitazioni dell'Autorità competente .	Scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati, mancato rispetto dei tempi assegnati per la risoluzione delle NC	Tendenza a sottovalutare i problemi e gli interventi dell'Autorità competente. Ritardi nell'adozione delle azioni correttive o adozione di misure incomplete e/o inefficaci	Prevalente indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal controllo ufficiale, situazione conflittuale tra Direzione e Autorità competente, mancato rispetto dei tempi assegnati per la risoluzione delle NC
4.2 *Formazione e comportamento degli addetti*	Comportamento igienico degli addetti corretto, puntuale appli-	Occasionale evidenza di comportamenti igienici non corretti e/o di	Ripetute non conformità per quanto riguarda il comportamento igie-	La scarsa diffusione e conoscenza delle procedure aziendali in mate-	Problemi rilevanti nel comportamento igienico degli addetti con conse-

	cazione delle procedure aziendali	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	nico degli addetti a seguito della disapplicazione delle procedure aziendali con conseguente rischio di contaminazione degli alimenti.	ria di igiene e gestione dei processi da parte del personale addetto alle lavorazioni porta alla frequente assunzione di comportamenti igienicamente scorretti. Inadeguata risposta alle misure richieste dall'Autorità competente	guente contaminazione degli alimenti. Inadeguata risposta alle misure richieste dall'Autorità competente

GRADUAZIONE RISCHIO STABILIMENTI O.A. RICONOSCIUTI									
UO		SCORE = 287							
Criteri		Punteggio					Coef	Tot	
1	Caratteristiche struttura	1	2	3	4	5	13.33	80	
1.1	Lay-out impianto	1					13		
1.2	Condizioni microclimatiche, di manutenzione e di pulizia		2				27		
1.3	Numero di addetti			3			40		
2	Caratteristiche produzione	1	2	3	4	5	6.67	67	
2.1	Categoria di alimento	1					7		
2.2	Destinazione d'uso				4		27		
2.3	Ambito di Commercializzazione					5	33		
3	Processi	1	2	3	4	5	10.00	40	
3.1	Procedure di prerequisito	1					10		
3.2	HACCP	1					10		
3.3	Rintracciabilità e ritiro	1					10		
3.4	Risultati dei precedenti controlli	1					10		
4	Personale	1	2	3	4	5	10	100	
4.1	Professionalità e collaborazione con management					5	50		
4.2	Formazione del personale					5	50		

	Riepilogo	Criticità		Coeff	Peso
1	Caratteristiche struttura	40%		2	200
2	Caratteristiche produzione	67%		1	100
3	Processi	20%		2	200
4	Personale	100%		1	100

La tabella è stata compilata a mero titolo esemplificativo, per dimostrare le modalità di attribuzione del punteggio e il peso, in percentuale, delle aree di criticità.

In base al sistema di valutazione adottato ed ai coefficienti utilizzati per la valutazione dello score è possibile suddividere le UO in 4 classi di rischio:

Valore	Classe di rischio
Minore o uguale a …….	Rischio basso
DA ……. A ……	Rischio medio-basso
DA ……..A …..	Rischio medio-alto
Maggiore di ……..	Rischio alto

Tutti i 4 livelli di rischio devono essere utilizzati, a livello di singola ASL, al fine di effettuare una corretta attribuzione delle risorse, indipendentemente dal punteggio raggiunto. In sede di programmazione delle attività di controllo a stabilimenti aventi il medesimo "livello di rischio" , all'interno della stessa macrocategoria, dovranno comunque essere attribuite in linea di principio risorse di entità paragonabile. Viene lasciata comunque alla Direzione del Dipartimento la discrezionalità nella valutazione dell'ampiezza delle classi in funzione della situazione contingente e del-

le risorse disponibili. Il modello così proposto sarà utilizzato in attesa di ricevere le appropriate informazioni di ritorno, per una sua eventuale rimodulazione.

9.1.B.2 Stabilimenti registrati

Gli stabilimenti soggetti alla sola registrazione ai sensi dell'art. 6 del reg. (ce) n. 852/04 possono pure essere raggruppati in macrocategorie alle quali corrisponde un rischio relativo crescente secondo i criteri descritti al punto 1.1 della tabella B. la corrispondenza tra le macrocategorie così determinate e le voci in siv sono riportate nella seguente tabella.

MACROCATEGORIE REGISTRATI	Dettaglio come da SIV
Distributori automatici di alimenti	Distributore automatico di latte crudo
Deposito di alimenti, bar, tavola fredda, refettorio (senza preparazione pasti)	Refettorio
	Bar, tavola fredda
Negozio di vicinato Negozio 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
	Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni
	Deposito registrato
	Superette o supermercato
	Vendita di alimenti surgelati
Ipermercati Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti compresi tra 100 e 500 coperti/die	Ipermercati
	Ristorante, trattoria, pizzeria (ecc.)
	Festa popolare, fiera
	Centro cottura/catering < 500 pasti
	Mensa scolastica (con preparazione) > 100 pasti
Ristorazione collettiva Attività di produzione > 500 pasti/die	Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo
	Centro cottura/catering > 500 pasti

In più, facoltativamente, per tenere conto dei dati storici inerenti i risultati dell'attività di controllo ufficiale, le diverse categorie di stabilimenti verranno classificate anche in base ai criteri di cui al rigo 2.1. della "Guida interpretativa graduazione rischio stabilimenti registrati"(tabella B).

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 macrocategoria è definito nella successiva tabella. 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:

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

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 macrocategoria di 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 di informazioni preliminari sulla proporzione di impianti non conformi.
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 macrocategorie 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).

GUIDA INTERPRETATIVA GRADUAZIONE RISCHIO - STABILIMENTI REGISTRATI *(REG. (CE) N. 852/04)*						
	Criteri	**Punteggio**				
1	**Attività**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1.1	*Dimensioni*	Distributori automatici di alimenti	Deposito di alimenti, bar, tavola fredda, refettorio (senza preparazione pasti)	Negozio di vicinato Negozio di prossimità - superette e supermercati, Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti < 100 coperti/die	Ipermercati Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti compresi tra 100 e 500 coperti/die	Attività di produzione > 500 pasti/die
1.2	*Natura dell'attività Nel caso in cui presso un unico "stabilimento", inteso nell'accezione di cui*	Commercio di alimenti senza alcuna preparazione e/o manipolazione, diversa da quella necessaria per la consegna al cliente, degli alimenti.	Produzione e/o commercio di alimenti previa loro preparazione e/o tra-	Commercio di alimenti su aree pubbliche previa loro preparazione	Preparazione e/o trasformazione di alimenti finalizzata al loro con-	Preparazione e/o trasformazione di alimenti finalizzata al loro consumo senza alcuna ulteriore preparazione da parte di categorie

	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	Trasporto alimenti conto terzi	sformazione presso l'esercizio di vendita e/o il laboratorio annesso	e/o trasformazione in loco.	sumo 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")	di consumatori sensibili: anziani, bambini, soggetti ospedalizzati, soggetti affetti da patologie croniche (es. diabetici, nefropatici ecc.), immunodepressi ecc.
1.3	*Natura degli alimenti*	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.)	alimenti che richiedo condizioni di conservazione controllate e che sono destinati a essere consumati previa cottura, lavaggio, sbucciatu-	Alimenti che per loro natura, origine, modalità di preparazione, di trasformazione e di consumo non rientrano nelle tradizioni ali-	Alimenti pronti al consumo che richiedo condizioni di conservazione controllate	Alimenti pronti al consumo che richiedo 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)

			ra, pelatura, ecc.	mentari del Paese (alimenti etnici)		
2	**Dati storici**	**1**	**2**	**3**	**4**	
2.1	*Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)*	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	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	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	A seguito dei controlli sono stati adottati uno o più provvedimenti di sospensione o chiusura dell'attività Nessuna notizia di reato inoltrata	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

			inoltrata			
2.2	*attività sottoposte a controllo su attività del settore control-labili*	$P \geq 1.0$	$0.8 \leq P < 1.0$	$0.5 \leq P < 0.8$	$0.25 \leq P < 0.5$	$P < 0.25$

GRADUAZIONE RISCHIO STABILIMENTI REGISTRATI									
UO		SCORE = 180							
Criteri		Punteggio					Coef	Tot	
1	Attività	1	2	3	4	5	13.33	160	
1.1	Dimensioni		3				40		
1.2	Natura dell'attività			4			53		
1.3	Natura degli alimenti					5	67		
2	Dati storici	1	2	3	4	5	10.00	20	
2.1	Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)	1					10		
2.2	Attività sottoposte a controllo	1					10		

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
1	Attività	80%	2	200
2	Dati storici	20%	1	100

La tabella è stata compilata a mero titolo esemplificativo, per dimostrare le modalità di attribuzione del punteggio e il peso, in percentuale, delle aree di criticità.

In base al sistema di valutazione adottato ed ai coefficienti utilizzati per la valutazione dello score è possibile suddividere le UO in 4 classi di rischio:

Valore	Classe di rischio
Minore o uguale a ……	Rischio basso
DA …… A ……..	Rischio medio-basso
DA …… A ……..	Rischio medio-alto
Maggiore di ……	Rischio alto

Tutti i 4 livelli di rischio devono essere utilizzati, a livello di singola ASL, al fine di effettuare una corretta attribuzione delle risorse, indipendentemente dal punteggio raggiunto. In sede di programmazione delle attività di controllo a stabilimenti aventi il medesimo “livello di rischio” , all’interno della stessa macrocategoria, dovranno comunque essere attribuite in linea di principio risorse di entità paragonabile. Viene lasciata comunque alla Direzione del Dipartimento la discrezionalità nella valutazione dell’ampiezza delle classi in funzione della situazione contingente e delle risorse disponibili.

9. 1.C Graduazione del rischio nell' igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

Per quanto riguarda gli stabilimenti di competenza dell'area igiene degli allevamenti e della produzioni zootecniche, in questa prima fase è stato proposto il modello per la graduazione del rischio, per singolo stabilimento, relativamente ai mangimifici riconosciuti e agli stabilimenti che ricadono nel campo di applicazione del Reg. (CE) n. 1069/09; riguardo a questi ultimi, il modello descritto fa riferimento a quello già in uso per gli impianti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n.1774/2002.

Il modello così proposto sarà utilizzato in attesa di ricevere le appropriate informazioni di ritorno, per una sua eventuale rimodulazione.

GUIDA INTERPRETIVA GRADUAZIONE DEL RISCHIO – MANGIMIFICI RICONOSCIUTI						
Criteri		Punteggio				
1	Struttura	1	2	3	4	5
1.1	Condizioni di manutenzione	Tutte le aree, sia produttive che antistanti le strutture, sono curate e manutentate	Buone sono le condizioni dei reparti di produzione	Le aree di produzione presentano pavimenti, pareti ed aperture con aree da sottoporre a manutenzione	Le aree di produzione necessitano di interventi di manutenzione	Tutto l'impianto necessita di interventi di manutenzione
1.2	Stabilimenti ed attrezzature	Dimensioni, microclima, attrezzature ottimali rispetto produzione	Dimensioni, microclima, attrezzature adeguate alla produzione	Dimensioni, microclima, attrezzature appena sufficienti rispetto la produzione	Dimensioni, microclima,, attrezzature obsolete rispetto produzione	Dimensioni, microclima, attrezzature insufficienti la produzione
2	Produzione	1	2	3	4	5
2.1	Diversità della produzione impianto	L'impianto produce solo mangimi confezionati	L'impianto. produce mangimi sfusi e confezionati	L'impianto produce mangimi e premiscele di additivi	L'impianto produce mangimi, premiscele di additivi e mangimi medicati	L'impianto produce mangimi, additivi e premiscele di additivi e mangimi medicati

2.2	Complessità della produzione	L'impianto ha un sistema ed una tecnologia di produzione semplice e singola tipologia di prodotto	L'impianto ha un sistema ed una tecnologia di produzione semplice e diverse tipologie di prodotto	L'impianto ha un sistema complesso per la preparazione, suddivisione del lavoro, utilizzo di meccanizzazione e una sola tecnologia produttiva	L'impianto ha un sistema complesso per la preparazione, suddivisione del lavoro, utilizzo di meccanizzazione e differenti tipi di tecnologie produttive	l'impianto ha un sistema complesso per preparazione, alto grado di meccanizzazione e differenti tipi di tecnologie produttive
2.3	Condizioni di produzione	ottimale manutenzione, un appropriato lay-out	ottimale manutenzione, lay-out non ottimale	produzione dell'impresa per capacità corrisponde allo standard	produzione dell'impresa per capacità appena sufficiente	produzione è eccessiva, determinando difficili condizioni di produzione
3	Igiene della struttura	1	2	3	4	5
3.1	Pulizia e disinfezioni	Ambienti puliti in tutte le aree e programmi regolari di pulizia e disinfezio-	Ambienti di produzione puliti e programmi regolari e adeguati di pulizia	Presenza di zone scarsamente pulite pur in presenza di programmi di pulizia e disinfe-	Necessità di interventi nella zona produttiva e documentazione inadeguata	Carenze in tutto l'impianto e programmi insufficienti di pulizie, mancanza di disin-

		ne e documentazione completa con attività di verifica	e disinfezione e documentazione corretta	zione e documentazione scarsa		fezioni e documentazione
3.2	Controllo animali infestanti	Programmi e verifiche ottimali rispetto dimensioni impianto, documentazione corretta	Programmi e verifiche regolari, documentazione corretta	Programmi e verifiche regolari, documentazione inadeguata	Programmi regolari senza verifiche, documentazione inadeguata	Programmi insufficienti, mancanza verifiche e documentazione
3.3	Rifiuti e materiali ottenuti dalle operazioni di pulizia dell'impianto	Controllo gestione, deposito e stoccaggio idonee e corretta identificazione	Controllo gestione, deposito stoccaggio idonee	Controllo gestione, deposito stoccaggio appena sufficienti	Controllo deposito stoccaggio appena sufficienti	Controllo rifiuti mancante
4	Caratteristiche mangime	1	2	3	4	5
4.1	Processi di produzione con possibili fattori di influenza sul mangime commercializzato	nessuno	trascurabile	possibile	presente	elevato
4.2	Rischio microbiologico/ chimico collegato con possibile contaminazione in fase di pro-	nessuno	trascurabile	possibile	presente	elevato

	duzione					
5	Controllo qualità	1	2	3	4	5
5.1	HACCP & Autocontrollo	Analisi completa con documentazione esauriente	Analisi completa con documentazione con lievi carenze	Analisi completa con documentazione insufficiente	Analisi incompleta con documentazione sufficiente	Analisi incompleta con documentazione insufficiente
5.2	Applicazione autocontrollo	Applicato totalmente	Carenze minori	Carenze maggiori	Inadeguato	Non applicato
5.3	Tracciabilità	Sistema di tracciabilità interna ed esterna adeguato ed esauriente	Sistema di tracciabilità interna ed esterna appena sufficiente	Sistema di tracciabilità interna sufficiente ed esterna insufficiente	Sistema di tracciabilità interna accettabile ed esterna insufficiente	Sistema di tracciabilità inesistente o inaffidabile
5.4	Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)	I controlli ufficiali non hanno rilevato non conformità	I controlli ufficiali hanno rilevato non conformità, ma sono state prontamente risolte	I controlli ufficiali non hanno rilevato non conformità ma la risoluzione è avvenuta oltre le scadenze previste	I controlli ufficiali hanno rilevato non conformità nei mangimi	I controlli ufficiali hanno rilevato non conformità con sospensione dell'attività

6	Personale	1	2	3	4	5
6.1	Qualifica personale	approfondita conoscenza delle problematiche relative alla produzione in essere	Approfondita conoscenza delle problematiche relative alla produzione in essere	sufficiente conoscenza delle problematiche relative alla produzione in essere	scarsa conoscenza delle problematiche relative alla produzione in essere	insufficiente conoscenza delle problematiche relative alla produzione in essere
6.2	Formazione del personale	Programmi regolari, adeguati, sul luogo di lavoro e documentazione corretta	Programmi regolari e documentazione corretta	Programmi regolari e documentazione insufficiente	Programmi irregolari e documentazione insufficiente	Programmi irregolari o mancanti e documentazione o insufficiente

GRADUAZIONE RISCHIO IGIENE ALLEVAMENTI-MANGIMIFICI RICONOSCIUTI									
PROBLEMA		**SCORE = 380**							
Criteri		**Punteggio**					**Coef**	**Tot**
1	**Rilevanza del settore di controllo**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10,00**	**100**
1.1	Condizioni di manutenzione					5	50	
1.2	Ricaduta sulla filiera produttiva					5	50	
2	**Produzione**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6,67**	**30**
2.1	Diversità della produzione impianto	1					10	
2.2	Complessità della produzione	1					10	
2.3	Condizioni di produzione	1					10	
3	**Igiene della struttura**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6,67**	**60**
3.1	Pulizia e disinfezioni			3			20	
3.2	Controllo animali infestanti			3			20	
3.3	Rifiuti e materiali ottenuti dalle operazioni di pulizia			3			20	
4	**Caratteristiche mangime**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10,00**	**100**
4.1	Processi di produzione con possibili fattori di influenza					5	50	
4.2	Rischio microbiologico/ chimico collegato					5	50	
5	**Controllo qualità**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**5,00**	**30**
5.1	HACCP & Autocontrollo	1					5	
5.2	Applicazione autocontrollo		2				10	
5.3	Tracciabilità	1					5	
5.4	Risultati dei precedenti controlli		2				10	
6	**Personale**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10,00**	**60**
6.1	Qualifica personale			3			30	
6.2	Formazione del personale			3			30	

	Riepilogo	**Criticità**	Coeff	Peso
1	**Rilevanza del settore di controllo**	**100%**	1	100
2	**Produzione**	**30%**	1	100
3	**Igiene della struttura**	**60%**	1	100
4	**Caratteristiche mangime**	**100%**	1	100
5	**Controllo qualità**	**30%**	1	100
6	**Personale**	**60%**	1	100

La tabella è stata compilata a mero titolo esemplificativo, per dimostrare le modalità di attribuzione del punteggio e il peso, in percentuale, delle aree di criticità.

In base al sistema di valutazione adottato ed ai coefficienti utilizzati per la valutazione dello score è possibile suddividere le UO in 4 classi di rischio:

Valore	Classe di rischio
Minore o uguale a ….	Rischio basso
da …… a ……	Rischio medio-basso
da ……. a …….	Rischio medio-alto
Maggiore di ……..	Rischio alto

Tutti i 4 livelli di rischio devono essere utilizzati al fine di effettuare una corretta attribuzione delle risorse, indipendentemente dal punteggio raggiunto. In sede di programmazione delle attività di controllo, a stabilimenti aventi il medesimo "livello di rischio" dovranno essere attribuite, in linea di principio, risorse di entità paragonabile. Viene lasciata comunque alla Direzione del Dipartimento la discrezionalità nella valutazione dell'ampiezza delle classi in funzione della situazione contingente e delle risorse disponibili. Il modello così proposto sarà utilizzato in attesa di ricevere le appropriate informazioni di ritorno per una sua eventuale rimodulazione.

GUIDA INTERPRETATIVA GRADUAZIONE DEL RISCHIO STABILIMENTI AUTORIZZATI AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1069/09

GUIDA INTERPRETATIVA GRADUAZIONE DEL RISCHIO IN STABILIMENTI AUTORIZZATI REG. CE n.1069/09						
Criteri		Punteggio				
1	**Stabilimento**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1.1	Tipologia dell'impianto	Impianti registrati	Magazzinaggio di prodotti derivati, combustione, inceneritore/coinceneritore	Magazzinaggio di sottoprodotti, manipolazione, biogas/ compostaggio	Petfood, produzione fertilizzanti organici.	Trasformazione
1.2	Condizioni generali e manutenzione dello stabilimento	Nessuna carenza. Lo stabilimento si presenta in ottime condizioni strutturali.	Carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione. Lo stabilimento si presenta in buone condizioni strutturali.	Carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento.	Numerose carenze minori, oppure ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia e all'entità della produzione.	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**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
2.1	Dimensione dello stabilimento	Stabilimenti con numero di addetti inferiore a 5 e/o con limitata movimentazione di materie prime e/o prodotti	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	Stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 10 addetti alla lavorazione e/o con discreta movimentazione di materie prime e/o prodotti	Stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 10 addetti alla lavorazione e/o con notevole movimentazione di materie prime e/o prodotti	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	Locale	Regionale	Nazionale	Comunitaria	Internazional
3	**Materiali e prodotti**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
3.1	Tipologia di materiali introdotti	I materiali sono già stati trasformati in un impianto 1069	I materiali hanno subito un trattamento in un impianto di produzione alimenti	Sottoprodotti grezzi Cat. 3	Sottoprodotti grezzi Cat. 2	Sottoprodotti grezzi Cat. 1
3.2	Destinazione prevalente dei materiali prodotti	Incenerimento/ coincenerimento o produzione di energia	Biogas/compostaggio	Trasporto, magazzinaggio	Fertilizzanti	Alimentazione animale, Farmaceutici, prodotti artt. 33e 36
4	**Sistema di autocontrollo**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**

4.1	Professionalità e collaboratività della direzione	Direzione collaborativa, buona preparazione sui temi dell'autocontrollo, rispetto delle prescrizioni, buona gestione dell'attività svolta	Direzione disponibile, preparazione limitata sui temi dell'autocontrollo, rispetto delle prescrizioni, buona gestione dell'attività svolta	Direzione disponibile, preparazione inadeguata sui temi dell'autocontrollo, rispetto delle prescrizioni, problemi gestionali minori	Scarsa collaborazione, parziale rispetto delle prescrizioni, problemi gestionali	Nessuna collaborazione, mancato rispetto delle prescrizioni, gravi problemi gestionali
4.2	Completezza formale del piano di autocontrollo	Autocontrollo completo, assenza di prescrizioni in sospeso	Autocontrollo adeguato, carenze formali nelle procedure, assenza di prescrizioni in sospeso	Procedure con carenze formali, mancato rispetto dei tempi di prescrizione	Procedure con carenze sostanziali, analisi dei pericoli incompleta, mancato rispetto dei tempi di prescrizione	Assenza di autocontrollo o assenza di procedure essenziali (individuazione CCP, analisi dei pericoli, procedure di monitoraggio)
4.3	Grado di applicazione e adeguatezza	Applicato e adeguato	Carenze formali in numero limitato	Carenze formali numerose, limitato numero di problemi gestionali risolvibili con immediate azioni correttive	Carenze sostanziali, irregolarità nelle registrazioni, problemi gestionali ma immediate azioni correttive	Inadeguato, non applicato, problemi gestionali gravi non corretti dall'azienda
5	**Controllo ufficiale**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**

5.1	Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)	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	Le Autorità competenti hanno rilevato alcune non conformità non significative, che seppur non rilevate dall'OSA, sono state comunque prontamente risolte	Le Autorità competenti hanno rilevato ripetute NC non significative della stessa natura. La risoluzione delle NC è avvenuta oltre le scadenze stabilite	Le Autorità competenti hanno rilevato almeno una NC significativa, non prontamente e adeguatamente gestita dall'OSA	Le Autorità competenti hanno rilevato ripetute NC significative che hanno comportato l'adozione di provvedimenti amministrativi restrittivi e/o di natura penale

GRADUAZIONE RISCHIO IMPIANTI 1069/09								
UO		**SCORE = 180**						
Criteri		**Punteggio**					**Coef**	**Tot**
1	**Caratteristiche stabilimento**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10,00**	**20**
1.1	Attività						10	
1.2	Condizioni generali e manutenzione						10	
2	**Entità produttiva**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10,00**	**100**
2.1	Dimensioni dello stabilimento						50	
2.2	Dimensioni del mercato servito						50	
3	**Materiali e prodotti**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**10,00**	**60**
3.1	Tipologia materiali introdotti						30	
3.2	Destinazione prevalente materiali prodotti						30	
4	**Controlli interni**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6,67**	**100**
4.1	Professionalità e collaborazione della direzione						33	
4.2	Completezza formale autocontrollo						33	
4.3	Grado di applicazione ed adeguatezza						33	
5	**Controllo Ufficiale**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**20,00**	**20**
5.1	Risultati dei precedenti controlli						20	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
1	**Caratteristiche stabilimento**	20%	1	100
2	Entità produttiva	100%	1	100
3	**Materiali e prodotti**	**60%**	1	100
4	**Controlli interni**	**100%**	1	100
5	**Controllo Ufficiale**	**20%**	1	100

La tabella è stata compilata a mero titolo esemplificativo, per dimostrare le modalità di attribuzione del punteggio e il peso, in percentuale, delle aree di criticità.

