

PIANO AZIENDALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 2015-2018 ASL SASSARI

LA PROGRAMMAZIONE NELLA ASL DI SASSARI.

La ASL di Sassari ha adottato l'ATTO AZIENDALE, che istituisce il Dipartimento di Prevenzione, con Delibera n°499 del DG del 9 Giugno 2008 secondo il Decreto Legislativo n°502/1992; esso si pone come strumento di pianificazione e programmazione che qualifica l'azione dell'azienda, descrivendo le logiche, gli obiettivi strategici e operativi, permette di tradurre i bisogni di salute e di assistenza collettiva della popolazione in azioni concrete e svolge un ruolo fondamentale di orientamento per chi opera al suo interno.

Il Dipartimento di Prevenzione nella ASL di Sassari è stato istituito con l'atto aziendale.

L'Atto Aziendale dell'Azienda Sanitaria Locale n. 1 di Sassari viene adottato, secondo quanto disposto dall'art. 3 comma 1 bis del Decreto Legislativo n. 502/1992, modificato ed integrato dal decreto legislativo n. 229/1999, a garanzia che l'attività aziendale risponda all'interesse dei cittadini, persegua gli obiettivi del S.S.N., assicuri l'imparzialità, la trasparenza, l'efficienza, l'efficacia e l'economicità dell'azione amministrativa attraverso il governo delle risorse finanziarie.

L'Atto Aziendale viene adottato dal Direttore Generale, in conformità ai principi e criteri direttivi emanati dalla Regione Autonoma della Sardegna e **rappresenta lo strumento di autogoverno** che consente all'Azienda di costruire il proprio assetto organizzativo in virtù dell'autonomia imprenditoriale e secondo quanto stabilito dalla L.R. n. 10/2006.

L'Atto sancisce precise scelte strategiche, che comprendono l'adozione di nuovi modelli organizzativi, al fine di soddisfare i bisogni di salute della popolazione nell'ottica di un continuo miglioramento qualitativo e quantitativo delle prestazioni erogate.

Il contenuto dell'Atto è relativo alle materie previste dalla normativa di riferimento e rinvia la disciplina specifica a Regolamenti attuativi.

MISSIONE DELLA ASL

Nel territorio di competenza, in sinergia con le altre strutture del Servizio Sanitario Regionale che operano nel territorio, l'Azienda garantisce la tutela della salute dei cittadini in accordo con le disposizioni e i programmi nazionali e regionali e secondo gli indirizzi della Conferenza Provinciale Sanitaria e Socio-sanitaria di cui all'art.15 della L.R.10/2006, rendendo equamente omogenea ed accessibile l'offerta dei servizi e delle prestazioni di assistenza. La **missione** dell'Azienda Sanitaria Locale di Sassari è quella di:

a) **individuare e soddisfare i bisogni e le aspettative di salute della popolazione**, direttamente o tramite l'acquisto di prestazioni e servizi, **assicurando i Livelli Essenziali di Assistenza**, erogando le prestazioni integrative stabilite dalla Regione Autonoma della Sardegna,

secondo i principi di universalità ed equità nell'accesso, appropriatezza e tempestività delle cure, sicurezza, rispetto della dignità umana ed economicità nell'impiego delle risorse.

b) **assicurare la più ampia integrazione** dei processi assistenziali ed organizzativi con gli altri Attori istituzionali, sociali ed economici interessati al buon funzionamento dell'Azienda.

L' Azienda promuove:

- l'umanizzazione dei servizi alla salute anche sostenendo la formazione e la sensibilizzazione degli operatori;

- la ricerca di nuove modalità di offerta di servizi, coerenti con l'evolversi dei bisogni e della cultura della salute, con il progredire delle conoscenze scientifiche e tecniche in campo medico e favorisce lo spirito di collaborazione tra gli operatori.

La **visione dell'Azienda** consiste nell'essere e voler essere parte di un sistema diffusamente orientato al miglioramento continuo della qualità dell'assistenza per soddisfare i bisogni e le aspettative dei cittadini, avvalendosi dell'evoluzione delle tecniche, delle conoscenze, dell'integrazione dei sistemi sanitari italiani ed europei.

L'Azienda individua nel Dipartimento di Prevenzione il modello ordinario di gestione proprie **dell'assistenza collettiva**, identificandolo come la macrostruttura organizzativa dotata d'autonomia tecnico-professionale e gestionale, così come disciplinato dal D.Lgs 502/1992 e s.m.i., dalla L.R. n. 10/2006, dal Piano Regionale dei Servizi Sanitari e dal Piano Regionale della Prevenzione 2005/2007.

Sviluppa le seguenti attività:

- programmazione unitaria delle strategie e degli obiettivi complessivi di sanità pubblica ai fini del razionale ed integrato uso delle risorse (personale, mezzi, strutture), efficienza ed efficacia degli interventi, garanzia dell'uniformità operativa nel rispetto del necessario decentramento organizzativo e funzionale delle attività;

- massima collaborazione nei rapporti istituzionali con Enti ed Organismi portatori di competenze che interagiscono con quelle sanitarie (controllo ambientale, prevenzione delle zoonosi e tutela del patrimonio zootecnico) e ricerca di uno stretto raccordo funzionale con le strutture tecnico-scientifiche di riferimento (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna, Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente, Istituto Superiore di Sanità, ecc.);

- attivazione di programmi e di progetti di educazione sanitaria, prevenzione e promozione della salute, in collaborazione con le aree di assistenza distrettuale ed ospedaliera in conformità alla L.R. n°10/2006, direttamente rivolti alla popolazione ed ai soggetti interessati operativamente coinvolti (pazienti, medici di medicina generale, operatori sanitari in genere, associazioni di cittadini).

La prevenzione è oggi considerata una attività complessa che richiede strategie capaci di coinvolgere professionalità diverse in azioni a largo raggio quali, per esempio, le campagne di promozione della salute. Infatti, la moderna definizione di Sanità Pubblica pone l'accento sulle

capacità di organizzare gli sforzi della società sulla base di obiettivi condivisi e diversificati quali, ad esempio, quelli della modifica degli stili di vita, del miglioramento dell'ambiente, per non parlare dei fattori di malattia emergenti quali quelli sociali e quelli direttamente legati al concetto di equità. Questi nuovi confini della prevenzione accentuano il ruolo che la ricerca, sia relativa alla misura dei bisogni che alla valutazione di impatto degli interventi, assume all'interno dei servizi di prevenzione.

