

## **“Piano dei CU del SIAOA ai fini dell’attuazione del Programma straordinario di eradicazione della Peste suina Africana 2015”**

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

### **1) Riferimenti normativi**

- a. Determina RAS n. 87 del 11/02/2015.
- 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 2015.

### **2) Analisi dei fabbisogni**

Il secondo provvedimento del Programma straordinario di eradicazione della Peste Suina Africana 2015-2017, recante norme e disposizioni sul controllo della malattia dei suini domestici e lungo la filiera di produzione delle carni suine per l'anno 2015, 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 ha predisposto per l'anno 2015 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 su stabilimenti e laboratori in cui si macellano ungulati e si lavorano carni e in porti ed aeroporti.

L'attività di controllo ufficiale pianificata per l'anno 2015 è coerente con quanto previsto nel programma straordinario di eradicazione della Peste Suina Africana, ad eccezione del fatto che nella programmazione annuale viene stabilito un solo controllo annuale (invece che quadrimestrale) per gli agriturismo, mentre non sono pianificati controlli specifici nei ristoranti previsti invece nell'art. 20 della Determina 87/2015.

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

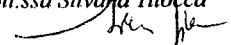
La necessità nasce anche alla luce dell'esperienza maturata nello svolgimento dei controlli ufficiali negli anni, che ha posto in evidenza importanti criticità legate allo svolgimento del ciclo produttivo degli agriturismo che lavorano prevalentemente nelle giornate festive e prefestive, mentre l'attività 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.

Il presente allegato è composto

di n° CINQUE fogli

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione

Dott.ssa Silvana Tilotta



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.

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

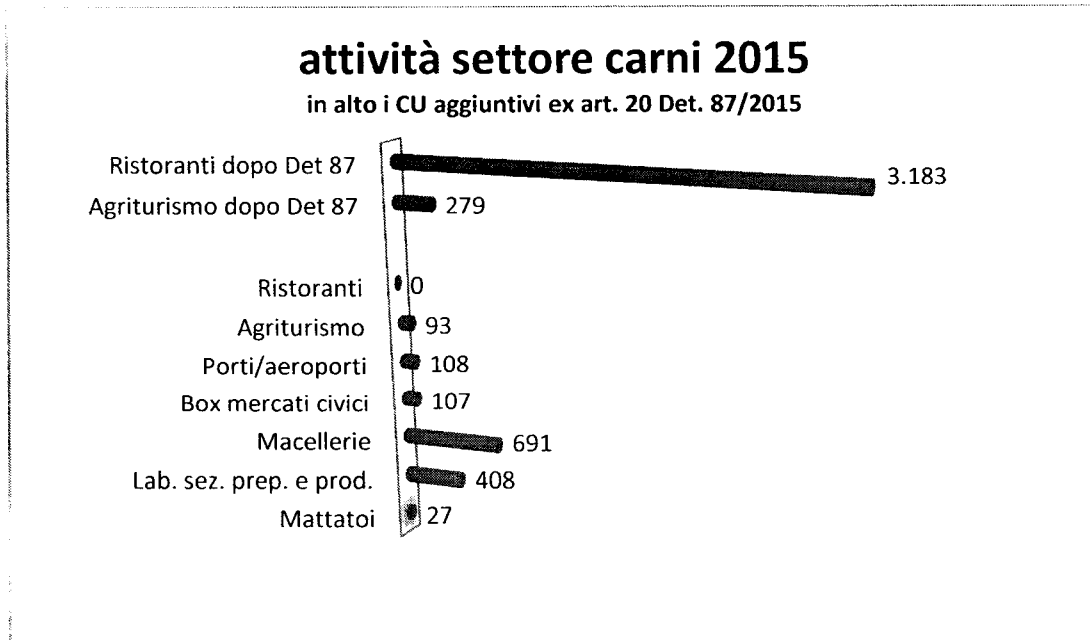
La Determina n. 87, dell'11/02/2015 della RAS, individua nell'art. 20, i servizi veterinari delle ASL come autorità competenti all'effettuazione dei controlli ufficiali sulle carni suine nei ristoranti ed agriturismo, prevedendo anche la collaborazione con le altre autorità a ciò preposte.

Il SIAOA dispone di una propria anagrafica degli operatori della ristorazione ottenuta dalla Camera di Commercio della Provincia di Cagliari che pure attendibile ed accurata, comprende oltre ai ristoranti tradizionali anche un certo numero di altre attività quali pizzerie, bar con servizio di ristorazione, servizi di catering, ecc. che non rientrano nel target di attività di questo piano. Questa anagrafica è attualmente disponibile su foglio elettronico (excel) e dovrà essere caricata sul sistema informatico SISAR.

Delle 2.124 attività presenti su tale anagrafica si stima che solo la metà siano effettivamente ristoranti. Pertanto si applicherà empiricamente un fattore di riduzione del 50% sui numeri presenti nella anagrafica della Camera di Commercio.

In relazione alla distribuzione sul territorio i dati sono riportati nella tabella sottostante.