In base al sistema di valutazione adottato ed ai coefficienti utilizzati è possibile suddividere gli stabilimenti in 4 classi di rischio:

Valore	**Classe di rischio**
Minore o uguale a ……	Rischio basso
da ……..A ……	Rischio medio-basso
da ……..A ……	Rischio medio-alto
Maggiore di ……	Rischio alto

Tutti i 4 livelli di rischio devono essere utilizzati al fine di effettuare una corretta attribuzione delle risorse, indipendentemente dal punteggio raggiunto. In sede di programmazione delle attività di controllo, a stabilimenti aventi il medesimo "livello di rischio" dovranno essere attribuite, in linea di principio, risorse di entità paragonabile. Viene lasciata comunque alla Direzione del Dipartimen-

to la discrezionalità nella valutazione dell'ampiezza delle classi in funzione della situazione contingente e delle risorse disponibili. Il modello così proposto sarà utilizzato in attesa di ricevere le appropriate informazioni di ritorno per una sua eventuale rimodulazione.

9.1.C.1 Graduazione del rischio per gli allevamenti relativamente a benessere animale, impiego del farmaco e alimentazione animale

I principi che sono alla base dello sviluppo di un sistema di graduazione del rischio per l'igiene degli alimenti sono sostanzialmente applicabili anche per la graduazione del rischio nel settore relativo all'igiene degli allevamenti e al benessere animale, come per altro indicato nel Regolamento CE 882/2004.

In questo Piano si propone un modello di graduazione del rischio da applicare in allevamento, relativo al benessere animale, all'impiego dei farmaci veterinari e all'alimentazione animale, analogo nella forma a quello illustrato per l'igiene degli alimenti, al fine di mettere a disposizione degli Operatori di Sanità Pubblica della Regione Lombardia un primo strumento operativo da valutare e migliorare nel corso dell'attuazione del presente Piano.

Come nel caso degli stabilimenti del settore alimentare soggetti alla sola registrazione, potrebbe essere opportuno effettuare una graduazione del rischio per macrocategorie (Tabella 8), anziché per i singoli impianti

Tabella 8

MACROCATEGORIA	Categoria dettaglio come da SIV/ BDR
Allevamenti bovini	Riproduzione latte
	Riproduzione linea vacca vitello
	Carne rossa
	Carne bianca
Allevamenti suini	Riproduzione ciclo aperto
	Riproduzione ciclo chiuso
	Svezzamento ingrasso
	Svezzamento riproduzione
	Ingrasso intermedio
	Ingrasso
	Autoconsumo

Allevamenti avicoli	Galline uova da consumo
	Galline uova da riproduzione
	Produzione carne - Broiler
	Produzione carne - Tacchini
	Selvaggina – Ripopolamento
	Ratiti
	Anatre ed oche
	Ornamentali
	Rurali ad alto rischio
	Svezzatori - commercianti
Allevamenti ovicaprini	Riproduzione Carne stanziale
	Riproduzione Carne vagante
	Latte
Allevamenti conigli	Carne
	Riproduzione
Allevamenti equini	Sportivo
	Amatoriale
	Produzione Carne
Allevamenti pesci	Produzione carne
	Ripopolamento
Apiari	Stanziali
	Nomadi
Allevamenti non definiti	Allevamenti ungulati selvatici

Detenzione di animali (da compagnia)	Canili rifugio
	Canili sanitari
	Pensioni/allevamenti/canili amatoriali
	Commercio - vendita (negozi, commercianti)
Concentrazioni di animali	Ippodromi
	Scuderie e Circoli Ippici
	Alpeggi
	Mercati - Mostre
	Stalle di sosta
	Centri di raccolta
	Punti di controllo
	Zoo/Circhi
	Sperimentazione

La valutazione potrà essere condotta su un campione significativo 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 macrocategoria è definito nella successiva tabella. 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.

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**

La tabella fornisce il numero relativo alla dimensione del campione, selezionato con criteri di casualità, da sottoporre ad analisi da parte di ciascuna ASL.

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 macrocategoria di 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 di informazioni preliminari sulla proporzione di impianti con almeno una non conformità.

GUIDA INTERPRETATIVA ALLEVAMENTI, BENESSERE, FARMACOSORVEGLIANZA, ALIMENTAZIONE E BIOSICUREZZA						
Criteri		**Punteggio**				
1	**Caratteristiche struttura**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1.1	*Data realizzazione impianto*	<5 anni	5-10 anni	10-30 anni	30-50 anni	>50 anni
1.2	*Condizioni di manutenzione*	Tutte le aree dell'allevamento si presentano in ordine e in buono stato di manutenzione	Le aree dove sono stabulati gli animali si presentano in ordine e in buono stato di manutenzione	Le aree destinate al ricovero degli animali e dove sono stoccati i mangimi necessitano di interventi di manutenzione	Le attività di manutenzione e pulizia non vengono effettuate con regolarità	L'azienda si presenta nel complesso con accumulo di materiale estraneo e con urgenti interventi di pulizia e manutenzione
1.3	*Dimensione U.O.*	<15 bovini <40 ovicaprini <10 suini <350 ovaiole	16-50 bovini 41-100 ovicaprini 11-1000 suini Inferiore a 33 kg/mq broilers > 350 ovaiole alle-	51-200 bovini 101-500 ovicaprini 1001-3000 suini 33kg/mq boiler > 350 ovaiole allevate all'aperto	201-500 bovini 501-1000 ovicaprini 3001-5000 suini fino a 39 kg/mq brolers > 350 ovaiole allevate a terra	>500 bovini >1000 ovicaprini >5000 suini fino a 42 kg/mq broilers > 350 ovaiole allevate

		rurale di volatili o conigli	vate con sistema biologico 16-50 animali 350 - 500 avicoli o conigli	51-200 animali 501 - 1500 avicoli o conigli	201-500 animali 1501 - 5000 avicoli o conigli	in gabbia o misto >500 animali >5001 avicoli o conigli
1.4	*Stabilimenti ed attrezzature*	Dimensioni, microclima, attrezzature oltre i parametri in relazione alla specie allevata e al numero di animali	Dimensioni, microclima, attrezzature adeguate alla le specie allevata e al numero di animali	Dimensioni, microclima, attrezzature appena sufficienti alla specie allevata e al numero di animali	Dimensioni, microclima, sufficienti in relazione alla specie e al numero di animali allevati, attrezzature obsolete	Dimensioni, microclima, insufficienti in relazione alla specie e al numero di animali allevati, attrezzature obsolete .
2	**Igiene della struttura**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
2.1	*Pulizia e disinfezioni*	Tutte le aree dell'allevamento sono pulite e sottoposte, se necessario a disinfezioni	gran parte delle aree dell'allevamento sono sottoposte a pulizia e disinfezione	Solo alcune aree dell'allevamento sono sottoposte a pulizia e disinfezione	gli animali sono sporchi e le pulizie dell'allevamento sono saltuarie	sono necessari radicali interventi di pulizia e disinfezione
2.2	*Controllo animali infestanti*	Programmi e verifiche sopra gli standard, documenta-	Programmi e verifiche regolari, documentazione cor-	Programmi e verifiche regolari, documentazione inadeguata	Programmi saltuari, assenza di verifica, documentazione inade-	Programmi assenti,

		zione corretta	retta		guata	
2.3	*Stoccaggio liquami*	Controllo gestione, deposito e stoccaggio idonei e smaltimento corretto	Controllo gestione, deposito stoccaggio appena sufficienti e smaltimento corretto	Controllo deposito stoccaggio appena sufficienti e smaltimento irregolare	Controllo gestione, deposito stoccaggio insufficienti e smaltimento non corretto	Controllo rifiuti mancante
3	**Benessere animale**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
3.1	*Controllo condizioni animali stabulati*	continuo	Più volte al giorno	Con le frequenze predefinite	Una volta al giorno	saltuario
3.2	*Disponibilità di acqua*	Disponibilità costante attraverso erogatori in numero e di grandezza adeguata al numero e alla tipologia di specie	Disponibilità costante attraverso erogatori in numero e di grandezza appena adeguato al numero e alla tipologia di specie	Disponibilità costante attraverso erogatori in numero e di grandezza sufficiente al numero e alla tipologia di specie	Disponibilità costante attraverso erogatori in numero e di grandezza sufficiente al numero e alla tipologia di specie ma posizionati in modo non corretto ai flussi degli animali	Gli animali hanno difficoltà ad accedere all'erogazione dei acqua
3.3	*Alimentazione*	Presenza di procedure, presenza di controllo qualità	Presenza di procedure e rispetto buone pratiche produzione controlli qualità sal-	Presenza di procedure e rispetto buone pratiche produzione assenza di controllo qualità,	Mancanza di procedure e gestione senza alcuna registrazione	Carenze di requisiti strutturali e funzionali

			tuari,			
3.4	*Libertà di movimento*	Oltre gli standard rispetto alla tipologia e il numero di animali allevati	Buona rispetto alla tipologia e il numero di animali allevati	Rispettosa dei requisiti minimi previsti dalla normativa	Si rilevano aree di miglioramento	Si rileva la necessità di interventi strutturali e/o di riduzione del numero di animali allevati
3.5	*Illuminazione*	Tutte le aree dove sono stabulati gli animali hanno una ottima illuminazione naturale adeguata alla specie allevata	Tutte le aree dove sono stabulati gli animali hanno una buona illuminazione naturale per la specie allevata	Non tutte le aree dove sono stabulati gli animali hanno una buona illuminazione naturale per la specie allevata	Alcune aree dell'allevamento non hanno un adeguata illuminazione	Sono necessari interventi strutturali per adeguare l'illuminazione dell'allevamento
3.6	*Mutilazioni*	Assenti e non tollerate	assenti	Effettuate saltuariamente su prescrizione di un medico veterinario	Effettuate di routine prescrizione di un medico veterinario	Effettuate di routine senza analisi dei fattori determinanti
4	**Uso del farmaco**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**

4.1	*Trattamenti con medicinali veterinari*	Le patologie sono correttamente registrate, il medico veterinario gestisce il farmaco veterinario e viene effettuata una analisi delle cause predisponenti le patologie	Consumo adeguato al numero degli animali e alle patologie registrate, presenza di un medico veterinario e di programmi terapeutici	Consumo adeguato al numero degli animali e alle patologie registrate,	Consumo di famaci veterinari non sempre i linea con le problematiche rilevate in allevamento	Eccessivo consumo di specialità rispetto numero animali allevati
4.2	*Registrazione ed identificazione animali trattati*	Precisa ed adeguata vengono utilizzate per la registrazione le matricole ufficiali	Buona , gli animali trattati sono identificati tramite le marche aziendali	La registrazione viene effettuata , me si rilevano frequenti correzioni e cancellature	si rilevano omissioni nella registrazioni dei trattamenti	Si rilevano mancate registrazioni di trattamenti
4.3	*Inizio e fine trattamento*	Tutti i trattamenti registrati presentano riportato data inizio e fine trattamenti	La registrazione viene effettuata , me si rilevano frequenti correzioni e cancellature	Viene registrata la data fine dei trattamenti mentre si registrazione omissioni nella indicazioni inizio	Si rilevano omissioni nella registrazione della data inizio e fine dei trattamenti	Si rilevano mancate registrazioni
5	**Gestione allevamento**	1	2	3	4	5

5.1	*Formazione e preparazione personale*	Formato e in numero adeguato	Buona preparazione	sufficiente	Scarsa preparazione	Insufficiente ed impreparato
5.2	*Registrazione dei dati*	Precisa e puntuale	buona	sufficiente	parziale	Assenza di registrazioni
5.3	*Gestione sottoprodotti di origine animale*	Presenza in azienda di tutta la modulistica prevista e corretta gestione dei sottoprodotti	Corretta gestione dei sottoprodotti anche se con difficoltà viene prodotta tutta la documentazione necessaria	Si rilevano alcune carenze nella documentazione presentata	Si rileva la mancanza della documentazione prevista	Si rilevano irregolarità nella destinazione dei sottoprodotti
6	**Biosicurezza**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
6.1	*Presenza specie diverse*	No	No per produzione, si per diletto	Si, ma saltuariamente	Si in strutture separate	Si senza separazione
6.2	*Pulizia animali*	Corpo, arti e mammella puliti	Corpo e mammella puliti, arti sporchi	Corpo pulito, arti sporchi, mammella pulita	Corpo pulito, arti sporchi, mammella sporca	Animali sporchi
6.3	*Piani di profilassi (vaccinazioni, terapie preventive, disinfezioni) oltre a quelli obbliga-*	Applicati regolarmente e per più malattie	Applicati regolarmente per 1 sola malattia	Applicati irregolarmente per varie malattie	Applicati solo dopo emergenza e per breve periodo	Mai applicati

	tori					
6.4	*Biosicurezza*	Applicati regolarmente e a 360°	Applicati regolarmente per 1 sola malattia	Applicata irregolarmente per varie malattie	Applicata solo dopo emergenza e per breve periodo	Mai applicata
6.5	*Diagnosi malattie oltre a quelle obbligatorie*	Applicati regolarmente e per più malattie	Applicati regolarmente per 1 sola malattia	Applicati irregolarmente per varie malattie	Applicati solo dopo emergenza e per breve periodo	Mai applicati o solo se offerti
6.6	*Patologie cliniche in atto*	Assenza di animali con patologie cliniche (<1% presenti)	Presenza di <5% animali con patologie cliniche in atto.	Presenza di <10% animali con patologie cliniche in atto.	Presenza di <15% animali con patologie cliniche in atto.	Presenza di >15% animali con patologie cliniche in atto.
6.7	*Trattamenti per patologie /anno*	<2%	<4%	<6%	<8%	>8%
6.8	*Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)*	I controlli ufficiali non hanno rilevato non conformità ne inadeguatezze	I controlli ufficiali hanno rilevato non conformità, ma sono state prontamente risolte	I controlli ufficiali non hanno rilevato non conformità ma la risoluzione è avvenuta oltre le scadenze	I controlli ufficiali hanno rilevato non conformità negli alimenti	I controlli ufficiali non hanno rilevato non conformità con sospensione dell'attività

GRADUAZIONE RISCHIO BENESSERE, FARMACO, ALIMENTAZIONE E BIOSICUREZZA										
UO		**SCORE = 340**								
Criteri		**Punteggio**					**Coef**	**Tot**		
1	**Caratteristiche struttura**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**5,00**	**20**		
1.1	Data realizzazione impianto	1					5			
1.2	Condizioni di manutenzione	1					5			
1.3	Dimensione U.O.	1					5			
1.4	Impianti ed attrezzature	1					5			
2	**Igiene della struttura**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6,67**	**40**		
2.1	Pulizia e disinfezioni		2				13			
2.2	Controllo animali infestanti		2				13			
2.3	Stoccaggio liquami		2				13			
3	**Benessere animale**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**3,33**	**60**		
3.1	Controllo condizioni animali stabulati			3			10			
3.2	Disponibilità di acqua			3			10			
3.3	Alimentazione			3			10			
3.4	Libertà di movimento			3			10			
3.5	Illuminazione			3			10			
3.6	Mutilazione			3			10			
4	**Uso del Farmaco**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6,67**	**80**		
4.1	Trattamenti con medicinali veterinari				4		26,67			
4.2	Registrazione ed identificazione animali trattati				4		26,67			
4.3	Inizio e fine trattamento				4		26,67			
5	**Gestione allevamento**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6,67**	**20**		
5.1	Formazione e preparazione personale	1					6,67			
5.2	Registrazione dei dati	1					6,67			
5.3	Gestione sottoprodotti di origine animale	1					6,67			
6	**Biosicurezza**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**5,00**	**120**		
6.1	Presenza specie diverse			3			15			
6.2	Pulizia animali			3			15			
6.3	Piani di profilassi			3			15			
6.4	Biosicurezza			3			15			
6.5	Diagnosi malattie oltre a quelle obbligatorie			3			15			
6.6	Patologie cliniche in atto			3			15			
6.7	Trattamenti per patologie /anno			3			15			
6.8	Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale)			3			15			
	Riepilogo	**Criticità**					Coeff	Peso		
1	**Caratteristiche struttura**	**20%**					1	100		
2	**Igiene della struttura**	**40%**					1	100		
3	**Benessere animale**	**60%**					1	100		
4	**Uso del Farmaco**	**80%**					1	100		
5	**Gestione allevamento**	**20%**					1	100		
6	**Biosicurezza**	**60%**					2	200		

La tabella è stata compilata a mero titolo esemplificativo, per dimostrare le modalità di attribuzione del punteggio e il peso, in percentuale, delle aree di criticità.

In base al sistema di valutazione adottato ed ai coefficienti utilizzati per la valutazione dello score è possibile suddividere le UO in 4 classi di rischio:

Valore	**Classe di rischio**
Minore o uguale a …..	Rischio basso
da…….a……	Rischio medio-basso
da……a…….	Rischio medio-alto
Maggiore di ……..	Rischio alto

Tutti i 4 livelli di rischio devono essere utilizzati al fine di effettuare una corretta attribuzione delle risorse, indipendentemente dal punteggio raggiunto. In sede di programmazione delle attività di controllo a stabilimenti aventi il medesimo “livello di rischio” , all’interno della stessa macrocategoria, dovranno comunque essere attribuite in linea di principio risorse di entità paragonabile. Viene lasciata comunque alla Direzione del Dipartimento la discrezionalità nella valutazione dell’ampiezza delle classi in funzione della situazione contingente e delle risorse disponibili. Il modello così proposto sarà utilizzato in attesa di ricevere le appropriate informazioni di ritorno per una sua eventuale rimodulazione

TITOLO 5
LA MISURAZIONE DELLE PERFORMANCES IN TERMINI DI EFFICACIA ED APPROPRIATEZZA

Considerato che i servizi afferenti DPV, pur perseguendo obiettivi di tipo sanitario di tutela della salute degli animali e di sicurezza alimentare, operano in un ambito prevalentemente di natura economico-produttiva, nel piano si propone un sistema di valutazione delle performance che tenga conto di entrambi gli aspetti.

10) Linee guida per la valutazione delle attività

Premesso che la valutazione delle azioni attuate e dei risultati conseguiti è parte integrante del piano, la U.O. veterinaria provvederà a monitorarne l'andamento. Il monitoraggio dell'azione di prevenzione effettuata sul territorio regionale dovrà avvenire attraverso la raccolta e l'elaborazione di una serie di dati che, ~~e~~ rappresentati sotto forma di indicatori, verranno impiegati ai fini di valutare efficacia e appropriatezza delle attività condotte. I risultati della verifica condotta a livello regionale confluiranno in un rapporto regionale redatto con cadenza periodica e disponibile sul sito della Regione. I risultati del lavoro di valutazione saranno considerati nella calibrazione della progettualità del Piano, nella revisione delle azioni e nella correzione di eventuali disfunzioni.

11) Benchmarking e indicatori di performance

La prevenzione rappresenta un ambito complesso e multidisciplinare, i cui risultati si rendono, di norma, evidenti solo a 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.

Tali valutazioni possono essere effettuate mediante l'impiego di indicatori.
Un indicatore può essere definito come una misura:

a. di una variabile di contesto
b. di una misura di qualità
c. se sia stato raggiunto un obiettivo
d. se sia stato ottenuto un risultato/impatto.

Per potere avere un indicatore affidabile e utile è necessario che:

a. vi sia un sistema di raccolta dati affidabile
b. la definizione dell'indicatore sia legata ad un preciso obiettivo del programma
c. venga misurato regolarmente

Una corretta e razionale scelta degli indicatori permette anche di utilizzarli per comunicare i risultati del programma di lavoro svolto ai portatori di interesse e, più in generale, ai cittadini.

L'acronimo M.I.S.U.R.A riassume le principali caratteristiche che deve avere un indicatore: Misurabile, Importante, Semplice, Utilizzabile, Rilevabile, Accettabil

11.1 Scelta degli indicatori

La scelta degli indicatori è una procedura complessa per la cui effettuazione si è cercato di seguire, tenendo conto delle finalità di questo Piano, delle indicazioni fornite dalla EU per la valutazione dei programmi Socio-economici (EU, 2008).
Gli indicatori possono appartenere a diverse categorie e sono generalmente classificati nelle seguenti tipologie:

1. Indicatori di CONTESTO: descrivono sinteticamente la situazione in essere (es. numero animali, numero di stabilimenti di macellazione, prevalenza di una malattia). In questo ambito si possono anche comprendere gli indicatori relativi alle RISORSE disponibili.

2. Indicatori di PROCESSO: permettono di valutare le modalità di gestione dei processi, soprattutto le tempistiche, i ruoli e la tipologia di attività (numero e tipologia audit, personale impegnato…).

3. Indicatori di RISULTATO: misurano l'effetto diretto ed immediato prodotto dall'attività (prevalenza di malattia al termine del processo, frequenza non conformità, numero focolai…).

4. Indicatori di IMPATTO: misurano le conseguenze dell'attuazione del programma al di là dei risultati immediati (numero abbattimenti, riduzione ospedalizzazioni per tossinfezioni….).