Se i DP devono rispondere ad un mandato così ambizioso devono operare secondo moderne metodologie di lavoro; fra queste, quella che viene oggi riconosciuta più efficace è il lavoro per obiettivi. Il suo significato è quello di riunire gruppi multidimensionali (multidisciplinari, multi-professionali, multisettoriali) che siano in grado di definire gli obiettivi tenendo conto dei problemi di salute prioritari; inoltre i gruppi dovranno occuparsi della progettazione di interventi basati sulle prove di efficacia, i cui esiti di salute siano misurabili. Questo richiede che i DP siano in grado di dotarsi di una organizzazione flessibile, a geometria variabile, capace di riunire intorno ad obiettivi complessi professionalità diverse, anche esterne al SSN. Questo approccio necessita di un bagaglio metodologico che affonda le sue radici nella cultura della Sanità Pubblica, cioè nel corpus dottrinale su cui poggiano i processi e gli interventi della prevenzione. La necessità di organizzare gli sforzi della società richiede da parte dei professionisti della prevenzione, la capacità di utilizzare gli strumenti propri dell'approccio sistemico (analisi organizzativa, analisi per processi e re-ingegnerizzazione ecc.). Tale capacità va sviluppata nei diversi ambiti di lavoro: dal servizio o unità operativa, alla comunità, senza soluzione di continuo. Nel primo ambito tali strumenti consentono ai professionisti della prevenzione di riprogettare i servizi il che, alla luce della *Evidence-based public health*, si tradurrà in miglioramenti dell'efficacia e dell'efficienza produttiva. Nell'altro ambito (la comunità) l'approccio sistemico dovrebbe condurre ad una integrazione del DP con gli altri livelli di assistenza e favorire il coinvolgimento degli altri soggetti della sussidiarietà orizzontale (volontariato, terzo settore, organizzazioni cittadini e utenti, mondo della formazione, settori produttivi, istituzioni locali), aumentando le probabilità di successo.

È stabilita l'autonomia regionale nell'organizzazione dei servizi, che rappresenta un valore aggiunto alla definizione, alla promozione e al raggiungimento degli obiettivi di salute. Questo può avvenire a condizione che si sviluppino meccanismi virtuosi non tanto di controllo quanto di confronto e di valutazione, al fine di innescare processi di miglioramento dell'efficacia e dell'efficienza produttiva.

Il Piano integrato di controllo sulla sicurezza alimentare anno 2015-2018 del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Sassari recepisce le indicazioni contenute nel Piano Regionale di cui alla Deliberazione G.R. n. 18/15 del 21.04.2015 finalizzando tutte le azioni in esso previste al rafforzamento del ruolo del Dipartimento nel governo del sistema sanitario nell'ambito territoriale di riferimento volto alla promozione di un approccio coerente, completo e integrato ai controlli ufficiali; all'individuazione delle priorità in funzione dei rischi e dei criteri per la categorizzazione del

rischio; all'utilizzo delle procedure di controllo più efficaci, incoraggiando l'adozione delle migliori pratiche da parte di tutto il sistema dei controlli a livello locale.

L'attività di programmazione e di controllo è infatti sempre più orientata all'integrazione dei servizi sanitari nell'ottica della tutela del consumatore, puntando alla qualità dei servizi ed all'appropriatezza dei percorsi nell'ambito della sostenibilità economica del sistema.

Il presente documento rappresenta uno strumento fondamentale per la programmazione dipartimentale in coerenza con quanto indicato dal livello regionale.

Dovendosi inserire nell'ambito del Piano Regionale ne ricalca in gran parte la struttura pur con alcune integrazioni ritenute opportune al fine di fornire un quadro più preciso del contesto territoriale e delle relative problematiche.

Verrà brevemente riassunto l'ambito territoriale di riferimento così come articolato, oltre alle risorse umane disponibili.

Verrà illustrata l'attività svolta nell'anno 2015 ed i risultati raggiunti anche al fine di consentire un eventuale miglioramento dell'efficacia e dell'efficienza delle azioni di controllo da programmare grazie ad una maggiore accuratezza della valutazione del rischio.

I CAPITOLO - OBIETTIVI STRATEGICI

Gli obiettivi strategici ricalcano quelli individuati dal Piano Regionale:

1. Tutela del consumatore e della leale concorrenza mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana , della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare;
2. Difesa delle produzioni agro-alimentari;
3. Lotta alle frodi e alla contraffazione.

A questi si aggiunge un percorso di miglioramento della qualità del sistema dei controlli ufficiali e informazione ai consumatori sul rischio alimentare attraverso il coordinamento dei Servizi delle ASL afferenti al Dipartimento di Prevenzione e degli altri Enti preposti alla sicurezza alimentare.

II CAPITOLO – AUTORITÀ COMPETENTI, ORGANISMI DI CONTROLLO E LABORATORI

Le materie di interesse del PRIC (Alimenti, Mangimi, Salute e Benessere degli animali, Sanità delle piante) e quelle ad esse strettamente correlate (ad esempio, i fattori ambientali) ricadono nelle competenze di diverse Autorità ed Amministrazioni, sia a livello regionale che locale, e benché facciano parte di un documento di ampio respiro, va comunque considerato che il PRIC, in coerenza col Piano Nazionale, è finalizzato precipuamente a garantire l'effettiva attuazione dei Regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 882/2004 relativamente all'applicazione della legislazione

alimentare ed al controllo e verifica del rispetto delle pertinenti disposizioni della legislazione medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, e delle norme sulla salute animale e delle piante e sul benessere degli animali.

Pertanto, si ritiene opportuno evidenziare che, in materia di Sicurezza Alimentare, il Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193, Attuazione della Direttiva n. 2004/41/CE, individua le Autorità Competenti nel Ministero della Salute, nelle Regioni e Province autonome e nelle Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze; le stesse Autorità sono competenti in generale in materia di Igiene degli Alimenti, Sanità Pubblica Veterinaria e Polizia Veterinaria per gli interventi "ordinari"; in materia di Sicurezza Alimentare, Sanità Pubblica e Polizia Veterinaria, in caso di emergenza sanitaria, è inoltre attribuita specifica autorità anche ai Sindaci.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

L'Azienda ha individuato nel Dipartimento di Prevenzione il modello ordinario di gestione proprie dell'assistenza collettiva, identificandolo come la macrostruttura organizzativa dotata d'autonomia tecnico-professionale e gestionale.

