

1. Regione Piemonte																					
2. Titolo del programma 2.8.2. Miglioramento del Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA: conclusione del primo ed avvio del secondo triennio di applicazione). Consolidamento del processo di programmazione integrata regionale in sicurezza alimentare con miglioramento della capacità di graduazione delle priorità in funzione del rischio.																					
3. Identificativo della linea o delle linee di intervento generale/i 2.8 Prevenzione delle malattie determinate da alimenti, ivi compresa l'acqua destinata al consumo umano																					
4. Numero identificativo del programma all'interno del piano operativo regionale 2.8.2																					
5. Breve descrizione dell'intervento programmato Rafforzare la programmazione unitaria in sicurezza alimentare attraverso: <ul style="list-style-type: none"> • determinazione degli orientamenti e degli obiettivi di miglioramento per gli anni 2011-2012 sulla base dei risultati conseguiti negli anni 2008-2010; • definizione quali-quantitativa degli interventi di controllo ufficiale specialistici assegnati ai singoli Servizi ed ai laboratori ufficiali secondo le linee guida internazionali e la valutazione del rischio; • costruzione di programmi trasversali integrati, caratterizzati da obiettivi comuni di controllo, prevenzione e salute, identificando le componenti di maggiore efficacia ed i metodi più efficienti per il sistema della prevenzione nel suo complesso; • individuazione degli interventi comuni, in cui allo stesso destinatario del controllo corrisponde unitarietà dell'intervento preventivo, pur afferente a competenze distinte, attraverso piani di audit e di campionamento congiunti. <p>In particolare sono stati individuati 21 ambiti con corrispondenti obiettivi di miglioramento su cui si intende intervenire a livello regionale e di ASL.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ambito</th> <th>Obiettivo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Allerta alimentare</td> <td>Semplificare le procedure e graduare la forza d'azione secondo la valutazione di priorità e rischio. Consolidare l'operatività del nodo regionale, anche con il supporto delle strutture sovrazionali</td> </tr> <tr> <td>Emergenze alimentari</td> <td>Disporre di un sistema regionale di intervento rapido con personale qualificato disponibile attraverso le procedure coordinate del 118 regionale.</td> </tr> <tr> <td>Laboratori di autocontrollo nel settore alimentare</td> <td>Definire le modalità e realizzare la verifica sulla adeguatezza dei laboratori e delle procedure adottate, anche con il concorso dei laboratori di controllo ufficiale</td> </tr> <tr> <td>Rischio biologico</td> <td>Standardizzare le procedure relative al campionamento e all'analisi degli alimenti migliorandone l'appropriatezza</td> </tr> <tr> <td>Rischio chimico-fisico</td> <td>Completare la ricognizione per la valutazione dei rischi e rafforzare le collaborazioni integrate per l'individuazione delle fonti e la prevenzione dei contaminanti ambientali. Rafforzare ed integrare i controlli relativi ai materiali a contatto e ai relativi rischi di cessione. Monitorare i requisiti e l'impiego degli additivi alimentari con un piano regionale integrato</td> </tr> <tr> <td>Farmaco veterinario</td> <td>Rendere pienamente operativo il sistema di registrazione delle prescrizioni medico veterinarie, la sorveglianza tramite una diagnostica multiresiduo, la sorveglianza dell'antibioticoresistenza e la farmacovigilanza sugli effetti avversi</td> </tr> <tr> <td>Sistema sanzionatorio</td> <td>Completare la rassegna delle violazioni amministrative sanzionabili, la ricognizione di quelle accertate e la definizione delle procedure sottese</td> </tr> <tr> <td>Sistemi informativi, documentazione e valutazione del rischio, comunicazione interna</td> <td>Rafforzare i sistemi regionali e territoriali di documentazione dei pericoli e valutazione del rischio in sicurezza alimentare e sanità animale. Integrare e sviluppare i sistemi informativi per la