Se il potenziale numero di indicatori individuabili è molto vasto, per consentire una valutazione e l'adozione delle conseguenti misure, il numero degli indicatori realmente utilizzati deve essere contenuto. Inoltre, nella selezione è necessario realizzare un corretto bilanciamento tra tipologie di indicatori al fine di una corretta valutazione del programma.

Accanto agli indicatori possono essere anche considerati gli INDICI di PERFORMANCE.
In particolare possono essere presi in considerazione:

- Indice di EFFICACIA = [Indicatore di Risultato o Impatto] / [Obiettivi]
- Indice di EFFICENZA = [Indicatore di Risultato o Impatto] / [Risorse]
- Indice di UTILITA'= [Indicatore di Risultato o Impatto] / [Problemi o Istanze]

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

11.2 Indicatori da utilizzare

In base ai principi sopra ricordati, alle finalità del piano e alle informazioni disponibili sono stati individuati gli indicatori riportati in appendice, suddivisi in base alle categorie sopra ricordate. Questo approccio rappresenta una novità nel settore della Sanità Pubblica Veterinaria e, come tale, è sicuramente da considerare una proposta suscettibile di modificazioni e miglioramenti.

Per l'anno 2012 sono stati individuati i seguenti indicatori:

INDICATORI 2012	
Contesto	Patrimonio zootecnico per specie come da Anagrafiche
	Cani iscritti in anagrafe
	Stabilimenti riconosciuti per carni e prodotti a base di carne, pesce, uova o latte
	Stabilimenti riconosciuti per produzione mangimi
	Stabilimenti riconosciuti per produzione sottoprodotti origine animale
	Attività registrate per igiene alimenti
	Attività registrate per igiene veterinaria (compresa urbana, canili ecc)
	Attività di macellazione
Processo	Numero controlli eseguiti e registrati / numero di controlli programmati negli stabilimenti riconosciuti 853/04
	Numero controlli eseguiti e registrati / numero di stabilimenti riconosciuti presenti 853/04
	Numero stabilimenti controllati/ numero stabilimenti controllabili riconosciuti nel settore dell'alimentazione animale
	Numero di stabilimenti con non conformità registrate/numero di stabilimenti controllati 853/04
	Numero di stabilimenti e allevamenti con non conformità registrate /numero di stabilimenti e allevamenti controllati nel settore alimentazione degli animali
	Numero di controlli identificazione animali/numero di controlli identificazione animali programmati
	Numero di stabilimenti con non conformità registrate/numero di stabilimenti controllati biosicurezza
Risultato	Numero di non conformità verificate /numero di non conformità registrate (SIV)
	Numero di anomalie registrate in BDR-BDN nell'anno in corso/numero di anomalie registrate in BDR-BDN nell'anno precedente
	Numero cani restituiti /Numero cani rinvenuti
	Mantenimento qualifiche sanitarie/allevamenti presenti

11.3 Definizione dei valori di confronto (benchmark)

Una volta raccolti i dati necessari per l'espressione degli indicatori, in base agli ambiti di valutazione, verranno calcolati i pertinenti indici e definiti i benchmark a livello Regionale e di ASL 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 di impatto e verranno definiti annualmente dalla U.O. Regionale tenuto conto del contesto, degli obiettivi da raggiungere e delle risorse disponibili.

TITOLO 6
GLI STRUMENTI PER LA REALIZZAZIONE DEGLI OBIETTIVI STRATEGICI

12) Gli obiettivi operativi

12.1 Le regole di sistema

Il decreto legislativo 502 del 30 dicembre 1992, successivamente modificato dal decreto legislativo 517 del 23 dicembre 1993 e dal decreto legislativo 229 del 19 giugno 1999, ha segnato l'innesco di un processo di trasformazione del servizio sanitario nazionale, riduttivamente definito processo di aziendalizzazione.

Detto processo si è progressivamente realizzato sulla base di una serie di provvedimenti attuativi, integrativi e modificativi adottati a livello nazionale e regionale, attraverso i quali si sono introdotti strumenti e modalità coerenti con i principi fondanti il disegno normativo.

In questo contesto, particolarmente intenso è stato, spesso in anticipo sulle scelte nazionali, l'impegno della Regione Lombardia nella progettazione e nella sperimentazione di modelli innovativi di governo e sviluppo del Servizio Sanitario. Il modello lombardo prevede per la Regione il ruolo di Ente di Governo competente in materia di attività di indirizzo, coordinamento e monitoraggio dell'erogazione dei servizi sanitari oltre che di determinazione dei livelli qualitativi e quantitativi dei LEA (Livelli Essenziali di Assistenza). La gestione e l'organizzazione dei servizi è invece in capo alle ASL. Strumenti di tale razionalizzazione del Servizio Sanitario Regionale sono l'autonomia organizzativa, amministrativa e patrimoniale attribuita alle Aziende Sanitarie (distinte in ASL - Azienda Sanitaria Locale - e AO - Azienda Ospedaliera), Enti del sistema regionale allargato (L. 33/2010) che vengono affidate alla direzione "manageriale" di un Direttore Generale, nominato dalla Giunta Regionale.

Al fine di salvaguardare la compatibilità tra obiettivi e risorse disponibili, la Regione, tenendo conto della specifica tipologia della domanda di salute presente nel territorio, delle priorità definite in sede di programmazione sanitaria nazionale e regionale, delle necessità di riequilibrio territoriale, nonché della esigenza di tendere al miglioramento dei livelli di efficienza gestionale delle aziende stesse e del sistema nel suo complesso, definisce e aggiorna nel tempo:

- i modelli organizzativi dei servizi sanitari
- i criteri per la distribuzione delle risorse tra le singole aziende
- le modalità per l'attuazione dei controlli sui livelli di efficacia e di efficienza conseguiti dalle singole aziende e dall'intero sistema regionale

In questa prospettiva, un ruolo rilevante nel processo di definizione degli indirizzi di gestione del Servizio Socio Sanitario Regionale è rivestito dalle "Regole di sistema" cui è affidato il compito di assicurare il principio costituzionale del buon andamento della pubblica amministrazione e indiriz-

zare l'utilizzo delle risorse verso il raggiungimento degli obbiettivi definiti dalla programmazione nazionale e regionale.

Il PRPV, definendo gli obiettivi strategici della sanità pubblica veterinaria, rappresenta il documento di riferimento per il governo del processo di codifica e gestione degli obiettivi di competenza del Dipartimento di Prevenzione Veterinario. Tali obiettivi vengono individuati secondo il "Testo Unico delle Regole", come di seguito rappresentato:

TESTO UNICO DELLE REGOLE
U.O. VETERINARIA
QUADRO SINOTTICO DEI PROCESSI DI SISTEMA REGOLAMENTATI

OBIETTIVI (suddivisi per macro-area)	LINEE DI ATTIVITÀ	INDICATORI
OBIETTIVI DI SISTEMA (processi direzionali orizzontali)	– Programmazione delle attività di prevenzione veterinaria	➢ Indicatore di processo
	– Attuazione del controllo ufficiale	➢ Indicatore di risultato
	– Formazione e aggiornamento del personale	➢ Indicatore di impatto
OBIETTIVI GESTIONALI (processi gestionali orizzontali)	– Rendicontazione dei LEA	➢ Indicatore di processo
	– Utilizzazione delle risorse finanziarie	➢ Indicatore di risultato
	– Implementazione e aggiornamento dei sistemi informativi	➢ Indicatore di risultato
OBIETTIVI OPERATIVI (processi operativi verticali)	– Piani di settore a valenza regionale	➢ Indicatore di risultato
	– Piani di settore a valenza nazionale	➢ Indicatore di risultato
	– Piani di settore a valenza europea	➢ Indicatore di risultato

12.2 Obiettivo Expo 2015

Con il suo tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" l'Esposizione Universale che la Città di Milano ospiterà dal 1° maggio al 31 ottobre 2015 vuole rispondere ad una questione fondamentale che coinvolge a pieno titolo la sanità pubblica veterinaria. La riduzione dei rischi per il consumatore, il miglioramento delle produzioni zootecniche e degli alimenti sono possibili infatti solo attraverso il coinvolgimento, a livello internazionale, delle Istituzioni pubbliche (i Governi), , Istituzioni scientifiche, Associazioni dei produttori e dei consumatori.

Il sistema veterinario regionale rappresentato dalla U.O. Veterinaria, dalle ASL, dall'IZS e dall'OEVR è chiamato ad attivare una serie di azioni congiuntamente alla Società EXPO e al Ministero della Salute al fine di:

- Valorizzare i prodotti italiani attraverso azioni congiunte di promozione della sicurezza alimentare, in sinergia con attori pubblici e privati del settore alimentare
- Migliorare la correttezza e la completezza dell'informazione riguardo i contenuti e le proprietà degli alimenti;
- Promuovere progetti di cooperazione internazionale sulla sicurezza alimentare e nutrizionale con particolare riferimento ai nuovi filoni di ricerca sugli OGM per fornire prodotti che rispondano ai bisogni dei consumatori e che mantengano inalterate le caratteristiche del territorio;
- Favorire la formazione, l'aggiornamento e lo scambio di esperienze, con particolare riguardo agli aspetti della sicurezza alimentare, sui temi sopra indicati, attraverso Convegni ed Eventi a livello internazionali.

Tali azioni permetteranno di evidenziare le eccellenze raggiunte da Regione Lombardia e di esportarne il modello operativo.

12.3 Piano regionale triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione

Con la l.r. 30 dicembre 2009, n. 33 "*Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità*", Titolo VIII "*Norme in materia di sanità pubblica veterinaria"*, capo II, "*Norme relative alla tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo*" Regione Lombardia disciplina e promuove la prevenzione del randagismo, la protezione e la tutela degli animali d'affezione; a tal fine ha affidato alla Giunta, con la collaborazione tecnica della Consulta regionale, il compito di approvare il "*Piano regionale triennale degli interventi di educazione sanitaria e zoofila, di controllo demografico della popolazione animale e di prevenzione del randagismo*".
Con DGR n. IX/939 del 01.12.2010 è stato approvato il citato Piano regionale triennale che prevede lo stanziamento di risorse per l'attuazione dei tre ambiti d'intervento determinati dalla legge regionale:

1. Educazione sanitaria e zoofila:
    - Educazione formale: percorsi scolastici (primaria)
    - Educazione informale: informazione al cittadino
    - Educazione informale: corsi per operatori volontari e non (ASL, P.L., Comuni)
2. Controllo demografico della popolazione animale:
    - Gatti delle colonie
    - Cani dei canili
    - Cani di proprietà (persone in difficoltà economica)
3. Prevenzione del randagismo:
    - Anagrafe canina (incentivi iscrizione, controlli)
    - Uffici Diritti Animali
    - Costruzione/risanamento canili pubblici

L'obiettivo regionale generale consiste nel sostenere la realizzazione dei progetti in coerenza con gli obiettivi ed i criteri indicati dal Piano. Per la realizzazione dei progetti, i contributi regionali vengono assegnati da Regione Lombardia mediante bando. Si prevede di finanziare o compartecipare al finanziamento con appositi bandi regionali, progetti di ASL e Enti locali, con il coinvolgimento degli Ordini provinciali dei Medici Veterinari e dei soggetti no profit con finalità statutarie di tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo.

12.4 Obiettivi operativi 2012

Gli obiettivi operativi definiti a livello regionale per l'anno 2012 sono suddivisi nelle seguenti aree di intervento:

1) Alimenti di origine animale
2) Sanità animale
3) Tutela sanitaria degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo
4) Benessere animale
5) Mangimi, farmaco veterinario
6) Sottoprodotti di origine animale

Gli obiettivi operativi di seguito descritti, raggruppati in base alle aree di competenza, costituiscono la prosecuzione di programmi che vengono annualmente attuati sulla base di specifiche norme nazionali e comunitarie; in aggiunta a questi, sulla base dei principi di selezione sopra richiamati, sono stati individuati degli obiettivi regionali di nuova formulazione.

Il rispetto di quanto previsto dalle direttive comunitarie e nazionali non può andare a discapito di eventuali specifiche priorità locali che tengano conto di una realtà produttiva che contribuisce al mantenimento di un determinato tessuto socio-economico. Considerando la notevole estensione delle zone di montagna o comunque svantaggiate, le specificità locali assumono una valenza particolare nella realtà lombarda, anche in termini di tutela del territorio. I piani "locali", predisposti per rispondere alle istanze territoriali, dovranno in ogni caso definire obiettivi che si integrano e risultano complementari con gli altri obiettivi del piano regionale.

OBIETTIVI OPERATIVI REGIONALI - ANNO 2012

AREA : SANITA' ANIMALE

Obiettivi operativi regionali definiti dalle norme a valenza nazionale:

Descrizione	**Bonifica sanitaria degli allevamenti bovini**
Dettagli dell'attività:	D.D.U.O. n. 97/2011
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Registrazione controlli e qualifica sanitaria in BDR
Descrizione	**Bonifica sanitaria degli allevamenti ovicaprini**
Dettagli dell'attività	D.D.U.O. n.99/2011
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Registrazione controlli e qualifica sanitaria in BDR
Descrizione	**Blue Tongue**
Dettagli dell'attività	nota Ministero della Salute DGSA n.18 del 28 febbraio 2007 e smi; nota Regione Lombardia H1.2011.24829 del 12/08/2011
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Sorveglianza EST ovicaprine**
Dettagli dell'attività	Nota H1.2011.8646 del 22/03/2011, salvo diversa ripartizione annuale dei campioni da parte del Ministero della Salute.
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Malattia vescicolare del suino**
Dettagli dell'attività	D.D.U.O. n. 5923/2009
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Registrazione qualifica sanitaria in BDR
Descrizione	**Malattia di Aujeszky**
Dettagli dell'attività	D.M. 1 aprile 1997; DM 30/12/2010 e smi
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Registrazione qualifica sanitaria in BDR
Descrizione	**Influenza aviaria**
Dettagli dell'attività	D.D.U.O. 3009/2011
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata

Descrizione	Salmonellosi avicoli: riproduttori (Gallus gallus), ovaiole, broiler e tacchini
Dettagli dell'attività	Piani nazionali trasmessi dal Min. Sal. con nota DGSAF 815/P del 18/01/2012
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**West Nile Disease**
Dettagli dell'attività	Piano nazionale; nota Regione Lombardia H1.2010.19134 del 27 maggio 2010
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Registrazione in BDR equidi sentinella
Descrizione	**Anemia Infettiva degli Equidi**
Dettagli dell'attività	O.M. 6 agosto 2010
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Arterite Virale Equina**
Dettagli dell'attività	O.M. 13 gennaio 1994 e smi
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata

Obiettivi operativi regionali definiti dalle norme a valenza europea:

Descrizione	Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli animali BOVINI in allevamento
Dettagli dell'attività	Reg.(CE) 1034/2010 del 15.11.2010, circolare MdS DGSA 21492 del 01.12.2010 (almeno 3% aziende; lo stesso motivo di selezione delle aziende da sottoporre a controllo non deve essere superiore all'85% del totale dei motivi di selezione)
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Criteri selezione allevamenti controllati

Descrizione	Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli animali BOVINI al macello
Dettagli dell'attività	Reg.(CE) 1082/2003 del 26.06.2003, Nota MdS n. 31659 del 18.10.2004
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli animali OVI-CAPRINI**
Dettagli dell'attività	Reg.(CE) 1033/2010 del 15.11.2010; circolare Min Sal DGSA del 01/12/2010 (almeno il 3% delle aziende e almeno il 5% dei capi; lo stesso motivo di selezione delle aziende da sottoporre a controllo non deve essere superiore all'85% del totale dei motivi di selezione;
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Criteri selezione allevamenti controllati
Descrizione	**Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli animali SUINI**
Dettagli dell'attività	Dir. 2008/71 del 15/07/20008; D.lvo 26/10/2010 (almeno l' 1 % delle aziende; lo stesso motivo di selezione delle aziende da sottoporre a controllo non deve essere superiore all'85% del totale dei motivi di selezione)
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli animali EQUINI**
Dettagli dell'attività	D.M. 29/12/2009, Art. 14; circolare DGSA.II/14396 del 23/11/2007 (almeno il 5 % delle aziende; lo stesso motivo di selezione delle aziende da sottoporre a controllo non deve essere superiore all'85% del totale dei motivi di selezione)
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata

Obiettivi operativi a valenza regionale:

Descrizione	**Biosicurezza allevamenti suini**
Dettagli dell'attività	DDUO n. 5923/2009; almeno un controllo annuale in tutti gli allevamenti da riproduzione e negli allevamenti da ingrasso ritenuti più a rischio
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Biosicurezza allevamenti avicoli**
Dettagli dell'attività	D.D.U.O 3009/2011: almeno un controllo annuale: • tutti gli svezzatori e commercianti avicoli • nella ex area di vaccinazione e monitoraggio intensivo: tutti gli allevamenti avicoli intensivi, • nel restante territorio regionale tutti gli allevamenti avicoli intensivi di tacchini e lunga vita (riproduttori ed ovaiole
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Sorveglianza sullo spostamento degli animali per ragioni di pascolo**
Dettagli dell'attività	D.D.U.O. n.101/2011
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Rinotracheite Infettiva del Bovino**
Dettagli dell'attività	D.D.S. 5080/2007 e smi
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Registrazione qualifica sanitaria in BDR
Descrizione	**Agalassia contagiosa degli ovi-caprini**
Dettagli dell'attività	D.D.U.O. n. 10971/2010
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Rabbia silvestre**
Dettagli dell'attività	D.D.U.O. n. 13996/ 2009; D.D.U.O 1874/2010; Circolare Regione Lombardia n.8 del 09/03/2010
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Riproduzione animale**
Dettagli dell'attività	Decreto D.G.Sanità n.446/2009
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo Informatico Regionale
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata

OBIETTIVI REGIONALI DI NUOVA FORMULAZIONE- ANNO 2012

AREA : SANITA' ANIMALE

TITOLO: **Piano di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina: verifica attuazione del piano vaccinale**

OBIETTIVO: Verificare la corretta attuazione del piano vaccinale obbligatorio nei confronti della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini

ATTIVITA'	
Descrizione	La non corretta attuazione della profilassi immunizzante obbligatoria nei confronti della malattia di Aujeszky è fra le cause dell'elevata prevalenza di allevamenti positivi nella specie suina: il piano, mediante controllo sierologico e documentale degli allevamenti suini, è finalizzato a garantire il rispetto della vaccinazione obbligatoria.
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Individuazione degli allevamenti suini per i quali si sospettano criticità nella corretta attuazione del piano vaccinale, anche sulla base della sieropositività.
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Un controllo documentale su tutti gli allevamenti suini e un controllo sierologico su un campione, specificato nel piano
luogo e momento del controllo	Allevamenti suini da riproduzione e da ingrasso eventualmente in concomitanza ad altre attività programmate (MVS, biosicurezza, rilascio certificazioni, ecc.)
metodi e tecniche	Controlli sierologici e documentali
modalità rendicontazione e *feedback*	L'attività di controllo, relativi esiti ed eventuali provvedimenti deve essere registrata negli applicativi informatici della Regione
modalità verifica	Indicatori: attività effettuata/attività programmata
LABORATORIO	
IZSLER	Analisi dei campioni prelevati

AREA : SANITA' ANIMALE

TITOLO: Piano di controllo sull'Anagrafe degli Animali d'Affezione

OBIETTIVO: Verifica del rispetto delle procedure di registrazione dei cani in anagrafe

ATTIVITA'	
Descrizione	Verificare che le modalità di utilizzo dell'Anagrafe degli Animali d'Affezione da parte dei Veterinari libero-professionisti accreditati garantiscano la tracciabilità dei cani registrati
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Controllo su un campione di veterinari libero-professionisti accreditati selezionati anche sulla base del numero di "forzature" (iscrizione di cani con microchip e non presenti in anagrafe a priori)
luogo e momento del controllo	Strutture veterinarie private
metodi e tecniche	Ispezione per verificare la conformità alle procedure indicate nel Decreto (Riferimento DDUO n. 15742 del 29.12.2008)
modalità rendicontazione e *feedback*	**Tabella specificamente predisposta**
modalità verifica	Indicatori: attività effettuata/attività programmata

AREA : SANITA' ANIMALE

TITOLO: Piano di controllo sulle strutture di detenzione degli animali d'affezione

OBIETTIVO: Verifica del rispetto dei requisiti previsti dalla normativa (R.r. n. 2/2008)

ATTIVITA'	
Descrizione	Attuare un'attività di controllo programmata, per assicurare in modo uniforme il controllo sulle strutture di detenzione autorizzate ai sensi della l.r. 33/2009
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	- almeno due controlli annuali su tutti i canili rifugio; - almeno un controllo annuale presso le strutture destinate alla commercializzazione; - almeno il 30% delle altre strutture autorizzate alla detenzione di animali d'affezione. Nella programmazione dell'attività si deve considerare una intensificazione dei controlli anche in base alle risultanze delle verifiche effettuate l'anno precedente, prevedendone un aumento sulle strutture autorizzate "in deroga". (Riferimento nota prot. H1.2011.001149 del 14/01/2011)
luogo e momento del controllo	canile rifugio, pensione, struttura allevamento, struttura zoofila, struttura commerciale, struttura amatoriale.
metodi e tecniche	Ispezione della struttura e verifica della corrispondenza dei soggetti presenti al momento del controllo con l'Anagrafe degli Animali d'affezione
modalità rendicontazione e *feedback*	**Tabella specificamente predisposta**
modalità verifica	Indicatori: n. strutture controllate/n. strutture controllabili

AREA : IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Obiettivi operativi regionali definiti dalle norme a valenza nazionale:

Descrizione	**Piano di controllo della gestione del materiale a rischio specifico**
Dettagli dell'attività	Riferimento piano specifico
modalità rendicontazione/reporting	Contenute nel piano
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Piano Nazionale per la Ricerca dei residui negli animali e alcuni prodotti di origine animale**
Dettagli dell'attività	Riferimento piano specifico 2012 a cura del Ministero della Salute e indicazioni regionali
modalità rendicontazione/reporting	Applicativo informatico del Ministero della Salute (NSIS/PNR)
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Congruità dei provvedimenti presi a seguito di risconto di non conformità.

Obiettivi operativi a valenza regionale:

Descrizione	**Piano di sorveglianza delle temperature degli alimenti da mantenere in regime di temperatura controllata in fase di distribuzione al dettaglio.**
Dettagli dell'attività	Misurazione in fase di vendita al dettaglio per la verifica delle corrette modalità di conservazione e di esposizione per quanto riguarda le condizioni di temperatura dei prodotti da mantenere in regime di temperatura controllata.
modalità rendicontazione/reporting	Contenute nel Piano
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Attività EXTRA-PIANO Regione Lombardia per la ricerca dei residui negli animali e alcuni prodotti di origine animale**
Dettagli dell'attività	Riferimento piano specifico
modalità rendicontazione/reporting	Dati IZSLER
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata Congruità dei provvedimenti presi a seguito di risconto di non conformità.