IL Dipartimento di Prevenzione sviluppa le seguenti attività:

- programmazione unitaria delle strategie e degli obiettivi complessivi di sanità pubblica ai fini del razionale ed integrato uso delle risorse (personale, mezzi, strutture), efficienza ed efficacia degli interventi, garanzia dell'uniformità operativa nel rispetto del necessario decentramento organizzativo e funzionale delle attività;
- massima collaborazione nei rapporti istituzionali con Enti ed Organismi portatori di competenze che interagiscono con quelle sanitarie (controllo ambientale, prevenzione delle zoonosi e tutela del patrimonio zootecnico) e ricerca di uno stretto raccordo funzionale con le strutture tecnico-scientifiche di riferimento (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna, Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente, Istituto Superiore di Sanità, ecc.);
- attivazione di programmi e di progetti di educazione sanitaria, prevenzione e promozione della salute, in collaborazione con le aree di assistenza distrettuale ed ospedaliera in conformità alla L.R. n°10/2006, direttamente rivolti alla popolazione ed ai soggetti interessati operativamente coinvolti (pazienti, medici di medicina generale, operatori sanitari in genere, associazioni di cittadini).

Le strutture organizzative afferenti al Dipartimento di Prevenzione interessate al presente Piano Integrato sono quelle sotto indicate

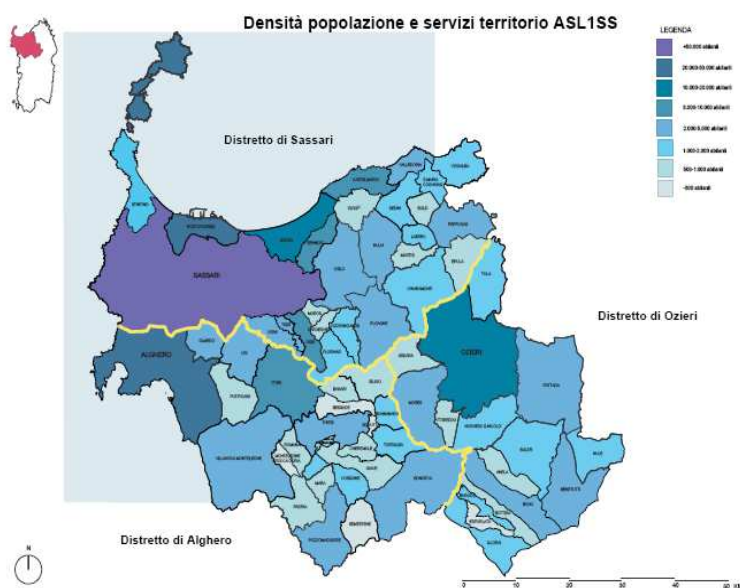
- Servizio Igiene degli alimenti di origine animale
- Servizio Sanità Animale
- Servizio Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)

L'ambito territoriale è quello della Provincia di Sassari e comprende i seguenti comuni:

- **Distretto di Sassari:** Sassari, Porto Torres, Sorso, Stintino, Sennori, Castelsardo, Tergu, Osilo, Usini, Tissi, Ossi, Muros, Cargeghe, Florinas, Codrongianus, Ploaghe, Chiaramonti, Erula, Perfugas, Laerru, Martis, Nulvi, Sadini, Bulzi, S. Maria Coghinas, Viddalba, Valledoria.

- **Distretto di Alghero:** Alghero, Olmedo, Uri, Putifigari, Ittiri, Villanova Monteleone, Monteleone Roccadoria, Romana, Thiesi, Bessude, Banari, Siligo, Bonnanaro, Borutta, Torralba, Cheremule, Giave, Cossuine, Mara, Padria, Pozzomaggiore, Semestene, Bonorva.

- **Distretto di Ozieri:** Ozieri, Pattada, Nughedu S. Nicolò, Ittireddu, Mores, Ardana, Tula, Bultei, Anela, Bono, Bottida, Burgos, Esporlatu, Illorai, Benetutti, Nule.



Al Dipartimento di Prevenzione compete il compito di assicurare a livello locale il coordinamento tra le strutture che si occupano di sicurezza alimentare.

Oltre ad altri adempimenti relativi al “pacchetto igiene”, relativamente ai controlli integrati sulla sicurezza alimentare il Responsabile del Dipartimento provvede a:

1. definire con i Direttori dei Servizi competenti criteri omogenei per la classificazione delle imprese alimentari in base al livello di rischio e per l'individuazione delle frequenze minime di controllo ufficiale;
2. programmare e coordinare progetti integrati di controllo ufficiale elaborati sulla base delle direttive congiuntamente assunte dai Direttori dei Servizi competenti;
3. uniformare le attività di controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare, mediante elaborazione di atti di indirizzo, linee guida, check list documentate, modulistica omogenea;
4. redigere d'intesa con i Direttori dei servizi interessati il Piano Aziendale Dipartimentale Integrato dei controlli ufficiali secondo le modalità definite dal piano Regionale.

FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO AI CONTROLLI UFFICIALI

Le norme comunitarie e nazionali volte a salvaguardare la salute della collettività e il benessere degli animali hanno introdotto delle novità sia in materia di igiene degli alimenti sia per quanto riguarda i controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare. Tra i nuovi strumenti da utilizzare ai fini del controllo ufficiale è stato introdotto l'audit, da utilizzare sia nell'ambito dell'Autorità competente, sia nella valutazione degli Operatori del Settore Alimentare.

E' necessario pertanto promuovere un'attività formativa su organizzazione dei controlli ufficiali, qualità, audit e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, rivolta agli addetti al sistema di controllo ufficiale della filiera alimentare, al fine di acquisire le conoscenze e le metodologie per operare secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Nell'anno 2015 il dipartimento di prevenzione ha organizzato gli eventi formativi sotto specificati :

1. Convegno “Salute e Ambiente”

1° edizione 15 e 16 Aprile 2015

2° edizione 13 e 14 Maggio 2015

Argomenti trattati

- Ruolo dei bioindicatori ambientali per la valutazione del rischio sanitario e ambientale.
- Il Registro regionale dei tumori animali: classificazione, registrazione delle diverse patologie oncologiche di interesse medico veterinario.
- Il Registro tumori umani Nord Sardegna: situazione epidemiologica nella Provincia di Sassari.
- La Valutazione di Impatto delle grandi opere sulla Salute (V.I.S.) in Sardegna: dalla fase preliminare (screening) alla valutazione del percorso e monitoraggio (evaluation and monitoring). Esperienze e prospettive.
- Impatti ambientali e sanitari prodotti dalla combustione di biomasse.
- La radioattività lungo la catena alimentare: dalla selvaggina al prodotto trasformato.
- Esperienze sul campo.
- Monitoraggio sulla presenza di contaminanti nella matrice latte negli allevamenti ovini in aree limitrofe il SIN di Porto Torres.
- La prevenzione della Regione Sardegna nella catena alimentare.
- Il Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018: programmi e obiettivi.
- Uomo, ambiente, animali: una medicina, "*One Health*".

2. Corso “Sanzioni amministrative in materia igienico e sanitaria”

21-22 settembre 2015

L'esigenza di trasferire agli addetti ai C.U. una maggiore consapevolezza del quadro normativo delineato dalla Legge 689/81 risulta fondamentale per la gestione dei procedimenti sanzionatori in materia igienico sanitaria.

