

"Piano dei CU del SIAOA ai fini dell'attuazione del Programma straordinario di eradicazione della Peste suina Africana 2016"

1) Riferimenti normativi.....	3
2) Analisi dei fabbisogni.....	3
3) Analisi del contesto e dati relativi all'attività del controllo ufficiale.....	3
4) Obiettivi del progetto.....	4
5) Descrizione dell'attività progettata.....	4
6) Risorse umane e responsabilità.....	5
7) Tempi di esecuzione ed analisi dei costi.....	5
8) Indicatori di attività.....	6

1) Riferimenti normativi

- a. Determina RAS n. 87 del 11/02/2016.
- b. Decisione 2014/709/CE.
- c. Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004.
- d. Linee guida per la rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- e. Direttiva 96/93 del Consiglio.
- f. Legge Regionale n. 34 del 22 dicembre 2014, recante "Disposizioni urgenti per l'eradicazione della peste suina africana".
- g. Deliberazione della Giunta Regionale n. 5/6 del 6 febbraio 2016.

2) Analisi dei fabbisogni

Il secondo provvedimento del Programma straordinario di eradicazione della Peste Suina Africana 2016-2017, recante norme e disposizioni sul controllo della malattia dei suini domestici e lungo la filiera di produzione delle carni suine per l'anno 2016, prevede un insieme di misure relative ai controlli da effettuare su carni suine e prodotti derivati riferiti in particolare ai:

- controlli ufficiali sulle macellazioni a domicilio per autoconsumo familiare (art.15);
- controlli ufficiali negli stabilimenti, nei laboratori e nei porti e negli aeroporti (art.19);
- controlli ufficiali nei ristoranti e nelle aziende agrituristiche (art. 20).

In merito all'esecuzione dell'attività su indicata si precisa quanto segue:

I controlli ufficiali sulle macellazioni a domicilio per autoconsumo familiare nell'ambito della ASL 8 di Cagliari vengono effettuate secondo un protocollo operativo interno stilato al fine di garantire ed intensificare il controllo delle macellazioni a domicilio ed il controllo della trichinellosi, approvato in data 20/02/2013 prot. 7570/13, inserito nella programmazione annuale del Servizio.

Il SIAOA predispose per l'anno 2016 il programma di controlli ufficiali basato sulla categorizzazione del rischio come previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004 e dal Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi per la sicurezza alimentare su stabilimenti e laboratori in cui si macellino ungulati e si lavorino carni, in porti ed aeroporti e su ristoranti, agriturismo ed altre attività di ristorazione pubblica.

3) Analisi del contesto e dati relativi all'attività del controllo ufficiale

La Determina n. 87, dell'11/02/2016 della RAS, individua nell'art. 20, i servizi veterinari delle ASL come autorità competenti all'effettuazione dei controlli ufficiali sulle carni suine nei ristoranti ed agriturismo, prevedendo anche la collaborazione con le altre autorità a ciò preposte.

Il SIAOA dispone di una propria anagrafica inserita su SISAR degli operatori della ristorazione ottenuta nel corso dell'esecuzione del piano 2015.

Su tale anagrafica sono presenti 756 operatori, si stima che altri cento operatori circa siano presenti sul territorio (osa non censiti nel corso dell'anno 2015, nuove aperture ecc.), raggiungendo un totale di circa 850 operatori della ristorazione.

La frequenza del controllo ufficiale sarà quest'anno eseguito sulla base di un'analisi del rischio classificando gli operatori in base al pericolo di diffusione della PSA su tre classi di rischio (bassa, media ed alta).

Degli operatori classificati a rischio basso verrà sottoposto a controllo ufficiale solo una percentuale pari al 10%.

Degli operatori classificati a rischio medio verranno sottoposti a controllo ufficiale una percentuale del 50%. Mentre gli operatori classificati a rischio alto verranno sottoposti ad almeno due controlli ufficiali.

Inoltre si provvederà a sottoporre a controllo ufficiale gli operatori ancora non inseriti in anagrafica e di conseguenza non classificati.