OBIETTIVI REGIONALI DI NUOVA FORMULAZIONE- ANNO 2012

AREA : IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

TITOLO: **Piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti ambientali in alimenti di origine animale prodotti nelle aree limitrofe ai Siti di Interesse Nazionale (SIN).**

OBIETTIVO: Scopo del monitoraggio è raccogliere i dati necessari per una corretta definizione dei livelli di rischio per i principali contaminanti negli alimenti prodotti nelle zone considerate, utilizzando le uova di galline allevate a terra e all'aperto come indicatori di contaminazione ambientale.

ATTIVITA'	
Descrizione	Piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti ambientali in alimenti di origine animale prodotti nelle aree limitrofe ai Siti di Interesse Nazionale (SIN).
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Come indicato nel Piano
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	I campionamenti devono essere effettuati nell'arco dell'anno, secondo quanto riportato nel Piano
luogo e momento del controllo	Allevamenti di galline allevate a terra e all'aperto
metodi e tecniche	Selezione degli allevamenti, verifica di assenza cattive condizioni agronomiche che possono determinare contaminazione degli alimenti, rispetto delle procedure di campionamento e inserimento dei dati nell'applicativo informatico
modalità rendicontazione e *feed-back*	Sistema informativo del Ministero della Salute: SINSA (www.vetinfo.sanita.it)
modalità verifica	attività effettuata/attività programmata
LABORATORIO	
IZSLER	Laboratori delle sezioni del territorio nazionale

AREA : IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

TITOLO: Piano di sorveglianza sulla prevalenza di *Salmonella spp.* in prodotti a base di carne (insaccati crudi) di produzione nazionale prelevati presso gli stabilimenti di trasformazione 2012-2013

OBIETTIVO: Raccolta di dati che serviranno da base per l'elaborazione di possibili strategie di miglioramento delle condizioni di produzione al fine di indirizzare in modo più efficace i controlli ufficiali secondo quanto previsto dall'art. 3.1 del Reg. (CE) n. 882/04.

ATTIVITA'	
Descrizione	Piano di sorveglianza sulla prevalenza di *Salmonella spp.* in prodotti a base di carne (insaccati crudi) di produzione nazionale prelevati presso gli stabilimenti di trasformazione 2012-2013
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Sulla base dei dati recentemente pubblicati da EFSA, le carni suine e i prodotti ottenuti da carni suine sono, in Italia, il maggiore veicolo di infezioni da Salmonelle non tifoidee nell'uomo. Il controllo di *Salmonella spp*. nelle carni suine e negli alimenti derivati, sempre secondo EFSA, è possibile solo mediante un approccio integrato che, partendo dall'allevamento, copra tutte le fasi di produzione, manipolazione, trasformazione, commercializzazione. D'altra parte gli approcci sono necessariamente differenti in dipendenza della prevalenza del contaminante effettivamente osservato a livello dei diversi passaggi della filiera. Una migliore conoscenza della situazione dei prodotti immessi sul mercato, quanto a prevalenza di *Salmonella spp*., costituisce quindi il presupposto indispensabile per ogni ulteriore azione di controllo.
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	I campionamenti devono essere effettuati nell'arco dei due anni di valenza del piano, secondo quanto riportato nel Piano stesso
luogo e momento del controllo	Campionamento da eseguirsi presso stabilimenti di trasformazione, su lotti di prodotto al termine del processo, ma non ancora commercializzati
metodi e tecniche	Campionamento, in quattro aliquote, dei prodotti individuati con le modalità di prelievo, conservazione e trasporto dei campioni indicate nel piano. Analisi per la ricerca di *Salmonella spp.* secondo metodiche accreditate (EN/ISO 6579 o altre metodiche equivalenti)

modalità rendicontazione e *feedback*	L'attività di controllo condotta dai singoli DPV, i relativi esiti e gli eventuali provvedimenti successivi al rilievo di NC saranno rendicontati nel Sistema Informativo Veterinario al fine di potere disporre di dati aggregati a livello territoriale e regionale. Oltre a quanto previsto al punto precedente, i dati sono mensilmente pubblicati anche in una apposita sezione riservata del sito www.ars-alimentaria.it il cui accesso sarà soggetto a definizioni di password riservate all'Autorità competente che ha condotto i campionamenti, per ambito territoriale di competenza, ed alla DG Sanità della Regione. Eventuali positività comportare anno l'esecuzione di controlli mirati a valutare le cause della contaminazione e le possibili misure per la corretta gestione dei processi.
LABORATORIO	
IZSLER	Effettua gli esami sui campioni prelevati dalle ASL nell'ambito del piano di sorveglianza. L' OEVR presso la Sede dell'I.Z.S.L.E.R. raccoglie e elabora i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del piano di sorveglianza. I risultati del piano sono oggetto di una relazione finale trasmessa alla DG Sanità della Regione Lombardia entro il 31 dicembre 2013.

AREA : IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Obiettivi operativi regionali definiti dalle norme a valenza nazionale:

Descrizione	**Piano Regionale Benessere Animale**
Dettagli dell'attività:	Riferimento piano specifico
modalità rendicontazione/reporting	Contenute nel piano
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Piano regionale di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali (PRAA)**
Dettagli dell'attività	Riferimento piano specifico
modalità rendicontazione/reporting	Contenute nel piano
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Piano regionale farmacosorveglianza**
Dettagli dell'attività	Riferimento piano specifico
modalità rendicontazione/reporting	Contenute nel piano
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata

Obiettivi operativi regionali definiti dalle norme a valenza europea:

Descrizione	**Stabilimenti riconosciuti/registrati per sottoprodotti**
Dettagli dell'attività	Controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg. CE n.1069/2009
modalità rendicontazione/reporting	Contenute nelle linee guida
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
Descrizione	**Piano di sorveglianza sulla prevalenza di Listeria monocytogenes in formaggi molli di produzione nazionale ed estera prelevati presso gli stabilimenti di trasformazione e nei punti vendita**
Dettagli dell'attività	Piano specifico pubblicato in SIV - nota Regione Lombardia H1.2011.001149 del 14 .01. 2011
modalità rendicontazione/reporting	Dati forniti da IZSLER

Obiettivi operativi a valenza regionale:

Descrizione	**Piano Alpeggi**
Dettagli dell'attività	Riferimento piano specifico
modalità rendicontazione/reporting	Contenute nel piano
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata
modalità di verifica (indicatori)	Attività effettuata/Attività programmata

OBIETTIVI REGIONALI DI NUOVA FORMULAZIONE- ANNO 2012

AREA : IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

TITOLO: Piano di controllo sul trasporto degli animali al macello

OBIETTIVO: garantire il pieno rispetto delle misure di protezione degli animali durante il trasporto disposte dal Reg. (CE) n. 1/2005

ATTIVITA'	
Descrizione	Piano di controllo sul trasporto per garantire il pieno rispetto delle misure di protezione degli animali , in particolare per quanto attiene la corretta gestione degli "animali non idonei al trasporto".
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Individuazione di categorie di animali, tipologie di allevamento e attività a rischio
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	L'attività prevista consentirà da una parte un maggior controllo sulle tipologie di animali "a rischio" per quanto riguarda l'idoneità alla macellazione e quindi la sicurezza alimentare e dall'altra un intervento atto a garantire minor sofferenza per gli animali trasportati. Le aziende da sottoporre a controllo saranno individuate secondo i seguenti criteri: tipologia di allevamento, categoria degli animali macellati o trasportati, sanzioni o denunce registrate negli anni precedenti per violazioni in materia di benessere animale durante il trasporto
luogo e momento del controllo	Allevamenti, macelli, posti di controllo, mercati, strade della Regione Lombardia.
metodi e tecniche	Saranno eseguiti dai DPV sopralluoghi mirati, anche con il coinvolgimento dalle Forze dell'Ordine.
modalità rendicontazione e *feedback*	I controlli saranno rendicontati con apposito report. Inoltre sarà prevista la predisposizione di riunioni al fine di verificare lo stato di avanzamento del piano e l'omogenea modalità d'intervento sul territorio con l'eventuale presenza di operatori del settore .

AREA : IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

TITOLO: Attuazione di un sistema di tracciabilità del farmaco veterinario che permetta di realizzare sul territorio un appropriato sistema di farmacosorveglianza

OBIETTIVO: Definire di un sistema di controllo della presenza di residui di sostanze farmacologicamente attive tramite una preventiva valutazione del consumo dei farmaci veterinari nelle singole aziende produttive.

ATTIVITA'	
Descrizione	Attuare una raccolta di informazioni , secondo precise indicazioni Regionali, che permetta di attivare sul territorio un appropriato sistema di farmacosorveglianza. La verifica delle ricette che pervengono ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari come pure il controllo successivo in azienda, ad oggi, è molto oneroso e dispersivo. Appare necessario che le informazioni dei flussi dei medicinali siano maggiormente fruibili. L'obiettivo è quello di coinvolgere i grossisti e le farmacie che , attraverso i loro sistemi di gestione del magazzino, trasmettano , per via informatica le seguenti informazioni : *quando* hanno venduto, *a chi* hanno venduto i farmaci (codice allevamento) *cosa* hanno venduto (quantità e tipologia di farmaco) *chi* ha prescritto
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	I pericoli da considerare sono la presenza di residui di farmaci nelle derrate di origine animali e l'impatto sull'ambiente di sostanze attive. Per predisporre appropriati sistemi di controllo l'autorità competente deve avere a disposizione tutte le informazioni pertinenti relative alla tipologia delle sostanze che sono utilizzate negli allevamenti. L'analisi dei dati permetterà interventi mirati e specifici che porteranno a maggiori garanzie sull'assenza di residui nelle derrate di origine animale
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Verrà definita la cadenza del flusso dei dati e le modalità di verifica della correttezza delle informazioni fornite.
luogo e momento del controllo	Grossisti di farmaci veterinari, grossisti di farmaci veterinari con vendita diretta, famacie, allevamenti.
metodi e tecniche	Individuazione delle strutture interessate Divulgazione da parte dei DPV degli obiettivi del programma e coinvolgimento dei grossisti/farmacieDefinizione degli strumenti informatici- Definizione delle informazioni necessarie Raccolta e Verifica dei dati raccolti Valutazione e interventi sul campo
modalità rendicontazione e *feedback*	Prima fase: raccolta dei dati , loro analisi a livello territoriale e prime valutazioni con successiva attività di controllo mirata. Seconda fase: raccolta dei dati a livello Regionale, implementazione del Sistema Informativo Veterinario , ritorno dei dati alle Asl e ai portatori di interesse sul reale consumo di farmaci veterinari
modalità verifica	Indicatori: strutture coinvolte/strutture presenti Allevamenti con dati/ allevamenti presenti sul territorio

AREA : IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

TITOLO: Piano di sorveglianza sulla prevalenza di micotossine nelle materie prime di origine vegetale destinate alla alimentazione zootecnica.

OBIETTIVO: raccogliere i dati relativi alla presenza di micotossine nelle materie prime di origine vegetale destinate all'alimentazione zootecnica prodotte e/ o commercializzate in Regione Lombardia, in particolare quelle per cui il limite di legge non è ancora definito, ed accertare la relativa fonte di contaminazione

ATTIVITA'	
Descrizione	Piano di sorveglianza sulla prevalenza di micotossine nelle materie prime di origine vegetale destinate alla alimentazione zootecnica prodotte e/ o commercializzate in Regione Lombardia
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Le micotossine per cui il limite di legge non è ancora definito saranno indagate per accertare l'eventuale impatto sulle produzioni e la relativa fonte di contaminazione. Viene definita non conformità, il rilievo di valori superiori a quelli che sono ,per ora, ritenuti maggiormente indicativi in base ad indicazioni Comunitarie.
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	I campionamenti devono essere effettuati nell'arco dell'anno, secondo quanto riportato nelle indicazioni regionali come extra PNAA e saranno concentrate nei periodi più a rischio. La numerosità campionaria verrà assegnata dall'U.O Regionali in esito a valutazione della situazione territoriale
luogo e momento del controllo	Stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 183/05 ed allevamenti.
metodi e tecniche	La sorveglianza è attuata mediante campionamento di matrici specifiche quali materie prime di origine vegetale più a rischio per la presenza di micotossine, adottando corrette procedure di campionamento, e trasporto .
modalità rendicontazione e *feedback*	L'attività di controllo condotta dai singoli DPV, i relativi esiti e gli eventuali provvedimenti successivi al rilievo di NC saranno rendicontati come extra PNAA al fine di potere disporre di dati aggregati a livello regionale. Tali dati saranno utilizzati nelle sedi opportune come indicatori della situazione presente a livello territoriale
modalità verifica	Attività successive al controllo in caso di non conformità adozione delle pertinenti misure previste Indicatori: attività effettuata/attività programmata
LABORATORIO	
IZSLER	Effettua gli esami sui campioni prelevati dalle ASL nell'ambito di un apposito piano di sorveglianza.

AREA : IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

TITOLO: **Piano di sorveglianza batteri contagiosi nel latte alla stalla.**
OBIETTIVO: riduzione della prevalenza dei batteri contagiosi e miglioramento della qualità igienica del latte prodotto.

ATTIVITA'	
Descrizione	Le mastiti da *Staphylococcus aureus* e da *Streptococcus agalactiae* sono diffuse nelle nostre aziende e in alcune aree l'attività di prevenzione e controllo non è strutturata alla gestione di questi pericoli. Tale situazione è evidenziata dai dati raccolti nei programmi di autocontrollo sulla qualità del latte. Una volta individuate le aziende problema,tramite il confronto tra i dati ottenuti in autocontrollo (indicatore le cellule somatiche) e le positività riscontrate sul latte di massa riguardo ai agenti contagiosi, con il coinvolgimento dei veterinari libero professionisti e/o di associazione allevatori verranno definiti protocolli di intervento negli allevamenti.
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Individuazione delle aziende positive e definizione in base alla situazione della frequenza dei controlli
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Ogni sei mesi il latte di massa delle aziende viene campionato nell'ambito piano di controllo brucellosi, in quell'occasione oltre al campione destinato al piano sanità animale dovrà essere previsto un ulteriore campione destinato alla ricerca di *Staphylococcus aureus* e *Streptococcus agalactiae*. Le eventuali positività saranno messe in relazione con il tenore in cellule somatiche rilevato nell'ambito dei controlli di cui all'Allegato III, sezione IX, capitolo I, capo III del reg. (CE) n. 853/04 e la valutazione dei dati raccolti determinerà la programmazione di interventi mirati alla situazione rilevata
luogo e momento del controllo	Allevamenti registrati per la produzione di latte alimentare
metodi e tecniche	Campionamento eseguito in unica aliquota sul latte di massa. Analisi condotte con metodiche accreditate
modalità rendicontazione e *feedback*	Registrazione nel Sistema Informativo Veterinario
modalità verifica	interventi effettuati /aziende problema individuate
LABORATORIO	
IZSLER	Centro latte e Centro produzione primarie IZSLER Brescia

13) Altri strumenti per la realizzazione degli obiettivi strategici

13.1 L'informazione degli operatori delle filiere agrozootecniche

Il raggiungimento degli obiettivi operativi comporta necessariamente una stretta condivisione con i diversi portatori d'interesse e, a tal fine, l'autorità sanitaria si muove in sintonia con gli operatori che devono essere parte attiva del sistema sanitario e quindi essere informati per essere "accompagnati" in tutti i processi del Piano. In effetti la scelta a livello comunitario di responsabilizzare gli operatori del settore alimentare, inclusi quelli operanti a livello della produzione primaria, con una sostanziale ridefinizione del loro ruolo, evidenzia chiaramente la necessità di una adeguata informazione di tipo sanitario.

Tale informazione, oltre che essere indirizzata ad assicurare il rispetto degli obiettivi previsti dal Piano, assume una valenza anche a livello economico a seguito dell'impatto di tale approccio sulla economicità delle filiere agro zootecniche.

Le Autorità competenti promuovono l'elaborazione dei manuali di corretta prassi, mentre il compito di informare gli operatori del settore alimentare circa i requisiti e gli obiettivi stabiliti dalla "Legge alimentare", anche tramite lo sviluppo e la diffusione degli stessi manuali presso gli OSA, spetta alle associazioni settoriali.

La regione si pone come promotore dell'attività di informazione operata dalla associazioni dei produttori anche attraverso la costituzione di tavoli di confronto e di indirizzo che vedono il diretto coinvolgimento dei rappresentanti dei produttori.

L'operatore del settore alimentare, a sua volta, deve individuare in modo autonomo il percorso formativo adottando la soluzione più consona alla propria realtà. Tale percorso non si deve necessariamente estrinsecare solo con meri corsi di formazione ma può essere realizzato anche con momenti di formazione in campo su argomenti e procedure specifici rispetto all'attività svolta.

Compito degli organi di controllo sarà quello di verificare il livello di acquisizione delle necessarie conoscenze da parte degli addetti valutando il rispetto dei requisiti normativi e i risultati ottenuti.

13.2 La promozione della competitività delle produzioni agrozootecniche regionali.

In un contesto economico europeo e nazionale caratterizzato da una crescita stentata e da evidenti difficoltà della tenuta dei livelli produttivi, il comparto agroalimentare mostra una tendenza alla tenuta e alla crescita, sostenuto da un flusso in esportazione che è cresciuto anche nell'ultimo anno a due cifre.

Accanto ad alcune produzioni tradizionalmente vocate all'export, quali il vino e alcuni prodotti tipici a base di carne, principalmente prosciutto crudo stagionato, sono numerosi i prodotti, in particolare a base di latte e di carne, che cercano di affacciarsi sui mercati dei Paesi terzi, spesso con evidente e crescente successo.

Regione Lombardia è impegnata in prima linea ad assicurare la competitività delle produzioni agroalimentari lombarde sia operando per la promozione dei prodotti locali e l'apertura di nuovi

mercati, sia assicurando le condizioni perché i prodotti possano effettivamente approdare sui mercati dei Paesi terzi.

Per quanto riguarda quest'ultimo punto in particolare, è noto come il progressivo smantellamento a livello internazione delle barriere doganali e tariffarie all'importazione, sia stato accompagnato dalla costituzione di ostacoli all'esportazione di tipo igienico sanitario, o presunti tali, che mirano a regolamentare i flussi di merci in importazione da parte di molti Paesi. Il superamento di tali barriere è possibile solo attraverso l'attuazione di una molteplicità di misure coordinate adottate sia a livello regionale sia a livello territoriale che mirino a:

Portare gli operatori del settore alimentare che intendono esportare i loro prodotti a conoscere i requisiti igienico sanitari specifici imposti dai diversi Paesi terzi;

Aumentare la conoscenza della natura e delle caratteristiche intrinseche dei prodotti lombardi e dei relativi processi con particolare riferimento a quei parametri che potrebbero risultare critici in vista dell'esportazione dei prodotti verso Paesi che abbiano stabiliti criteri legali di accettabilità diversi rispetto a quelli vigenti a livello nazionale e comunitario;

Assicurare il rispetto dei criteri stabiliti dai Paesi terzi, per quanto riguarda le condizioni degli stabilimenti, i processi e i prodotti, attraverso l'applicazione di procedure di controllo ufficiale in linea con quanto richiesto dai Paesi importatori.

Per rispondere quindi al fabbisogno espresso dalle imprese esportatrici la DG Sanità ha già provveduto ad emanare linee guida, indirizzate sia ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari (DPV) sia agli operatori economici del settore alimentare (OSA), in materia di applicazione delle misure igienico sanitarie che devono essere attuate dai DPV e dagli OSA al fine garantire il rispetto dei requisiti stabiliti da numerosi Paesi terzi verso i quali è possibile esportare prodotti alimentari di origine animale (OA).

Al fine di comunicare i maniera puntuale e aggiornata i requisiti normativi stabiliti per l'esportazione verso alcuni paesi terzi, è inoltre in programma la pubblicazione di una apposita pagina web nel sito della DG Sanità accessibile sia dai Veterinari Ufficiali delle ASL, responsabili della verifica della sussistenza di tali requisiti in vista della sottoscrizione dei certificati sanitari di esportazione, sia dagli OSA.

In collaborazione con l'IZS di Brescia (IZSLER), e con la partecipazione dei consorzi di tutela dei formaggi tipici della Lombardia (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Taleggio, Quartirolo, Provolone Valpadana) e dell'associazione settoriale di categoria (ASSOLATTE) è stato inoltre attivato un tavolo di approfondimento al fine di documentare l'efficacia dei processi di trasformazione attuati al fine di prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabili i pericoli connessi con i prodotti a base di latte (vedi più sotto "la sperimentazione").

Un'efficace attività di supervisione sugli stabilimenti da parte del personale afferente ai DPV è un altro dei capisaldi attraverso i quali è possibile assicurare il raggiungimento dell'obiettivo strategico di sostegno all'export dei prodotti agroalimentari lombardi. I DPV devono quindi individuare specifiche figure di riferimento al fine di coordinare e supervisionare l'attività di controllo sugli stabilimenti che esportano, inclusa l'attività di certificazione. Al fine di garantire una efficace gestione dei problemi che dovessero sorgere sia in fasi di controllo sia in fase di esportazione, i coor-

dinatori a livello locale potranno riferirsi al referente a livello della DG Sanità. Quest'ultimo opererà quindi come punto di contatto con i competenti Uffici del Ministero della Salute, in modo da assicurare, per quanto possibile, risposte tempestive ed efficaci.

Laddove, inoltre, appaia necessario costruire filiere certificate finalizzate alla produzione di prodotti destinati all'export, verranno facilitate e incentivate tutte quelle iniziative in grado di promuovere la collaborazione tra i diversi attori della filiera agroalimentare (produttori primari, trasformatori, esportatori, addetti al controllo ufficiale, laboratori di prova ecc.).

Tutte queste azioni saranno svolte infine in coordinamento con gli altri soggetti, a qualsiasi titolo coinvolti, (DG Agricoltura e presidenza, Camere di commercio, Associazioni di categoria, Università, centri di ricerca ecc.) in modo da sfruttare tutte le possibili sinergie annullando possibili sovrapposizioni di ruoli, duplicazioni di attività e ottimizzando l'impiego delle risorse.

13.3 Emergenze veterinarie

La programmazione di un piano della prevenzione, in quanto legato a specifici obiettivi, non può prescindere dal prendere in considerazione eventi imprevedibili che coinvolgono sempre più spesso la sanità pubblica veterinaria. In questo paragrafo pertanto si vuole sottolineare l'importanza degli aspetti relativi alla programmazione che devono essere considerati anche nei casi di emergenze per giungere ad una loro corretta gestione.