Il percorso formativo ha visto come diretti destinatari le figure professionali impegnate nelle azioni di vigilanza ed ispezione in materia di igiene e sanità pubblica e di sicurezza nei posti di lavoro. L'attività formativa ha fornito ai partecipanti gli strumenti per:

- ✦ compilare adeguatamente un atto “legittimo”
- ✦ redigere atti che non abbiano vizi di forma
- ✦ conoscere gli aspetti normativi relativamente all'attività di gestione del procedimento sanzionatorio
- ✦ maggiore conoscenza pratico operativo dei principi regolatori della materia ed in particolare della casistica di maggiore complessità (contestazione nei confronti di minore ed incapace, società , individuazione concorrenti etc)
- ✦ conoscenza del ruolo e della natura giuridica dell' Ufficio Sanzioni quale Autorità amministrativa investita delle funzioni relative alle verifiche di legittimità del provvedimento sanzionatorio e alla emissione dell' ordinanza ingiunzione e di archiviazione- ex art. 18 L.689/81.

Per l'anno 2016 è già in programma il corso dal titolo :

- **Il Sistema di qualità nel Dipartimento di Prevenzione : condivisione di strumenti operativi e modalità di lavoro .**

Il modello di funzionamento del Dipartimento è incentrato sulla multidisciplinarietà, sulla flessibilità e sulla capacità di fornire risposte organizzate e strutturate con riferimento ai compiti e alle attività di tutela collettiva; è necessario quindi garantire un livello elevato di integrazione tra le diverse professionalità e di conoscenza dei processi organizzativi dipartimentali da parte di tutti gli operatori.

La presenza di diverse discipline e numerosi profili professionali rappresenta una grande ricchezza ma richiede un'adeguata integrazione e lo sviluppo di conoscenze e competenze sulla base di una cultura comune della prevenzione finalizzata al raggiungimento degli obiettivi di salute. È indispensabile orientare e supportare gli interventi di prevenzione (dalle attività di controllo alla promozione della salute) verso la pratica della prevenzione basata su prove di efficacia (EBP), la condivisione di standard di prestazioni e di strumenti operativi, l'applicazione di procedure inerenti

lo svolgimento delle attività del DdP, l'individuazione di indicatori tesi a misurare i livelli di efficienza (utilizzo ottimale delle risorse) ed efficacia (raggiungimento dei risultati).

Dagli incontri con i referenti delle diverse aree del dipartimento è emerso che, sebbene siano presenti nei singoli servizi esperienze lavorative e modelli organizzativi validi, manca una visione omogenea e uniforme del sistema e delle modalità operative.

La prima fase del progetto mira prevalentemente alla formazione di tutti gli operatori del DdP al fine di condividere il linguaggio della Qualità e le motivazioni e di creare una base comune e organica su cui sviluppare un percorso di Gestione della Qualità.

La strategia è quella di sviluppare il sistema di gestione con un reale approccio per processi, considerati come l'unità logico operativa di base per l'organizzazione e l'erogazione delle prestazioni in funzione della soddisfazione del cittadino-utente e dei rapporti con gli stakeholders.

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Direttore Dott. Antonio Fadda

In riferimento alla **Sicurezza Alimentare** sono state attribuite al Servizio una molteplicità di competenze, tutte importanti che implicano una risposta "istituzionale" con riferimento ai diversi piani nazionali e regionali e a normative nazionali ed europee, che contengono precise indicazioni sulla qualità/quantità delle prestazioni rese e che di seguito si elencano:

CONTROLLO SUL LATTE E SULLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE;

Le norme di riferimento sono i Regolamenti comunitari 178/02-882/04-852/04- 853/04 854/04, D M. 185/91, intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 e relative Linee guida ministeriali e regionali.

Una delle responsabilità più onerose e significative per questo servizio circa il tema della sicurezza alimentare, riguarda il controllo della filiera del latte, a partire dalla produzione, trasporto, vendita diretta del latte crudo o trasformazione in prodotti lattiero-caseari. I controlli ufficiali, che avvengono in tutti i punti della filiera, devono garantire un elevato livello di sanità pubblica e di protezione del cittadino consumatore.

Il territorio afferente la ASL n° 1 è il più significativo della Sardegna per l'attività agrozootecnica e per la produzione di latte ovi/caprino e bovino e contiene alcune tra le più importanti realtà di trasformazione in prodotti a base latte che vengono in gran parte commercializzati verso i paesi comunitari e paesi terzi (Stati Uniti, Canada, Giappone, Australia, Russia, Croazia, Russia, Indonesia, ecc.). Ogni singola spedizione deve essere scortata da un certificato internazionale. Il Servizio interviene inoltre, a protezione del consumatore, in tutti i casi di restrizioni sanitarie su allevamenti di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, con il controllo del ritiro e distruzione del latte proveniente da allevamenti sottoposti a sequestro per Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (Scrapie), Brucellosi e Tubercolosi.

Il Piano regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti", si pone l'obiettivo di verificare, attraverso un programma di controlli microbiologici e chimici, l'idoneità dei prodotti di origine animale riferita ai prodotti lattiero-caseari.

ALIMENTAZIONE ANIMALE

I riferimenti legislativi sono contenuti nel ***Piano Regionale di controllo ufficiale sulla alimentazione degli animali 2015-2017 (PRAA)***, che nel suo complesso è finalizzato alla tutela della salute pubblica, fornendo ai consumatori garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale, tramite il controllo ufficiale dei mangimi. Nell'ambito di detta finalità il Piano si propone, tra l'altro, di:

- contribuire, attraverso il monitoraggio e la sorveglianza sui mangimi zootecnici e per animali da compagnia, ad assicurare la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente;
- conformarsi a quanto previsto dal D.Lvo 17 giugno 2003, n. 223, "Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della alimentazione animale", e dal Regolamento (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- rappresentare uno strumento che favorisca l'aggiornamento e la qualificazione professionale degli operatori del SSN in materia di "igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche".

