



**QUADRO D'INSIEME**

Area Tematica	Linea progettuale	Obiettivo	Scheda Tematica
1. SISTEMI INFORMATIVI	Proseguimento del processo di modernizzazione e innovazione tecnologica, organizzativa e procedurale della rete informativa regionale dei Servizi Territoriali attraverso la progettazione e sperimentazione di nuove funzionalità operative	organizzare e gestire tutte le informazioni necessarie alla valutazione del rischio, alla programmazione e al controllo	Sistema Informativo dei Servizi Territoriali
		definizione e condivisione dei livelli di rischio e delle conseguenti priorità degli interventi, sulla base degli indirizzi comunitari e dei risultati dei sistemi di sorveglianza regionali	
		garanzia di un elevato livello di sicurezza, tramite il controllo di tutti gli aspetti della catena alimentare fino alla vendita o erogazione degli alimenti al consumatore	
2. FORMAZIONE	Promozione di un processo regionale unitario di crescita professionale del servizio sanitario	integrazione di processi di lavoro fra unità operative territoriali in ambito di sicurezza alimentare; miglioramento delle conoscenze tecnico-scientifiche necessarie a potenziare la capacità di prevenzione e controllo di eventuali minacce per la salute	Formazione
3. ACCREDITAMENTO	Rispondenza delle prestazioni delle strutture sanitarie regionali ad adeguati livelli qualitativi e miglioramento continuo della qualità	promozione e sviluppo della qualità delle funzioni assistenziali finalizzate alla sanità animale e alla sicurezza alimentare attraverso l'accreditamento istituzionale	Sperimentazione sul campo di requisiti per il miglioramento continuo delle funzioni assistenziali finalizzate alla sanità animale e alla sicurezza alimentare
4. AUDIT	Sviluppo di un sistema di controllo armonizzato e integrato a livello regionale	attuazione dell'attività di audit nelle Az. ULSS del veneto	Audit interni
5. VALUTAZIONE DEL RISCHIO	Applicazione e implementazione della metodologia della valutazione del rischio come strumento scientifico per orientare le misure di controllo e sviluppare un quadro normativo moderno, applicabile alla realtà regionale, nel settore della sicurezza alimentare	individuazione, categorizzazione e aggiornamento dei rischi biologici e chimici per l'uomo	Valutazione del rischio
		tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti tenendo conto degli obiettivi di salute prioritari e anche delle produzioni alimentari regionali	Piccole Produzioni Locali: prodotti dell'alveare Produrre sicuro in malga

**SCHEDE TEMATICHE (PROGETTI)****AREA TEMATICA 1 - SISTEMI INFORMATIVI**Quadro di riferimento

L'ormai avanzato consolidamento, presso i Servizi veterinari e i SIAN delle Az. ULSS del Veneto, del sistema informatico di gestione dell'anagrafe delle attività in campo alimentare, degli allevamenti e degli impianti di interesse veterinario rende possibile il rapido censimento e l'immediata archiviazione su supporto informatico dei dati necessari per la individuazione quali-quantitativa dell'intero comparto produttivo su cui si concentra l'attività delle Aziende.

Nel corso del Piano Triennale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare 2008 - 2010 è proseguita l'attività di sviluppo di un sistema informatico utilizzabile in tutte le realtà territoriali per la registrazione delle prestazioni e la gestione informatizzata delle attività delle Az. ULSS, con il consolidamento delle procedure gestionali già in uso e a regime presso i Servizi territoriali, secondo quanto disposto dai Regolamenti comunitari in merito all'attività di registrazione delle imprese del settore alimentare, presupposto per il futuro sviluppo dei moduli correlati all'attività ispettiva. Inoltre, si è proceduto alla modifica, sulla base degli adeguamenti normativi, di alcuni moduli già attivi, la messa a punto di ulteriori funzionalità e la valutazione di altre da sviluppare. L'attività di formazione degli operatori si è confermata elemento strategico, sia per una migliore qualità degli archivi, sia per la definizione di standard operativi condivisi sul territorio. In particolare, nel corso del 2011 è stata effettuata la specifica formazione per tutte le Az. ULSS di quanto consolidato, al fine di consentire il progressivo passaggio in produzione delle Az. ULSS per tali fattispecie. Si fornisce di seguito una descrizione delle azioni e prodotti realizzati sino a oggi nell'ambito della programmazione triennale in materia di Sanità animale e Sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli interventi più recenti e alle prospettive di sviluppo.

**GESTIONALE DEI SERVIZI VETERINARI (GES-VET)****Moduli in produzione****Gestione Trasporti**

Il modulo, in utilizzo effettivo presso tutti i Servizi Veterinari, consente la gestione del trasporto degli animali vivi (rilascio delle autorizzazioni al trasporto, censimento dei trasportatori, stampa certificati di omologazione, censimento dei conducenti/guardiani e stampa del relativo certificato) e degli alimenti, compreso il censimento dei dati relativi a ogni singolo mezzo [di trasporto], conformemente a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

Autorizzazione al trasporto animali vivi: il modulo è pienamente rispondente alle disposizioni comunitarie e regionali in materia (rispettivamente Reg. CE 1/2005 e D.G.R. n. 2773/2009 di attuazione dell'Accordo del 20 marzo 2008, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano). Nel corso dell'ultimo periodo dell'anno è proseguita una capillare attività di formazione degli Utenti per la definitiva messa a regime. La costante verifica della qualità degli archivi, attraverso la periodica estrazione di quanto caricato a sistema, ha permesso di individuare alcune anomalie prontamente segnalate alle Az. ULSS di competenza per una loro risoluzione. È stato reso disponibile un nuovo filtro di ricerca dei mezzi di trasporto per tipologia (animali, alimenti, sottoprodotti).

Gestione registrazioni trasporto alimenti: il modulo, recentemente rivisitato sulla base di alcune istanze ricevute, è consolidato e in uso in effettivo da parte di tutto il territorio.

**Gestione distributori di latte crudo**

Il modulo è ormai a regime e in utilizzo effettivo presso tutti i Servizi Veterinari. Ciclicamente viene riproposta l'attività di formazione con sessioni appositamente dedicate agli Utenti che ne fanno richiesta. Nel prossimo periodo verrà introdotta la gestione, all'interno di questo modulo, anche dei distributori di yogurt e formaggio. Viene inviato trimestralmente ai competenti Uffici e Direzioni Regionali il report sullo stato di aggiornamento degli elenchi dei distributori per le relative verifiche

**Lesioni al macello**

Il modulo consente la gestione delle attività svolte dai Servizi Veterinari negli stabilimenti di macellazione ed è in utilizzo effettivo in almeno un macello carni rosse per ogni Az. ULSS. In particolare è possibile registrare a sistema i dati relativi alle partite di animali macellati, l'esito dell'ispezione ante-mortem, le lesioni rilevate in sede di ispezione post mortem, eventuali campionamenti effettuati, e stampare la relativa

modulistica. I layout di stampa sono stati rivisti secondo quanto richiesto dallo specifico gruppo di lavoro attivato. Sono state ulteriormente ottimizzate le funzioni di ricerca delle segnalazioni e la relativa stampa. La manualistica è stata aggiornata e sono state effettuate specifiche sessioni di formazione. È stata infine avviata l'analisi per il corrispondente modulo per i macelli carni bianche. Al fine di avviare e completare la messa in produzione su tutto il territorio regionale di tale modulo nel corso del 2011, è stato dedicato un corso specifico di formazione ECM rivolto al personale veterinario che presta servizio presso i macelli.

#### **Ispezioni e vigilanza - Gestione Piano Nazionale Benessere Animale**

Il modulo Ispezioni e vigilanza è stato sviluppato e implementato nell'ottica di renderlo trasversale a tutta l'attività ispettiva svolta dal Servizio Veterinario. Attivo in ambiente di produzione, il modulo permette la gestione dei piani di controllo previsti dagli Organismi regionali e centrali (Ministero, UE). In dettaglio è possibile caricare a sistema le aziende da controllare all'interno del piano considerato, gli eventuali campionamenti previsti, programmare le attività e generare uno scadenziario.

Vista la rispondenza a quanto richiesto per la gestione delle attività svolte dai Servizi Veterinari nell'ambito del PNBA (Piano Nazionale Benessere Animale), individuate di concerto tre Az. ULSS pilota, il modulo è stato utilizzato per la registrazione sia dei sopralluoghi che delle non conformità e dei relativi provvedimenti disposti in tale ambito. È in fase di implementazione la rendicontazione automatica delle attività e delle non conformità rilevate. Il modulo è attualmente in uso in ambiente di produzione presso le Az. ULSS 2, 3, 5.

#### **Moduli in consolidamento**

##### **Focolai**

Il modulo è stato sviluppato per consentire, in maniera automatizzata, la gestione dei dati relativi ai focolai di malattie infettive che possono colpire gli animali da reddito e non. È proseguita l'attività di armonizzazione propedeutica a un'eventuale integrazione con la procedura di gestione delle attività dei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZILAB), al fine di automatizzare lo scambio dei dati relativi ai campioni prelevati in corso di focolaio. Sono in fase di organizzazione con il competente Servizio regionale le attività di verifica di adeguatezza del modulo verso il sistema nazionale di notifica delle malattie infettive (SIMAN). Valutato l'esistente, sono state fatte delle nuove implementazioni nella procedura. Attualmente è in uso in ambiente di produzione presso le Az. ULSS 7, 8, 9, 15.

##### **Ispezioni e vigilanza - Gestione Registro dei controlli**

A fronte della necessità di rendere il modulo rispondente a quanto previsto dal Decreto n. 292/2007 per la registrazione e la gestione del Registro dei controlli, è stata avviata un'analisi ad hoc con apposito gruppo di lavoro. A seguito di ciò il modulo è stato profondamente rivisitato ed è tuttora oggetto di attività di sviluppo. È stata recentemente implementata la funzione di categorizzazione del rischio dello stabilimento considerato. Nello specifico è stata resa disponibile una sezione dedicata che consente, per ciascun criterio dato, l'attribuzione del relativo punteggio e il calcolo in automatico della categoria di rischio dello stabilimento sottoposto a valutazione. Attualmente è in uso in ambiente di test/produzione presso l'Az. ULSS 15.

##### **Attività e prestazioni**

Il modulo è attualmente predisposto alla gestione delle attività erogate dal Servizio Veterinario e delle relative prestazioni, in correlazione con il tariffario regionale. Sono state risolte alcune anomalie e proposte nuove implementazioni al fine di rendere il modulo più rispondente alle esigenze manifestate dal gruppo di lavoro. Il modulo, già in uso presso le Az. ULSS 4, 9, 17, 18, 19 e 21, è attualmente in produzione anche per l'Az. ULSS 22.

#### **GESTIONALE DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN-NET)**

È stata ultimata l'analisi per il passaggio dai codici Istat ai codici ATECO 2007, nonché la relativa proposta di riconciliazione degli archivi esistenti, in corso di definitiva approvazione da parte del gruppo di lavoro.

Accanto a questa attività è proseguita la normalizzazione degli archivi, al fine di eliminare la duplicazione a sistema sia delle figure anagrafiche che degli insediamenti, sempre in attiva collaborazione tra il personale delle Az. ULSS e quello del Call-center. Sono state ulteriormente completate le *release* con le funzioni relative alla riconciliazione delle figure anagrafiche e all'unificazione degli insediamenti. Inoltre è stata semplificata la gestione dei campi data all'interno della sezione dedicata alla registrazione delle aziende (ai sensi del Reg. 852/2004), di forte impatto sugli Utenti in quanto fonte di frequenti errori. Nel corso del 2011 sono state riviste le schede dati produttive delle attività gestite dai SIAN. Tali schede, non appena formalmente approvate a livello regionale, saranno sostituite in procedura.

Attualmente è in uso in produzione per i SIAN di tutte le Az. ULSS del Veneto.

#### **ATTIVITÀ TRASVERSALE**

##### **Registrazioni impianti (censimento struttura/gestione DIA/stampa Allegato C)**

Il modulo è a regime dal 2008 e in utilizzo effettivo presso tutti i Servizi Veterinari e SIAN del Veneto. Recentemente è stata predisposta la gestione a sistema della registrazione e riconoscimento per gli stabilimenti nel settore dei mangimi, come individuati dal Regolamento (CE) n. 183/2005.

È proseguita l'attività di assistenza all'utenza per il corretto censimento e registrazione relativi alle figure anagrafiche e degli insediamenti correlati (richiesta di riconciliazioni di figure anagrafiche e di unione insediamenti, assistenza telefonica).

#### **Qualità dati**

Sulla base delle criticità emerse in sede di verifica della qualità del dato inserito, si è ritenuto di dedicare uno specifico percorso di formazione teso a uniformare l'applicazione della normativa a tutto il territorio regionale. Lo scopo del corso è stato quello di formare un panel di esperti all'interno dei Servizi Territoriali nell'uso delle procedure informatizzate del SIR (Sistema Informativo Regionale) GES-VET e SIAN-NET, con particolare riferimento alla gestione delle attività svolte nell'ambito della registrazione delle imprese del settore alimentare (modulo Registrazioni). Ciascun soggetto formato è stato successivamente incaricato quale referente per il proprio Servizio della corretta informatizzazione dei dati e dell'individuazione delle carenze formative dei colleghi.