13.3.1 Gestione allerta alimenti e mangimi

Base giuridica del sistema di allerta comunitario sono il Reg.(CE)178/2002 integrato successivamente dal Reg. (CE) 16/2011. Il Reg.(CE)178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La gestione regionale del sistema di allerta è attribuita al Punto di Contatto regionale, all'interno del quale operano funzionari della U.O. Veterinaria e della U.O. Governo della Prevenzione e Tutela Sanitaria della Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia. Il Punto di Contatto regionale raccoglie le notifiche di allerta, che possono provenire dalla Commissione UE tramite il sistema RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), dagli uffici periferici ministeriali (PIF-USMAF e UVAC), dalle altre Regioni e dalle A.S.L. della Lombardia, provvede alla gestione dei flussi informativi e al coordinamento degli interventi di competenza delle A.S.L. atti a garantire la sicurezza dei consumatori. I Dipartimenti di Prevenzione medica e veterinaria delle A.S.L., tramite i propri Punti di Contatto, verificano la correttezza e la completezza del ritiro, acquisiscono la lista di distribuzione del prodotto oggetto del sistema di allerta e segnalano al punto di contatto regionale e, se del caso, alle restanti ASL della Regione Lombardia, le modalità di ritiro del prodotto.

Per consentire uno scambio di informazioni veloce e in tempo reale tutti i punti di contatto utilizzano procedure uniformi e uno specifico applicativo informatico.

13.3.2 Gestione emergenze epidemiche e non epidemiche

La legge 225/1992 organizza la Protezione Civile italiana come "Servizio Nazionale" costituito da tutte le strutture, attività ed enti che intervengono per tutelare l'integrità della vita, i beni, gli insediamenti e l'ambiente dai danni o dal pericolo di danni derivanti da calamità naturali, da catastrofi e da altri eventi calamitosi. All'interno della Struttura di Comando e Controllo della Protezio-

ne Civile entra a pieno titolo la componente veterinaria del Servizio Sanitario Regionale in quanto elemento insostituibile per la previsione, pianificazione e gestione delle problematiche attinenti alla propria competenza. Per garantire efficienza ed efficacia dell'intervento è necessario programmare l'azione sanitaria vera e propria e pianificare l'organizzazione dal punto di vista gestionale ed operativo. A tale scopo sono state elaborate dalla U.O. Veterinaria delle specifiche linee-guida affinché i singoli D.P.V., in coordinamento con la pianificazione dei Dipartimenti di Prevenzione Medica, potessero elaborare piani di intervento per le emergenze che tengano conto delle specifiche peculiarità territoriali e organizzative.

La U.O. Veterinaria coordina le attività di prevenzione e gestione delle emergenze attuate dai Dipartimenti Veterinari, si raccorda con le strutture di Comando e Controllo della Protezione Civile istituite a livello regionale, interregionale e nazionale.

A livello Dipartimentale invece gli obiettivi possono essere così riassunti:

- Aggiornamento periodico delle procedure operative dipartimentali e degli altri documenti allegati
- Conduzione di periodiche esercitazioni atte a verificare la propria capacità di intervento e la verifica dell'idoneità delle strutture e delle attrezzature in dotazione per fronteggiare l'emergenza
- Garantire la funzionalità e la tempestività dei flussi di comunicazioni con le altri componenti del sistema di protezione civile istituite a livello locale o provinciale, con gli altri Dipartimenti eventualmente coinvolti e con la UO Veterinaria
- Adottare e attuare procedure di prevenzione e di intervento in conformità con quanto disposto dalle "Linee guida per la gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche

14) La responsabilizzazione degli operatori economici del settore alimentare

La normativa comunitaria prevede una forte responsabilizzazione degli operatori economici del settore alimentare (OSA) al fine del raggiungimento degli obiettivi stabiliti dalla Legge alimentare: "*un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente*" (art. 5 Reg. CE n. 178/02).

Il principio della responsabilità primaria dell'OSA è chiaramente sancita sin dal primo articolo del Reg. (CE) n. 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari ("la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare"), che ai successivi articoli 4 e 5 indica anche gli strumenti che gli OSA devono adottare per garantire il raggiungimento degli obiettivi: ("*Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:*
a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;
c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
d) mantenimento della catena del freddo;
e) campionature e analisi" e

"*Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP*").
Tali misure, sistemi e procedure, nel loro complesso, vengono chiamati "sistema di autocontrollo" ad indicare che il sistema, se correttamente pianificato e attuato, è in grado di permettere all'OSA interessato di mantenere sotto controllo in modo efficace i processi che si svolgono sotto la propria responsabilità.

Se il controllo, ovvero la gestione, dei processi delle industria alimentari è sotto la responsabilità degli OSA, le Autorità competenti sono chiamate a controllare e verificare il rispetto delle pertinenti disposizioni contenute nella legge alimentare da parte degli OSA, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, mediante l'organizzazione di "*un sistema ufficiale di controllo e 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*" (Reg. CE n. 178/02, art. 17.2).

Nell'ambito delle verifiche in cui si articola l'attività di controllo ufficiale, le Autorità competenti devono, tra l'altro, esaminare e valutare i sistemi di autocontrollo predisposti e attuati dall'OSA, incluse le registrazioni prodotte nell'ambito dei sistemi e delle procedure di autocontrollo, al fine di valutarne l'efficacia e l'effettiva applicazione (non necessariamente in quest'ordine).

Autocontrollo dei processi da parte degli OSA e controllo ufficiale divengono quindi due facce della stessa medaglia la cui corretta attuazione permette, pur nella chiara distinzione dei compiti e delle responsabilità, la formazione di sinergie vincenti sia in termini di garanzie offerte ai consumatori, sia di maggiore forza del sistema regionale e nazionale nel loro complesso.

Un aspetto particolare del sistema dei controlli (auto- e ufficiali) riguarda infine il ruolo dei laboratori di analisi. L'affermarsi di un modello di controllo basato fondamentalmente sulla gestione dei processi ha portato necessariamente a un ridimensionamento del significato dei controlli analitici (intesi come controllo di prodotto). Questo non significa che il ruolo dei laboratori di analisi sia stato per questo sminuito, è soltanto cambiato: le indagini analitiche non vengono più condotte con la finalità di "attestare" la sicurezza o l'integrità di un determinato lotto di prodotto (controllo ex post), ma vengono programmate e condotte con finalità di verifica e, in alcuni casi, di validazione dell'efficacia dei processi condotti (controllo di processo ex ante).

L'affidabilità del sistema dei laboratori, sia di quelli pubblici, sia di quelli privati che operano al servizio delle imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo, è quindi essenziale al fine di garantire la fondatezza delle procedure di verifica attuate e quindi, in ultima analisi, dell'intero processo di garanzia della sicurezza del prodotto.

Il controllo sui laboratori che affiancano gli OSA nell'esecuzione dei campionamenti e delle analisi in regime di autocontrollo diviene quindi parte integrante del sistema dei controlli ufficiali, anche a garanzia degli stessi OSA che devono potere disporre di una adeguata e appropriata capacità di laboratorio al fine di ottemperare agli obblighi previsti dalla Legge alimentare.

L'attività di ricerca va intesa innanzitutto come strumento di supporto per una sempre migliore comprensione delle diverse problematiche che emergono di volta in volta dal territorio e/o che necessitano di approfondimenti anche in base a quanto evidenziato dalle score card. Obiettivo è quindi quello di acquisire maggiori e più specifiche conoscenze per migliorare l'efficacia degli interventi e tendere all'eccellenza per quanto riguarda la sanità e la qualità delle produzioni. Tale attività sarà quindi caratterizzata dalla più ampia interdisciplinarietà, a maggior ragione considerando le diverse implicazioni a livello di sanità animale, umana ed ambientale e la sempre più stretta interfaccia animali-uomo-ambiente con conseguente pressante necessità di rilanciare concretamente l'attività di prevenzione.

15.1 Progetti in essere che saranno sviluppati nei prossimi tre anni

15.1.1 Tracciabilità e qualità nutrizionali e nutraceutiche del latte lombardo, valorizzazione dei prodotti tipici agroalimentari lombardi, e promozione della salute pubblica in Lombardia nell'ottica di Expo 2015

La ricerca ha come scopo di supportare la Direzione Generale Sanità nell'analisi delle proprietà del latte vaccino prodotto in Regione Lombardia e nasce dall'esigenza di studiare questo alimento per quanto riguarda prevalentemente i seguenti :

- Impatto del trasporto sulla carica microbica
- Messa a punto di una metodica di rilevazione e valutazione dell'effetto di trattamenti termici ripetuti sulla qualità del latte alimentare
- Valorizzazione delle proprietà nutrizionali e nutraceutiche del latte lombardo

15.1.2 Progetto di ricerca "Batteri 'persisters' e sicurezza alimentare: un nuovo scenario per l'epidemiologia, la fisiologia e la genetica dei patogeni alimentari"

Scopo del progetto é l'acquisizione di nuove conoscenze essenziali per il miglioramento degli attuali modelli predittivi per la valutazione del rischio alimentare da batteri patogeni.
L'esigenza fondante le ipotesi presentate nel piano generale di ricerca risponde alla domanda:
"Perché i modelli predittivi e le azioni di sanificazione non riescono ancora ad assicurare un consumo sicuro delle derrate alimentari? Quali parametri considerare per migliorarli?" La non completa adeguatezza dei modelli in uso e delle azioni di prevenzione messe in atto risiede, secondo noi, anche nella mancata considerazione della complessità della dinamica delle popolazioni microbiche presenti nei cibi.
Diversamente dal rischio chimico che e' spesso riconducibile ad una cattiva prassi manageriale dei processi produttivi o, ancora peggio a vere e proprie frodi, il rischio di contaminazioni microbiologiche deriva dalla presenza pressoché ubiquitaria di microrganismi patogeni la cui eliminazione risulta sempre difficoltosa e non sempre efficace. L'ultimo rapporto della European Food Safety Authority riporta focolai di infezioni alimentari principalmente sostenute da: Salmonella, Campylobacter, Listeria, E. coli ed altri patogeni minori; risultati in 6230 ospedalizzazioni e 32 morti. Relativamente agli alimenti, il concetto di sicurezza microbiologica si é da sempre basato su criteri "classici" riconducibili a nozioni di fisiologia batterica ormai obsoleti che descrivono le cinetiche di crescita e di inattivazione dei microrganismi senza tenere conto

della significativa eterogeneità presentata dalle singole cellule batteriche che risultano quindi diversamente resistenti a fattori stressanti ambientali. Sfortunatamente le ridotte conoscenze scientifiche in merito non hanno consentito alle autorità di controllo e all'industria alimentare di approntare procedure/metodiche/modelli per l'analisi, la prevenzione o il contenimento del rischio microbiologico alimentare, adeguati. L'ipotesi di lavoro parte dall'osservazione che fenomeni simili di non totale eradicazione di patogeni, sono già stati descritti in campo medico relativamente al fallimento dei trattamenti antibiotici. Questo fenomeno é stato definito antibiotico "tolleranza" ed é considerato la causa dell'intrigante resistenza multipla dei biofilms, o all'origine delle infezioni croniche recalcitranti. La base biologica dell'antibiotico tolleranza (o persistenza) é un fenomeno chiamato "dormancy", in cui le cellule entrano uno stato fisiologico apparentemente inattivo, ancora non ben descritto in dettaglio. Ci sembra possibile che la presenza di queste cellule dormienti denominate "Persisters" possa spiegare i limiti palesati dai modelli predittivi e dai trattamenti di sanitizzazione. La definizione quantitativa di questo fenomeno, relativamente ai patogeni alimentari, consentirà di integrare significativamente gli attuali modelli di microbiologia predittiva, consentendo di migliorare la nostra capacità complessiva di definire i rischi e di implementare protocolli/metodi per il loro contenimento.
Al fine di raccogliere i dati e le conoscenze necessarie al raggiungimento dell'obiettivo principale del progetto, sono stati definiti i seguenti obiettivi intermedi:
a) Descrizione di una "epidemiologia dei persisters" in patogeni alimentari.
b) Determinazione della resistenza dei patogeni persisters agli stress di pH, aw, temperatura
c) Individuazione dei determinanti genetici che inducono la persistenza in patogeni alimentari
d) Individuazione di eventuali rapporti fra persistenza e resistenza agli antibiotici
e) Selezione del primo trattamento completamente naturale in grado di eliminare anche i persisters

15.1.3 Monitoraggio degli agenti zoonosici e dei contaminanti ambientali dei pesci e dei prodotti ittici nei principali corpi d'acqua della Lombardia

Negli ultimi anni si è assistito alla comparsa nell'uomo di episodi di infestazione da *opistorchis felineus* legati al consumo di pesci d'acqua dolce crudi o poco cotti e alla ricorrenza di episodi di infestazione da *diphyllobotrium latum*. Alla luce delle indagini effettuate la conoscenza della diffusione di agenti zoonosici di natura parassitaria e dei contaminanti ambientali nelle popolazioni ittiche e prodotti della pesca del territorio lombardo è risultata assai carente; emerge quindi la necessità di valutare la diffusione di tali agenti anche sul territorio regionale, valutando eventualmente la presenza di nuovi agenti non considerati in precedenza. il potenziale di rischio per il consumatore di prodotti ittici rende necessaria la predisposizione di un programma che coinvolga la popolazione ittica dei principali corpi idrici lombardi al fine di indirizzare una corretta gestione e preparazione del prodotto della pesca e, se del caso, una eventuale limitazione della pesca.
L' obiettivo principale è la tutela della salute del consumatore di carni crude o poco cotte del pescato regionale attraverso la conoscenza della diffusione degli agenti zoonosici parassitari e dei contaminanti ambientali presenti nelle popolazioni ittiche. La ricerca si propone di mettere a punto un database specifico regionale che comprenda i risultati analitici aggiornati dei campionamenti effettuati . Inoltre la presenza di parassiti a carattere zoonosico e di contaminanti verrà riportata nelle aree da cui provengono i campioni in modo da ottenere la georeferenziazione delle specie ittiche prelevate e dei relativi risultati. i risultati attesi consentiranno di valorizzare i

prodotti salubri e di poter applicare coerentemente e con piena conoscenza i vincoli sanitari necessari lungo tutta la filiera produttiva dei prodotti della pesca al fine d'impedire l'esposizione a rischio zoonotico del consumatore finale.
In primo luogo verranno individuate le principali acque lombarde, bacini lacustri e corsi d'acqua superficiale, da sottoporre a campionamento in funzione dell'importanza della attività di pesca professionale e alieutica e della popolazione ittica a rischio presente. Verranno successivamente individuati dei protocolli operativi che comprendono la natura del campione, IL numero dei pesci, la tipologia delle specie ittiche e le indagini di laboratorio da effettuare . Tali protocolli dovranno garantire l'applicazione un sistema di monitoraggio omogeneo in termini di distribuzione territoriale dei campionamenti e di popolazioni ittiche prelevate. Tutti i campioni di pesci verranno sottoposti ad esame anatomo-patologico e preparati per l'esecuzione degli esami di laboratorio per la ricerca di parassiti e di contaminanti ambientali. Il programma coinvolgerà i servizi veterinari delle ASL competenti per territorio e le amministrazioni provinciali per le campionature, la conservazione e L'invio dei campioni al laboratorio di analisi.

15.1.4 Validazione della sicurezza igienico sanitaria dei processi produttivi e dei prodotti a base di latte

L'attività si articola in due filoni principali:

- produzioni destinate all'export: in collaborazione tra i Consorzi di Tutela (Asiago, Gorgonzola, Taleggio, Provolone Valpadana, Parmigiano Reggiano e Grana Padano) e le Autorità Sanitarie Regionali (Veneto, Provincia Autonoma di Trento, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte) è

  stata pianificata un'attività di validazione dei processi di produzione destinata allo studio della dinamica di comportamento dei patogeni (*Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus, Mycobacterium paratuberciolosis*) al fine di poter fornire assicurazioni igienico sanitarie basate su documentazione scientifica, spendibili a livello internazionale ed in grado di soddisfare le richieste delle Autorità sanitarie Internazionali (Giappone, Nuova Zelanda, Australia, Cina, India, ecc.).
- produzioni tradizionali degli alpeggi: il progetto si pone il duplice obiettivo di salvaguardare le produzioni tradizionali d'alpeggio, attraverso la caratterizzazione microbiologica, merceologica e chimico fisica dei prodotti e la definizione di standard igienico sanitari in grado di poter gestire la presenza di pericoli microbiologici nella materia prima (latte crudo) tradizionalmente destinata alla produzione di formaggi a latte crudo con stagionatura di media lunghezza (circa 60 giorni).

  Gli obiettivi di entrambi i progetti si possono così riassumere:
  - migliorare l'applicazione dei concetti dell' H.A.C.C.P. anche in realtà collocate in aree marginali
  - definire la prevalenza dei principali patogeni studiandone il transfert dalla produzione primaria alla bocca del consumatore
  - valutare l'efficacia dell'applicazione della biocompetizione quale strumento per la garanzia della sicurezza igienico - sanitaria delle produzioni a latte crudo
  - identificare la presenza di popolazioni lattiche con attività probiotica e di biocompetizione

15.1.5 Animali selvatici e sinantropi

Tra le problematiche con cui sempre più spesso il Servizio veterinario si deve confrontare, assumono una valenza particolare quelle legate alla fauna selvatica e sin antropica. Pertanto si ritiene opportuno, anche tenuto conto della consistenza e delle peculiarità per certi aspetti uniche del patrimonio faunistico lombardo, sviluppare specifici piani di ricerca per acquisire conoscenze e mettere a punto adeguati strumenti operativi a tutela delle popolazioni animali, inclusa la tematica delle biodiversità, e della salute umana.

In particolare l'aumento significativo negli ultimi decenni delle popolazioni selvatiche a vita libera e sinantropiche, emblematici gli incrementi numerici dei cinghiali, delle nutrie, dei piccioni e degli storni, comporta di per sé situazioni a rischio, per l'invasività di alcune specie, per le possibili interazioni con il patrimonio zootecnico, per l'impatto sulle produzioni agricole e per il rischio di diffusione di malattie a carattere zoonosico all'uomo stesso. Per esempio, la pratica della monticazione e della transumanza, che nella realtà lombarda mantengono una loro valenza in rapporto anche a produzioni tipiche e alla difesa del territorio, costituiscono un fattore di rischio quanto al possibile interscambio di agenti patogeni tra animali selvatici e domestici. Altra tematica emergente è quella legata alla produzione di alimenti derivanti dall'attività venatoria. L'aumento esponenziale della consistenza delle popolazioni di ungulati selvatici in tutta la Regione Lombardia, comporta un prelievo venatorio la cui consistenza costituisce una importante risorsa alimentare, destinata ad un sempre maggior numero di consumatori.

16) La formazione

La D.G. Sanità emana atti di indirizzo finalizzati a orientare i piani aziendali di formazione.

Rientra in quest'ambito qualsiasi attività indirizzata ad aumentare il livello di conoscenza e di professionalità del personale, inclusa l'attività di addestramento, intesa come insegnamento teorico-pratico, orientato a far apprendere le modalità di esecuzione di una specifica attività.

In questo contesto l'U.O. Veterinaria sostiene il sistema universitario regionale, con il finanziamento delle scuole di specializzazione in medicina veterinaria, per valorizzare e promuovere lo sviluppo professionale delle risorse umane del SSR. Inoltre con l'attivazione del sistema di formazione ECM, anche in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano Facoltà di Medicina Veterinaria e con l'IZSLER , si promuove lo sviluppo di competenze trasversali e di capacità di relazione e di lavoro interdisciplinare.

Saranno altresì attivati percorsi di formazione/accompagnamento in collaborazione con Éupolis finalizzati allo sviluppo di competenze gestionali e professionali per la sperimentazione di nuove metodologie di lavoro.

17) La comunicazione

La comunicazione è parte integrante dell'azione delle pubbliche amministrazioni, ed è quindi necessario prevedere momenti ad essa dedicati avvalendosi di una pianificazione che permetta di

coordinare e monitorare tali attività. Andrà dunque assicurata l'apertura di adeguati canali comunicativi, avvalendosi anche delle reti e di tutte le risorse tecnologiche disponibili.

Al fine di garantire una comunicazione efficace degli obiettivi e dei risultati, l'Azienda Sanitaria Locale è chiamata ad istituire, attraverso il proprio Piano della comunicazione, appropriati processi informativi. A questo proposito, il Manuale degli standard indica le procedure specifiche e più opportune per l'attivazione delle diverse modalità comunicative. Verranno quindi attuate iniziative tese a coinvolgere gli stakeholder sia sulla programmazione, attraverso la comunicazione degli obiettivi, sia sui risultati raggiunti. Tali momenti di condivisione delle informazioni permetteranno, inoltre, di raccogliere le istanze del territorio e di verificare l'attuazione degli indirizzi operativi delineati dal presente Piano.

18) L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia

L'Istituto Zooprofilattico garantisce alla Regione il supporto tecnico scientifico per la valutazione e la gestione dei rischi in materia di sanità animale e sicurezza alimentare. Tale impegno si concretizza da un lato attraverso attività consolidate di tipo analitico che annualmente impegnano l'Istituto in oltre 2 milioni di analisi, dall'altro in attività più specifiche e a valenza strategica di supporto alle programmazione dei dipartimenti di prevenzione. L'Istituto affianca infatti le ASL in sopralluoghi ed AUDIT presso le aziende di trasformazione di alimenti con l'obiettivo di verificare sul campo le attività di autocontrollo aziendale ed eventualmente fornire alle aziende stesse indicazioni utili per l'applicazione dei requisiti comunitari (Reg. CE 2073/2005) con particolare attenzione alla definizione della shelf life dei prodotti. L'Istituto supporta la U.O. Veterinaria, al verificarsi di episodi di intossicazione/tossinfezione alimentare nelle indagini epidemiologiche, nello studio di prevalenza dei patogeni negli ambienti di lavorazione degli alimenti e nelle analisi di genetica molecolare per gli studi di correlazione tra i ceppi isolati nell'uomo e negli alimenti.

Collabora inoltre con la Regione nella valutazione del rischio in relazione alla capacità degli alimenti di supportare lo sviluppo dei patogeni durante la loro vita commerciale (shelf life). Con il coordinamento della Regione Lombardia contribuisce al lavoro di tavoli istituzionali per la panificazione delle attività di prevenzione (es: piano latte crudo, piano alpeggi, piano Aujeszky ecc.) e per la gestione di problematiche comuni ad altre regioni, per l'esportazione di prodotti alimentari in paesi terzi, con particolare riferimento a salumi e formaggi, o ai consorzi di tutela per il monitoraggio e gli studi di sopravvivenza dei patogeni nei prodotti alimentari tradizionali.