Sono obiettivi del Piano:

a) assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli dei mangimi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sugli operatori del settore dei mangimi. Infatti gli OSM devono garantire, nelle proprie imprese, che i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti le loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte;

b) realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi al monitoraggio ed alla sorveglianza, razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni in tempi rapidi tra i vari organismi di controllo;

c) verificare il possesso ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa del settore dei mangimi oggetto di controllo ufficiale, con particolare riguardo a:

- operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio, magazzinaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione agli animali di mangimi;
- procedure e accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni (fisiche, chimiche e biologiche) ivi comprese le contaminazioni crociate;
- la "rintracciabilità", ovvero sistemi e procedure che consentano di individuare i fornitori che conferiscono agli OSM una materia prima o un additivo destinati ad entrare a far parte di un mangime e le imprese alle quali gli OSM hanno fornito i propri prodotti;
- sistemi di autocontrollo previsti per gli OSM che effettuano operazioni diverse dalla produzione primaria e dalle operazioni ad essa correlate, nonché l'esistenza presso i laboratori di analisi dei requisiti minimi atti a garantire (e mantenere) l'operatività secondo le buone pratiche di laboratorio;

d) verificare, per gli aspetti di carattere sanitario, la rispondenza degli alimenti per animali e di ogni altra sostanza impiegata per la produzione di alimenti per animali, o nell'alimentazione degli animali, ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

BENESSERE ANIMALE

I riferimenti legislativi sono nel ***Piano Regionale per il benessere e la protezione degli animali da reddito (PRBA 2015-2018)*** che interessa il controllo su tutte le specie animali presenti negli allevamenti, durante il trasporto e nelle operazioni connesse agli abbattimenti presso i macelli.

Gli obiettivi generali afferenti al presente Piano regionale sono di seguito elencati:

- monitoraggio dei livelli di benessere degli animali negli allevamenti con il fine ultimo di incrementare, attraverso l'applicazione della normativa e della formazione continua rivolta agli allevatori, il rispetto nei confronti delle loro esigenze biologiche e comportamentali e quindi, in generale, del loro benessere;
- controllo del benessere animale nei trasporti su automezzi al fine di verificare il rispetto delle norme vigenti;
- controllo delle operazioni connesse agli abbattimenti per verificarne la conformità alle norme vigenti;
- formazione continua dei medici veterinari, dei proprietari e di tutto il personale addetto alla custodia degli animali allevati, dei conducenti e dei guardiani e del personale addetto agli abbattimenti ed alle operazioni correlate (macellazioni, focolai di malattia infettive, "spopolamento", ecc) sulle tematiche relative alla protezione ed al benessere degli animali da reddito;
- programmazione annuale dei controlli sulla base della valutazione del rischio (regolamento (CE) n. 882/2004 e decisione n. 778/2006/CE) e del Piano Nazionale del Benessere Animale (Nota Ministero della Salute 13029 del 13/7/2010);
- standardizzazione ed informatizzazione dei flussi informativi.

FARMACOSORVEGLIANZA VETERINARIA

I riferimenti legislativi sono contenuti nel ***Piano Regionale di Farmacosorveglianza 2015- 2017***.

Si basa sui controlli eseguiti per prevenire l'uso improprio o l'abuso dei medicinali nei confronti degli animali da reddito, con la finalità prioritaria di tutela della salute pubblica mediante il controllo e il monitoraggio della corretta gestione del farmaco su tutta la filiera che comprende gli allevamenti di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, le farmacie, i centri di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio.

PIANO REGIONALE RESIDUI (PRR)

Ha l'obiettivo di evidenziare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate nonché di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) fissati dalle norme comunitarie.

L'attività si svolge in allevamento, con il campionamento delle matrici indicate (urina, siero/plasma, latte, miele, acqua di abbeverata, pesci di allevamento).

RISORSE UMANE

Le risorse umane impegnate nello svolgimento dell'attività di cui sopra sono rappresentate da n°7 Veterinari e n° 2 TdP, che provvedono all'effettuazione degli altri compiti istituzionali del Servizio (igiene urbana e randagismo, tutela ambientale da inquinamenti di attività zootecnica e tutela degli allevamenti dagli inquinanti ambientali, riproduzione animale, sperimentazione animale, educazione sanitaria agli allevatori, procedimenti SUAP sia per le attività soggette a registrazione sia relativi al rilascio del riconoscimento comunitario ai sensi dei Regolamenti (CE) n.853/2004, n. 183/2005, n. 1069/2009 e a tutti i controlli previsti dalla normativa negli allevamenti, rivendite e concentramenti di animali **non destinati** alla produzione di alimenti per l'uomo (canili, manifestazioni equestri, zoo, ecc.).

SICUREZZA ALIMENTARE - ATTIVITÀ

L'attività viene espletata su tutto il territorio della ASL di Sassari, che comprende n° 66 comuni, presso le strutture sotto elencate:

- **n° 9823 produttori primari** (apiari, allevamenti ittici, avicoli, cunicoli, suini, bovini, ovini, caprini) compresi n°2257 allevamenti di ovini da latte, n°69 allevamenti di bovine da latte, di cui n°27 di Alta Qualità e 2 registrate per la vendita diretta di latte crudo;
- **n° 69 Stabilimenti di trasformazione latte e prodotti a base latte**, di cui 63 riconosciuti, n. 5 registrati ed n.1 centro di raccolta di latte crudo;
- **n° 10 spacci annessi ai caseifici;**
- **n° 3 distributori automatici di latte crudo;**
- **n° 82 cisterne per il trasporto del latte;**
- **n° 110 farmacie e n° 58 parafarmacie;**
- **n° 10 depositi ingrosso/dettaglio di medicinali veterinari;**
- **n° 106 veterinari LL.PP. autorizzati a detenere scorte;**
- **n° 44 ambulatori e cliniche veterinarie;**
- **n° 6 mangimifici;**
- **n° 47 rivendite all'ingrosso/dettaglio mangimi.**

Le strutture di cui sopra vengono Registrate o Riconosciute secondo *Procedure documentate*. Gli Stabilimenti di produzione e di trasformazione provvisti di *Approvai number* vengono classificati con **procedura di categorizzazione**, in base al livello di rischio (basso, medio, medio-alto, alto), in conformità alle indicazioni contenute nel Piano Regionale di Programmazione e coordinamento in materia di controllo ufficiale degli alimenti 2015-2018.

I Controlli Ufficiali vengono fatti mediante monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi, seguendo le rispettive **procedure operative**. Gli incaricati

dell'esecuzione dei CC.UU. effettuano l'attività nelle strutture loro assegnate solitamente ricadenti nell'ambito territoriale di competenza.

L'autorità competente che esegue i CC.UU. gestisce le risultanze degli stessi secondo *procedura documentata* che prevede, in caso di riscontro di N.C., le azioni previste dal REG.882/2004 (art. 54 e 55) e dal REG.854/2004 (art. 9), la notifica per iscritto all'OSA delle decisioni prese, a firma del Direttore del Servizio, con informazioni sui diritti di ricorso avverso tale decisione, la verifica dell'esito dell'azione intrapresa, relazionando in merito al Direttore del Servizio e l'archiviazione degli atti relativi a quanto sopra nel fascicolo dell'OSA. La numerosità dei CC.UU. viene determinata dai piani nazionali e regionali, dal livello di rischio riscontrato, dagli esiti dei controlli precedenti e dalle risorse disponibili.