#### **Armonizzazione**

Sono proseguite le attività di verifica degli archivi anagrafici delle aziende e degli insediamenti, attraverso le funzioni attivate per il controllo e la riconciliazione dei dati in modo parzialmente automatizzato. Tale attività centralizzata viene gestita dal personale dei due Call-center attivati presso il CREV (UOSI e anagrafe) per le procedure informatizzate in uso presso i Servizi.

#### **Formazione**

Nel corso del 2010 si sono svolte 7 sessioni di formazione per i Servizi Veterinari e 7 sessioni per i SIAN.

Nel 2011 si sono tenuti due corsi ECM rivolti agli operatori di entrambi i Servizi Territoriali.

Di seguito si riportano alcune tabelle relative ai dati di registrazione attività da parte dei Servizi Territoriali, tramite le procedure gestionali GES-VET e SIAN-NET e oggetto di verifica da parte dell'Area Tematica 1 alle date specificate.

**Tabella 1 - numero aziende registrate nella procedura GES-VET al 29/08/2011**

Az. ULSS	Totale per Az. ULSS	Registrazioni non dettaglio			Registrazioni dettaglio		
		totale	attivi	cessati	totale	attivi	cessati
1	292	22	20	2	270	254	16
2	184	22	22	0	162	161	1
3	333	80	77	3	253	240	13
4	262	46	45	1	216	206	10
5	220	52	48	4	168	137	31
6	504	109	104	5	395	333	62
7	247	30	30	0	217	207	10
8	529	68	62	6	461	422	39
9	500	110	108	2	390	380	10
10	446	101	96	5	345	330	15
12	451	94	86	8	357	333	24
13	413	81	75	6	332	306	26
14	308	126	125	1	182	167	15
15	345	62	59	3	283	266	17
16	626	83	80	3	543	479	64
17	313	71	70	1	242	223	19
18	360	11	10	1	349	291	58
19	327	167	151	16	160	134	26
20	310	77	77	0	233	212	21
21	179	63	60	3	116	101	15
22	327	88	83	5	239	217	22
<b>Totale</b>	<b>7.476</b>	<b>1.563</b>	<b>1.488</b>	<b>75</b>	<b>5.913</b>	<b>5.399</b>	<b>514</b>

**Tabella 2 - numero aziende registrate nella procedura SIAN-NET al 29/08/2011**

Az. ULSS	Totale per Az. ULSS	Registrazioni non dettaglio			Registrazioni dettaglio		
		totale	attivi	cessati	totale	attivi	cessati
1	869	28	25	3	841	718	123
2	823	28	27	1	795	670	125
3	2.611	155	142	13	2.456	2.128	328
4	1.786	75	68	7	1.711	1.053	658
5	1.355	42	38	4	1.313	1.108	205
6	4.824	343	278	65	4.481	3.588	893
7	2.120	316	256	60	1.804	1.429	375
8	3.133	411	380	31	2.722	2.283	439
9	6.609	520	477	43	6.089	4.921	1.168
10	4.693	246	203	43	4.447	3.670	777
12	4.991	122	100	22	4.869	2.770	2.099
13	3.092	148	130	18	2.944	2.446	498
14	951	30	29	1	921	721	200
15	3.016	226	200	26	2.790	2.276	514
16	3.725	118	111	7	3.607	2.983	624
17	2.281	137	128	9	2.144	1.882	262
18	2.836	251	240	11	2.585	2.124	461
19	1.715	104	86	18	1.611	1.210	401
20	4.586	552	487	65	4.034	3.221	813
21	2.168	147	143	4	2.021	1.620	401
22	4.797	838	778	60	3.959	3.268	691
<b>Totale</b>	<b>62.981</b>	<b>4.837</b>	<b>4.326</b>	<b>511</b>	<b>58.144</b>	<b>46.089</b>	<b>12.055</b>

**Tabella 3 - distributori di latte crudo e relativi conferenti censiti a sistema al 18/08/2011**

Az. ULSS	Distributori		Conferenti	
	Aperti		Chiusi	
01	5	3	4	
02	4	3	4	
03	6	1	2	
04	2	0	2	
05	3	4	4	
06	12	5	10	
07	12	5	7	
08	25	3	15	
09	27	6	15	
10	15	1	7	
12	5	5	1	
13	17	13	9	
14	2	0	0	
15	23	10	16	
16	37	6	19	
17	6	1	3	
18	7	2	2	
19	8	0	3	
20	20	22	13	
21	5	2	2	
22	14	3	9	
<b>Totale</b>	<b>255</b>	<b>95</b>	<b>147</b>	

**Tabella 4 – autorizzazioni al trasporto animale: numero di certificati rilasciati dal 01/01/2007 al 31/07/2011**

<b>Tipologia certificato</b>	<b>Nr. autorizzazioni</b>
Tipo long	108
Tipo short	1407
Allegato I (< 50 Km)	120
Allegato I (< 65 Km)	76
Allegato L – Trasportatori privati	913
Certificati conducente/guardiano	2.410

**Tabella 5 - numero di mezzi per il trasporto animali censiti al 31/07/2011**

<b>Durata trasporto</b>	<b>Nr. Automezzi censiti</b>
Long	352
Short	1904
Allegato I (< 50 Km)	122
Allegato I (< 65 Km)	84
Allegato L – Trasportatori privati	962
Anomalie	178
<b>Totale complessivo</b>	<b>3.602</b>

**Tabella 6 - numero di mezzi per il trasporto alimenti censiti al 29/08/2011**

<b>GES-VET</b>	
<b>Tipologia trasporto</b>	<b>Nr. Automezzi censiti</b>
Alimenti	8.352
Anomalie	45
<b>Totale complessivo</b>	<b>8.397</b>
<b>SIAN-NET</b>	
<b>Tipologia trasporto</b>	<b>Nr. Automezzi censiti</b>
<b>Alimenti</b>	7.138
<b>Totale complessivo</b>	<b>7.138</b>

**Tabella 7 - numero segnalazioni inserite nel modulo “Lesioni al macello” al 31/07/2011**

<b>Tipologia Ambiente</b>	<b>Nr. Segnalazioni</b>
Ambiente di produzione	17.827
Ambiente di test	1.026
<b>Totale complessivo</b>	<b>18.853</b>

I dati estratti di cui alla tabella 7 si riferiscono all’arco temporale 01/01/2007 – 31/07/2011 e comprendono le segnalazioni inserite dalle Az. ULSS quale conseguenza dell’attività e dall’avvio delle sessioni di formazione svolte anche in forma di corso ECM. In particolare in produzione le segnalazioni si suddividono in segnalazioni macelli carni rosse (16.089) e segnalazioni macelli avicoli (1.738).

**Tabella 8 – numero di sopralluoghi inseriti in ambiente di produzione nel modulo “Ispezioni e vigilanza” al 29/08/2011, relativi al benessere animale, suddivisi per specie controllata**

<b>Specie controllata</b>	<b>Numero sopralluoghi</b>	<b>Numero sopralluoghi in cui sono state rilevate non</b>
---------------------------	----------------------------	---

		<b>conformità</b>
VITELLI	78	40
GALLINE OVAIOLE	4	1
SUINI	21	10
ALTRE SPECIE	210	111
<b>Totale</b>	<b>313</b>	<b>162</b>

I dati estratti si riferiscono al periodo dal 01/01/2010 al 29/08/2011 e comprendono quanto registrato dalle tre Az. ULSS pilota (Az. ULSS n. 2, 3, 5) relativamente alle attività collegate al Piano Nazionale Benessere in Allevamento – anno 2010. Si consideri che la distribuzione dei sopralluoghi per specie controllata è relativa alla programmazione regionale prevista per ogni singola Az. ULSS.

**Tabella 9 – numero di sopralluoghi inseriti in ambiente di produzione nel modulo “Ispezioni e vigilanza” al 29/08/2011 per il registro dei controlli**

<b>Ambito</b>	<b>Numero sopralluoghi</b>	<b>Numero sopralluoghi in cui sono state rilevate non conformità</b>
<b>Registro dei controlli</b>	38	5

**Tabella 10 – Statistiche pubblicate sul sito del Crev**

<b>Procedura SIAN-NET</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Test</b>
Aziende con Macroattività Sottoattività e Codici Istat	Aziende con Macroattività Sottoattività e Codici Istat
Anomalie su Insediamenti SIAN	Lista Istruttorie
Attività SIAN-NET anno 2006	Anomalie su Insediamenti SIAN
Check Id Fiscale	DIA SIAN
Rivendite tabacchi del veneto	Trasporti Automezzi SIAN
Lista istruttorie	Storico Attività SIAN
	Attività SIAN-NET anno 2006
	Check Id Fiscale
	Rivendite tabacchi del Veneto
<b>Procedura GES-VET</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Test</b>
Trasporti Autorizzazioni	Trasporti Autorizzazioni
Trasporti Conducenti	Trasporti Conducenti
Trasporti Automezzi	Trasporti Automezzi
Distributori Latte Crudo	Distributori Latte Crudo
	Elenco RegISTRAZIONI e Riconoscimenti
	Elenco RegISTRAZIONI
	Totale RegISTRAZIONI
	DIA GESVET
	Elenco Fatture

#### Criticità

Uno dei punti di maggiore criticità nella messa a regime del sistema informativo continua a essere la normalizzazione degli archivi relativi alle figure anagrafiche, in quanto il corretto censimento delle strutture e delle relative figure anagrafiche è prerequisito per la successiva registrazione delle attività svolte da parte dei Servizi Territoriali, correlate a tali insediamenti produttivi.

L'armonizzazione degli archivi gestiti da parte dei due Servizi (SIAN e Servizio Veterinario), nonché delle modalità di utilizzo delle procedure informatiche resta elemento prioritario e pregiudica l'ulteriore possibilità di sviluppo del sistema. Tale aspetto è stato fortemente rimarcato attraverso incontri e specifici corsi di formazione.

Per quanto riguarda l'attività svolta dal Laboratorio Information Technology e Sistemi informativi, la scelta delle singole azioni da intraprendere, sia per lo sviluppo e/o adeguamento delle procedure, sia per l'assistenza all'Utenza, è sempre stata guidata da un'attenta valutazione e individuazione delle priorità di intervento, di concerto con i gruppi di lavoro e i referenti individuati a livello regionale, senza tuttavia poter fare a meno di considerare anche le risorse disponibili. Si sottolinea, in particolare, come l'attività svolta, sia di front-end (assistenza telefonica e formazione degli Utenti) che di back-office (analisi istanze non evase, qualità degli archivi, produzione di report, analisi e sviluppo di nuovi moduli, debugging della procedura), è garantita anche dal contributo di personale a tempo determinato, assunto grazie ai fondi regionali stanziati per gli interventi di cui alla presente Area Tematica.

Di pesante impatto per il modulo Registrazione delle imprese del settore alimentare sarà l'obbligatorio passaggio delle istanze tramite il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive). Si dovrà verificare le opportune modalità per la messa in relazione della piattaforma nazionale e la contestuale verifica della integrità del flusso dei dati. A tale proposito sono già stati presi contatti con il competente ufficio che gestisce lo sportello per conto di alcuni comuni, attraverso le infrastrutture delle camere di commercio.

<u>Titolo della Scheda Tematica</u>	<b>Sistema Informativo dei Servizi Territoriali</b>
-------------------------------------	---

Breve descrizione dell'intervento programmato e inserimento nell'attuale contesto di riferimento

L'informatizzazione si è dimostrata in questi anni un elemento critico per l'assolvimento dei principali debiti informativi verso gli organismi regionali e centrali (Ministero, Comunità Europea) e per consentire la raccolta e l'elaborazione di dati necessari per la programmazione e la realizzazione delle attività di controllo sulla catena alimentare. Alla luce dei risultati raggiunti grazie all'introduzione e all'impiego su base routinaria delle moderne tecnologie informatiche e telematiche, si ritiene essenziale non solo garantire continuità al percorso ormai consolidato, ma anche integrarlo con l'implementazione di ulteriori attività istituzionali che consentiranno di valorizzare l'esperienza maturata sul territorio. Le azioni previste, inoltre, concordano con l'orientamento della CE di rafforzare l'interattività tra le differenti aree funzionali, attraverso un continuo interscambio informativo, come ad esempio per i dati relativi alla visita "ante mortem" rispetto a quelli della fase ispettiva al macello, sottolineando la rilevanza di una corretta gestione informatizzata dei dati sanitari raccolti nell'attività di controllo presso gli allevamenti.

Il mero mantenimento e adattamento degli attuali canali informativi tuttavia non è sufficiente e non può prescindere dal continuo processo di modernizzazione dell'infrastruttura tecnologica, alla costante ricerca di modelli applicativi sempre più diretti e performanti in termini di efficacia.