Si stima che dovranno essere effettuati circa 800 sopralluoghi.

Occorre quindi rivedere i programmi relativi a queste attività sia nella frequenza di svolgimento che nelle modalità.

La necessità nasce anche alla luce dell'esperienza maturata nello svolgimento dei controlli ufficiali negli anni, che ha posto in evidenza importanti criticità legate allo svolgimento del ciclo produttivo degli agriturismo che lavorano prevalentemente nelle giornate festive e prefestive, mentre l'attività di vigilanza viene svolta nei giorni infrasettimanali. Questo sfasamento porta ad una notevole limitazione dell'efficacia dei controlli in quanto in molti casi, anche oltre il 50% dei controlli totali, il personale incaricato trova le attività chiuse o, se pur aperte, non viene riscontrata la presenza di carni o derivati per cui l'ispezione, si limita all'esame dei documenti e delle strutture, con una effettiva limitazione dell'azione preventiva e deterrente del controllo.

Col piano predisposto ci si propone di potenziare l'efficacia dell'azione di prevenzione effettuando attività ispettive negli agriturismo in giornate pre-festive e festive e di verificare la provenienza delle carni suine e dei prodotti derivati serviti nei ristoranti.

È pertanto indispensabile prevedere un'attività da svolgere in orario aggiuntivo rispetto a quello attuale e coerentemente con quanto disposto dall'art. 3 del Reg. 882/04/CE deve essere definita un'area di rischio per ridurre il numero totale dei controlli da effettuare, senza diminuire l'efficacia dell'intervento.

Tale area di rischio dovrà essere determinata classificando gli OSA in considerazione dei seguenti fattori:

- localizzazione geografica;
- tipologia di attività;
- stagionalità dell'attività;
- risultanze del controllo ufficiale (non conformità ecc.).

4) Obiettivi del progetto

In primo luogo adempiere alle finalità indicate nella Deliberazione n. 5/6 del 6 Febbraio 2016 e alla successiva Determinazione RAS n. 87 dell'11/02/15 e alle misure relative al programma straordinario di eradicazione della PSA che garantisca i seguenti obiettivi generali:

1. L'esecuzione dei controlli ufficiali negli stabilimenti riconosciuti in cui abbia luogo la macellazione, lavorazione e trasformazione di carni di suino ed effettuare l'eventuale relativa certificazione per le carni, le preparazioni e i prodotti idonei alla spedizione al di fuori del territorio della Sardegna.
2. L'applicazione dei protocolli operativi relativi ai controlli da effettuare nei porti e negli aeroporti.
3. Intensificare il controllo delle macellazioni a domicilio, nonché il rispetto della normativa relativa al controllo della Trichinellosi.
4. Sottoporre a controllo ufficiale gli agriturismo ed i ristoranti, sulla base di una categorizzazione del rischio, al fine di prevenire il commercio illecito di carni suine e loro prodotti.
5. Intensificare i controlli ufficiali sulle altre attività di ristorazione e sulle sagre paesane.
6. Formare e informare gli OSA in merito alle novità introdotte dalle normative regionali ed europee relative alla PSA.
7. Aggiornare l'anagrafica delle attività di ristorazione nel sistema informativo sanitario regionale.

Gli obiettivi 1-2-3 verranno realizzati con le normali attività programmate dal servizio.

Gli obiettivi 4-5-6-7 saranno merito di uno specifico piano di attuazione.

5) Descrizione dell'attività progettata

La descrizione dell'attività da porre in essere relativamente agli obiettivi 1-2-3 non sarà trattata in questo capitolo, in quanto pianificata e descritta in dettagliati protocolli operativi del servizio, integrati dalle modifiche apportate dalle recenti normative comunitarie e regionali.

In merito alla realizzazione degli obiettivi 4-6-7, la normativa vigente estende i controlli ufficiali al settore della ristorazione e prevede il rafforzamento degli stessi nelle strutture agrituristiche per cui è necessario implementare la programmazione della nuova attività:

L'attività verrà svolta preferibilmente da equipe composte da un veterinario ed un tecnico della prevenzione.