ATTIVITÀ' ANNO 2015

ALIMENTAZIONE ANIMALE: n. 24 controlli ufficiali in Ditte registrate ex REG (CE) 183/2005 ART.5, c.2.

BENESSERE ANIMALE: n°340 controlli in allevamenti di animali produttori di alimenti per l'uomo.

FARMACOSORVEGLIANZA: n° 62 CU. in farmacie, grossisti, ambulatori veterinari e LLPP, N° 287 CU. in allevamenti di animali produttori di alimenti per l'uomo.

FILIERA LATTE:

- n°217 ispezioni, in stabilimenti trasformazione latte /prodotti a base latte e spacci annessi;
- n° 287 ispezioni presso i produttori primari, in allevamento, per il rispetto delle norme igieniche ex REG. (CE) 853/2004;
- n° 10 interventi per il controllo del ritiro e distruzione del latte proveniente da n° 2 allevamenti sottoposti a sequestro per Scrapie;
- n°48 incontri di formazione per gli allevatori (corsi LAORE);

CAMPIONAMENTI: in esecuzione di specifici *Piani regionali* (alimenti di origine animale, alimentazione animale, residui) sono stati effettuati n° 185 campionamenti ufficiali su alimenti, mangimi, latte, sangue e urine, che rappresentano il 100% del valore atteso. Per le attività di campionamento di cui sopra il Laboratorio di riferimento è l'Istituto Zooprofilattico della Sardegna.

MONITORAGGIO E FLUSSI INFORMATIVI

L'attività viene monitorata con l'esame del *prospetto delle attività svolte*, che il singolo operatore trasmette mensilmente al Direttore del Servizio, e con *verifiche trimestrali* sulla corretta esecuzione dei CC.UU.

Dell'attività di cui sopra viene trasmesso un report trimestrale al Servizio Controllo Gestione della DG, nonché una rendicontazione finale alla RAS.

A fine anno viene effettuata la valutazione della adeguatezza e della efficacia della attività di CU. programmata, secondo procedura documentata di *verifica ed efficacia (adeguatezza) dei controlli ufficiali ed azioni conseguenti*).

PROGRAMMAZIONE 2016 - 2018

LATTE E PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE

Controlli sulla produzione igienica del latte

Verranno programmati, ex Reg. CE 853/04 e D.M. 185/1991, nelle aziende di produzione di latte alimentare e di alta qualità:

- I controlli ufficiali nelle **69** strutture di produzione primaria, comprese le aziende di "alta qualità" che attualmente risultano n° **27**, terranno conto dei diversi aspetti strutturali e gestionali che concorrono a determinare il profilo di rischio di ogni singola unità produttiva e dovranno rispettare la percentuale del 33% delle realtà per la produzione di latte alimentare. (Determinazione Serv. Prev. RAS prot. 1493 del 13/12/2013). Va detto che per la specificità produttiva di queste aziende questo servizio ha pianificato per i successivi anni il controllo della quasi totalità delle realtà zootecniche.
- Il controllo ufficiale dovrà interessare n. **2** aziende registrate per la vendita diretta di latte crudo, nelle quali si prevedono 2 controlli annuali ciascuna.

Controlli negli stabilimenti di trasformazione latte e prodotti lattiero caseari

Complessivamente risultano in attività n° **68** stabilimenti, di cui n° 63 riconosciuti e n° 5 Regi strati, n° **1** centro di raccolta latte crudo.

Il profilo di rischio negli stabilimenti riconosciuti risulta attualmente BASSO in 27 di essi, MEDIO in 38 e MEDIO-ALTO in 3.

Il controllo dei 68 stabilimenti viene assegnato a n°6 veterinari.

Nel prospetto in *allegato 1* sono riportati i profili di rischio, la frequenza dei controlli come valore atteso e la frequenza riconsiderata rispetto alle risorse umane disponibili. È inoltre riportato l'elenco delle autorità competenti, il n° degli stabilimenti e il n° dei controlli che ciascuno dovrà effettuare in percentuale delle attività programmate per unità aziendale. Per quanto concerne gli stabilimenti di cui al sistema ICARUS, la nota MINSAN del 23.11.2009, avente per oggetto l'estensione dell'applicazione ICARUS, prevede che venga effettuata la "*ricertificazione annuale*" dello stabilimento dove si dovrà attestare il mantenimento dei requisiti per l'esportazione, con specifico riferimento alle procedure di sanificazione ed alle procedure HACCP, e riportare l'indicazione delle frequenze di controllo definite dalla ASL.

Poiché il tema della carenza di risorse umane risulta sempre attuale, si ritiene opportuno che il rispetto della frequenza dei controlli sia rivolto prioritariamente agli stabilimenti la cui capacità produttiva risulta significativa. È necessario inoltre che le realtà con profilo medio-alto, al pari di

alcune realtà con profilo medio, vengano sottoposte a severi controlli e conseguenti prescrizioni al fine di riportare il profilo di rischio ad un livello più basso.

Controlli nei distributori automatici di latte crudo

Attualmente sono presenti sul territorio n° **3** distributori automatici per i quali dovranno essere effettuati controlli semestrali per la verifica dei requisiti previsti *dall'Intesa Stato-Regione del 25/01/2007*, nonché n° **8** campionamenti di prodotto al momento dell'erogazione per la verifica del rispetto dei parametri microbiologici.

Controlli negli spacci di vendita annessi ai caseifici

È previsto un controllo annuale in ciascuno degli **10** spacci presenti.

Piano Regionale di programmazione e coordinamento in materia di controllo ufficiale degli alimenti anno **2016**. Piano Campionamenti ASL.

Sulla base delle indicazioni del PRCUA 2015-2018, considerato che il Servizio di Igiene Allevamenti effettua i controlli ufficiali presso gli stabilimenti di trasformazione latte e nei distributori automatici di latte crudo, si propone di effettuare alla produzione, e secondo lo schema sotto riportato, il 60% dei campionamenti previsti dal Piano (il restante 40% dei campionamenti verrà effettuato nella fase di distribuzione):

Microbiologici (tot. 29)			Chimici (tot. 5)	
Latte alimentare distributori automatici	Formaggi	Altri prodotti a base di latte	Formaggi	Altri prodotti a base di latte
8	9	12	2	3

ALIMENTAZIONE ANIMALE

Gli obiettivi rilevanti e prioritari previsti dal PRAA per il triennio 2015-2017 consistono in:

- 1) aggiornamento dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005;
- 2) controllo ufficiale sull'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate (PAT) nell'alimentazione degli animali;
- 3) controllo ufficiale delle Micotossine nell'alimentazione degli animali (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine, tossine T-2 e HT-2),

- 4) controllo ufficiale dei Contaminanti Inorganici e Composti Azotati, Composti Organoclorurati, e Radionuclidi nell'alimentazione degli animali;
- 5) controllo ufficiale dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive nell'alimentazione animale;
- 6) controllo ufficiale delle Diossine e PCB nell'alimentazione degli animali;
- 7) controllo ufficiale della contaminazione da *Salmonella spp* nell'alimentazione degli animali
- 8) controllo ufficiale sulla presenza di OGM nei mangimi (comparto biologico e convenzionale);
- 9) orientamenti per la programmazione e relativa rendicontazione dei controlli sui mangimi di origine vegetale negli scambi intracomunitari.