Appare evidente la necessità, nell'ambito della politica regionale di Prevenzione, di proseguire la sperimentazione di percorsi di innovazione sia tecnologica sia procedurale applicati alla Veterinaria Pubblica, attraverso nuovi progetti dedicati, che tuttavia si integrano nel quadro di provvedimenti già attivati volti al mantenimento di una rete di epidemiosorveglianza regionale, ma al contempo aperta sia allo scenario nazionale sia internazionale. In tale ambito le azioni contemplate nel presente programma di attività vanno intese come integrative a quanto attualmente svolto dal Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria (CREV).

L'attivazione della presente Scheda tematica è di fatto strettamente correlata alla necessità di mantenere e consolidare la sperimentazione di nuovi percorsi di innovazione tecnologica e organizzativa. Infatti solo attraverso progetti di tipo sperimentale *ad hoc* predisposti è possibile vagliare in tempi rapidi differenti soluzioni, adattabili ai possibili scenari futuri. Questo per la necessità sia di rispondere in tempi rapidi al quadro normativo vigente, peraltro in costante mutamento, sia di trovare risposte adeguate alle sempre crescenti richieste di maggiore accessibilità al dato e fruibilità delle procedure sviluppate, per un definitivo libero accesso all'informazione. In tutto ciò ampio spazio deve essere dato alla sperimentazione di modelli e di canali informativi che escano da una visione chiusa del sistema, verso modelli e schemi concettuali di interoperabilità non solo tra procedure sviluppate nell'ambito di uno stesso settore, ma anche tra differenti amministrazioni/enti. In tale contesto si inserisce il DPR n. 160/2010, recante le norme di regolamentazione



dello Sportello Unico delle Attività Produttive, già formalmente attivato dal marzo del corrente anno, ma al momento non ancora di fatto operativo sul territorio regionale.

Si prosegue in tal modo il processo di modernizzazione e innovazione tecnologica, organizzativa e procedurale della rete informativa territoriale dei Servizi che, garantendo un collegamento diretto, per via telematica, fra Az. ULSS, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, ARPAV, SER, CREV e Regione consentirà l'automatizzazione dei flussi di dati previsti dal sistema informativo regionale.

Si proseguirà, inoltre, a) il lavoro di allineamento dei gestionali dei Servizi veterinari (GES-VET) e dei SIAN (SIAN-NET) in un unico sistema, per consentire il dialogo in tempo reale tra Az. ULSS e Regione, nonché con IZSVe, b) l'attività di formazione degli utenti, per assicurare l'utilizzo consapevole ed efficace delle procedure informatizzate, che garantisca una corretta registrazione delle attività e di conseguenza l'integrità degli archivi.

#### Obiettivi specifici

1. Fornire ai Servizi Territoriali adeguati strumenti operativi per la registrazione e organizzazione delle attività svolte, in modo uniforme e standardizzato sull'intero territorio regionale e in costante aggiornamento sulla base dei disposti normativi.
2. Consentire l'automatizzazione dell'assolvimento dei principali debiti informativi verso gli organismi regionali e centrali (Ministero, Comunità Europea), anche attraverso lo studio di modelli concettuali che consentano una maggiore integrazione tra sistemi differenti.
3. Rinnovare e consolidare le procedure gestionali nell'ottica di sviluppare un sistema integrato per la gestione delle informazioni sulla catena alimentare (registrazione dati, elaborazione, consultazione).
4. Avviare la gestione da procedura della categorizzazione del rischio delle imprese del settore alimentare e di monitoraggi e indagini campionarie secondo l'approccio del "risk assessment".
5. Agevolare lo scambio informativo tra i diversi Servizi e con i competenti Servizi Regionali attraverso la piena accessibilità ai dati raccolti e l'automatizzazione delle rendicontazioni già strutturate.

#### Azioni correlate

- analisi sistematica e periodica delle procedure in essere per il loro costante adeguamento tecnologico e normativo, secondo la metodologia dell'analisi di processo (analisi, elaborazione documentazione tecnica, implementazione *β release*, collaudo ed eventuale revisione); \*
- rafforzamento del servizio all'utenza, sia attraverso azioni mirate al supporto diretto agli utenti, sia attraverso il costante monitoraggio della qualità degli archivi e relativa pubblicazione di dati per gli addetti ai lavori, nonché per gli organi di controllo;
- attivazione di specifici iter formativi per affrontare particolari criticità rilevate dall'utenza;
- prosecuzione dell'attività di analisi mediante gruppi di lavoro misti (SIAN e Servizi Veterinari), che si occupino della definizione a sistema delle attività a ponte tra i due Servizi e della relativa gestione informatizzata;
- supporto amministrativo e tecnico agli incontri periodici dei gruppi di lavoro (prenotazione sale, stesura verbali, predisposizione materiale informativo, supporto all'analisi).

\* le richieste e le necessità presentate dagli operatori delle Az. ULSS e dalla Regione, sulla base di esigenze operative oltre che di quanto richiesto da parte ministeriale e comunitaria, vengono analizzate dal gruppo di lavoro della Scheda Tematica che definisce una lista di priorità di intervento, secondo la quale il CREV assicura l'elaborazione e il supporto tecnico e informatico necessari.

Più in dettaglio, la prima fase di **analisi** è seguita da una fase di **progettazione** per lo **sviluppo di una nuova procedura** e dalla successiva **realizzazione** di una *β release* che viene sottoposta a **collaudo** e, eventualmente, a opportuna **revisione**. Superata la fase di test, la nuova procedura viene **messa in produzione** e diventa un modulo operativo nell'ambito del software gestionale.

Inoltre, l'analisi può riguardare anche la **revisione** di procedure già sviluppate, con conseguente **implementazione di nuove versioni/funzionalità** nell'ambito di procedure già operative e corrispondente **aggiornamento** delle relative **istruzioni operative/manuali**.

#### **Ambiti di intervento e principali attività:**

##### **GESTIONALE VETERINARIO (GES-VET)**

###### **Moduli in produzione**

###### **1) Gestione registrazioni (DDR n. 140/2008)**

- a. Perfezionamento costante della procedura, adeguamento normativo e predisposizione di modelli sperimentali per la progressiva rispondenza al possibile flusso informativo correlato alla istituzione del SUAP:
  - i. analisi (da DIA a SCIA a SIA)
  - ii. implementazione *β release*
  - iii. verifica qualità del dato
- b. Creazione strumenti di supporto per la corretta informatizzazione del dato (statistiche, istruzioni operative):
  - i. analisi
  - ii. implementazione
  - iii. pubblicazione statistiche/elaborazione estrazioni *ad hoc*
- c. Collegamento categorizzazione del rischio degli impianti produttivi:
  - i. analisi
  - ii. implementazione
  - iii. test e messa in produzione

## 2) Gestione Trasporti

- a. Perfezionamento costante della procedura e adeguamento normativo. Studio e sperimentazione di nuove modalità operative per la semiautomatizzazione di procedimenti correlati al rinnovo di autorizzazioni al trasporto di animali vivi:
  - i. analisi
  - ii. implementazione
  - iii. test e messa in produzione

## 3) Lesioni al macello

### Carni rosse

- a. Completamento del modulo, già in uso in produzione, con l'estrazione dei dati per il pagamento dei diritti sanitari ai sensi del D. Lgs. n. 194/2008: studio di differenti modalità attuative e individuazione di *best practises*:
  - i. analisi e stesura documentazione di progetto
  - ii. test e messa in produzione
- b. Passaggio in produzione su tutto il territorio regionale :
  - i. formazione utenti
  - ii. *follow up & training on the job*

### Carni bianche

- c. Analisi e studio di fattibilità per la revisione del modulo per i macelli carni bianche, attualmente in test, secondo le attuali disposizioni normative: studio di protocolli di accesso ai dati già registrati a sistema che consentano un collegamento al modulo relativo al benessere in allevamento (segnalazioni al macello di lesioni riferite a scarso benessere):
  - i. redazione documentazione di progetto
  - ii. implementazione

## Moduli in consolidamento

### 1) Focolai

- a. Completamento analisi per lo sviluppo sezione rendicontativa dei focolai
- b. Studio di modelli concettuali innovativi per il collegamento dati con la parte relativa all'attività di laboratorio già registrata in IZILAB

### 2) Ispezioni e vigilanza

#### Area C – Piano nazionale benessere animale

- a. Cura estrazione dati PNBA (Piano Nazionale Benessere in Allevamento) per le Az. ULSS pilota, definitivo consolidamento della procedura
- b. Progressivo passaggio in produzione di tutte le Az. ULSS

#### Area B - Registro dei controlli e categorizzazione del rischio (DDR n. 292/2007)

- c. Completamento procedura con gestione dinamica del registro informatizzato e relative stampe (registro dei controlli, scheda non conformità, verbale, ecc.)
- d. Collegamento registro dei controlli alla categorizzazione del rischio degli stabilimenti
- e. Definitivo consolidamento e passaggio in ambiente di produzione

### 3) Attività e prestazioni

- a. Completamento archivio attività e prestazioni e sua definitiva approvazione da parte del competente ufficio regionale
- b. Passaggio in produzione delle Az. ULSS pilota
- c. Avvio studio di fattibilità per collegamento automatico con il settore economico-finanziario delle Az. ULSS.

## **GESTIONALE DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN-NET)**

### **Moduli in produzione**

#### **1) Gestione anagrafe insediamenti**

- a. Costante verifica qualità archivi e loro bonifica, attraverso la sperimentazione di *tools* ad hoc predisposti:
  - i. analisi
  - ii. pubblicazione dati e incremento estrazioni disponibili a sistema
- b. Sperimentazione e successivo sviluppo di una procedura informatizzata per la gestione e modifica delle schede dati produttivi a sistema, secondo quanto indicato dal gruppo di lavoro (in attesa di validazione regionale):
  - i. redazione documentazione tecnica
  - ii. rilascio *β release*
  - iii. test e messa in produzione

#### **2) Gestione registrazioni (DDR n. 140/2008)**

- a. Revisione completa del modulo sulla base di un processo di armonizzazione con il Servizio Veterinario e sulla base della nuova normativa (da DIA a SCIA):
  - i. analisi
  - ii. redazione documento tecnico
- b. Collegamento tra processo di registrazione e schede dati produttivi al fine di consentire la stampa in automatico dell'attestato di registrazione:
  - i. analisi
  - ii. redazione documento tecnico
  - iii. rilascio *β release\**

\*condizionata all'approvazione regionale delle schede dati produttivi
- c. Completamento categorizzazione del rischio delle imprese del settore alimentare:
  - i. analisi
  - ii. redazione documento tecnico
  - iii. rilascio *β release*
  - iv. test, formazione utenti e passaggio in produzione

#### **3) Ispezioni e vigilanza**

- a. Collegamento con la categorizzazione del rischio degli impianti e consolidamento procedura. Avvio analisi per la realizzazione del registro dei controlli:
  - i. analisi
  - ii. redazione documento tecnico

### **Moduli in consolidamento**

#### **1) Istruttoria**

- a. Completamento procedura informatizzata per la gestione integrata di ciascun procedimento amministrativo attivato su istanza di parte. Sperimentazione di schemi concettuali per l'acquisizione di dati direttamente da istanze attivate per via telematica da soggetti terzi, con particolare riferimento allo SUAP.

## **ATTIVITÀ TRASVERSALE**

### **Assistenza agli utenti**

Assistenza telefonica e via e-mail, registrazione delle istanze ricevute al fine di garantire la corretta programmazione degli interventi più articolati o che richiedono il coinvolgimento di soggetti esterni al laboratorio (Servizi Regionali, referenti gruppi di lavoro). Periodica revisione e pubblicazione della manualistica.

### **Formazione**

Si svolgerà attraverso organizzazione di periodiche sessioni, sia per i moduli in uso sia, soprattutto, per le nuove funzionalità sviluppate, e attraverso l'attivazione di specifici iter formativi nati su istanza delle Az. ULSS.

### Qualità dati

- a) **Riconciliazione figure anagrafiche e insediamenti:** prosecuzione attività di bonifica degli archivi anagrafici con particolare riferimento alle posizioni duplicate e agli insediamenti censiti erroneamente più volte. Tra le azioni intraprese vi sarà l'ulteriore sviluppo di *utilities* che consentiranno procedure più agevoli per la visione sinottica delle posizioni e la loro riconciliazione. Saranno inoltre aggiunti maggiori controlli in fase di inserimento del dato da parte dell'operatore.
- b) **Estrazione dati:** tale attività si estrinsecherà attraverso il perfezionamento costante delle tre linee operative attualmente gestite.
- i. **Report periodici per organismi regionali e nazionali:** il progressivo passaggio in produzione dei diversi moduli rende i dati disponibili direttamente a livello centrale ed esonera in tal modo i Servizi territoriali dall'invio delle rendicontazioni previste.
  - ii. **Statistiche per la periodica valutazione della qualità degli archivi:** l'esperienza consolidata in questi anni ha consentito lo sviluppo di tecniche *ad hoc* per la valutazione della qualità dei dati a sistema.
  - iii. **Statistiche per la valutazione delle istanze ricevute - analisi quali-quantitative:** il gestionale interno delle istanze ricevute (Gest-C) consente la gestione di tutto l'iter procedurale di ciascuna pratica, compresi l'operatore che l'ha seguita e il tempo dedicato, nonché l'archiviazione, per ciascun procedimento, di tutta la documentazione correlata (documenti, verbali, risposte dei referenti regionali).