19) L'Università degli Studi di Milano Facoltà di Medicina Veterinaria

L'Università degli Studi di Milano, oltre a collaborare direttamente alle attività di ricerca già richiamate nel relativo paragrafo, è chiamata a svolgere un ruolo formativo nelle specifiche aree di competenza.

I docenti e i ricercatori della Facoltà di Medicina Veterinaria, nel processo di valorizzazione delle eccellenze promosso da Regione Lombardia nell'ambito di collaborazione con gli attori del sistema formativo regionale, forniscono supporto formativo di base e specialistico al personale del SSR.

In particolare inoltre assicura il sostegno tecnico - scientifico per lo sviluppo dei modelli predittivi applicati alla prevenzione veterinaria contenuti nel Piano.

TITOLO 7
LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE PER LA GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE TERRITORIALI

20) Risorse umane e organizzazione

Il nuovo sistema regionale della prevenzione si fonda su una serie di elementi: la responsabilizzazione dell'imprenditore, la semplificazione amministrativa, la revisione delle attività delle ASL sulla base dell' efficacia, l'analisi di rischio sulle attività soggette a controllo. Nel Piano Socio Sanitario Regionale 2010-2014, viene ribadito che l'impegno per la IX legislatura è quello di proseguire nel processo di valorizzazione del personale e delle professionalità operanti nel SSR per i diversi fini, e per la parte inerente alla Prevenzione veterinaria, assicurare efficaci controlli inerenti la sicurezza alimentare e tutela della salute dei consumatori, la sanità animale e zoonosi, la tutela sanitaria degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo, e in generale tutte le attività di sanità pubblica veterinaria, mediante una presenza capillare sul territorio di dirigenti veterinari e tecnici della prevenzione oltre che adeguate dotazioni organiche delle Aziende Sanitarie Locali. Per perseguire questo obiettivo strategico di legislatura la Direzione Generale Sanità promuove politiche del personale tese a salvaguardare ed implementare l'attuale livello di efficienza ed efficacia operativa della Sanità Pubblica Veterinaria regionale nel rispetto di quanto codificato nelle regole di sistema. Sarà cura della D.G. Sanità attuare un costante monitoraggio e mettere in atto le azioni necessarie al fine di garantire il raggiungimento dell'obiettivo regionale strategico del PSSR per la IX Legislatura.

Il sistema regionale della prevenzione prevede inoltre la partecipazione di diversi soggetti, anche al di fuori del SSR, che hanno ruolo e competenza rispetto agli obiettivi di salute. Viene inoltre assicurato un adeguato livello di informatizzazione dei servizi attraverso l'integrazione di sistemi informativi attualmente già in essere. A questo riguardo, il PSSR prevede il "completamento dello sviluppo e dell'integrazione dei sistemi informatici operanti nel settore della sicurezza alimentare e della prevenzione in senso lato, al fine di costituire una piattaforma regionale unica che soddisfi i fabbisogni informativi locali e regionali e consenta una rendicontazione omogenea e certa dei flussi di dati verso il Ministero". Il sito web della Regione già prevede una sezione dedicata alle informazioni ai consumatori, concernenti la sicurezza alimentare e la sanità veterinaria, e sono istituite banche dati interattive tra gli organi istituzionalmente competenti.

Allo stato attuale il modello organizzativo di riferimento territoriale della Prevenzione Veterinaria è strutturato in Dipartimenti e Distretti Veterinari, il che favorisce il superamento di impostazioni rigidamente strutturate per competenze e funzioni, rafforzando per contro l'approccio alla gestione per processi con focus al risultato. Le linee guida regionali per l'adozione dei piani operativi aziendali (POA) delle ASL lombarde ribadiscono che il Dipartimento, in quanto raggruppamento omogeneo di più strutture complesse e semplici sia il principale modello di riferimento per la gestione operativa della realtà aziendale.

I Dipartimenti Veterinari delle ASL devono prevedere una coerente organizzazione adeguata alle risorse umane e strumentali, ed un elevato livello di informatizzazione. Le risorse umane rappresentano uno dei principali, se non il principale, indicatori di contesto da considerare nella programmazione delle attività, e devono essere calibrate in funzione delle esigenze dei numerosi set-

tori afferenti alla sicurezza alimentare e sanità veterinaria. Le attività di rilevanza sanitaria vanno attribuite a personale con specifica formazione e qualificazione, tenuto alla frequenza di eventi formativi periodici. La formazione del personale e il continuo aggiornamento delle competenze rappresentano un elemento chiave nelle politiche aziendali, in funzione del raggiungimento degli obiettivi strategici. A questo riguardo, le linee guida regionali per l'adozione del POA richiamano le strategie per promuovere, da parte dell'Azienda, la formazione continua e l'aggiornamento del personale nei suoi diversi livelli e competenze, attraverso l'individuazione delle necessità di formazione, la pianificazione delle relative attività di formazione ed addestramento, e l'attuazione del "Piano annuale di formazione" attraverso specifiche modalità gestionali. Le qualifiche del personale addetto alla prevenzione sul territorio annoverano la dirigenza veterinaria, il personale amministrativo, il personale sanitario quali i tecnici della prevenzione, il personale tecnico non sanitario, e altre figure professionali che integrano il comparto dei lavoratori dipendenti ASL, quali i lavoratori interinali e i liberi professionisti. Sotto il profilo organizzativo risulta di fondamentale importanza la valorizzazione sia del personale medico veterinario, che della figura professionale del tecnico della prevenzione, per il quale devono essere individuati ambiti di autonomia operativa e responsabilità. Andrà inoltre assicurata la programmazione ed attuazione di iniziative periodiche e coordinate di formazione del personale, oltre che di informazione e divulgazione dell'attività svolta dalle diverse Aziende.

Il personale assegnato ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria delle ASL lombarde al 31/12/2010 ammontava a 1.052 unità, suddivise nelle varie categorie come riportato nella Figura 31 considerando l'insieme del territorio regionale, e come riportato nella Figura 32 in riferimento alle diverse ASL.

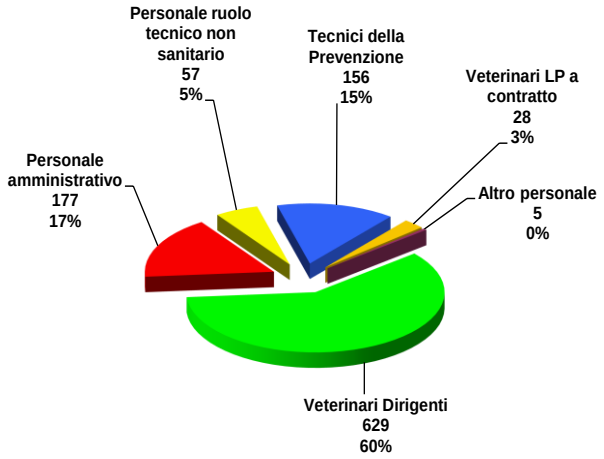


Figura 31. Suddivisione del personale assegnato ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari- Anno 2010

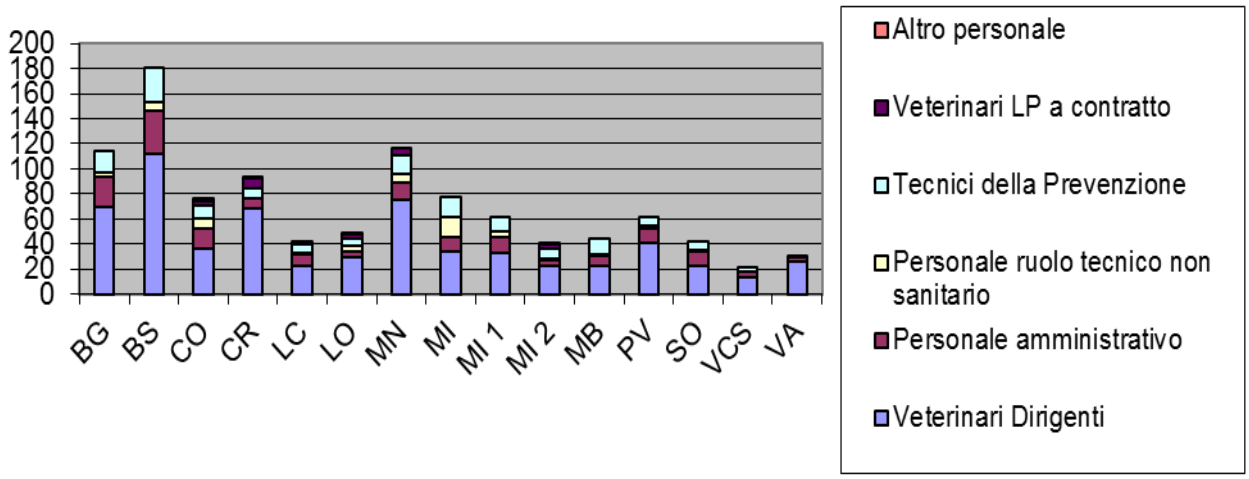


Figura 32. Personale assegnato ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari suddiviso per ASL

Ad eccezione del personale amministrativo, le altre figure professionali sono impegnate direttamente sul territorio per espletare i molteplici compiti istituzionali assegnati ai Dipartimenti.
I Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria e i Distretti Veterinari svolgono attività finalizzate alla tutela della salute pubblica, alla protezione del patrimonio zootecnico dalle malattie trasmissibili e alla tutela del benessere animale, e svolgono prestazioni presso allevamenti, macelli, stabilimenti per la produzione di alimenti di origine animale e di alimenti destinati agli animali, esercizi di vendita, canili sanitari, e canili rifugio. I Distretti Veterinari effettuano inoltre prestazioni su richiesta degli operatori o di privati cittadini (certificazioni, visita sanitaria per macellazioni in stabilimenti o a domicilio, controlli per esportazione, e altro) e svolgono attività programmata di controllo ufficiale. La programmazione delle attività deve tenere conto del contesto produttivo, dei fattori ambientali, e dei fattori sociali e socioeconomici.

Ciascuna ASL programma le proprie attività di prevenzione perseguendo obiettivi d'integrazione, semplificazione, efficacia secondo evidenze scientifiche e verifica dei risultati ottenuti, promuovendo un "sistema integrato di prevenzione" che coinvolge tutti i portatori d'interesse, amministrazioni, istituzioni, associazioni, privato sociale a vario titoli impegnati nel perseguimento di comuni obiettivi di salute.
L'azione di prevenzione e controllo viene pianificata e programmata sulla base di priorità definite in base a un processo logico e il più possibile oggettivo, che deriva dall'integrazione della fase di elaborazione delle priorità generali operata a livello regionale (tramite la definizione degli obiettivi operativi) e della fase di definizione delle priorità territoriali operata a livello territoriale (tramite l'analisi degli indicatori di contesto, delle istanze locali e del corpus normativo, e in funzione di specifici programmi regionali di finanziamento) e inserita nel quadro delle priorità generali. Questo processo, accompagnato alla valutazione e categorizzazione del livello di rischio aziendale, consentirà un'efficace ed appropriata allocazione delle risorse.

Il processo di categorizzazione del livello di rischio e la conseguente programmazione dell'attività di vigilanza e di controllo ufficiale presso le strutture territoriali (stabilimenti, allevamenti ecc.), vengono elaborati dai Dipartimenti veterinari delle ASL, secondo le indicazioni specifiche dell'U.O. Veterinaria regionale, attraverso la stesura del "Piano integrato aziendale delle attività di prevenzione e dei controlli". Il Piano aziendale è organizzato secondo un arco temporale annuale, ed è orientato ai seguenti criteri guida di tipo generale: a) analisi di contesto; b) obiettivi operativi annuali; c) indicatori; d) modalità di rendicontazione informatizzata.
Questi criteri vanno interpretati sulla base delle modalità operative riportate nel "Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali-Aziende Sanitarie Locali della Regione Lombardia" e implementati annualmente attraverso le Regole di Sistema.

Sulla base del presente Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria, il Piano aziendale deve realizzare:

1. la categorizzazione del livello di rischio, che deve essere intesa come strumento gestionale finalizzato ad una corretta attribuzione delle risorse e ad una omogenea attuazione della attività di controllo all'interno delle varie categorie; nel Piano aziendale devono trovare evidenza i seguenti elementi minimi:
    - suddivisione delle attività economiche soggette a controllo in elenchi di stabilimenti riconosciuti e macrocategorie omogenee delle imprese registrate;
    - elencazione completa dei criteri utilizzati per attribuire il livello di rischio tramite l'utilizzo dello strumento indicato al Titolo 4.

2. l'attribuzione delle risorse va effettuata in base alla categorizzazione del livello di rischio, tenendo conto dei vincoli esistenti, con particolare attenzione alla individuazione di aree di attività su cui intervenire per una maggiore integrazione tra Dipartimenti di Prevenzione e Servizi in modo da evitare sovrapposizioni, prevedendo attività di controllo coordinate e comunque assicurando lo scambio reciproco di informazioni relative ai controlli svolti.

20.1 Elementi caratteristici del piano aziendale

Il Piano aziendale programma, sulla base delle realtà produttive operanti nel territorio di competenza e attraverso la categorizzazione del livello di rischio, il rispetto normativo per ciò che concerne l'attività di controllo ufficiale. Il Piano aziendale deve svilupparsi secondo alcuni punti di dettaglio, che rappresentano gli Elementi caratteristici del Piano stesso e che sono riportati nella seguente Tabella 9.

Tabella 9. Elementi caratteristici del piano aziendale

STANDARD	DESCRIZIONE STANDARD	ELEMENTI MISURABILI
TENUTA SOTTO CONTROLLO DEL DOCUMENTO	Definizione di responsabilità ed autorità in relazione a predisposizione , validazione approvazione e revisione del documento di programmazione	**EV.1** Evidenza nel documento di programmazione della matrice delle responsabilità. **EV.2** Atti della Organizzazione con evidenza dell'approvazione del documento
ANALISI DI CONTESTO	Descrizione del fabbisogno del territorio di riferimento	**EV.1** Descrizione della "Analisi di contesto" territoriale sulla base delle informazioni desunte dal Piano Triennale della Prevenzione Veterinaria (Titolo 2) e/o altri dati ritenuti di interesse per la programmazione della attività di prevenzione;
	Risorse - Indicazione risorse umane e strutturali disponibili	**EV.2** Descrizione personale assegnato suddiviso per categoria professionale ; definizione livelli di conoscenza/ competenza richiesti **EV.3** Descrizione risorse strutturali da utilizzarsi per la realizzazione del piano
TECNICHE DI CONTROLLO	Definizione e descrizione sintetica delle modalità di controllo ufficiale utilizzate	**EV.1** Tecniche di controllo utilizzate (audit, ispezione, campionamento)
CAMPO DI APPLICAZIONE	Pianificazione delle attività di controllo ufficiale sul territorio	**EV.1** Descrizione degli obiettivi generali (obiettivi operativi regionali) e specifici aziendali; (Elencazione degli obiettivi cogenti e motivazione degli obiettivi specifici aziendali coerenti con Il Piano regionale - Titolo 6) **EV.2** Evidenza delle modalità di attribuzione della categorizzazione del rischio. **EV.3** Descrizione attività da sottoporre a controllo suddivise per macrocategorie/unità operative e numero di controlli programmati nel periodo di riferimento con evidenza di coerenza tra frequenza dei controlli prevista e livello di rischio attribuito.
SISTEMI DI MONITORAGGIO E MISURAZIONE	Definizione strumenti e modalità di monitoraggio del Piano	**EV.1** Descrizione di un cruscotto di indicatori e frequenza di rilevazione del dato **EV.2** Evidenza di un'attività di controllo interno
PROCEDURE AMMINISTRATIVE	Gestione atti amministrativi connessi alla attività di controllo ufficiale	**EV.1** Descrizione responsabilità ed autorità per la gestione dei provvedimenti amministrativi /sanzionatori
FINANZIAMENTI SPECIFICI	Rendicontazione economica del piano (Fondi funzioni non tariffabili; D.Lgs 194/2008; Sanzioni)	**EV.1** Quote di finanziamenti specifici vincolati utilizzati per il piano.

Questi punti si riferiscono ad una serie di standard e relativi elementi misurabili, e riguardano in sintesi:

a) la declinazione dei livelli di responsabilità in relazione alla stesura e approvazione del Piano

b) l'analisi del contesto generale e specifico locale da cui si deducano i fabbisogni del territorio di riferimento e le risorse umane e strutturali disponibili per la realizzazione del Piano

c) la descrizione delle tecniche di controllo ufficiale utilizzate

d) l'elencazione degli obiettivi generali (obiettivi operativi regionali come definiti in base al Testo Unico delle Regole e come illustrati nel Titolo VI del presente Piano) e dei relativi obiettivi specifici aziendali con annessa motivazione, la descrizione delle modalità di attribuzione del livello di rischio relativo alle attività oggetto dei controlli, la descrizione di queste ultime in relazione alle tre Aree competenti come riportato nella Tabella 2, e l'evidenziazione della coerenza fra la pressione dei controlli sulle medesime attività e il corrispondente livello di rischio attribuito in sede di programmazione

e) l'illustrazione degli strumenti e modalità di monitoraggio e misurazione adottati dall'Azienda compresa l'attività di controllo interno, con descrizione degli indicatori utilizzati e delle tempistiche

f) l'illustrazione dei processi amministrativi connessi all'attuazione del Piano, e delle relative responsabilità ed autorità

g) l'esplicitazione dei finanziamenti specifici utilizzati in relazione a ciascun obiettivo

Tutte le attività di controllo effettuate dai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e le attività analitiche verranno inserite e periodicamente rendicontate nel Sistema Informativo Veterinario Integrato (SIVI).

Tabella 2. Elenco delle attività di controllo ufficiale riferite a Piani Nazionali e Regionali soggette a pianificazione aziendale annuale e ripartite per ciascuna Area.

AREA: SANITA' ANIMALE
Attività di controllo ufficiale – piani nazionali di sorveglianza e controllo
1. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Tubercolosi bovina
2. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Brucellosi bovina
3. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Leucosi bovina enzootica
4. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della BRC ovi-caprina
5. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Blue Tongue
6. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Malattia vescicolare del suino
7. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Malattia di Aujeszky
8. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Peste Suina Classica
9. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Influenza Aviaria
10. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della West Nile Disease
11. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Anemia Infettiva Equina
12. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Arterite Virale Equina
13. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della BSE
14. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Scrapie
15. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Salmonellosi nei riproduttori della specie Gallus gallus
16. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Salmonellosi nelle galline ovaiole
17. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Salmonellosi nelle broiler
18. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Salmonellosi nei tacchini
19. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Salmonellosi nelle galline ovaiole
20. Accreditamento degli allevamenti suini nei confronti della Trichinella
21. Controlli nel sistema di identificazione e registrazione dei bovini
22. Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli ovi-caprini
23. Controlli nel sistema di identificazione e registrazione dei suini
24. Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli equidi
Attività di controllo ufficiale –piani regionali
1. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Rinotracheite Infettiva Bovina
2. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Agalassia contagiosa ovi-caprina
3. Misure di profilassi nei confronti del Carbonchio ematico
4. Sorveglianza sullo spostamento degli animali per ragioni di pascolo
5. Verifica delle misure di biosicurezza negli allevamenti suini
6. Verifica delle misure di biosicurezza negli allevamenti avicoli
7. Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Rabbia
8. Sorveglianza in materia di benessere animali affezione

AREA: IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
1. Attuazione dei controlli negli stabilimenti di macellazione/sezionamento.
2. Attuazione dei controlli negli stabilimenti di lavorazione carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente .
3. Attuazione dei controlli negli stabilimenti di trasformazione di prodotti a base di carne .
4. Attuazione dei controlli negli stabilimenti di prodotti della pesca.
5. Attuazione dei controlli negli stabilimenti di uova e derivati.
6. Attuazione dei controlli negli stabilimenti di confezionamento e depositi
7. Attuazione dei controlli negli stabilimenti registrati
8. Attuazione dei controlli nella commercializzazione al dettaglio e all'ingrosso
9. Attuazione dei controlli nel trasporto degli alimenti di o.a.
10. Attuazione dei controlli nella ristorazione pubblica e collettiva
AREA: IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE
1. Attuazione dei controlli nelle aziende della filiera latte
2. Attuazione dei controlli negli stabilimenti di latte crudo e derivati.
3. Attuazione del controllo sull'alimentazione animale e sulla produzione, commercializzazione ed uso dei prodotti destinati all'alimentazione animale
4. Attuazione del controllo e vigilanza sulla distribuzione ed impiego del farmaco veterinario
5. Attuazione dei controlli per verificare la corretta attuazione della normativa sul benessere animale
6. Attuazione dei controlli sulla sperimentazione animale
7. Attuazione Piani di monitoraggio e controllo degli alimenti per l'alimentazione animale
8. Attuazione dell'attività di vigilanza e controllo su arti e professioni veterinarie, attività zooiatrica e strutture sanitarie
9. Attuazione della vigilanza e controllo sulla corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano
10. Attuazione dei controlli sulla riproduzione animale

21) Integrazione e standardizzazione delle attività

La più recente normativa, nazionale e regionale, in materia igienico-sanitaria, rafforza il principio della integrazione e standardizzazione delle attività regionali a livello delle varie Istituzioni. È prevista inoltre la piena responsabilizzazione dei titolari di impresa e un ampio ricorso al sistema dell'autocontrollo secondo l'assunto che per essere efficaci e permanenti i meccanismi di prevenzione devono essere compenetrati alle modalità di gestione delle strutture.

Va ricordato che il Piano Sanitario Nazionale invita espressamente a pervenire "ad un sistema omogeneo di raccolta di dati ed informazioni provenienti dal territorio che consenta una corretta valutazione del rischio, ad un'implementazione del sistema di auditing e ad una progressiva valorizzazione da parte del Governo centrale di interventi di sistema, stabilendo gli standard minimi di funzionamento, strumenti attraverso i quali si misurerà l'adeguata risposta delle Regioni e degli enti locali al dettato ministeriale". Il monitoraggio e la valutazione dei servizi sanitari e della prevenzione implicano la definizione sia di standard di riferimento, che di requisiti qualificanti delle specifiche attività, salvaguardando le specificità territoriali, in base alle analisi dei bisogni e delle risorse di ciascun contesto locale. Riconoscendo l'importanza e l'attività della struttura e della organizzazione del sistema regionale della prevenzione, in base a questi principi, è pertanto necessario che si pervenga ad una maggiore integrazione e standardizzazione dell'attività a livello territoriale che coinvolga le diverse componenti sanitarie e scientifiche, assicurando la coerenza tra gli obiettivi regionali e gli obiettivi della programmazione locale.