Il PRAA prevede per il 2016 l'esecuzione di **65** campioni secondo il prospetto *allegato 3*.

BENESSERE ANIMALE

In riferimento al PRBA 2015-2018 i controlli che si dovranno effettuare nelle rispettive aziende zootecniche, su base annuale e nel rispetto delle percentuali previste, sono riportate nel prospetto *allegato 2*.

" Per l'anno 2016 sono stati programmati i seguenti controlli che le SS.LL dovranno effettuare nelle aziende zootecniche individuate con il sistema random.

Come si evince dal prospetto, risulta che i controlli sul benessere nelle aziende ovi/caprine verranno effettuati su una percentuale di poco superiore al 50% del valore atteso, a causa di numeri troppo significativi rispetto alle risorse umane disponibili. Si è ritenuto invece importante effettuare il controllo in tutte le aziende bovine da latte, da effettuare contestualmente alla farmacovigilanza. In queste è importante che ad ogni CU. corrisponda la categorizzazione del rischio.

Al titolare o detentore dell'allevamento è obbligatorio sottolineare che l'esito del presente controllo sarà considerato ai fini della verifica del rispetto degli impegni di Condizionalità, come riportato nelle check list a vs. disposizione.

Tutte le evidenze (verbali-check list) dovranno riportare il timbro personale di forma rettangolare e il timbro della ASL. "

FARMACOSORVEGLIANZA

In riferimento al Piano Regionale Farmacovigilanza veterinaria 2015-2017 sono previsti una serie di controlli che interessano gli allevamenti relativi a tutte le tipologie di animali, le

farmacie, le parafarmacie, i depositi all'ingrosso/dettaglio, gli ambulatori e le cliniche, i canili e tutti i medici veterinari autorizzati a detenere scorte.

L'attività di Farmacovigilanza deve essere svolta, in larga misura, in occasione del controllo sul benessere animale, o altre attività previste dai piani di controllo. E' previsto un numero minimo di **234 controlli** secondo il prospetto *allegato 3*.

- *Dal prospetto risulta che tutti gli allevamenti bovini in cui si produce latte alimentare devono essere controllati, contestualmente al benessere e al C. U. alimenti.*
- *Per quanto riguarda i controlli degli allevamenti ovini (> 500 capi o allevamenti segnalati per presenza di inibenti) si è provveduto all'estrazione degli allevamenti con il sistema RANDOM.*
- *Per quanto concerne le farmacie e i depositi ingrosso/dettaglio di farmaci veterinari devono essere sottoposte a controllo, al fine di accertare la corretta procedura nella erogazione dei farmaci, nella gestione delle prescrizioni e nella gestione delle giacenze e relative scadenze.*

Va detto che il depositi ingrosso /dettaglio, data la rilevanza del loro volume di vendita (profilo di rischio), debbano essere sottoposti ad "almeno" 2 controlli annui.

RICERCA RESIDUI (PRR)

Nel 2016 è prevista la ricerca di diverse sostanze su n° 16 campioni di urina, n° 1 campioni di plasma/siero, n° 4 campioni di miele da favo di mel ario, n° 2 campioni di mangime, n° 29 campioni di latte, n° 1 campione di acqua di abbeverata, n° 1 campione di uova e n° 5 campione di pesci specie eurialine (*allegato 4*).

ATTIVITÀ AGGIUNTIVE TRIENNIO 2016 -2018

Verificare il mantenimento del profilo di rischio nelle strutture riconosciute e registrate. Categorizzazione del rischio nelle aziende ovine con caseificio aziendale annesso (circa 42).

- N°24 AUDIT caseifici industriali e nei mangimific i (6).
- Controllo delle cisterne trasporto latte (n° 82) con la verifica della regolarità della registrazione e del mantenimento dei requisiti.

PROCEDURE

1. Procedura di Estrazione campione Random Farmacosorveglianza
2. Procedura di estrazione campione ed effettuazione controlli Condizionalità
3. Procedura Controlli Ufficiali Stabilimenti riconosciuti e/o registrati
4. Procedura Verifica efficacia Controlli Ufficiali
5. Procedura CC.UU. mangimi
6. Procedura campionamento
7. Procedura di registrazione controlli VETINFO: Condizionalità, Benessere, Sicurezza Alimentare
8. Procedura operativa farmacosorveglianza in allevamento, farmacie, grossisti, ambulatori e cliniche.

Allegato 1

Programmazione minima dei Controlli Ufficiali/Audit negli Stabilimenti di trasformazione latte 2016.

Tabella delle frequenze dei controlli ufficiali

	Rischio Basso			Rischio Medio			Rischio Medio Alto			Rischio Alto		
	Sopralluoghi	Ambiti di verifica (*)	Ispezioni	Sopralluoghi	Ambiti di verifica (*)	Ispezioni	Sopralluoghi	Ambiti di verifica (*)	Ispezioni	Sopralluoghi	Ambiti di verifica (*)	Ispezioni
Trattamento e trasformazione latte stagionato (natura, taglio, confezionamento)	2	28	2	3	39	3	4	50	4	14	72	6
Centro stoccaggio latte	1	17	1	2	28	2	3	39	3	4	50	4

* Gli ambiti di verifica sono individuati dalla autorità competente nell'ambito della programmazione aziendale.

Quelle indicate sono da considerarsi come **frequenze minime**.

Livello di rischio	n° audit/anno
Basso	0,35
Medio (2)	0,5
Medio Alto	0,5
Alto	0,5

(1) Si vedano le specifiche a pag. 11 della parte introduttiva al Piano.