### Armonizzazione

Proseguirà l'attività volta alla progressiva armonizzazione delle procedure gestionali attraverso un duplice intervento di sviluppo/modifica programmi informatici e attivazione tavoli di lavoro congiunti per la definizione di modalità operative condivise e comparabili tra i due Servizi in ambiti a loro comuni.

INDICATORI	FONTE DI VERIFICA	VALORE DELL'INDICATORE A 12 MESI		VALORE DELL'INDICATORE A 24 MESI	
		ATTESO	OSSERVATO	ATTESO	OSSERVATO
N. di funzioni attivate di collegamento di dati tra moduli differenti del GESVET	IZSVe	1		2	
N. di funzioni attivate per la gestione integrata di procedimenti autorizzativi e gestionali complessi	IZSVe	1		2	
Aumento (%) utilizzo moduli presso le Aziende ULSS della Regione del Veneto: - lesioni al macello - focolai - attività e prestazioni - ispezioni e vigilanza % di istanze di riconciliazioni di figure anagrafiche risolte sul totale delle richieste pervenute	IZSVe	70%		85%*	

N. nuove Creazioni Statistiche pubblicate per servizio nuovi moduli	IZSVe	8		15	
Sessioni formative attivate e formalizzate^	IZSVe	5		8	

\* l'indicatore è fortemente influenzato dalla qualità delle registrazioni nel primo anno di attività, pertanto vi potrebbero essere scostamenti correlati a tale variabile

^ vanno escluse le sessioni formative su richiesta di singoli utenti e gruppi di utenti per problematiche specifiche correlate all'uso di determinate funzioni in procedura

**AREA TEMATICA 2 - FORMAZIONE**Quadro di riferimento

Le attività di formazione coordinate a livello regionale sono rivolte agli operatori dei Servizi Veterinari e dei SIAN afferenti al SSR, con lo scopo di elevare le capacità individuali, la deontologia delle scelte e dei comportamenti, da adeguare anche in base all'evolversi delle conoscenze scientifiche, del quadro epidemiologico e delle politiche sanitarie. Gli ambiti di intervento della sicurezza alimentare comprendono l'igiene alimentare e la nutrizione, la sanità e il benessere animale, in cui è costantemente richiesta professionalità continuamente aggiornata rivolta principalmente, da una parte alla sorveglianza e all'applicazione dei controlli ufficiali, anche in risposta alla normativa nazionale e comunitaria, e indirizzata all'accreditamento dei servizi, e dall'altra parte una professionalità in grado di confrontarsi con le altre professionalità della rete territoriale che si occupa di salute e benessere della comunità, in un'ottica di intersectorialità.

Inoltre, il ricambio generazionale in atto nei Servizi comporterà nel medio termine la necessità di un passaggio di conoscenze e competenze che consenta una continuità dei processi di lavoro e dei flussi comunicativi fra il territorio e le istituzioni centrali con un naturale processo di innovazione e ammodernamento.

In quest'ottica è strategica la formazione che sostenga la *mission* e motivi il personale, anche alla luce delle innovazioni normative, strumentali (principalmente informatiche), comunicative, nonché delle conoscenze scientifiche delle nuove tecnologie, delle problematiche ambientali epidemiologiche e dei rischi sanitari.

La specificità dei settori e dei ruoli degli operatori determinano richieste formative in parte comuni e in parte differenziate: il coordinamento regionale consente l'armonizzazione degli interventi, a partire da una coerente e sistematica rilevazione dei fabbisogni formativi quale strategia per stabilire le esigenze riferite allo sviluppo della consapevolezza individuale e delle competenze. Questo approccio consente di calibrare le iniziative sugli obiettivi prioritari per il sistema, pianificare e progettare le azioni in considerazione della razionalizzazione e dell'ottimizzazione delle risorse e, infine, verificare il raggiungimento dei risultati formativi. Inoltre, in tal modo si contribuisce fattivamente a concretizzare le indicazioni del P.S.N. e del P.S.S.R. e contrattuali che riconoscono nella formazione continua (ECM), a fronte di una sua configurazione istituzionale e obbligatoria, il ruolo di riaccreditamento periodico del personale del SSR.

Poiché l'integrazione fra professionalità sempre più differenziate e specialistiche risulta necessaria quale risposta coerente verso l'utenza nell'affrontare la tematica della sicurezza alimentare, così come è stato anche sottolineato nel piano nazionale integrato dei controlli (PNI o MANCP), ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004, il raggiungimento di tale integrazione è stato uno degli obiettivi principali delle attività svolte nel triennio 2008-2010 e i risultati ottenuti evidenziano l'opportunità che il percorso formativo avviato venga proseguito. L'obiettivo di integrazione di processi di lavoro fra unità operative territoriali in ambito di sicurezza alimentare è stato articolato lungo due direttrici:

- 1) sviluppare competenze adeguate finalizzate a potenziare il sistema di lavoro integrato fra i Servizi SIAN e Veterinari nel Dipartimento di Prevenzione,
- 2) identificare nei Dipartimenti di Prevenzione un facilitatore nell'integrazione di processi di lavoro e di comunicazione.

Le azioni realizzate nell'ambito del Piano Triennale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare 2008 – 2010 hanno previsto, innanzitutto, il coinvolgimento dei Coordinatori e Direttori dei Servizi Veterinari e dei SIAN per condividere le competenze e le metacompetenze dei soggetti facilitatori. Incontri periodici del gruppo di lavoro della Scheda Tematica hanno portato alla definizione di due percorsi formativi dettagliati dedicati al personale di SIAN e Servizi Veterinari del SSR e alla stesura del relativo programma definitivo. Di seguito si riporta una sintesi dei due percorsi formativi e, in tabella, i relativi programmi svolti.

Il "**Percorso formativo per il ruolo di *facilitatore***" è stato indirizzato a persone scelte dai Responsabili dei Servizi, nella misura di un operatore per Az. ULSS fino a un massimo, quindi, di 21 partecipanti. Ha avuto come obiettivo specifico lo sviluppo e il potenziamento di abilità in grado di favorire la condivisione e promuovere la comunicazione tra Servizi che hanno competenze in materia di Sicurezza Alimentare.

Tale percorso è stato progettato in 4 moduli formativi, integrato da una parte, definita modulo 0, di presentazione dell'intero percorso di formazione e di valutazione del suo impatto.

I 4 moduli progettati e realizzati sono, quindi, i seguenti:

- 1) sviluppo di metacompetenze, cioè delle capacità di esercitare un ruolo di riferimento, all'interno della propria Azienda, e di coinvolgimento di altre persone in obiettivi professionali comuni;
- 2) costruzione della "comunità di pratiche" in modalità *e-learning* e con la tecnica dello *storytelling*, che permetterà di discutere esperienze lavorative, identificandone le criticità e ricercando soluzioni condivise, e approfondire le tematiche affrontate in aula (questo modulo costituisce la prima parte del progetto in *e-learning*, definito "SAIA");
- 3) sviluppo di competenze di base per saper proporre, ideare e coordinare interventi di comunicazione e di formazione nell'ambito della propria struttura di appartenenza o tra Az. ULSS;
- 4) aggiornamento tecnico-scientifico in materia di Sicurezza alimentare.

IMPEGNO INDIVIDUALE				ore	ore	ore		
Periodo	Modulo	TITOLO	Area	in aula	laboratorio	esercitazioni	Note	Docente
2010	0	<b>Presentazione del progetto e analisi dei bisogni formativi</b>		3	1	0		Gruppo di lavoro
2010	1	<b>Saper essere un facilitatore</b>	Motivazione, identificazione di problemi e delle soluzioni, condivisione dei processi	0	22	0		Consulente
				0	2	0	counseling individuali	
2010	2	<b>Comunità di pratiche. Come funziona il sistema</b>	e-learning	2	0	2		Università di Padova
2010	2	<b>Comunità di pratiche. Far funzionare il sistema</b>	e-learning	2	0	2		
2010	3	<b>Organizzare e condurre una riunione di lavoro</b>	Comunicazione-formazione	4	0	0		Consulente
2010	3	<b>Presentare con le tecniche della comunicazione efficace: slide, video, ecc.</b>	Comunicazione-formazione	4	0	8	2 gruppi di 10-12 persone	Consulente
2010	3	<b>Parlare in pubblico: conoscere le tecniche e sfruttare i punti di forza individuali</b>	Comunicazione-formazione	8	0	8	2 gruppi di 10-12 persone	Consulente
2011	3	<b>Saper essere un formatore per i propri colleghi: le basi della formazione efficace</b>	Comunicazione-formazione	8	0	0		Consulente
2011	3	<b>La ricerca delle fonti bibliografiche</b>	Comunicazione-formazione	4	0	4		IZSVe
2011	3	<b>Progettare un evento</b>	Comunicazione-formazione	2	0	2		IZSVe

2011	4	<b>Sicurezza alimentare: dagli obiettivi del SSN a quelli del singolo operatore</b>	Formazione professionale	4	0	0		AULSS
2011	4	<b>Cosa deve sapere e saper fare un facilitatore di coordinamento</b>	Formazione professionale	2	0	2		AULSS
2011	0	<b>Follow up</b>		4	0	0		Gruppo di lavoro
<b>TOTALE ore</b>				<b>47</b>	<b>25</b>	<b>28</b>		<b>100</b>

L'intervento formativo dal titolo "**Laboratorio di self empowerment**" è stato, invece, indirizzato ai componenti della Scheda Tematica ST1-AT2 che, nell'ambito del Piano Triennale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare 2008-2010, hanno ideato e progettato le azioni formative. Tale iniziativa ha avuto lo scopo di incentivare la motivazione e la consapevolezza nell'esercizio del ruolo di promotori e coordinatori delle attività di formazione, non esclusivamente di quella in oggetto ma nella sua accezione più generale, destinata agli operatori del SSR del Veneto.

Questo corso si è composto di due moduli:

- 1) nel primo, come in quello destinato ai "facilitatori", con la tecnica dell'*empowerment* si è lavorato sul consolidamento della *leadership* e dell'abilità di esprimerla appropriatamente;
- 2) il secondo è stato dedicato alla comprensione della tecnica *e-learning* e delle sue potenzialità applicative, in particolare della costruzione e funzionamento della "comunità di pratiche" previste dal progetto SAIA.

Periodo	Modulo	TITOLO	Argomento	Impegno individuale			Note	Docente
				ore in aula	ore laboratorio	ore esercitazioni		
2010	1	<b>Laboratorio di empowerment</b>	Sviluppo della motivazione	0	22	0		Consulente
				0	2	0	counseling individuali	
2010	2	<b>Comunità di pratiche. Come funziona il sistema</b>	e-learning	2	0	2		Università di Padova
2010	2	<b>Comunità di pratiche. Far funzionare il sistema</b>	e-learning	2	0	2		
<b>TOTALE ore</b>				<b>4</b>	<b>24</b>	<b>4</b>		<b>32</b>

La progettualità definita è stata presentata e condivisa con i Direttori e i Responsabili dei Servizi delle Az. ULSS in sede regionale (nel corso di un incontro svoltosi il 01/02/2010 a Venezia presso la sala CTR, con i Dirigenti dell'Unità di progetto Sanità animale ed Igiene alimentare e dei Servizi afferenti) e, successivamente, presentata a livello locale (presso la sede dell'Azienda ULSS n. 8 il 04/03/2010).

Raccolta l'adesione delle 21 Az. ULSS regionali, con individuazione da parte dei Servizi del soggetto facilitatore per ciascuna realtà territoriale, si è quindi avviata la formazione dei facilitatori, che si è svolta, sostanzialmente, secondo quanto programmato. Il percorso di formazione dei facilitatori si è concluso a maggio 2011 e la giornata di presentazione e discussione dei risultati (*Follow up*), con la presenza dei



Responsabili delle strutture competenti in materia di Sicurezza alimentare, è stata fissata per il 16 settembre 2011.

Di seguito si riportano alcuni dati sul "Percorso formativo per il ruolo di *facilitatore*":

- partecipanti: 2 medici, 9 veterinari, 10 tecnici della prevenzione
- presenza media dei partecipanti (14 giornate di formazione): 89,46%
- tempo totale di connessione in Moodle, tra i partecipanti: 580 ore
- numero argomenti di discussione attivati nei forum del corso: 33
- alcuni argomenti discussi: interpretazione normativa, verbale di contestazione, criteri per la valutazione delle non conformità, richiesta/condivisione di linee guida, modulistica, banche dati normativa, questioni organizzative relative al corso, questioni tecniche relative alla piattaforma.