La Sanità Pubblica Veterinaria regionale è chiamata a svolgere un ruolo fondamentale per garantire qualità e sicurezza delle produzioni del sistema agro-alimentare lombardo, nell'ottica di un vero e proprio Patto per la sicurezza e qualità alimentare in una logica di sistema regionale. In tale contesto si dovrà pianificare e supportare un continuo miglioramento delle realtà di eccellenza sia del sistema dei controlli che del sistema produttivo mediante un'organica ed efficace "politica di integrazione, semplificazione e trasferimento delle conoscenze", in primis all'interno della struttura di riferimento regionale e inoltre tra le diverse parti del sistema (Regione, ASL, Università, Istituto Zooprofilattico, Associazioni di categoria e i vari Enti territoriali di ricerca) attivando un processo di crescita e razionalizzazione dell'intero settore. A titolo di esempio, si può ricordare come fra gli obiettivi operativi della IX legislatura siano annoverate una serie di attività che prevedono la collaborazione fra diverse Direzioni Generali e Servizi regionali al fine del miglioramento della qualità delle filiere del settore alimentare, attraverso fra l'altro il miglioramento del livello sanitario delle produzioni animali, la promozione di corrette pratiche di allevamento e lo sviluppo di linee guida per la tracciabilità del medicinale veterinario. Come ulteriore esempio, per quanto riguarda il livello territoriale, l' esecuzione dei piani di controllo delle malattie di interesse zootecnico dovrà essere basata anche sulla definizione di "filiere" nei vari settori di allevamenti in possesso dei requisiti per accedere all'esportazione verso Paesi Terzi.

Non ultimo, l'attuazione delle iniziative previste dalla legge regionale in materia di prevenzione del randagismo e tutela degli animali domestici dovrà prevedere necessariamente lo sviluppo e

l'implementazione di sinergie con Enti locali e le associazioni *no profit.* In quest'ottica di sistema, è importante che da parte delle ASL sia promossa l'organizzazione di attività sinergiche con le Autorità competenti (NAS, Polizia di Stato, Polizia Locale, Guardia Forestale, ecc.) e di eventi trasversali con altri Enti, ai fini di ottimizzare le strategie di controllo e prevenzione in funzione del raggiungimento degli obiettivi operativi, e di rapportarsi in maniera più stretta con il territorio. Per il personale dipendente l'attenzione sarà quindi rivolta anche al rafforzamento delle competenze di capacità relazionale e di comunicazione degli operatori.

Al fine di rendere omogenea l'attività di controllo e in definitiva di migliorare la qualità dei servizi, il Piano promuove, sulla scorta di quanto definito dal PSSR, il completamento e l'attuazione del programma aziendale di definizione degli *standard* di funzionamento dei servizi dei Dipartimenti, in coerenza con le procedure di accreditamento e con l'implementazione del programma aziendale di *audit* interni al fine della verifica dell'attuazione delle indicazioni regionali. Sarà quindi necessaria l'adozione da parte delle Aziende degli standard di organizzazione e funzionamento come descritti nei seguenti documenti:

1) Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria;
2) Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali-Aziende Sanitarie Locali della Regione Lombardia;
3) Regole di Sistema annuali.

TITOLO 8
VALUTAZIONE DI EFFICACIA

22) Il monitoraggio dei risultati e la verifica del raggiungimento degli obiettivi

L'efficacia, insieme all'efficienza, è uno dei parametri basilari per valutare il buon funzionamento di un sistema, consentendo di porre in relazione le attività sviluppate con i risultati ottenuti.

La logica di fondo è quella di sviluppare un sistema regionale di prevenzione veterinaria omogeneo sul territorio, grazie al quale sia possibile avere un quadro preciso e dettagliato dell'esistente, e sia possibile verificare che le diverse attività implementate siano coerenti con quanto emerso dall'analisi di contesto e con gli obiettivi operativi di riferimento.

L'efficacia delle misure presenti nel piano deve essere valutata prevalentemente rispetto a queste due direttive:

- Miglioramento dello stato di salute delle persone
- Posizionamento e competitività delle aziende produttrici sui mercati

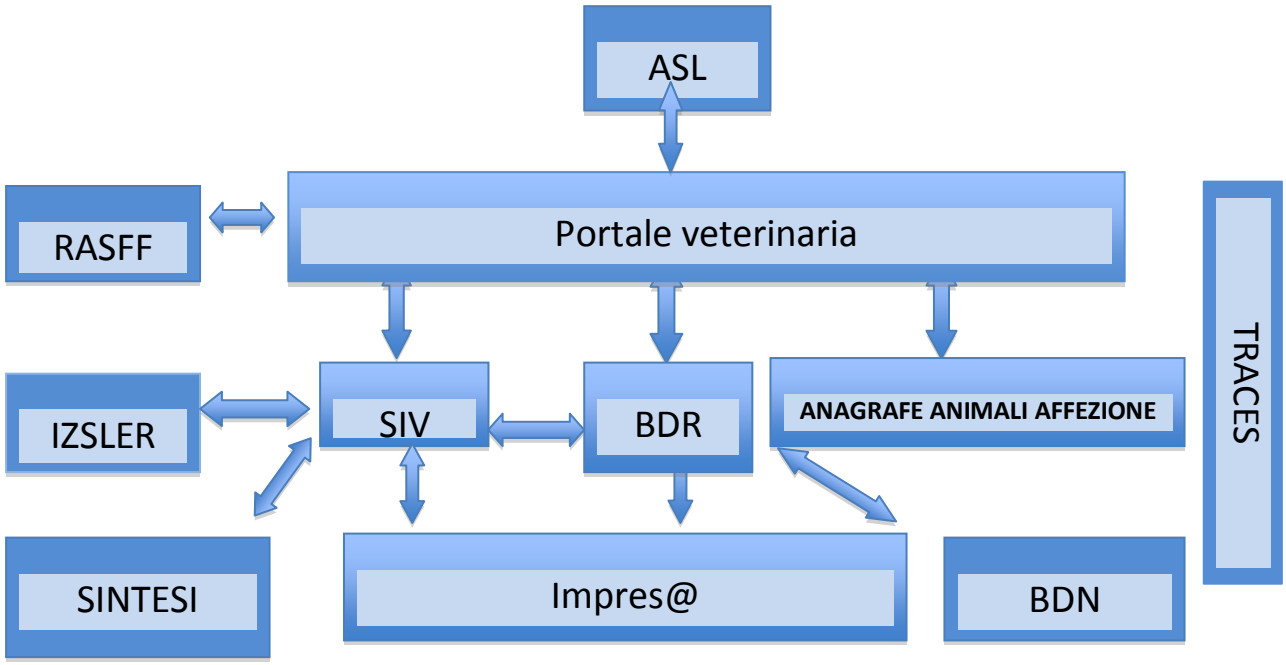
Gli strumenti funzionali alla valutazione dell'efficacia del Piano sono i seguenti:

1. SIVI (Sistema Informativo Veterinario Integrato)
2. Osservatorio Epidemiologico Veterinario della Regione Lombardia
3. Osservatorio Statistico Regionale della prevenzione veterinaria
4. Strategia di Audit

Questi strumenti sono in grado di produrre e di fornire dei prodotti (report di attività, relazioni annuali, analisi dati, ecc.) grazie ai quali la Regione è in grado di valutare l'efficacia dei programmi di prevenzione veterinaria e l'attività dei soggetti che in essa operano.

22.1 Il sistema informativo veterinario integrato (SIVI)

Il Sistema Informativo Veterinario Integrato (SIVI) è 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.



Le singole componenti del SIVI hanno la funzione di supportare:

a. 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, degli animali da affezione ed il canile sanitario
b. La programmazione del controllo ufficiale in base al livello di rischio degli allevamenti/stabilimenti per la ottimizzazione delle risorse
c. 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
d. 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 ed individuale e assolvono al debito informativo con l'U.O. Veterinaria
e. 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 di imputazione guidata dei dati costituisce un utile strumento per l'armonizzazione e l'uniformità dell'attività stessa. Funzione che sarà migliorata una volta recepiti gli "standard di funzionamento".
Ciascun Dipartimento:

- assolverà alle funzioni istituzionali avvalendosi dei moduli che sono resi disponibili in SIVI
- assicurerà l'allineamento delle banche dati di riferimento
- alimenterà il sistema nel rispetto dei vincoli di spazio e di tempo indicati dall'U.O. Veterinaria

22.2 Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVRL)

L' Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale della Lombardia, costituito nell'ambito dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, è una struttura specializzata e complessa che, attraverso professionalità multidisciplinari (Veterinari con competenze biostatistiche, Programmatori e Personale Tecnico ad elevata specializzazione), provvede ad analizzare i dati epidemiologici e di attività dei Dipartimenti veterinari.
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.
Nel corso del triennio di vigenza del piano, la collaborazione dell'OEVRL con la U.O. Veterinaria regionale verrà estesa in modo da monitorare l'attività dei Servizi Veterinari delle ASL e da fornire a questi ultimi e alla stessa U.O., con cadenza trimestrale, un report analitico aggiornato che consenta di verificare l'avanzamento delle attività di controllo ufficiale.

22.3 Osservatorio Statistico Regionale della Prevenzione Veterinaria

L'Osservatorio Statistico Regionale della Prevenzione Veterinaria, attivato in collaborazione con Éupolis e con la D.G. Agricoltura è chiamato ad avviare un sistema complesso e strutturato di rilevazione dati, collegato organicamente agli obiettivi strategici definiti dal Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria.
In questa prospettiva l'Osservatorio si propone di approfondire e restituire una conoscenza sistematica:

- dei dati socio- economici della filiera agro-alimentare regionale
- dei flussi commerciali inerenti le produzioni agroalimentari di origine animale, sia con riferimento alle esportazioni, sia con riferimento alle importazioni
- dei fenomeni di natalità/mortalità delle attività economiche nei settori di competenza della sanità pubblica veterinaria
- delle dinamiche occupazionali in ragione della qualità delle risorse umane
- dei livelli di istruzione del personale addetto alle attività economiche di competenza

In particolare saranno privilegiate le indagini qualitative, mirate a approfondire le criticità delle produzioni agroalimentari lombarde sia dal punto di vista qualitativo sia dal punto di vista socio-economico e della competitività sui mercati nazionale e globale. Infine l'Osservatorio si propone di organizzare un flusso dati periodico in grado di monitorare nel tempo il sistema con la produzione di specifici report.

22.4 Strategia di audit

La funzione di verifica posta in capo alla Regione, nell'accezione conferitagli dalla riforma Costituzionale, dalla Legislazione regionale e dai nuovi regolamenti dell'Unione Europea, è sostanzialmente assimilabile all'attività di controllo interno di qualsiasi organizzazione, pubblica o privata, ben gestita, effettuata da un organismo individuato ad hoc per garantire il corretto svolgimento dei processi di cui è responsabile l'organizzazione stessa.
L'U.O. Veterinaria, al fine di verificare l'efficacia del ciclo di programmazione, svolge i seguenti compiti:

- assicurare il corretto svolgimento dei processi di pianificazione e programmazione delle attività
- accertare l'efficace funzionamento delle Regole di sistema
- svolgere le attività di audit su un campione di piani/programmi/processi/attività adeguato per la verifica delle modalità di attuazione del controllo ufficiale
- presentare alle Autorità preposte e agli stakeholders, entro termini prestabiliti e in conformità alle procedure predisposte
    - la strategia di audit, che individua gli obiettivi del programma annuale di audit
    - il rapporto annuale di controllo attestante il raggiungimento degli obiettivi di sistema

Nel corso del triennio saranno sviluppati eventuali strumenti ulteriori di valutazione dell'efficacia al fine di effettuare un monitoraggio sempre più preciso e coerente con gli obiettivi del Piano.
Il monitoraggio dei risultati e la verifica del raggiungimento degli obiettivi vanno considerati come lo strumento per garantire che le disposizioni contenute nel presente Piano siano effettivamente tutelate e rispettate.

L'efficacia del Piano nel suo complesso, in questo senso, va intesa dunque come la capacità delle misure e degli strumenti introdotti di garantire un miglioramento del benessere e dello stato di salute delle persone grazie ad un'attività coerente con gli obiettivi presenti nel Piano e con gli obiettivi generali del PSSR.

23) L'analisi di appropriatezza e criticità

Oltre al miglioramento dello stato di salute della popolazione, l'altro criterio fondamentale rispetto al quale valutare l'efficacia del Piano è quello del controllo e monitoraggio dell'appropriatezza.

Riguardo all'appropriatezza in senso stretto, essa è un requisito indispensabile per adeguarsi alle normative comunitarie, nazionali e regionali riportate nei paragrafi 3 e 4 relative alla responsabilizzazione di tutti gli attori che operano nel sistema veterinario e agro- alimentare.

Un altro criterio basilare per valutare l'appropriatezza è l'attuazione dei LEA (Livelli Essenziali d'Assistenza) relativi alla veterinaria.

Le misure presenti nel Piano sono lo strumento necessario per garantire che gli operatori del settore svolgano la propria attività nel rispetto della normativa vigente e coerentemente con le indicazioni contenute nel Piano stesso.

L'appropriatezza delle prestazioni è infatti criterio indispensabile per garantire l'efficacia delle prestazioni stesse e, conseguentemente, del Piano nel suoi complesso.

Allo stesso tempo le attività di monitoraggio e controllo delle Autorità Competenti sono necessarie per individuare le eventuali criticità riscontrate nel monitoraggio del rispetto delle regole di sistema da parte degli operatori al fine di intervenire, nel limite delle loro competenze, per gestirle e correggerle.

Le ASL infatti sono i soggetti deputati a sovraintendere all'intero processo di prevenzione veterinaria e le misure presenti nel Piano sono lo strumento operativo attraverso il quale rendere oggettiva e operativa tale attività di controllo e garanzia per i cittadini.

In particolare saranno individuati dei parametri di riferimento per stabilire l'appropriatezza dell'attività degli operatori e per rilevare le principali criticità riscontrate nel corso dei controlli.

Un altro elemento essenziale sarà quello di individuare i parametri il cui rispetto è garanzia per le aziende di poter accedere a diversi segmenti di mercato a livello internazionale.

Il miglioramento del collocamento delle aziende sui mercati, la coerenza dell'attività delle ASL con gli standard operativi e l'appropriatezza dell'attività degli operatori sono gli elementi rispetto ai quali sarà effettuata la valutazione di efficacia per rilevare se effettivamente le misure e gli strumenti previsti dal Piano sono stati in grado di generare un miglioramento della situazione esistente.

TITOLO 9
LA COMUNICAZIONE ESTERNA

24) La comunicazione del Piano

L'attività di monitoraggio delle azioni e dei risultati è compresa nel perimetro del Piano e appare di importanza strategica al fine della sua attuazione. Tale controllo costante verrà quindi comunicato con due differenti tipologie di informazione.
In primo luogo sarà prevista una comunicazione istituzionale rivolta ad enti e strutture di sistema quali 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 ad ognuno degli attori coinvolti, e consolida il rapporto di collaborazione tra le parti che costituisce uno degli elementi alla base del Piano.
In secondo luogo verranno previsti incontri con gli stakeholder finalizzati a raccogliere le istanze dei portatori di interesse, al fine di inserirle successivamente nel ciclo di programmazione. Sarà quindi messa in atto un'ulteriore comunicazione dei risultati rivolta verso l'esterno, nell'ottica della centralità della persona come utente del sistema sanitario, che consideri i cittadini e il loro diritto di essere informati, ascoltati e coinvolti nelle attività della Pubblica Amministrazione.
I prodotti del Piano, oggetto della comunicazione, potranno essere individuati secondo quanto segue:

- 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

Il Piano si configura così come strumento di governo del sistema sanitario e di comunicazione dei servizi che la Regione assicura ai suoi cittadini. Ognuno dei punti in cui esso si articola genera quindi prodotti che saranno oggetto di informazione in due appuntamenti annuali. Il primo, ad inizio anno, quando verranno resi noti al settore pubblico e privato gli obiettivi. Il secondo, a chiusura dell'anno, quando potranno essere oggetto di informazione i risultati conseguiti nel periodo appena trascorso.

In sede di progettazione si dovranno tenere in considerazione i diversi profili dei destinatari, disegnando le azioni comunicative e informative in funzione di ogni specifico target, e adeguando i prodotti che costituiscono l'output della comunicazione istituzionale.

Particolare attenzione andrà riservata alla gestione dei 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.
La comunicazione, articolandosi su diversi piani e rivolgendosi a diversi interlocutori, assume quindi valenza strategica e di supporto alle azioni previste dal Piano.

ALLEGATI

ALLEGATO 1

GUIDA INTERPRETATIVA SCORECARD SANITÀ ANIMALE

GUIDA INTERPRETATIVA SCORECARD SANITÀ ANIMALE						
Criteri		Punteggio				
1	Rilevanza della patologia	1	2	3	4	5
1.1	Presenza sul territorio regionale / extraregionale.	Assente	Presente in UE / Stati confinanti	Presente in Italia / altre Regioni italiane	Presente in Regione Lombardia	Endemica.
1.2	Frequenza dell'agente eziologico sul territorio regionale.	Nessuna	Sporadica Ritrovamenti occasionali.	Mai determinata / Sconosciuta	Costante Animali serbatoio o vettori.	Molto elevata
1.3	Numero di specie domestiche colpite.	Non determinato, presumibilmente limitato.	Una sola specie.	Limitato 2 specie.	Medio 3 specie.	Alto 4 specie e oltre.
1.4	Velocità di diffusione.	Nessuna Non trasmissibile.	Molto Lenta Basso livello di trasmissione all'interno dell'allevamento, improbabile tra al-	Lenta Trasmissione lenta tra allevamenti con movimentazione di animali.	Media Trasmissione rapida tra allevamenti con o senza movimentazione di animali.	Alta Trasmissione rapida tra allevamenti senza movimentazione di animali.

			levamenti.			
1.5	Vettori come *reservoir* e potenziali fonti di contagio.	Nessuna Non ci sono vettori meccanici o biologici conosciuti.	Basse Possibile presenza del vettore competente nel Paese, nessuna informazione certa a riguardo.	Medie Il vettore competente è presente nel Paese ma non è considerato in grado di sopravvivere e trasmettere l'infezione.	Alte Il vettore competente è presente nel Paese, non è considerato in grado di sopravvivere ma potrebbe trasmettere l'infezione.	Molto alte Il vettore competente è presente nel Paese, è in grado di sopravvivere e trasmettere l'infezione.
1.6	Rischio di contagio nelle specie sensibili.	Nessuno Non contagiosa.	Basso Trasmissibile per contatto diretto.	Non determinato Medio.	Medio Contagio indiretto.	Alto Infezione per via aerogena e altre vie.
1.7	Specie selvatiche *reservoir* e potenziali fonti di contagio.	Nessuna Nessun selvatico serbatoio conosciuto.	Minori Prevalenza in selvatici distanti.	Moderate Selvatici serbatoio, nessun contatto diretto con esseri umani o animali domestici.	Significative Selvatici serbatoio.	Gravi Selvatici serbatoio in contatto diretto con animali domestici e/o esseri umani.
1.8	Potenziale diffusione silente.	Nessuno	Irrilevante Segni dell'infezione	Basso Segni dell'infezione fa-	Moderato La diagnosi specifica	Alto Malattia/infezione dif-

			facilmente riconoscibili e generalmente in animali controllati.	cilmente riconoscibili ma dipendente dal livello dei controlli.	può essere difficoltosa in una o più specie.	ficilmente identificata prima di un certo periodo di tempo.
1.9	Variabilità dell'agente.	Irrilevante Unico tipo, ospite/vettore stabili.	Bassa Pochi tipi, nessuna mutazione, ospite/vettore stabili.	Moderata Pochi tipi, nessuna mutazione, alta specie-specificità, vettore stabile quando presente.	Alta Numerosi tipi o mutazioni, media specie-specificità o vettore-specificità.	Molto Alta Numerosi tipi e mutazioni, bassa specie-specificità o vettore-specificità.
1.10	Conoscenza dell'interazione ospite-patogeno.	Completa conoscenza delle interazioni ospite-patogeno.	Conosciuti numerosi aspetti delle interazioni ospite-patogeno.	Parziale conoscenza delle interazioni ospite-patogeno.	Poche conoscenze sulle interazioni ospite-patogeno.	Nessuna conoscenza delle interazioni ospite-patogeno.
1.11	Conoscenza della risposta immunitaria.	Completa conoscenza dell'immunità umorale e cellulo-mediata.	Completa dell'immunità umorale e parziale dell'immunità cellulo-mediata.	Conoscenza parziale dell'immunità umorale e cellulo-mediata.	Conoscenza parziale soltanto dell'immunità umorale.	Nessuna conoscenza Immunologia sconosciuta.
2.	Impatto socio-economico	1	2	3	4	5

2.1	Impatto della patologia sulle produzioni nella realtà attuale lombarda.	Nessuno Le produzioni non sono interessate.	Molto basso Alcune perdite produttive ma nessun impatto importante sulle entrate (< 5%).	Basso Riduzione delle produzioni inferiore al 20%. Possibili riduzioni qualitative dei prodotti.	Medio Riduzione delle produzioni superiore al 20% . Riduzioni qualitative dei prodotti.	Grave Riduzione delle produzioni superiore al 50% . Riduzioni qualitative dei prodotti e minacce alla sopravvivenza dell'industria.
2.2	Impatto economico del piano di controllo.	Nessuno Nessun piano di controllo disponibile.	Irrilevante Piano di controllo solo a titolo volontario o sorveglianza a campione.	Basso Piano di controllo obbligatorio per mantenimento indennità (solo monitoraggio).	Medio Piano di controllo obbligatorio con focolai sporadici (monitoraggio ed estinzione focolaio).	Alto Piano di controllo obbligatorio con focolai frequenti (patologia diffusa sul territorio).
2.3	Potenziale impatto economico diretto (costi cumulativi inclusi).	Nessuno Nessun vincolo sanitario né misura di controllo obbligatoria.	Irrilevante Vincolo sanitario sulla movimentazione di animali o danno produttivo minimo (< 5%).	Basso Vincolo sanitario sulla produzione; vaccinazioni e trattamenti o danno produttivo moderato (< 20%).	Medio Vincolo sanitario sulla produzione; test e macellazione dei capi positivi o danno produttivo elevato (> 20%).	Alto Vincolo sanitario sulla produzione; *Stamping out* o eventuale danno produttivo che può mettere a rischio l'industria (>50%).