registrazione delle attività e dei risultati dei servizi di controllo ufficiale, con particolare riferimento al repertorio delle non conformità rilevate nell'ambito del controllo ufficiale e dell'autocontrollo. Favorire la comunicazione intersettoriale e interprofessionale e la valutazione comune degli obiettivi di salute e del loro raggiungimento Favorire la formazione di una comunità regionale di prassi professionali in sicurezza alimentare</td> </tr> <tr> <td>Controlli sugli Operatori del settore alimentare</td> <td>Pianificare e programmare le attività di audit sulle imprese alimentari, inclusi gli audit regionali e interASL, anche sulla base della revisione delle procedure di categorizzazione degli stabilimenti secondo il rischio. Migliorare l'uniformità dei controlli, anche attraverso l'organizzazione e attuazione nelle ASL di audit esterni e di gruppo</td> </tr> </tbody> </table>		Ambito	Obiettivo	Allerta alimentare	Semplificare le procedure e graduare la forza d'azione secondo la valutazione di priorità e rischio. Consolidare l'operatività del nodo regionale, anche con il supporto delle strutture sovrazionali	Emergenze alimentari	Disporre di un sistema regionale di intervento rapido con personale qualificato disponibile attraverso le procedure coordinate del 118 regionale.	Laboratori di autocontrollo nel settore alimentare	Definire le modalità e realizzare la verifica sulla adeguatezza dei laboratori e delle procedure adottate, anche con il concorso dei laboratori di controllo ufficiale	Rischio biologico	Standardizzare le procedure relative al campionamento e all'analisi degli alimenti migliorandone l'appropriatezza	Rischio chimico-fisico	Completare la ricognizione per la valutazione dei rischi e rafforzare le collaborazioni integrate per l'individuazione delle fonti e la prevenzione dei contaminanti ambientali. Rafforzare ed integrare i controlli relativi ai materiali a contatto e ai relativi rischi di cessione. Monitorare i requisiti e l'impiego degli additivi alimentari con un piano regionale integrato	Farmaco veterinario	Rendere pienamente operativo il sistema di registrazione delle prescrizioni medico veterinarie, la sorveglianza tramite una diagnostica multiresiduo, la sorveglianza dell'antibioticoresistenza e la farmacovigilanza sugli effetti avversi	Sistema sanzionatorio	Completare la rassegna delle violazioni amministrative sanzionabili, la ricognizione di quelle accertate e la definizione delle procedure sottese	Sistemi informativi, documentazione e valutazione del rischio, comunicazione interna	Rafforzare i sistemi regionali e territoriali di documentazione dei pericoli e valutazione del rischio in sicurezza alimentare e sanità animale. Integrare e sviluppare i sistemi informativi per la registrazione delle attività e dei risultati dei servizi di controllo ufficiale, con particolare riferimento al repertorio delle non conformità rilevate nell'ambito del controllo ufficiale e dell'autocontrollo. Favorire la comunicazione intersettoriale e interprofessionale e la valutazione comune degli obiettivi di salute e del loro raggiungimento Favorire la formazione di una comunità regionale di prassi professionali in sicurezza alimentare	Controlli sugli Operatori del settore alimentare	Pianificare e programmare le attività di audit sulle imprese alimentari, inclusi gli audit regionali e interASL, anche sulla base della revisione delle procedure di categorizzazione degli stabilimenti secondo il rischio. Migliorare l'uniformità dei controlli, anche attraverso l'organizzazione e attuazione nelle ASL di audit esterni e di gruppo
Ambito	Obiettivo																				
Allerta alimentare	Semplificare le procedure e graduare la forza d'azione secondo la valutazione di priorità e rischio. Consolidare l'operatività del nodo regionale, anche con il supporto delle strutture sovrazionali																				
Emergenze alimentari	Disporre di un sistema regionale di intervento rapido con personale qualificato disponibile attraverso le procedure coordinate del 118 regionale.																				