L'intervento formativo dal titolo "Laboratorio di *self empowerment*" è stato realizzato a ottobre 2010. Vi hanno preso parte i componenti del gruppo di lavoro della Scheda Tematica, funzionari dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare e dell'Ufficio di Piano.

Sono state realizzate, inoltre:

- implementazione e utilizzo della piattaforma web open source Moodle per la realizzazione di corsi e-learning, con particolare riferimento alla costruzione della "comunità di pratiche" dei facilitatori e all'impiego della tecnica "*storytelling*",
- realizzazione di percorsi di familiarizzazione all'uso della piattaforma per i facilitatori (propedeutico al corso) e per componenti del gruppo di lavoro della Scheda Tematica.
- realizzazione di un filmato con la tecnica dello "*storytelling*" sul percorso dei facilitatori attraverso la raccolta di interviste dei facilitatori e dei componenti del gruppo di lavoro della Scheda Tematica, finalizzato a essere presentato come report ai Responsabili dei Servizi delle Az. ULSS e alla Regione nonché come materiale didattico su cui costruire la discussione di casi durante le attività formative successive
- supporto alle altre Schede Tematiche nella realizzazione di giornate e iniziative formative su tematiche specifiche rivolte agli operatori del territorio.

Tra le attività in fase di realizzazione si segnala, in particolare, il progetto "SAIA Learning Community", strutturato per coinvolgere tutti i Servizi delle Az. ULSS del Veneto, con il supporto di tecnologie informatiche innovative, al fine di promuovere il cambiamento nella direzione dell'integrazione interstrutturale nell'ambito del Sistema Sanitario Regionale. Il corso si rivolge a varie figure professionali dei SIAN e Servizi veterinari della Regione del Veneto, che siano fortemente interessati a esplorare e sperimentare le potenzialità delle nuove tecnologie informatiche nella gestione del rischio alimentare, in particolare in situazioni di emergenza.

### Criticità

Il percorso dei "facilitatori" è stato particolarmente impegnativo, trattandosi di formazione per un ruolo informale in cui l'obiettivo è la valorizzazione delle metacompetenze. L'affermazione del ruolo del facilitatore presuppone che le nuove abilità siano condivise e declinate all'interno di ogni Servizio. Risulta evidente, sebbene complesso, che strumenti di formazione innovativi e nuovi approcci metodologici debbano essere estesi e condivisi tra tutti gli operatori quali soggetti attivi e non passivi.

La prosecuzione del progetto vedrà il coinvolgimento dei facilitatori attraverso iniziative di formazione, o altro, che saranno realizzate a livello locale in modo tale da far comprendere meglio ai facilitatori stessi come possono essere personalizzate le competenze acquisite. Inoltre, sarà così possibile evidenziare le potenzialità offerte da questo ruolo informale che diviene risorsa che ogni Azienda può impiegare per sviluppare iniziative d'interesse intra o inter-struttura perseguendo, direttamente o indirettamente, l'obiettivo di favorire il processo di integrazione interfunzionale più volte richiamato. In tal senso saranno coinvolti attivamente i Responsabili di Servizio coi quali si condividerà la pianificazione successiva che intende interessare un numero rilevante di operatori (medici, veterinari, biologi, chimici, tecnici della prevenzione, dietisti) e che, a cascata, innescheranno quei processi utili per un auspicabile rinnovamento culturale e lo sviluppo aziendale.

<u>Titolo della Scheda Tematica</u>	<b>Formazione</b>
-------------------------------------	-------------------

### Breve descrizione dell'intervento programmato

Per il prossimo biennio si prospetta una progettualità formativa in continuità con le azioni già avviate; inoltre, per raggiungere l'obiettivo di una migliore organizzazione e razionalizzazione degli interventi formativi, si è deciso di dare più spazio alla modalità di formazione e-learning (o teledidattica) che, attraverso l'utilizzo di ambienti telematici di supporto alla comunicazione e la diffusione di informazioni a distanza, consente di raggiungere una pluralità di sedi e un elevato numero di utenti.

Per la formazione in campo si prevede il coinvolgimento dei soggetti facilitatori delle Az. ULSS formati per contribuire al miglioramento dell'integrazione tra SIAN e Servizi veterinari nel Dipartimento di prevenzione e l'impiego di modelli formativi che sviluppino e motivino le risorse umane.

La realizzazione di attività formativa rivolta ai vari professionisti che operano nei Servizi veterinari e SIAN prevede, quindi, un percorso "blended", per definire le buone pratiche di gestione del rischio e il comportamento degli operatori durante le emergenze, ovvero con attività in presenza (in aula) e in modalità e-learning (tramite piattaforma Moodle). Si ritiene che la tematica individuata (analisi del rischio: processo che comprende le fasi di valutazione, gestione e comunicazione del rischio) possa includere argomenti di interesse medico e veterinario, sia in ambito di sicurezza alimentare che di sicurezza nutrizionale.

Si fornirà, inoltre, supporto per il consolidamento e l'ulteriore sviluppo del percorso formativo specifico relativo alle procedure di audit, anche perché è stato rilevato che tali attività debbano essere effettuate da personale dirigente professionalmente qualificato.

### Obiettivi generali

1. Integrazione di processi di lavoro fra unità operative territoriali in ambito di sicurezza alimentare.
2. Potenziamento della capacità di prevenzione e controllo di eventuali minacce per la salute derivanti da fonti chimiche o biologiche, anche in situazioni di emergenza.

### Obiettivi specifici

- Rafforzare il sistema di lavoro integrato fra i SIAN e i Servizi Veterinari nel Dipartimento di Prevenzione, con modelli formativi che sviluppino e motivino le risorse umane.
- Consolidare un gruppo regionale a supporto delle strutture territoriali per la realizzazione di percorsi formativi locali.
- Promuovere l'utilizzo di ambienti telematici di supporto alla comunicazione e all'interscambio professionale, al fine di favorire lo sviluppo di comunità di pratica e potenziare la formazione continua delle figure coinvolte.
- Omogeneizzazione e dialogo fra banche dati.
- Miglioramento delle conoscenze tecnico-scientifiche su argomenti specialistici funzionali al ruolo svolto (medico, medico veterinario, tecnico della prevenzione).

### Strategie:

- coinvolgimento dei Responsabili dei Servizi Veterinari e dei SIAN per sviluppare i percorsi formativi locali,
- coinvolgimento del personale formato (facilitatori) nel corso del Piano Triennale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare 2008 - 2010,
- coinvolgimento di Associazioni scientifiche, Istituti di ricerca, Università e *stakeholders*,
- pianificazione condivisa di attività di formazione.

### Azioni correlate

- realizzazione di un piano formativo comprendente corsi motivazionali (finalizzati all'integrazione delle professioni) e corsi di aggiornamento specialistici;
- formazione regionale su argomenti specifici connessi alla tematica dell'analisi del rischio;
- supporto alle altre Aree e Schede Tematiche nella realizzazione di giornate e iniziative formative su tematiche specifiche rivolte agli operatori del territorio, in particolare:
  - audit 1: completamento qualificazione RGA
  - audit 2: mantenimento della qualifica di RGA
  - formazione sul campo sviluppata dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione finalizzata all'adozione di manuali di qualità propedeutici all'accreditamento dei Servizi
- formazione regionale su tematiche connesse a eventuali emergenze sanitarie.

INDICATORI	FONTE DI VERIFICA	VALORE DELL'INDICATORE A 12 MESI		VALORE DELL'INDICATORE A 24 MESI	
		ATTESO	OSSERVATO	ATTESO	OSSERVATO
Numero riunioni gruppo Scheda tematica	Scheda tematica e referente del progetto	5		9	
Numero Az. ULSS partecipanti	Scheda tematica e referente del progetto	18		20	
Numero totale soggetti partecipanti all'attività formativa erogata	Scheda tematica e referente del progetto	250		450	
% numero totale corsi attivati rispetto al numero programmato	Scheda tematica e referente del progetto	50%		90%	
Numero totale ECM erogati	Scheda tematica e referente del progetto	10.000		18.000	
Numero totale eventi formativi in presenza	Scheda tematica e referente del progetto	5		10	
Numero totale eventi formativi in piattaforma	Scheda tematica e referente del progetto	2		4	
Numero totale eventi formativi a distanza	Scheda tematica e referente del progetto	1		1	
Numero di eventi informativi	Scheda tematica e referente del progetto	2		3	
Qualità media percepita	Scheda tematica e referente del progetto	3		3	
Numero eventi di formazione sul campo	Scheda tematica e referente del progetto	4		7	

**AREA TEMATICA 3 - ACCREDITAMENTO****Sperimentazione sul campo di requisiti per il miglioramento continuo delle funzioni assistenziali finalizzate alla sanità animale e alla sicurezza alimentare**Quadro di riferimento

Con la L.R. n. 22/2002 "Autorizzazione e accreditamento delle strutture sanitarie, socio-sanitarie e sociali" la Regione ha promosso la qualità dell'assistenza sanitaria, sociosanitaria e sociale.

La Regione provvede affinché l'assistenza sia di elevato livello tecnico-professionale e scientifico, sia erogata in condizioni di efficienza ed efficacia, nonché di equità e pari accessibilità a tutti i cittadini e sia approvata a fronte dei reali bisogni di salute, psicologici e relazionali dei medesimi. In tal senso sono coinvolte tutte le strutture sanitarie delle Az. ULSS, compresi i Servizi Veterinari e i SIAN.

Per tali finalità la Regione disciplina i criteri per l'accreditamento delle strutture e delle attività sanitarie nonché la loro vigilanza.

L'accreditamento deve intendersi in termini di verifica e monitoraggio della effettiva rispondenza a una serie di condizioni, specificatamente individuate per le varie tipologie di attività sanitarie, che il Sistema Sanitario Regionale effettua nei confronti delle singole strutture e dei professionisti che lo richiedono al fine di garantire adeguati livelli qualitativi di assistenza prestata ai propri assistiti. L'accreditamento definisce la "qualità attesa" della struttura sanitaria e fa riferimento all'adeguamento alle norme e alle disposizioni stabilite dalle autorità. Rappresenta una garanzia di riferimento per il cittadino/utente/cliente che ha la necessità di assistenza sanitaria in modo che possa confidare che la struttura sanitaria erogatrice sia in linea con i requisiti di programmazione regionale oltre che conforme ai requisiti minimi per operare.

Non essendo ancora formalmente disciplinati le procedure e i requisiti per l'accreditamento istituzionale delle funzioni assistenziali finalizzate alla sanità animale e alla sicurezza alimentare, nell'ambito del Piano Triennale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare 2008 - 2010 era stato attivato un gruppo di lavoro, comprendente personale di Aziende ULSS e ARSS, con il compito di sviluppare un percorso sperimentale per arrivare alla definizione in modo condiviso di un modello di accreditamento istituzionale dei Servizi veterinari e SIAN delle Az. ULSS del Veneto.

Tale percorso è derivato dal "Progetto-programma di accreditamento all'eccellenza per il SSSR del Veneto", sviluppato da ARSS in collaborazione con Accreditation Canada tra il 2007 e il 2009, al quale hanno partecipato le Aziende ULSS 18, 4, 7, 13, 20 e il Dipartimento di Pediatria dell'Azienda Ospedaliera di Padova.

In generale, un programma di autorizzazione/accreditamento necessita di tre elementi: a) lista dei requisiti; b) sistema di valutazione; c) procedura di autorizzazione/accreditamento. Si è, quindi, ritenuto di attivare un percorso sperimentale che prevedeva l'analisi della situazione esistente, la definizione iniziale dei requisiti, la loro condivisione, la successiva sperimentazione sul campo per valutarne l'applicabilità e la stesura di un documento finale. Tale percorso ha portato alla definizione della lista dei requisiti di accreditamento istituzionale per ciascuna delle tre strutture organizzative veterinarie e della struttura organizzativa del SIAN, complete delle scale di punteggio, dei criteri da utilizzare per l'autovalutazione/valutazione esterna e delle evidenze da ricercare. Tali requisiti sono di tipo strutturale, tecnologico, organizzativo e di personale.

Più in dettaglio, il progetto si è articolato in quattro fasi.

La **Fase 1** ha riguardato la **definizione del modello di accreditamento**, con l'obiettivo di impostare i diversi elementi del modello di accreditamento (schede, requisiti, punteggi, evidenze,.....). Tale fase ha previsto:

- l'analisi dei modelli di accreditamento esistenti a livello regionale, nazionale e internazionale;
- la strutturazione delle schede dei requisiti;
- l'individuazione del modello di punteggio da adottare;
- l'individuazione e la definizione dei requisiti di accreditamento relativi ai quattro servizi/funzioni;
- stesura della Bozza 1 dei requisiti.