2.4	Potenziale impatto economico indiretto (sociale, commerciale).	Nessuno Prodotti normalmente distribuiti; nessun impatto sul turismo e sulla biodiversità.	Irrilevante Conseguenze minori sulla distribuzione dei prodotti e/o sul turismo e/o sulla biodiversità.	Basso Prodotti di origine animale reindirizzati a mercati di valore inferiore. Potenziali problemi su e/o turismo biodiversità.	Medio Temporanea riduzione del prezzo di mercato di meno del 30% del suo valore. Problemi su biodiversità e/o turismo.	Alto Riduzione superiore al 30% per oltre un mese o divieto della distribuzione a livello nazionale. Gravi problemi su biodiversità e/o turismo.
3	Imp. sulla salute pubblica	1	2	3	4	5
3.1	Presente in Normativa.	No	Regionale	Nazionale	Area UE	Internazionale
3.2	Potenziale zoonosico (contagio dagli animali all'uomo).	Nessuno Nessuna trasmissione possibile.	Irrilevante Nessun caso di trasmissione agli esseri umani conosciuta o nessuna informazione.	Basso trasmissione tramite contatto diretto con animali vivi.	Medio Possibile trasmissione o contaminazione attraverso contatto diretto/indiretto, vettori o alimenti.	Alto Barriere di specie molto basse, possibile trasmissione per via aerogena o dall'ambiente.

3.3	Probabilità di contagio.	Nessuna Dimostrata impossibilità di contagio umano tramite animali vivi, prodotti di origine animale, vettori e alimenti.	Estremamente rara Probabilità inferiore a 1/1.000.000.	Occasionale Probabilità inferiore a 1/100.000.	Regolare Probabilità inferiore a 1/10.000.	Frequente Probabilità superiore a 1/10.000.
3.4	Trasmissibilità tra esseri umani.	Nessuna Non trasmissibile.	Irrilevante nessuna informazione ma probabilità di trasmissione molto basse.	Bassa Trasmissione rara tra esseri umani.	Moderata Trasmissione possibile tramite contatto prolungato ad elevate dosi infettanti.	Rapida Trasmissione tra esseri umani avviene frequentemente.
3.5	Impatto sulla salute umana.	Nessuno Esseri umani considerati non suscettibili all'infezione.	Blando Sintomi lievi e transitori senza effetti duraturi.	Medio La sintomatologia potrebbe richiedere alcuni giorni di interruzione dell'attività lavorativa (1 settimana) e/o intervento medico.	Serio I sintomi generalmente richiedono intervento medico, possibili effetti a lungo termine sulla salute (>1 mese). Estremo malessere e dolore. Rari casi fatali.	Alto Numerosi casi fatali (>5%) e/o effetti permanenti sulla salute.

3.6	Impatto sulla sicurezza alimentare.	Nessuno Nessuna diffusione con gli alimenti.	Irrilevante Livelli molto bassi di contaminazione alimentare, causa poco probabile di problemi.	Basso Bassi livelli di contaminazione alimentare che possono causare malattia/infezione se l'organismo è ingerito in grandi quantità.	Medio Probabilità di diffusione con gli alimenti ma è necessario un elevato numero di organismi per causare problemi. Richieste misure precauzionali.	Alto Elevata probabilità di diffusione con gli alimenti, basse dosi infettive. Richieste strette misure precauzionali.
3.7	Potenziale bioterroristico.	Nessuno Agente non disponibile, impossibile da maneggiare o innocuo.	Irrilevante Agente disponibile ma difficilmente maneggiabile o con basso potenziale dannoso.	Basso Agente disponibile e facilmente maneggiabile da professionisti e laboratori ma con basso potenziale dannoso.	Medio Agente disponibile, facilmente maneggiabile da professionisti e laboratori con elevato potenziale dannoso.	Serio Agente disponibile, facilmente maneggiabile da singoli individui con elevato potenziale dannoso.
4	Imp. sugli scambi comm.	1	2	3	4	5
4.1	Impatto sugli scambi regionali legato alle normative vigenti.	Nessuno Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale.	Minore Solo a livello di allevamento.	Moderato A livello di zona e/o di una lista di prodotti vietati.	Significativo A livello di zona e/o senza una lista di prodotti.	Serio Divieto/blocco a livello regionale con o senza lista.

4.2	Impatto sugli scambi comunitari legato alle normative vigenti.	Nessuno Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale.	Minore Solo a livello di allevamento.	Moderato A livello di zona o di una lista di prodotti.	Significativo A livello di zona con o senza una lista di prodotti vietati.	Serio Divieto/blocco a livello nazionale con o senza lista.
4.3	Impatto sugli scambi internazionali legato alle regolamentazioni esistenti.	Nessuno Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale.	Minore Solo a livello di allevamento. Limitazioni legate a leggi nazionali di pochi Paesi.	Moderato 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.	Significativo Blocco della zona, perdita di indennità ufficiali, recupero dell'indennità in tempi brevi.	Serio Possibile blocco/divieto a livello nazionale con o senza lista, indennità difficile da recuperare.
4.4	Possibilità di creare aree di sorveglianza.	Alta sorveglianza possibile a livello di allevamento.	Moderata sorveglianza possibile entro 1-10 Km.	Bassa sorveglianza possibile ma oltre i 10km.	Molto Bassa sorveglianza usando ampi confini amministrativi.	Nessuna Solo compartimenti.
5	Benessere animale	1	2	3	4	5
5.1	Impatto sul benessere animale (durata).	Nessuno Nessun impatto.	Transitorio inferiore a 48 ore.	Breve termine 48 ore - 14 giorni.	Medio termine 15 giorni - 24 mesi.	Permanente Oltre 24 mesi

5.2	Frequenza di animali sofferenti/feriti/stressati a causa della patologia.	Nessuna Nessun animale colpito.	Molto bassa <5% di animali gravemente sofferenti.	Bassa 6-20% di animali gravemente sofferenti.	Media 21-50% di animali gravemente sofferenti.	Elevata >50 % di animali gravemente sofferenti.
5.3	Severità e reversibilità della malattia.	Asintomatica	Forme cliniche lievi, autolimitanti o che necessitano di un interventi terapeutici minimi.	Forme cliniche moderate che si risolvono tramite intervento terapeutico.	Forme cliniche gravi con possibile scarsa risposta al trattamento e conseguenti danni permanenti.	Forme cliniche gravi causa di danni permanenti che non rispondono ad alcun trattamento
5.4	Impatto sulle Libertà Animali.	Nessuna limitazione alle Libertà Animali (libertà dalla paura e dal disagio non conteggiata).	Impedimento di 1 Libertà	Impedimento di 2 Libertà	Impedimento di 3 Libertà	Impedimento di 4 Libertà
6	Strumenti di controllo	1	2	3	4	5
6.1	Adeguatezza degli strumenti per la diagnosi.	molto elevata	elevata	moderata	bassa	Nessuna
6.2	Adeguatezza degli strumenti per la prevenzione (presenti in Lombardia).	molto elevata	elevata	moderata	bassa	Nessuna

6.3	Adeguatezza degli strumenti per il control-lo (presenti in Lombardia).	molto elevata	elevata	moderata	bassa	Nessuna
6.4	Adeguatezza degli strumenti per la terapia.	molto elevata o non applicabile	elevata	moderata	bassa	Nessuna

GUIDA INTERPRETATIVA SCORECARD IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SICUREZZA ALIMENTARE

GUIDA INTERPRETATIVA SCORECARD IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O.A. - SICUREZZA ALIMENTARE						
Criteri		Punteggio				
1	Rilevanza della noxa	1	2	3	4	5
1.1	*Presenza sul territorio*	Presente in stati verso i quali non sono in essere scambi commerciali in importazione	Presente in UE / Stati confinanti/ in stati verso i quali sono in essere scambi commerciali	Presente in Italia / altre Regioni italiane	Presente in Regione Lombardia	Patologia Endemica o presenza stabile del tossico nell'ambiente.
1.2	*Rischio di trasferimento lungo la filiera produttiva.*	Nessuno	Basso Possibile interessamento di un solo comparto della filiera.	Medio Possibile interessamento contemporaneo di due comparti della filiera.	Alto Possibile interessamento contemporaneo di tre comparti della filiera.	Molto alto Possibile interessamento contemporaneo di oltre tre comparti della filiera.
1.3	*Collegamento a specie animali colpite .*	Nessuno.	Una sola specie o non determinato, presumibilmente limitato.	Limitato a 2 specie.	Medio a 3 specie.	Alto a 4 specie e oltre.

1.4	*Rischio di contaminazione prodotti da animali contaminati/infetti*	Nessuna Rischio assente se non per grave errore o dolo	Molto basso Basso livello di contaminazione materie prime se noxa presente in animali	Basso Possibile contaminazione materie prime ma a dosi basse	Medio Possibile contaminazione materie prime a dosi sufficienti a causare patologia nell'uomo	Molto alto Interessate 4 o più categorie di alimenti.
1.5	*Contaminazione ambientale.*	Nulla L'agente non è in grado di contaminare l'ambiente.	Bassa Potenziale contaminazione minima e di breve durata che difficilmente determina una fonte di rischio.	Media Potenziale contaminazione scarsa ma che può durare per un periodo tale da determinare una possibile fonte di rischio.	Alta Elevato potenziale di contaminazione del suolo e delle acque con persistenza dell'agente anche per mesi. Possibile richiesta di bonifiche ambientali.	Molto alta Elevato potenziale di contaminazione del suolo e delle acque con persistenza dell'agente anche per anni. Necessarie bonifiche ambientali.
1.6	*Rischio di contaminazione prodotti da animali contaminati/infetti ricollegare a 1.4 e capitolo a parte x animali(reservoir)*	Nessuna Rischio assente se non per grave errore o dolo	Molto basso Basso livello di contaminazione materie prime se noxa presente in animali	Basso Possibile contaminazione materie prime ma a dosi basse	Medio Possibile contaminazione materie prime a dosi sufficienti a causare patologia nell'uomo	Alta Facile contaminazione materie prime con alte dosi sufficienti a a causare patologia nell'uomo
1.7	*Malattia riconoscibile clinicamente.*	asintomatica	Irrilevante	Basso	Moderato	Alto

			Segni della patologia facilmente riconoscibili e generalmente in animali controllati.	Segni della patologia facilmente riconoscibili ma dipendente dal livello dei controlli.	La diagnosi specifica può essere difficoltosa in una o più specie.	Malattia/infezione difficilmente identificata prima di un certo periodo di tempo.
1.8	*Grado di conoscenza scientifica dell'agente.*	Completa conoscenza	Conosciuti numerosi aspetti del patogeno e delle sue interazioni con gli ospiti.	Parziale conoscenza del patogeno e delle sue interazioni con gli ospiti.	Poche conoscenze del patogeno e delle sue interazioni con gli ospiti.	Nessuna conoscenza del patogeno e delle sue interazioni con gli ospiti.
2.	*Impatto socio-economico*	1	2	3	4	5
2.1	*Impatto economico del piano di controllo.*	Nessuno Nessun controllo richiesto.	Irrilevante Controllo solo a titolo volontario, costi totalmente a carico del privato.	Basso Piano di controllo obbligatorio senza riscontri di positività (costi determinati dal solo monitoraggio).	Medio Piano di controllo obbligatorio con positività sporadiche (monitoraggio e saltuari interventi di controllo).	Alto Piano di controllo obbligatorio con positività frequenti (agente diffuso in Regione).
2.2	*Potenziale impatto economico (diretto e indiretto).*	Nessuno Prodotti normalmente distribuiti;	Irrilevante Conseguenze minori sulle produ-	Basso Prodotti di origine animale reindirizzati a	Medio Temporanea riduzione del prezzo di mercato	Alto Riduzione superiore al 30% per oltre un mese,

		nessun impatto sul prezzo di mercato e sulle produzioni. Nessun costo legato ai danni sulla salute umana.	zioni e sulla distribuzione dei prodotti. Costi minimi legati alla salute umana.	mercati di valore inferiore. Impatto minore sulle produzioni (>5%) e costi modesti legati al trattamento dei soggetti colpiti.	di meno del 30% del suo valore o significativo danno alle produzioni (<20%). Costi legati alla salute umana rilevanti in caso di focolaio.	divieto della distribuzione a livello nazionale o grave danno alle produzioni (>20%). Patologia diffusa che determina costi elevati legati alla salute umana.
3	*Impatto sulla salute pubblica*	1	2	3	4	5
3.1	*Impatto sulla sicurezza alimentare.*	Nessuno Nessuna diffusione con gli alimenti.	Irrilevante Livelli molto bassi di contaminazione alimentare, causa poco probabile di problemi.	Basso Bassi livelli di contaminazione alimentare che possono causare malattia/infezione se l'organismo è ingerito in grandi quantità.	Medio Probabilità di diffusione con gli alimenti ma è necessario un elevato numero di organismi per causare problemi. Richieste misure precauzionali.	Alto Elevata probabilità di diffusione con gli alimenti, basse dosi infettive. Richieste strette misure precauzionali.
3.2	*Incidenza in Regione Lombardia (casi per 100.000)*	Nessuno	Estremamente rara Probabilità inferiore a 1	Occasionale Probabilità inferiore a 100	Regolare Probabilità inferiore a 1000.	Frequente Probabilità superiore a 1000

3.3	*Impatto sulla salute umana.*	Nessuno Esseri umani considerati non suscettibili all'agente.	Basso Sintomi lievi e transitori senza effetti duraturi che non richiedono intervento medico.	Medio La sintomatologia potrebbe richiedere alcuni giorni di interruzione dell'attività lavorativa (1 settimana) e/o intervento medico.	Serio I sintomi generalmente richiedono intervento medico, possibili effetti a lungo termine sulla salute (>1 mese). Estremo malessere e dolore. Rari casi fatali.	Alto Numerosi casi fatali (>5%) e/o effetti permanenti sulla salute.
3.4	*Trasmissibilità tra esseri umani.*	Nessuna Non trasmissibile.	Irrilevante nessuna informazione ma trasmissione poco probabile.	Bassa Trasmissione rara tra esseri umani.	Moderata Trasmissione possibile tramite contatto prolungato ad elevate dosi infettanti.	Rapida Trasmissione tra esseri umani avviene frequentemente.
3.5	Rischio per gli operatori del settore	Nessuno Nessun rischio aggiuntivo rispetto al resto della popolazione.	Basso Trasmissione agli operatori della filiera esposti poco probabile, nessuna particolare precauzione richiesta.	Medio Trasmissione agli operatori della filiera possibile in caso di mancato rispetto delle norme igieniche.	Serio Operatori della filiera rappresentano categoria professionalmente esposta ma la malattia presenta generalmente impatto moderato sulla salute.	Alto Operatori della filiera rappresentano categoria professionalmente esposta, patologia grave che richiede strette misure precauzionali.
4	Imp. sugli scambi	1	2	3	4	5

	comm.					
4.1	Impatto sugli scambi comunitari/nazionali legato alle normative vigenti.	Nessuno Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale o singolo prodotto al dettaglio.	Minore Solo a livello di allevamento o stabilimento.	Moderato A livello di più comporti della filiera o di un'ampia gamma di prodotti.	Significativo A livello di più comporti della filiera e su un'ampia gamma di prodotti vietati.	Serio Divieto/blocco della distribuzione a livello regionale.
4.2	Impatto sugli scambi Paesi Terzi	Nessuno Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale o singolo prodotto al dettaglio.	Minore Solo a livello di allevamento o stabilimento.	Moderato A livello di più comporti della filiera o di un'ampia gamma di prodotti.	Significativo A livello di più comporti della filiera e su un'ampia gamma di prodotti vietati.	Serio Divieto/blocco della distribuzione a livello nazionale.
5	Strumenti di controllo	1	2	3	4	5
5.1	Adeguatezza degli strumenti per la sorveglianza (presenti in Lombardia).	molto elevata	elevata	moderata	bassa	Nessuna
5.2	Adeguatezza degli strumenti per la prevenzione (presenti in Lombardia).	molto elevata	elevata	moderata	bassa	Nessuna

5.3	Adeguatezza degli strumenti per il controllo (presenti in Lombardia).	molto elevata	elevata	moderata	bassa	Nessuna

ALLEGATO 3

GUIDA INTERPRETATIVA SCORECARD IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

GUIDA INTERPRETATIVA SCORECARD IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE						
Criteri		Punteggio				
1	Rilevanza del settore di controllo	1	2	3	4	5
1.1	Programmi a livello regionale / extraregionale.	Nessuno	Presente in UE / Stati confinanti.	Presente in Italia / altre Regioni italiane.	Presente in Regione Lombardia.	Di notevole importanza in Regione Lombardia, visto il contesto particolare.
1.2	Ricaduta sulla filiera produttiva.	Nessuno	Basso Possibile interessamento di un solo comparto della filiera.	Medio Possibile interessamento contemporaneo di due comparti della filiera.	Alto Possibile interessamento contemporaneo di tre comparti della filiera.	Molto alto Possibile interessamento contemporaneo di oltre tre comparti della filiera.
1.3	Tipologia di allevamenti interessati.	Una sola tipologia.	Non determinato, presumibilmente limitato.	Limitato 2 tipologie.	Medio 3 tipologie.	Alto 4 tipologie e oltre.

1.4	Categorie di alimenti a rischio.	Molto basso Interessati dal rischio alcuni alimenti di una sola categoria di alimenti.	Basso Interessata una sola categoria di alimenti (es. Prodotti lattiero-caseari).	Medio Interessate 2 categorie di alimenti.	Alto Interessate 3 categorie di alimenti.	Molto alto Interessate 4 o più categorie di alimenti.
1.5	Rischio di contaminazione ambientale.	Nulla Non ci sono ripercussioni sull'ambiente.	Bassa Potenziale contaminazione minima e di breve durata che difficilmente determina una fonte di rischio.	Media Potenziale contaminazione scarsa ma che può durare per un periodo tale da determinare una possibile fonte di rischio.	Alta Elevato potenziale di contaminazione del suolo e delle acque con persistenza dell'agente anche per mesi. Possibile richiesta di bonifiche ambientali.	Molto alta Elevato potenziale di contaminazione del suolo e delle acque con persistenza dell'agente anche per anni. Necessarie bonifiche ambientali.
1.6	Rischio di contaminazione prodotti di origine animale.	Nessuno Rischio assente se non per grave errore o dolo.	Molto basso Basso livello di contaminazione materie prime se *noxa* presente in animali.	Basso Possibile contaminazione materie prime ma a dosi basse.	Medio Possibile contaminazione materie prime a dosi sufficienti a causare patologia nell'uomo.	Alta Facile contaminazione materie prime con alte dosi sufficienti a causare patologia nell'uomo.
1.7	Vincoli giuridici	Vincoli giuridici.	Nessuno.	Buone prassi.	Generali.	Normativa nazionale

						Regionale.
2.	Impatto socio-economico	1	2	3	4	5
2.1	Impatto economico del piano di controllo.	Nessuno Nessun controllo richiesto.	Irrilevante Controllo solo a titolo volontario, costi totalmente a carico del privato.	Basso Piano di controllo obbligatorio senza riscontri di positività (costi determinati dal solo monitoraggio).	Medio Piano di controllo obbligatorio con positività sporadiche (monitoraggio e saltuari interventi di controllo).	Alto Piano di controllo obbligatorio con positività frequenti (agente diffuso in Regione).
2.2	Potenziale impatto economico (diretto e indiretto).	Nessuno Prodotti normalmente distribuiti; nessun impatto sul prezzo di mercato e sulle produzioni. Nessun costo legato ai danni sulla salute umana.	Irrilevante Conseguenze minori sulle produzioni e sulla distribuzione dei prodotti. Costi minimi legati alla salute umana.	Basso Prodotti di origine animale reindirizzati a mercati di valore inferiore. Impatto minore sulle produzioni (>5%) e costi modesti legati al trattamento dei soggetti colpiti.	Medio Temporanea riduzione del prezzo di mercato di meno del 30% del suo valore o significativo danno alle produzioni (<20%).	Alto Riduzione superiore al 30% per oltre un mese, divieto della distribuzione a livello nazionale o grave danno alle produzioni (>20%).
3	Impatto sulla salute pubblica	1	2	3	4	5

3.1	Impatto sulla sicurezza alimentare.	Nessuno Nessuna diffusione con gli alimenti.	Irrilevante Livelli molto bassi di contaminazione alimentare, causa poco probabile di problemi.	Basso Bassi livelli di contaminazione alimentare che possono causare malattia/infezione se l'organismo è ingerito in grandi quantità.	Medio Probabilità di diffusione con gli alimenti ma è necessario un elevato numero di organismi per causare problemi. Richieste misure precauzionali.	Alto Elevata probabilità di diffusione con gli alimenti, basse dosi infettive. Richieste strette misure precauzionali.
3.2	Impatto sulla salute umana.	Nessuno	Basso	Medio	Serio	Alto
3.3	Rischio per gli operatori del settore	Nessuno Nessun rischio aggiuntivo rispetto al resto della popolazione.	Basso Trasmissione agli operatori della filiera esposti poco probabile, nessuna particolare precauzione richiesta.	Medio Trasmissione agli operatori della filiera possibile in caso di mancato rispetto delle norme igieniche.	Serio Operatori della filiera rappresentano categoria professionalmente esposta ma la malattia presenta generalmente impatto moderato sulla salute.	Alto Operatori della filiera rappresentano categoria professionalmente esposta, patologia grave che richiede strette misure precauzionali.
4	Imp. sugli scambi comm.	1	2	3	4	5

4.1	Impatto sugli scambi regionali legato alle normative vigenti.	Nessuno Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale o singolo prodotto al dettaglio.	Minore Solo a livello di allevamento o stabilimento.	Moderato A livello di più comporti della filiera o di un'ampia gamma di prodotti.	Significativo A livello di più comporti della filiera e su un'ampia gamma di prodotti vietati.	Serio Divieto/blocco della distribuzione a livello regionale.
4.2	Impatto sugli scambi comunitari legato alle normative vigenti.	Nessuno Nessuna restrizione o solo a livello del singolo animale o singolo prodotto al dettaglio.	Minore Solo a livello di allevamento o stabilimento.	Moderato A livello di più comporti della filiera o di un'ampia gamma di prodotti.	Significativo A livello di più comporti della filiera e su un'ampia gamma di prodotti vietati.	Serio Divieto/blocco della distribuzione a livello nazionale.
5	Strumenti di controllo	1	2	3	4	5
5.1	Adeguatezza degli strumenti per la sorveglianza (presenti in Lombardia).	Molto elevata	Elevata	Moderata	Bassa	Nessuna
5.2	Adeguatezza degli strumenti per la prevenzione (presenti in Lombardia).	Molto elevata	Elevata	Moderata	Bassa	Nessuna

5.3	Adeguatezza degli strumenti per il controllo (presenti in Lombardia).	Molto elevata	Elevata	Moderata	Bassa	Nessuna
5.4	Risultati dei precedenti controlli (arco di tempo triennale).	I controlli ufficiali non hanno rilevato non conformità né inadeguatezze.	I controlli ufficiali hanno rilevato non conformità, ma sono state prontamente risolte .	I controlli ufficiali non hanno rilevato non conformità ma la risoluzione è avvenuta oltre le scadenze previste.	I controlli ufficiali hanno rilevato non conformità negli alimenti.	I controlli ufficiali non hanno rilevato non conformità con sospensione dell'attività.