<b>Ristoranti</b>					
Tipologia OSA	N°	Frequenza attuale	n. Controlli Ufficiali	Frequenza art. 20 Det 87/15	n. Controlli Ufficiali
<b>CAGLIARI AREA VASTA E AREA OVEST</b>					
Ristoranti	765	non prevista	0	quadrimestrale	2.295
Agriturismo	36	annuale	36	quadrimestrale	108
Porti/aeroporti	2	2/settimana	108	2/settimana	108
<b>Tot CU distretto CA</b>			<b>144</b>		<b>2.511</b>
<b>DISTRETTO QUARTU</b>					
Ristoranti	187	non prevista	0	quadrimestrale	561
Agriturismo	13	annuale	13	quadrimestrale	39
<b>Tot CU distretto QSE</b>			<b>13</b>		<b>600</b>
<b>DISTRETTO MURAVERA</b>					
Ristoranti	49	non prevista	0	quadrimestrale	147
Agriturismo	21	annuale	21	quadrimestrale	63
<b>Tot CU distretto Muravera</b>			<b>21</b>		<b>210</b>
<b>DISTRETTO SENORBI - ISILI</b>					
Ristoranti	60	non prevista	0	quadrimestrale	180
Agriturismo	24	annuale	24	quadrimestrale	72
<b>Tot CU distretto Senorbi - Isili</b>			<b>24</b>		<b>252</b>
<b>Totale ASL</b>			<b>202</b>		<b>3.573</b>
<b>Totale CU aggiuntivi all'attuale programmazione</b>					<b>3.371</b>



Risulta evidente dal grafico come l'art. 20 della Determina RAS n. 87/15 prevedendo l'esecuzione di oltre 3.200 controlli ufficiali aggiuntivi rispetto a quelli attualmente pianificati nel settore carni (1.341) comporti un gravoso impegno e necessiti una rimodulazione dell'intera attività del servizio.

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 2015 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. Intensificare i controlli ufficiali sugli agriturismo ed implementare un programma di CU sui ristoranti al fine di prevenire il commercio illecito di carni suine e loro prodotti.
5. Formazione e informazione degli OSA in merito alle novità introdotte dalle normative regionali ed europee relative alla PSA.
6. Implementare un'apposita 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 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 4-5-6, 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° 87/2015 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.

## 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 con l'utilizzo di n. 4 h/vet n. 4 h/tdp corrispondente a 45 min. per giornata lavorativa (settimana lavorativa articolata in 5 giorni) per figura professionale. Ogni controllo verrà effettuato da un'equipe 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 1h, comprensiva degli spostamenti e dell'espletamento delle azioni conseguenti l'attività di controllo. Vengono considerate 32 settimane di attività lavorativa residua per l'anno 2015 (aprile-dicembre).

Tutto ciò premesso:

$15 \text{ (n.équipe)} \times 4 \text{ (n.ore)} \times 32 \text{ (n.settimane residue)} = 1.360\text{h(ore totali)}$ :1h(durata media controllo)= **1.360** controlli ispettivi eseguibili da 15 équipe nell'arco temporale di 32 settimane .

Nella Asl di Cagliari si stima la presenza di n. **1.061** ristoranti e **93** agriturismo. La frequenza prevista all'art. 20 del secondo provvedimento attuativo del programma straordinario di eradicazione della PSA prevede 3 controlli annuali per attività, con un totale di controlli previsti per i soli ristoranti pari a n. **3.183**.

Si stima di riuscire a garantire in orario di servizio n. **1.360** ispezioni nelle attività di ristorazione, pari ad un terzo circa di quanto richiesto.

Al fine di poter dare attuazione a quanto previsto nel provvedimento di eradicazione, occorrerà quindi eseguire attività lavorativa aggiuntiva.

Attività in orario aggiuntivo.

Un impegno orario supplementare pari a 4/h per figura professionale, Veterinari e TdP, organizzati in 15 équipe, nell'arco di tempo di 32 settimane residue per il 2015, con atto ispettivo di durata media pari a 1 ora, garantirebbe l'esecuzione di ulteriori 1.360 controlli. Concentrando le ispezioni nelle aree a maggior rischio, si ritiene con buona approssimazione, di poter raggiungere l'obiettivo di tenere sotto controllo le attività di ristorazione rispetto al rischio peste, anche con un minor numero di sopralluoghi rispetto quelli previsti nel piano. Per dare attuazione a quanto sopra si rappresenta un fabbisogno orario stimato in:

- 4 h/veterinario x 32 settimane = 128 h/veterinario
- 4 h/TdP x 32 settimane = 128 h/TdP
- 2 h/amministrativo x 32 settimane = 64 h/amm.

per un fabbisogno totale stimato in 128 h x 15 (veterinari impegnati nell'attività) = **1.920** ore di prestazioni richieste ai veterinari ed altrettante ai tecnici della prevenzione, n° 64h x2 (amministrativi) = **128** 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:

- Costo orario veterinario: € 60 x 1.920 = 115.200 + 8,5% (IRAP) = **124.992 €**
- Costo orario tecnico della prevenzione: € 25 x 1920 = **48.000 €**
- Costo orario personale amministrativo € 25 x 128 = **3.200 €**
- Altri costi rimborsi km stimati in **6.000 €**
- Materiali d'uso per prelievi e cancelleria **2.000 €**

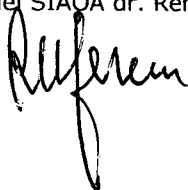
Costo totale pari a € **184.192,00**

COSTO LAVORO VETERINARI	€ 124.992,00
COSTO LAVORO TECNICI DELLA PREVENZIONE	€ 48.000,00
COSTO LAVORO PERSONALE AMMINISTRATIVO	€ 3.200,00
RIMBORSI USO AUTOMEZZI	€ 6.000,00
MATERIALE D'USO PER PRELIEVI E DI CANCELLERIA	€ 2.000,00
<b>TOTALE COSTI PROGETTO</b>	<b>€ 184.192,00</b>

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), 5) e 6).

Il Direttore del SIAQA dr. Renzo Mereu



**ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE**

N. 602 DEL 21 MAG. 2015

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

**IL COMMISSARIO STRAORDINARIO**  
*Dott.ssa Stefania Ortu*