La **Fase 2** ha comportato la **condivisione dei requisiti**, con il coinvolgimento di tutti i responsabili dei Servizi veterinari e SIAN delle Aziende ULSS nell'analisi del modello di accreditamento individuato. A tal proposito, grazie alla disponibilità dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, è stato possibile "caricare" il documento Bozza 1 sul sito [www.pianosicurezzaalimentareveneto.it](http://www.pianosicurezzaalimentareveneto.it), nell'area riservata, dove i singoli Responsabili dei Servizi veterinari (A, B e C) e dei SIAN delle Aziende ULSS del Veneto potevano accedere, tramite specifica password, al fine di inserire commenti, osservazioni e integrazioni al documento proposto. L'analisi dei contributi pervenuti ha comportato una rivisitazione del documento e la stesura della Bozza 2 dei requisiti.

La **Fase 3** ha riguardato la **sperimentazione sul campo**, con l'obiettivo di testare l'applicabilità del modello di accreditamento individuato (Bozza 2) evidenziandone i punti di forza e di debolezza. Nello specifico si è proceduto:

- all'individuazione di tre Aziende ULSS da coinvolgere nella sperimentazione (adesione volontaria): le tre Az. ULSS che hanno dato la propria disponibilità sono state Az. ULSS 6, Az. ULSS 9 e Az. ULSS 15;
- alla realizzazione di una autovalutazione in ciascuna delle tre Az. ULSS individuate, sulla base dei requisiti contenuti nella Bozza 2 e condotta da personale dei Servizi interessati delle Aziende stesse, con coinvolgimento di Responsabili e/o auditor formati nell'ambito della Scheda Tematica ST2-AT3 (Audit interni);
- al conseguente svolgimento di una visita di verifica tra pari in ciascuna delle tre Az. ULSS, condotta in modo congiunto tra i componenti del gruppo di progetto e il personale delle strutture coinvolte;
- stesura di un sintetico documento di analisi relativo alla sperimentazione condotta nelle tre Az. ULSS coinvolte.

In sede di verifica tra pari si è proceduto:

- all'analisi congiunta delle autovalutazioni realizzate dalle funzioni visitate (contenuti, esempi di possibili evidenze, criteri di valutazione, punteggi individuati, commenti, ecc.);
- all'analisi congiunta delle difficoltà incontrate dalle singole funzioni per realizzare le autovalutazioni;
- all'analisi congiunta delle opportunità per le singole funzioni derivanti dalle autovalutazioni (presenti e future);
- alla raccolta dei suggerimenti per migliorare il processo di accreditamento istituzionale in corso di sperimentazione.

La **Fase 4**, tuttora in corso, comprende l'analisi delle evidenze emerse durante la sperimentazione sul campo e la **stesura dei documenti finali** del modello di accreditamento (parte generale, parte speciale con le schede dei requisiti, check-list, tabella di interpretazione dei requisiti).

Il progetto è, dunque, alle fasi conclusive e nei prossimi mesi saranno disponibili tutti i documenti previsti.

Un elemento chiave per la prosecuzione e l'ulteriore sviluppo dell'attività descritta è costituito dalla creazione di un gruppo regionale di valutatori, provenienti dalle aziende sanitarie del Veneto, in grado di:

- gestire le visite di verifica tra pari della fase sperimentale;
- avere competenze per supportare in loco le attività di audit interno previste dal Regolamento CE n. 882/2004;
- in prospettiva, gestire le visite di verifica del Programma regionale per l'accredimento istituzionale formalmente approvato.

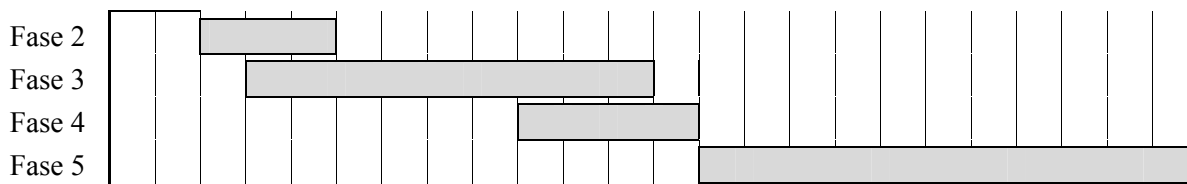
<u>Titolo della Scheda Tematica</u>	<b>Sperimentazione sul campo di requisiti per il miglioramento continuo delle funzioni assistenziali finalizzate alla sanità animale e alla sicurezza alimentare</b>
-------------------------------------	--

#### Breve descrizione dell'intervento programmato

La legge regionale n. 22/2002 ha definito le procedure e i requisiti necessari per l'autorizzazione e accreditamento delle strutture sanitarie e sociosanitarie del SSSR. Con successive deliberazioni, la Giunta Regionale ha definito anche le procedure e i requisiti da utilizzare per l'autorizzazione all'esercizio delle strutture che si occupano direttamente di assistenza veterinaria (es. clinica, ambulatorio, ...). Per quanto riguarda, invece, le strutture organizzative che le Aziende ULSS devono organizzare per garantire le funzioni di Sanità Animale, Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Igiene degli Allevamenti e delle produzioni zootecniche e della funzione Igiene degli Alimenti e Nutrizione non sono ancora stati formalmente definiti né i requisiti di autorizzazione all'esercizio né quelli di accreditamento istituzionale.

Con il presente Piano la Regione intende proseguire il percorso organizzativo e formativo per l'accredimento istituzionale dei Servizi Veterinari e dei SIAN delle Az. ULSS del Veneto avviato nell'ambito del Piano Triennale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare 2008 - 2010. Tale percorso ha già portato alla definizione dei criteri generali e specifici strutturali, organizzativi e professionali dei Servizi territoriali e a una fase di sperimentazione del modello di accreditamento individuato in tre Az. ULSS pilota. L'estensione ad altre Az. ULSS che si realizzerà nel prosieguo delle attività va, quindi, nella direzione





INDICATORI	FONTE DI VERIFICA	VALORE DELL'INDICATORE A 12 MESI		VALORE DELL'INDICATORE A 24 MESI	
		ATTESO	OSSERVATO	ATTESO	OSSERVATO
Fase 1: svolgimento di una giornata di presentazione regionale aperta a tutti gli operatori	Convocazione e report	SI		-	
Fase 2: adesioni volontarie delle Az. ULSS alla fase sperimentale del programma di accreditamento	Lista delle Az. ULSS aderenti	SI		-	
Fase 3: attività formative per le aziende aderenti	Report	SI		-	
Fase 3: documenti di autovalutazione e programmi di miglioramento delle aziende aderenti	Documenti aziendali	60% delle aziende aderenti		100% delle aziende aderenti	
Fase 4: valutatori che hanno completato lo specifico percorso formativo	Lista dei valutatori	-		SI	
Fase 5: visite di verifica tra pari	Report	-		60% delle aziende aderenti	

**AREA TEMATICA 4 - AUDIT**Quadro di riferimento

La tematica della sicurezza alimentare ha assunto per l'UE importanza crescente, anche perché coinvolge ogni cittadino consumatore, spesso disorientato di fronte a emergenze, reali o presunte, (es. diossina, mozzarelle "colorate", epidemia da E. coli verocitotossico) e l'Europa si sta attrezzando per rispondere alle paure dei consumatori, mettendo in campo e perfezionando una serie di strutture e di metodologie che garantiscano la sicurezza degli alimenti "dal campo alla tavola". Fino alla emanazione del Libro bianco della Commissione sulla Sicurezza Alimentare del 12 gennaio 2000, infatti, non esistevano sistemi nazionali e comunitari correlati per garantire la sicurezza. Non risultando strutturata una sistematica valutazione del rischio (*Risk Assessment* - RA) e una corretta comunicazione del medesimo conseguenti a un sistema affidabile di monitoraggio e sorveglianza, la scarsa fiducia del consumatore sulla sicurezza dei prodotti alimentari e sul controllo dell'intera filiera alimentare si è in più occasioni tradotta in danni economici conseguenti a una errata comunicazione del rischio.

In questo contesto si è ritenuto di attivare percorsi formativi e di addestramento specifici per la qualifica del personale addetto al controllo ufficiale nelle imprese del settore degli alimenti e dei mangimi per svolgere attività di audit ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 854 e 882/2004, per consentire successivamente l'applicazione sistematica da parte dei Servizi degli audit interni, intesi come uno strumento di valutazione per misurare la conformità e l'efficacia delle strutture deputate alla Sanità animale e Sicurezza alimentare.

Il programma di formazione e qualifica del personale del SSN predisposto risultava, inoltre, complementare all'attività della Scheda Tematica ST1-AT3 (Accreditamento dei Servizi veterinari e SIAN).

Inizialmente sono stati effettuati incontri del gruppo di lavoro della Scheda Tematica, in occasione dei quali è stato esaminato il documento di lavoro congiunto Ministero della Salute-Regioni che ha definito gli standard/requisiti di riferimento che devono essere soddisfatti dai Servizi territoriali in occasione dell'esecuzione degli audit previsti dal Regolamento (CE) n. 882/2004. Inoltre sono state analizzate e confrontate le procedure già adottate dai Servizi Veterinari in possesso di certificazione ISO 9000 al fine di individuare le procedure-tipo adottabili da tutti i Servizi.

La formazione di personale medico e veterinario quali auditors, avviata già dal 2007, è proseguita nell'ambito della programmazione triennale 2008 - 2010 con corsi di formazione che hanno garantito l'offerta formativa ai Veterinari e Medici dei Servizi veterinari e SIAN di tutte le Az. ULSS del Veneto. Sono state pianificate una fase di formazione in aula, articolata in formazione sui sistemi di gestione aziendale, formazione sulla norma ISO 19011, corso di qualifica per valutatori di sistemi di gestione ("Corso delle 40 ore"), e una di addestramento sul campo con l'attuazione di 5 audit per partecipante, 2 dei quali come osservatore e 3 in gruppo di audit in formazione con un tutor (con 3 valutazioni positive da parte del tutor richieste).

L'attività di addestramento è stata svolta da gennaio 2009 a dicembre 2010 coinvolgendo in totale 119 dirigenti. Di questi, 57 hanno completato il ciclo formativo previsto qualificandosi come responsabile del gruppo di audit (RGA qualificati), 52 operatori del SSR stanno completando il percorso e 10 dirigenti non hanno ancora fatto alcuna visita di "addestramento". L'obiettivo di adeguamento professionale rispetto alle attività di verifica ispettiva in accordo con i regolamenti comunitari formulati nel Pacchetto Igiene è, dunque, già parzialmente realizzato.

Per sperimentare l'audit ed effettuare la fase di addestramento sono stati individuati alcuni Servizi veterinari e SIAN delle Az. ULSS regionali. Gli audit interni presso le Az. ULSS sono stati effettuati anche come fase preliminare degli audit per l'accREDITAMENTO di cui alla scheda ST1-AT3 (AccREDITAMENTO dei Servizi veterinari e SIAN).

Rispetto all'obiettivo fissato di implementazione dell'attività di audit sui Servizi veterinari e SIAN di tutte le Az. ULSS regionali, a oggi l'attività di audit risulta avviata già in molte aziende, seppure non sistematicamente.

Nell'ambito della nuova programmazione si è deciso di dare maggiore autonomia all'attività di questa Scheda Tematica, organizzandola in un'Area Tematica specifica, e di valorizzare il personale già formato, puntando sul mantenimento e sull'ampliamento delle competenze acquisite.

Criticità

Dalla valutazione dei risultati degli audit sperimentali condotti, emerge l'importanza di uniformare le modalità di approccio e di utilizzo dell'audit nei diversi settori di produzione. Ne consegue l'esigenza che



presso i Servizi veterinari e SIAN siano presenti e di riferimento procedure gestionali, procedure operative e istruzioni che definiscano chiaramente le attività da svolgere, le modalità, le responsabilità, il tempo e il report. A tal fine si ritiene di procedere definendo le procedure di maggior rilievo, acquisendo le procedure di riferimento già operative nelle Az. ULSS, uniformando, per quanto possibile, le medesime per poterle, infine, diffondere a tutti i Servizi. Le procedure così definite saranno di riferimento all'auditor per verificare la coerenza e l'efficienza del Servizio nell'espletamento delle attività di competenza.

Per riuscire a definire modalità di approccio uniforme nella pianificazione e realizzazione delle attività di audit in tutte le Az. ULSS del Veneto si ritiene opportuno, invece, creare dei team auditor esterni, composti da un team leader, da un esperto del settore sottoposto ad audit e da un auditor interno, per effettuare l'attività di verifica in modo omogeneo e uniforme.

<u>Titolo della Scheda Tematica</u>	<b>Audit interni</b>
-------------------------------------	----------------------

#### Breve descrizione dell'intervento programmato

Il Regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano; il Regolamento (CE) n. 882/2004 definisce i 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; la Decisione della Commissione del 29 settembre 2006 (2006/677/CE) fornisce le Linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Regolamento n. 882/2004.

Nell'ambito del Piano Triennale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare 2008-2010 sono state realizzate attività di formazione specifica per il personale che svolge attività di controllo ufficiale nelle imprese del settore degli alimenti e dei mangimi e avviati audit di verifica, anche interni, presso le Az. ULSS regionali. Dopo la fase formativa è importante che l'auditor effettui un numero adeguato di audit per mantenere sufficiente competenza in materia.