Laboratori di autocontrollo nel settore alimentare	Definire le modalità e realizzare la verifica sulla adeguatezza dei laboratori e delle procedure adottate, anche con il concorso dei laboratori di controllo ufficiale																				
Rischio biologico	Standardizzare le procedure relative al campionamento e all'analisi degli alimenti migliorandone l'appropriatezza																				
Rischio chimico-fisico	Completare la ricognizione per la valutazione dei rischi e rafforzare le collaborazioni integrate per l'individuazione delle fonti e la prevenzione dei contaminanti ambientali. Rafforzare ed integrare i controlli relativi ai materiali a contatto e ai relativi rischi di cessione. Monitorare i requisiti e l'impiego degli additivi alimentari con un piano regionale integrato																				
Farmaco veterinario	Rendere pienamente operativo il sistema di registrazione delle prescrizioni medico veterinarie, la sorveglianza tramite una diagnostica multiresiduo, la sorveglianza dell'antibioticoresistenza e la farmacovigilanza sugli effetti avversi																				
Sistema sanzionatorio	Completare la rassegna delle violazioni amministrative sanzionabili, la ricognizione di quelle accertate e la definizione delle procedure sottese																				
Sistemi informativi, documentazione e valutazione del rischio, comunicazione interna	Rafforzare i sistemi regionali e territoriali di documentazione dei pericoli e valutazione del rischio in sicurezza alimentare e sanità animale. Integrare e sviluppare i sistemi informativi per la registrazione delle attività e dei risultati dei servizi di controllo ufficiale, con particolare riferimento al repertorio delle non conformità rilevate nell'ambito del controllo ufficiale e dell'autocontrollo. Favorire la comunicazione intersettoriale e interprofessionale e la valutazione comune degli obiettivi di salute e del loro raggiungimento Favorire la formazione di una comunità regionale di prassi professionali in sicurezza alimentare																				
Controlli sugli Operatori del settore alimentare	Pianificare e programmare le attività di audit sulle imprese alimentari, inclusi gli audit regionali e interASL, anche sulla base della revisione delle procedure di categorizzazione degli stabilimenti secondo il rischio. Migliorare l'uniformità dei controlli, anche attraverso l'organizzazione e attuazione nelle ASL di audit esterni e di gruppo																				

	Progettare modalità e tempi di controllo specifici per la microimpresa. Elaborare linee guida per l'autocontrollo e le buone pratiche nelle microimprese alimentari
Coordinamento con le attività cliniche	Valutare gli obiettivi di salute in collaborazione con le componenti mediche interessate alla rilevazione clinica, ed in particolare con il Centro regionale MTA e con il SeREMI, degli episodi di infezione / malattia causati da pericoli a carattere zoonotico o contaminanti alimentari (cancerogeni, allergeni)
Sorveglianza e prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti	Migliorare le attività di integrazione a livello regionale e locale del Centro regionale di riferimento. Sviluppare il sistema di sorveglianza attraverso l'integrazione di dati provenienti da: <ul style="list-style-type: none"> ▪ laboratori di microbiologia per matrici umane; ▪ IZS e ARPA per matrici alimentari; ▪ Servizio Farmaceutico regionale per consumo farmaci. Studiare la fattibilità per l'estensione della sorveglianza alle allergie di origine alimentare
Sorveglianza sulle malattie degli animali e sulle zoonosi	Sviluppare e integrare le attività di epidemiosorveglianza sulle malattie degli animali e sul loro impatto sulla sicurezza alimentare anche attraverso le strutture sovrazionali di epidemiosorveglianza veterinaria, per il supporto alla valutazione territoriale del rischio, anche in caso di emergenze. Ampliare l'accesso alle relative informazioni sugli animali allevati e macellati ai medici veterinari aziendali e agli operatori del settore alimentare
Nuove attività di controllo ufficiale	Includere nel PRISA le attività programmabili a livello regionale, non incluse nel documento 2008-2010. Valutare preliminarmente il rapporto costo / efficacia per attività innovative che possano consentire di migliorare l'appropriatezza e/o ridurre i costi di esercizio dei controlli ufficiali
Eliminazione di procedure non basate su evidenza di efficacia	Completare la revisione per la rimodulazione / abrogazione di procedure di controllo desuete e non più adeguate secondo la valutazione del rischio aggiornata