Il controllo si svolgerà la mattina e/o il pomeriggio dei giorni feriali, dalle ore 8.30 alle ore 12.30 delle giornate festive e dalle 15 alle 19 nelle giornate prefestive.

Consisterà nelle seguenti attività:

- Ispezione delle carni suine fresche delle preparazioni e dei prodotti a base di carne suina, verifica della conformità alla normativa vigente ed il rispetto in particolare delle norme citate in premessa nella determinazione n° 87/2016 della RAS;
- verifica documentale, d'identità e materiale per valutare il rispetto della rintracciabilità degli alimenti a base di carne suina;
- acquisizione dati anagrafici OSA e compilazione in duplice copia dell'allegato 23 della Determinazione 87/15;
- in caso di non conformità, i provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale, in relazione alla tipologia di violazione accertata verranno intrapresi all'atto dell'ispezione e/o rinviati alla successiva giornata lavorativa;
- azione di formazione ed informazione riguardanti le problematiche relative alla peste suina africana e alla trichinellosi;
- inserimento dati nell'anagrafica e del controllo ufficiale su SISAR.

Sono previste verifiche trimestrali di avanzamento del lavoro a cura del Direttore SIAOA, che potranno prevedere eventuali rimodulazioni dell'attività progettata.

In merito alla realizzazione dell'obiettivo 5 con particolare riferimento alle sagre paesane si opererà in maniera analoga sulla base di un'anagrafica delle sagre acquisita nel 2013 dai comuni interessati.

6) Risorse umane e responsabilità

Nel Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) operano n. 21 veterinari, 17 tecnici della prevenzione e 6 amministrativi.

La ASL 8 di Cagliari comprende 71 comuni ed è suddivisa, vedi atto aziendale, nelle seguenti articolazioni aziendali o distretti:

Distretto di Cagliari, Area Vasta (9 comuni);
distretto di Area Ovest (16 comuni);
distretto di Quartu-Parteolla (8 comuni);
distretto di Sarrabus-Gerrei (10 comuni);
distretto di Sarcidano-Barbagia di Seulo e Trexenta (28 comuni).

Mezzi e strumenti:

automezzi per gli spostamenti;
gps per la georeferenziazione;
termometri a sonda;
modulistica;
pc portatile, stampante, scanner e software.

Il Direttore SIAOA, verifica la congruità del presente piano e ne cura l'attuazione e l'avanzamento, coordina le attività ed il personale di competenza del Servizio compresi i tecnici della prevenzione e gli amministrativi assegnati al SIAOA ed impartisce disposizioni.

Il personale veterinario e tecnico incaricato del controllo ufficiale è responsabile dell'esecuzione, della registrazione nonché della gestione delle eventuali conseguenze nel rispetto delle competenze attribuite.

7) Tempi di esecuzione ed analisi dei costi

Tempi di esecuzione:

Il controllo dei ristoranti avverrà in parte nelle ore di programmazione lavorativa settimanale e parte in orario aggiuntivo.

Ogni controllo verrà effettuato da un'équipe formata da un veterinario e da un tecnico della prevenzione. Per semplicità si considera l'attività di 15 équipe.

La durata media dell'attività ispettiva si stima pari a 2h, comprensiva degli spostamenti e dell'espletamento delle azioni conseguenti l'attività di controllo.

Vengono considerate 28 settimane di attività lavorativa residua per l'anno 2016 (giugno-dicembre).

Nella Asl di Cagliari si stima la presenza di n. 750 ristoranti e circa 90 agriturismo.

La frequenza prevista sulla base della categorizzazione del rischio prevede l'effettuazione di circa 800 CU.

Si stima di riuscire a garantire in orario di servizio circa un quarto (circa 200) delle ispezioni richieste.

Le restanti ispezioni (600) dovranno essere eseguite in attività lavorativa aggiuntiva.