Il nuovo Piano proseguirà, in ossequio ai regolamenti comunitari, la realizzazione di percorsi formativi e, soprattutto, di addestramento specifici insieme all'effettuazione degli audit interni, che rappresentano uno strumento di valutazione, in mano all'autorità competente, per misurare la conformità e l'efficacia delle proprie strutture organizzative, e degli audit diretti ad accertare la conformità delle aziende di produzione di alimenti e mangimi, per verificarne la capacità di garantire la sicurezza dei propri prodotti.

Tali attività si concretizzeranno, inoltre, nella costituzione di un gruppo di valutatori di sicura competenza provenienti da tutte le Az. ULSS del Veneto, che operino "trasversalmente" effettuando audit in ambito regionale a supporto degli auditor "interni" della singola Az. ULSS. Questa modalità operativa costituirà anche occasione di un proficuo confronto tra gli operatori coinvolti, che permetterà di uniformare a livello regionale la modalità di approccio e utilizzo dell'audit nei diversi settori di produzione.

#### Obiettivi generali

Attuazione degli audit presso gli stabilimenti di produzione e trasformazione alimenti per misurare la capacità dell'azienda di garantire la sicurezza dei prodotti.

L'applicazione da parte dei Servizi di questo strumento permetterà inoltre di valutare l'efficacia degli interventi sanitari mediante la conoscenza e il monitoraggio del livello delle prestazioni rese dal personale che si occupa di controlli ufficiali nelle aziende di produzione di alimenti e mangimi.

#### Obiettivi specifici

Disponibilità di procedure di audit di riferimento e applicazione delle modalità dell'attività di audit in tutte le Az. ULSS del Veneto.

#### Azioni correlate

- Presentazione del progetto.
- Costituzione di un pool di valutatori che effettueranno audit in ambito regionale con il compito di supportare l'auditor "interno" dell'Az. ULSS locale e di uniformare la modalità di approccio e utilizzo dell'audit, nei diversi settori di produzione e in tutte le Az. ULSS del Veneto.
- Predisposizione di procedure gestionali, procedure operative e istruzioni che definiscano chiaramente le attività da svolgere, le modalità, le responsabilità, il tempo e il report presso i Servizi veterinari e SIAN. Le

procedure così definite saranno di riferimento all'auditor per verificare la coerenza e l'efficienza del Servizio nell'espletamento delle attività di competenza.

- Individuazione delle strutture da sottoporre ad audit e accordo con i responsabili dei Servizi igiene alimenti di origine animale delle Az. ULSS.
- Sperimentazione di audit "incrociato" in n. 6 Az. ULSS
- Verifica e valutazione.

Scansione temporale

<b>Azioni</b>	<b>Tempo</b>
Presentazione progetto	
Individuazione team auditor	
Predisposizione procedure gestionali, procedure operative e istruzioni	I° semestre di attività
Individuazione strutture da sottoporre ad audit e accordo con responsabili Servizi igiene alimenti di origine animale delle Az. ULSS	
Sperimentazione Audit "incrociato" in n. 6 Az. ULSS	
Verifica e valutazione	II° semestre di attività

<b>INDICATORI</b>	<b>FONTE DI VERIFICA</b>	<b>VALORE DELL'INDICATORE A 12 MESI</b>	
		<b>ATTESO</b>	<b>OSSERVATO</b>
Presentazione progetto: riunione	Convocazione e report	1	
Individuazione team auditor	Documento di nomina	10	
Individuazione strutture da sottoporre ad audit e accordo con responsabili Servizi igiene alimenti di origine animale delle Az. ULSS	Lista delle strutture	1 (n. 10 strutture)	
Sperimentazione audit "incrociato" in n. 6 Az. ULSS	Programma e rapporto di audit	10	
Verifica e valutazione	Report	1	

**AREA TEMATICA 5 - VALUTAZIONE DEL RISCHIO**Quadro di riferimento

La Commissione Europea, attraverso il Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare e il Regolamento (CE) n. 178/2002, identifica nell'analisi del rischio lo strumento scientifico su cui si deve basare la politica in materia di sicurezza alimentare. Il Codex Alimentarius descrive l'analisi del rischio come un processo composto da tre elementi: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.

La valutazione del rischio è la stima della probabilità che il pericolo si concretizzi e della gravità delle sue conseguenze, sulla base delle migliori conoscenze scientifiche disponibili. Nell'ambito della legislazione alimentare europea ha l'obiettivo di fornire al decisore politico informazioni tecnico/scientifiche su cui basare le scelte di controllo nell'ambito della sicurezza alimentare. Essa rappresenta, infatti, una metodologia sistematica per definire l'entità del problema e consentire l'identificazione di provvedimenti a tutela della salute, efficaci, proporzionati e mirati all'obiettivo (ridurre, eliminare o evitare il rischio per il consumatore). Le valutazioni del rischio devono essere svolte in maniera indipendente, obiettiva e trasparente per consentire l'instaurarsi di un clima di fiducia nel fondamento scientifico della legislazione alimentare. Le più recenti crisi alimentari hanno infatti reso evidente la necessità di fornire ai consumatori informazioni chiare e scientificamente ineccepibili che giustifichino le scelte adottate a livello politico, affinché si crei un rapporto di fiducia fra cittadini e Istituzioni, che spesso invece viene a mancare, soprattutto nelle situazioni di emergenza.

La valutazione del rischio è quindi uno strumento di *governance* che, per funzionare correttamente, deve basarsi su alcuni requisiti fondamentali:

- avere a disposizione dati sui livelli di rischio lungo la filiera alimentare, che provengano da attività di sorveglianza come anche dall'applicazione dei piani di autocontrollo aziendale, che vengano elaborati con metodi statistici riconosciuti e che siano associati a una conoscenza delle strutture produttive del territorio di competenza;
- avere un approccio di tipo multidisciplinare, coinvolgendo gli esperti del rischio (microbiologi, chimici, nutrizionisti), della filiera produttiva, dei consumi e delle abitudini alimentari, nonché statistici ed epidemiologi;
- utilizzare un approccio che consideri i diversi rischi associati a una matrice alimentare, soppesandone oltre ai rischi anche i benefici, in modo da poter dare ai consumatori informazioni chiare e univoche, che considerino vantaggi e svantaggi legati al consumo di specifici alimenti;
- considerare i costi e la fattibilità delle diverse opzioni di controllo, per fornire strumenti di gestione realmente utilizzabili ed efficaci.

In quest'ottica, la valutazione del rischio, pur nella sua complessità, si pone come *trait d'union* fra consumatori e Istituzioni, come strumento di garanzia dell'oggettività e della scientificità delle misure di gestione intraprese.

Nell'ambito della programmazione 2008 - 2010, l'obiettivo generale della Scheda Tematica Valutazione del rischio (ST2-AT7) è stato quello di dotare l'Area Tematica di pertinenza (AT7 Sorveglianza del rischio alimentare per l'uomo) degli strumenti necessari ad applicare in modo efficace la valutazione del rischio alle diverse problematiche che potevano presentarsi negli ambiti delle attività delle altre Schede Tematiche, ma anche di approfondire aspetti applicativi mirati alla valutazione quantitativa del rischio. Questo ha previsto il consolidamento del nucleo di esperti nella valutazione del rischio alimentare definitosi nel corso del precedente triennio di attività e il mantenimento e l'acquisizione di competenze e conoscenze specifiche. Inoltre, la valenza trasversale della valutazione del rischio ha richiesto la diffusione delle conoscenze di base su questo strumento con lo scopo di favorire la collaborazione tra le diverse figure professionali coinvolte nell'ambito dell'Area Tematica 7.

Si è, pertanto, previsto di realizzare obiettivi più specifici:

- sia a valenza trasversale e quindi di supporto alle altre schede tematiche, ovvero
  - 1) supporto alle attività delle altre Schede tematiche
  - 2) diffusione delle conoscenze di base sulla valutazione del rischio
- sia mirati alla valutazione di rischi specifici ritenuti di importanza prioritaria considerando in particolare la vocazione produttiva della regione Veneto, ovvero
  - 3) valutazione dei rischi associati al consumo di molluschi eduli lamellibranchi
  - 4) valutazione del rischio microbiologico associato al consumo di latte crudo

Vengono di seguito esplicitati gli interventi realizzati per il raggiungimento degli obiettivi specifici sopra riportati.

**1) Supporto alle attività delle altre schede tematiche:**

- identificazione delle strategie e azioni delle altre Schede Tematiche per i quali era necessario un contributo statistico-epidemiologico: la ST che è stata individuata è la ST6 (Tutela igienico-sanitaria delle produzioni locali: Lavorazione, preparazione e vendita di carni suine trasformate presso i produttori primari)
- approfondita valutazione della bibliografia esistente relativa a valutazioni del rischio in contesti analoghi e a microbiologia predittiva
- acquisizione di ulteriori informazioni di tipo anagrafico e produttivo
- acquisizione e analisi di dati storici qualitativi e quantitativi
- identificazione esigenza di ulteriori dati
- predisposizione di un piano di campionamento specifico per acquisizione di ulteriori dati utili al raggiungimento degli obiettivi identificati
- analisi dei dati delle analisi di laboratorio e applicazione di modelli matematici ai fini della valutazione del rischio

Il progetto sperimentale “PPL - Lavorazione, preparazione e vendita di carni suine trasformate presso i produttori primari” (ST6-AT7) ha preso avvio nell’autunno 2008 in corrispondenza delle prime macellazioni dei suini destinati alla produzione di salami e sopresse.

È stato realizzato il “Manuale di buone prassi di igiene per la produzione di PPL a base di carne suine trasformate”, destinato a norcini e operatori, che in forma semplice descrive le caratteristiche minime degli ambienti e delle attrezzature, le norme di corretto comportamento per gli operatori e le norme di buona produzione per ottenere prodotti sicuri nel rispetto della loro tipicità. I contenuti del Manuale sono stati presentati e illustrati agli operatori nell’ambito di un percorso formativo strutturato in 9 incontri serali, una visita al macello e una visita presso una realtà produttiva PPL. Sono state effettuate 3 edizioni del percorso formativo con la partecipazione di 25 operatori per corso, per un totale di 75 discenti, e riscontro di alto gradimento per l’iniziativa. Il progetto ha previsto anche una fase di assistenza *in loco* agli operatori, per aiutarli nella corretta applicazione delle buone prassi igieniche, e la periodica attività ispettiva e di verifica analitica sia dei locali di produzione sia dei prodotti, allo scopo di dimostrare la conformità dei prodotti rispetto ai criteri di sicurezza alimentare e l’efficacia della buone prassi di igiene nel controllo dei pericoli alimentari e di individuare eventuali opportunità di miglioramento delle produzioni. I dati analitici sono stati elaborati nell’ambito dell’attività della ST2 Valutazione del rischio

Nella stagione 2008-2009 è stato condotto un monitoraggio microbiologico (21 aziende, 131 campioni) utilizzando le seguenti matrici: feci, linfonodi mesenterici, impasto, salami e sopresse stagionate. Le indagini microbiologiche sono state rivolte ai seguenti patogeni alimentari: *Salmonella spp.*, *E. coli* O157, clostridi solfito riduttori, *Listeria monocytogenes* e *spp.*, *Campylobacter spp.*. Inoltre, per le matrici impasto, salame e soppressa sono stati valutati i valori di pH e aw.

I risultati delle indagini microbiologiche sono sinteticamente rappresentati nella seguente tabella:

Matrice	N° campioni	Salmonella spp.	Campylobacter spp.	E. Coli	L. monocytogenes	Listeria Spp
Sopresse	34	-	-	1	1	1
Salami	20	-	-	1	2	2
Impasto	17	-	-	2	-	-
Linfonodi	30	-	-	-	-	-
Feci	30	-	-	2	-	-
<b>Totale</b>	<b>131</b>	-	-	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

Tre campioni di insaccato sono risultati positivi per *L. monocytogenes*, con concentrazioni inferiori a 10 ufc/g. Sei campioni di diverse matrici sono stati identificati positivi per *E. coli* O157. Infine 10 campioni di diverse matrici (3 impasti, 3 salami e 4 sopresse) presentavano livelli di Clostridi solfito riduttori superiori a 10 ufc/g. Per quanto riguarda i valori di pH, l’analisi ANOVA ha rivelato che non c’è differenza statisticamente significativa tra le medie dei quattro gruppi di campioni (impasto, insaccati di età 1-49 gg, insaccati di età 50-99 gg, insaccati di età > 100 gg) e i valori di pH sono risultati

uniformemente distribuiti tra le varie età degli insaccati, ovvero non c'è relazione tra giorni di maturazione dell'insaccato e valore di pH. Per quanto riguarda i valori di aw, l'analisi ANOVA ha rivelato esserci differenza statisticamente significativa tra i 4 gruppi di campioni ma non si è osservata correlazione della aw in funzione dei giorni di maturazione per salami e sopresse. Si è osservata, inoltre mancanza di correlazione tra i valori di pH e quelli di aw nelle tre matrici (impasto, salame, soppressa). L'analisi descrittiva dei dati, che ha permesso di monitorare l'andamento della fase di maturazione attraverso i due parametri pH e aw, ha dimostrato che il processo di maturazione (asciugatura e successiva stagionatura) non è standardizzato. Considerando che la maturazione rappresenta un momento fondamentale a garanzia delle caratteristiche organolettiche e igienico sanitarie del prodotto si ritiene che l'identificazione di strategie per ridurre il rischio a questo livello sia uno strumento utile per fornire garanzie adeguate al consumatore e possa permettere di distinguere le PPL in diverse categorie di rischio, a cui applicare misure di controllo commisurate al rischio stesso.