Sanità animale	Monitorare costantemente la capacità di risposta alle emergenze veterinarie e garantire la operatività dei Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria. Garantire la corretta gestione dei nuovi focolai e il costante adeguamento delle procedure per gli indennizzi di tutti i casi di stamping out, abbattimenti parziali e totali del bestiame per motivi sanitari. Assicurare la costante piena rispondenza dei sistemi anagrafici di identificazione e registrazione di tutte le specie animali e dei sistemi di epidemiosorveglianza dedicati. Valutare la fattibilità e la realizzazione di piani regionali di controllo ed eradicazione riconosciuti a livello comunitario, anche mediante il coinvolgimento e la collaborazione di altri Enti, Associazioni, Autorità e Centri di referenza nazionali e internazionali, Università
Benessere animale	Rafforzare e integrare i sistemi per la formazione degli addetti e il controllo dell'applicazione delle misure comunitarie, incluse quelle di nuova introduzione e quelle soggette a condizionalità e contribuzione di aiuto comunitario nei programmi regionali di sviluppo zootecnico
Mangimi e alimentazione animale	Contrastare i rischi dell'antibiotico-resistenza collegati da impiego di principi attivi vietati o dall'abuso delle deroghe nell'impiego di mangimi medicati. Revisionare i sistemi informativi relativi al settore, in particolare per l'aggiornamento delle anagrafiche delle imprese
Formazione degli addetti	Definire standard, linee guida e obiettivi formativi per gli operatori del Settore alimentare nei casi previsti dalla normativa regionale o nazionale
Comunicazione esterna	Definire appropriati canali di comunicazione nei confronti dei cittadini e delle loro Associazioni per aumentarne la consapevolezza e la capacità di scelta in materia di consumi alimentari. Stabilire e consolidare un sistema di informazione e consultazione di tutte le parti sociali interessate alla sicurezza alimentare. Agevolare le relazioni di servizio con le imprese alimentari, nel rispetto delle reciproche competenze e responsabilità
Standardizzazione dei programmi e delle procedure	Favorire l'adozione degli stessi strumenti di valutazione, programmazione, gestione e verifica da parte di tutti i servizi deputati alla sicurezza alimentare. Formare gli operatori del SSR sui sistemi di gestione e miglioramento continuo della qualità. Valutare mediante Audit il raggiungimento degli standard nei Servizi
Alimentazione e nutrizione	Garantire azioni di sorveglianza sui comportamenti alimentari e sulla qualità nutrizionale delle produzioni alimentari migliorando l'informazione, la comunicazione e l'empowerment del consumatore

L'intervento beneficerà di una fase di programmazione e di rendicontazione annuale, secondo le DGR n. 106-10424 del 22/12/2008 e DGR n. 14-915 del 3/11/2010.

<p>6. Beneficiari Popolazione regionale, per l'aumento di efficienza ed efficacia a difesa della sicurezza alimentare. Cittadini dell'Unione Europea per il miglioramento degli standard delle produzioni alimentari destinate al libero mercato. Organizzazioni di impresa del settore alimentare per la migliore integrazione e definizione unitaria degli obiettivi di salute del sistema delle produzioni alimentari piemontesi. Servizi Medici e Veterinari delle ASL piemontesi per il miglioramento delle indicazioni di programmazione ed attuazione degli interventi.</p>
<p>7. Obiettivi di salute (e/o obiettivi di processo) perseguiti. Rafforzamento delle garanzie di salute nei consumi alimentari: individuazione e rimozione dei fattori interferenti, lungo tutta la filiera dalla produzione primaria alla somministrazione, secondo obiettivi e processi precisamente individuati ed unificati.</p>

INDICATORI	FONTE DI VERIFICA	VALORE DELL'INDICATORE AL 31 DICEMBRE 2010	VALORE DELL'INDICATORE AL 31 DICEMBRE 2011		VALORE DELL'INDICATORE AL 31 DICEMBRE 2012	
			ATTESO	OSSERVATO	ATTESO	OSSERVATO
Programmazione annuale	Documentazione regionale / PRISA e Piani Aziendali Integrati Sicurezza alimentare	Fase di studio	Recepimento di almeno 5 obiettivi di miglioramento nella programmazione del 90% delle ASL		Recepimento di almeno 8 obiettivi di miglioramento nella programmazione del 90% delle ASL	
Rendiconto annuale con evidenza dei risultati raggiunti/ programmati	Documentazione regionale	/	Raggiungimento degli obiettivi programmati nel 90% delle ASL		Raggiungimento degli obiettivi programmati nel 90% delle ASL	