(2) Nei caseifici aziendali e nei caseifici < 500 mila litri di latte lavorato, la frequenza minima per gli audit è 0,35 (circa un audit ogni 3 anni)

Attività 2016	N°69 Stabilimenti Riconosciuti	N°5 Stabilimenti Registrati
N°CU Programmati	140	12
N°AUDIT Programmati	24	

Profili di rischio Stabilimenti Riconosciuti e registrati			
	BASSO	MEDIO	MEDIO-ALTO
Stab. Ric. CE	27	38	3
Stab. Registrati	4	1	

Piano


Avanzamento Scadenze X Op UA Aperte

ASL1 SASSARI 2016 - Piano Stabilimenti Trattamento e Trasformazione Latte	COSSU MARIO SALVATORE	FRONGIA GIORGIO	Fila Francesco
	0/198 0%	0/440 0%	0/264 0%
	MELONI SALVATORE	MELONI SALVATORE	SANNA ANTONIETTA
	0/22 0%	0/88 0%	0/220 0%
	SARRIA ANDREA	SULAS GIUSEPPE	
	0/198 0%	0/110 0%	

Allegato 2

Programmazione minima dei controlli Benessere Animale negli allevamenti su base annuale 2016.

SPECIE	ALLEVAMENTI	% MINIMA /ANNO
VITELLI	Tutti	10 %
SUINI	> 40 capi o > 6 scrofe	10 %
OVAIOLE	Tutti	10 %
BROILER	> 500 capi	10 %
ALTRI BOVINI	>50 capi	15 %
STRUZZI	>10 capi	15 %
TACCHINI E ALTRI AVICOLI	> 250 capi	15 %
CONIGLI	> 250 capi	15 %
OVINI	>50 capi	15 %
CAPRINI	>50 capi	15 %
BUFALI	>10 capi	15 %
CAVALLI	>10 capi	15 %
ANIMALI DA PELLICCIA	Tutti	15 %
PESCI	Tutti	15 %


PIANO REGIONALE PER IL BENESSERE E LA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO 2016					
 ASL Sassari	SPECIE	N° ALLEVAMENTI	% MINIMA/ANNO	N° CONTROLLI ATTESI	N° CONTROLLI PROGRAMMATI
Impianti di allevamento di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo	Suini > 40 capi	76	10%	8	8
	Ovaiole	2	100%	2	2
	Bovini > 50 capi (Vaccherie)	231	15%	34	69
	Conigli > 250 capi	2	100%	2	2
	Ovini > 50 capi	2784	15%	417	250
	Caprini > 50 capi	184	15%	27	27
	Cavalli > 10 capi	4	100%	4	4
	Pesci	4	100%	4	4

Allegato 3

Programmazione minima dei controlli di Farmacosorveglianza in allevamenti, farmacie e grossisti 2016.

Allevamenti di animali DPA senza scorta di impianto:	Arco temporale necessario alla categorizzazione	% annua
Bovini e bufalini	5 anni	20%
Suini	5 anni	20%
Ovini/caprini	6 anni	17%
Equidi (DPA e non DPA)	6 anni	17%
Ittici	1 anno	100%
Avicoli	1 anno	100%
Cunicoli	1 anno	100%
Apiari	3 anni	33%

Tipologia di operatore	arco temporale necessario alla classificazione	% annua di allevamenti da sottoporre al controllo
Farmacie	3 anni	33%
Parafarmacie	3 anni	33%
Impianti di cura (ambulatori cliniche)	3 anni	33%

PIANO REGIONALE DI FARMACOSORVEGLIANZA VETERINARIA 2016					
 ASL Sassari	SPECIE	N° ALLEVAMENTI	% MINIMA/ANNO	N° CONTROLLI ATTESI	N° CONTROLLI PROGRAMMATI
Impianti di allevamento di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo	Allevamenti bovini > 20 CAPI	711	20%	142	68
	Allevamenti suini > 10 SCROFE	152	20%	30	30
	Allevamenti ovini > 500 CAPI	339	17%	57	57
	Allevamenti ittici	3	100%	2	2
	Allevamenti avicoli	1	100%	1	1
	Allevamenti cunicoli	2	100%	2	2
	Apiari	144	33%	47	15
	Impianti di cura, allevamento e custodia di animali non DPA	Ambulatori / cliniche veterinarie	42	30%	12
Canili / gattili		10	100%	10	10
lpp.maneggi,scuderie *		3	3	3	3

Allegato 4

Programmazione PRR 2016.

Piano Regionale Residui	A L L E V A M E N T I D I						Totale
	B O V I N I		O V I N I / C A P R I N I		S U I N I		
Anno 2015	CAMPIONE	CATEGORIA	CAMPIONE	CATEGORIA	CAMPIONE	CATEGORIA	
RICERCA	Mangime	Vacche					1
Aflatossina B1			Mangime	Ovi-caprini			1
Aflatossina M1			Latte	Ovi-caprino			8
	Latte	Vaccino					1
Antibiotici	Latte	Vaccino					1
			Latte	Ovi-caprino			3
Benzimidazolici	Latte	Vaccino					1
Carbammati e piretroidi			Latte	Ovi-caprino			2
Composti organo clorurati e PCB			Latte	Ovi-caprino			3
Avermectine			Latte	Ovi-caprino			3
CAF			Latte	Ovi-caprino			2
Nitroimidazoli	Siero	vacca			H2O abbeverata	Ingrasso	1
	Latte	Vaccino					1
Sulfamidici			Latte	Ovi-caprino			4

Piano Regionale Residui	A L L E V A M E N T I D I			Totale	Piano Regionale Residui	A L L E V A M E N T I D I			Totale	
	B O V I N I		A P I			Anno 2015	A C Q U A C U L T U R A			U O V A
RICERCA	CAMPIONE	CATEGORIA	CAMPIONE		RICERCA	SOECIE	CAMPIONE	CAMPIONE		
Agenti antitiroidei	Urine	Vitellone		1	Coloranti - Verde malachite	EURIALINE	MUSCOLO		1	
Clenbuterolo simili	Urine	Vacca		2		Cloranfenicolo	EURIALINE	MUSCOLO		1
Cortisonici	Urine	Vitellone		1	Tetracicline	EURIALINE	MUSCOLO		1	
	Urine	Vacca		4	CHINOLONICI	EURIALINE	MUSCOLO		1	
Metilttestosterone	Urine	Vacca		1	MERCURIO	EURIALINE	MUSCOLO		1	
Salbutamolo simili	Urine	Vacca		1		COCCIDIOSTATICI			UOVA	1
Nortestosterone	Urine	Vitellone		1						
	Urine	Vacca		1						
Zenarolo e metaboliti	Urine	Vacca		1						
Pesticidi organofosfati			Miele	1						
Piombo			Miele	1						
Tetracicline			Miele	1						
Amitraz			Miele	1						

In conclusione la presente programmazione , che deve essere intesa in forma dinamica rispetto a eventuali aggiornamenti della normativa cogente, verrà riproposta negli anni 2017-2018.