Tutto ciò premesso:

$15 \text{ (n.équipe)} \times 1 \text{ (n.ore)} \times 28 \text{ (n.settimane residue)} = 420 \text{ (ore totali)}$; $2 \text{ h (durata media controllo)} = 210 \text{ controlli ispettivi eseguibili da 15 équipe nell'arco temporale di 28 settimane}$.

Attività in orario aggiuntivo.

Un impegno orario supplementare pari a 3/h per figura professionale, Veterinari e TdP, organizzati in 15 équipe, nell'arco di tempo di 28 settimane residue per il 2016, con atto ispettivo di durata media pari a 2 ore, garantirebbe l'esecuzione di ulteriori 1.360 controlli.

$15 \text{ (n.équipe)} \times 3 \text{ (n.ore)} \times 28 \text{ (n.settimane residue)} = 1.206 \text{ (ore totali)}$; $2 \text{ h (durata media controllo)} = 603 \text{ controlli ispettivi eseguibili da 15 équipe nell'arco temporale di 28 settimane}$.

Inoltre sono da considerare due ore/settimana per il personale amministrativo per l'inserimento dei dati su SISAR.

Per dare attuazione a quanto sopra si rappresenta un fabbisogno orario stimato in:

- 3 h/veterinario x 28 settimane = 84 h/veterinario
- 3 h/TdP x 28 settimane = 84 h/TdP
- 2 h/amministrativo x 28 settimane = 56 h/amm.

per un fabbisogno totale stimato in $84 \text{ h} \times 21 \text{ (veterinari impegnati nell'attività)} = 1.764 \text{ ore di prestazioni richieste ai veterinari}$,

$n^{\circ} 84 \text{ h} \times 17 \text{ tdp} = 1.428 \text{ ore di prestazione richieste ai tecnici della prevenzione}$,

$n^{\circ} 56 \text{ h} \times 2 \text{ amministrativi} = 112 \text{ ore}$.

Il lavoro verrà svolto in regime di prestazione aggiuntiva per i veterinari ed in quello di plus orario progetto obiettivo per i tecnici della prevenzione, i cui costi vengono di seguito quantificati:

Costi del Personale	Costo orario euro	Ore previste da rendere	Imponibile in busta	IRAP 8,5%	Oneri complessivi aziendali*	Costo totale
Veterinari	60	1.764	105.840	8.996		114.836
Tecnici della prevenzione	25	1.428	35.700		12.845	48.545
Personale amministrativo	25	112	2.800		1.008	3.808


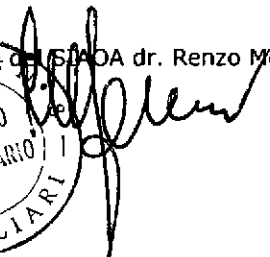
*INADEL 3,6 fino all'80% - CPDEL 23,8% - IRAP 8,5%

COSTO LAVORO VETERINARI	€ 114.836,00
COSTO LAVORO TECNICI DELLA PREVENZIONE	€ 48.545,00
COSTO LAVORO PERSONALE AMMINISTRATIVO	€ 3.808,00
RIMBORSI USO AUTOMEZZI	€ 12.000,00
MATERIALE D'USO PER PRELIEVI E CANCELLERIA	€ 2.000,00
TOTALE COSTI PROGETTO	€ 181.189,00

8) Indicatori di attività

Indicatore (n° Controlli Ufficiali eseguiti / n° Controlli Ufficiali programmati) = 80/100 utilizzato per la verifica del raggiungimento degli obiettivi di cui ai punti 4), 6) e 7).

Il Direttore di SIAOA dr. Renzo Mereu

ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE

N. 1479 DEL 24 NOV. 2016

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO *Dott.ssa Antonella Carreras* IL DIRETTORE SANITARIO *Dott. Pier Paolo Pani*

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO *Dott.ssa Savina Ortu*



Il presente allegato è composto

di n° QUATTRO fogli

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione

Dott.ssa Silvana Tilocca