Anche se la situazione microbiologica dei prodotti in questa prima fase è risultata favorevole, si è ritenuto necessario acquisire ulteriori informazioni utili alla valutazione del rischio quantitativo implementando l'attività di monitoraggio microbiologico associata all'acquisizione di informazioni sulle caratteristiche dei prodotti ai fini della messa a punto di interventi per la riduzione del rischio.

Il piano di campionamento condotto nella stagione 2009-2010 è stato esteso a nuovi produttori (35 aziende, 840 campioni, 3.600 analisi), utilizzando le seguenti matrici: feci fresche, linfonodi, impasto fresco, salame e soppressa stagionata, salsiccia e cotechino. Sono state selezionate 4 PPL (2 per la produzione di salami e 2 per la produzione di sopresse) da sottoporre a un monitoraggio longitudinale intensivo che prevedeva, su una partita per produttore, l'effettuazione di analisi microbiologiche a cadenza settimanale per i salami e bisettimanale per le sopresse, a partire dal momento dell'insacco. Inoltre, era prevista la raccolta di informazioni sui valori di pH, aw, peso degli insaccati e la rilevazione di temperatura e umidità con frequenza prestabilita in fase di asciugatura e stagionatura (con modalità diverse per monitoraggio generale e intensivo).

I risultati del monitoraggio generale sono sinteticamente riportati nella tabella seguente:

Matrice	Salmonella spp.	E. coli O157	Campylobacter spp.	L. monocytogenes	Listeria spp.	Totale
Feci	6	0	7	0	0	13
Linfonodi	2	0	0	0	0	2
Impasto	1	0	0	17	16	34
Salame	2	0	0	8	4	14
Soppressa	0	0	0	5	1	6
Cotechino	1	0	0	2	0	3
Salsicce	0	0	0	6	4	10
<b>Totale</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>38</b>	<b>25</b>	<b>82</b>

Le positività rilevate con maggiore frequenza riguardano la presenza di *Listeria spp.* e *monocytogenes*.

In conclusione, i risultati dei piani di monitoraggio eseguiti evidenziano una presenza sporadica di patogeni in questa filiera produttiva (positività legate soprattutto a *Salmonella spp.* e *Listeria monocytogenes*, per nulla inusuali nei prodotti a base di carne suina). Dal confronto con dati di studi precedenti e presenti in letteratura si è evidenziato come i prodotti oggetto di studio non presentino un livello di rischio per il consumatore superiore rispetto ai prodotti di tipo industriale. Il monitoraggio dei prodotti lungo il periodo di stagionatura ha permesso inoltre di verificare come le salmonelle, in alcuni casi presenti nell'impasto e nei prodotti freschi, vengano inattivate dalla stagionatura e non siano più rilevabili nei prodotti pronti per la commercializzazione. Per quanto riguarda *L. monocytogenes*, tale microrganismo è stato ritrovato sempre a dosi molto basse (< 10 ufc/g) nel prodotto finito. Come già anticipato, lo studio condotto ha dimostrato come questi prodotti derivino da un processo produttivo poco standardizzato, il che è insito nelle caratteristiche di tipicità ma non consente di intercettare in modo prevedibile eventuali rischi microbiologici che dovessero intervenire durante il processo produttivo. Quindi, si ritiene utile proseguire l'attività al fine di verificare, attraverso l'applicazione di opportune misure correttive del processo produttivo, che lo stesso garantisca, pur nell'ambito della variabilità che caratterizza i prodotti tipici, che i parametri qualificanti per quanto riguarda la sicurezza del consumatore siano comunque rispettati.

## 2) Diffusione delle conoscenze di base sulla valutazione del rischio:

- definizione programma di un corso di formazione

- identificazione discenti
- definizione numero di edizioni, date e sede/i
- svolgimento di quattro edizioni del corso dal titolo “La valutazione del rischio: chi, cosa, come e perché”
- valutazione del gradimento e dell’efficacia del corso

Sulla base degli obiettivi prefissati il corso ha previsto sia spazi dedicati a presentazioni teoriche che pratiche, ossia presentazione di casi-studio relativamente a tematiche sia di sicurezza alimentare che di sanità animale; ampio spazio è stato dedicato all’esercitazione pratica con presentazione e analisi critica dell’attività svolta dai gruppi di lavoro. Ai partecipanti sono stati consegnati una dispensa e un CD contenente materiale utile ad approfondimenti successivi al corso stesso

### **3) Valutazione dei rischi associati al consumo di molluschi eduli lamellibranchi:**

- valutazione della bibliografia nazionale e internazionale esistente in merito alla valutazione dei rischi associati al consumo di molluschi eduli
- raccolta e valutazione dei dati relativi alle analisi di laboratorio, chimiche e microbiologiche, effettuate nell’ambito dell’attività di sorveglianza routinaria e identificazione deficit informativi
- raccolta e valutazione dei dati relativi all’entità delle produzioni di molluschi eduli lamellibranchi della regione Veneto
- raccolta e valutazione dei dati relativi ai consumi di molluschi eduli lamellibranchi da parte dei consumatori veneti e identificazione di deficit informativi
- messa a punto di piani di campionamento specifici a integrazione dell’attività routinaria finalizzati alla raccolta dati per svolgere valutazioni del rischio
- costruzione di una base di dati finalizzata alla raccolta di informazioni relative al corpo idrico, raccolte contestualmente, e al prelievo di campioni nell’ambito di piani di monitoraggio per la classificazione delle aree di produzione e raccolta dei molluschi nella Regione Veneto

Sono in corso di archiviazione i dati dei prelievi effettuati nel 2010. Tali informazioni, unitamente ai dati relativi alle analisi di laboratorio, chimiche e microbiologiche, permetteranno di identificare possibili fattori di rischio ambientali da tenere in considerazione nella definizione della risk pathway.

### **4) Valutazione del rischio microbiologico associato al consumo di latte crudo:**

- indagine bibliografica relativamente ai rischi microbiologici associati al consumo di latte crudo
- valutazione basi normative e identificazione aspetti critici
- raccolta e valutazione dei dati relativi ai consumi di latte crudo dei consumatori veneti e identificazione di deficit informativi
- raccolta dati anagrafici e produttivi delle aziende del Veneto
- raccolta e analisi dati storici disponibili in merito alle analisi sul latte effettuate nell’ambito dell’attività di sorveglianza routinaria presso l’Az. ULSS pilota e identificazione deficit informativi: l’indagine ha coinvolto 16 allevamenti di bovine da latte, si sono quindi ottenuti altrettanti questionari compilati utilizzati per categorizzare le aziende sulla base dell’indicatore “tasso di trasferimento” che stima l’entità con la quale eventuali patogeni presenti nelle feci degli animali possono essere trasferiti nel latte
- messa a punto di un piano di campionamento per soddisfare deficit informativi: sono stati effettuati e analizzati campioni di feci e di latte di ciascuna delle aziende selezionate
- proposta di una valutazione del rischio microbiologico utilizzabile per identificare criteri per la categorizzazione delle aziende.

Nell’ambito della nuova programmazione si è deciso di dare maggiore autonomia all’attività di valutazione del rischio, che costituisce uno strumento fondamentale in termini di sostegno agli interventi svolti dalle istituzioni a tutela dei consumatori, organizzandola in un’Area Tematica specifica. Il Piano Sanità Animale e Sicurezza Alimentare continuerà a dare la necessaria sistematicità a questa attività, attraverso la definizione di un adeguato assetto organizzativo per garantire:

- la raccolta di informazioni sui rischi, sulle produzioni e sui consumi;
- la specializzazione relativamente ai metodi statistico/epidemiologici per la valutazione del rischio;
- la capacità di interfacciarsi con le autorità regionali, per definire le tematiche da affrontare, le relative priorità e per fornire strumenti di gestione del rischio;
- il raccordo fra le diverse professionalità coinvolte, fungendo anche da collettore delle richieste che possono provenire dai diversi settori della sanità pubblica regionale.

### Criticità

La strutturazione di modelli di valutazione del rischio è subordinata alla disponibilità di dati quantitativi e rappresenta la fase finale di una serie di attività la cui realizzazione presenta criticità intrinseche; di conseguenza può accadere che l'obiettivo finale venga ridimensionato in dipendenza dei risultati raggiunti dalle singole attività previste per ottenere informazioni utili alla realizzazione del modello. Si ritiene dunque necessario valutare la possibilità di produrre modelli commisurati alle informazioni disponibili con possibilità di adeguarli sulla base dell'acquisizione di nuovi dati.

<u>Titolo della Scheda Tematica</u>	<b>Valutazione del rischio</b>
-------------------------------------	--------------------------------

### Breve descrizione dell'intervento programmato

Nel corso dei precedenti trienni di attività la metodologia della valutazione del rischio è stata applicata a supporto delle attività previste da diverse Schede Tematiche oltre che allo sviluppo di specifici progetti di valutazione del rischio legati a problematiche di particolare rilevanza regionale.

L'obiettivo generale di questa Scheda Tematica rimane quello di supportare le diverse Schede Tematiche del Piano che si occuperanno di valutazione del rischio, fornendo gli strumenti necessari ad applicare in modo efficace i metodi statistico/matematici che costituiscono la metodologia della valutazione del rischio, collaborando alla raccolta dei dati e alla loro elaborazione, nonché alla preparazione dei report. In questo modo saranno garantite l'uniformità e la scientificità dei metodi applicati alla valutazione del rischio, dando naturale seguito alle attività svolte durante i precedenti piani triennali, mirate alla creazione di un nucleo di esperti in grado di supportare le diverse attività che, a livello regionale, venissero svolte in questo settore.

Nell'ambito della presente Scheda Tematica sono anche state individuate alcune linee progettuali su cui concentrare l'attenzione e su cui modulare gli interventi per il prossimo biennio. In particolare, verrà sviluppato un progetto di valutazione del rischio chimico da PCB e altri contaminanti nel pescato del lago di Garda.

Inoltre, si valuterà se i modelli di valutazione del rischio già realizzati si possano applicare anche a contesti produttivi diversi da quelli nel cui ambito sono stati specificatamente sviluppati e si procederà a una revisione della categorizzazione del rischio degli stabilimenti di produzione di alimenti.

Infine, i risultati delle valutazioni del rischio prodotte in relazione alle diverse attività della Scheda Tematica potranno essere utilizzati dalle competenti autorità regionali a supporto dell'elaborazione e/o aggiornamento di disposizioni normative specifiche e di una corretta comunicazione del rischio rivolta ai consumatori.

### Obiettivi specifici

- Obiettivi a valenza trasversale, di supporto alle altre Schede tematiche
  - 1) Supporto alle attività delle altre schede tematiche, quali ad esempio:
    - Piccole Produzioni Locali, con particolare riferimento ai prodotti introdotti a partire dal 2010, quali ad esempio i prodotti dell'alveare (referente Az. ULSS n. 8);
    - Produrre sicuro in malga, progetto di monitoraggio dei rischi biologici e chimici relativi ai prodotti tradizionali di malga (referente Az. ULSS n. 3);
    - flussi informativi per l'analisi del rischio (referente CREV);
    - categorizzazione del rischio delle aziende zootecniche (referente Az. ULSS n. 8);
    - revisione della categorizzazione degli stabilimenti di produzione (referente Az. ULSS n. 4).
  - 2) Sviluppo di specifici progetti di valutazione del rischio:

- Valutazione del rischio chimico nella fauna ittica del lago di Garda

Recentemente la Regione del Veneto è stata coinvolta nell'emergenza legata alla presenza di PCB nelle anguille del lago di Garda. Tale emergenza ha comportato la messa in atto di un piano straordinario di monitoraggio, mirato in primis alla definizione del rischio legato alla presenza di tali contaminanti nelle anguille.

Una volta superata la fase di emergenza, sarà estremamente importante valutare tutti i dati che emergeranno da tale piano di campionamento, che non si limita alla rilevazione dei soli PCB, e riguarda in

modo accessorio anche altre specie ittiche, al fine di fornire una valutazione più complessiva sul livello di contaminazione del lago e della sua fauna ittica. Tale valutazione comporterà la raccolta di dati aggiuntivi, al fine di produrre un modello complessivo che tenga conto delle caratteristiche del lago stesso, dei punti di pericolo, della diversità etologica delle varie specie presenti, dell'entità e modalità del consumo di tali prodotti.

### Azioni correlate

Vengono di seguito esplicitati gli interventi proposti per il raggiungimento degli obiettivi specifici.

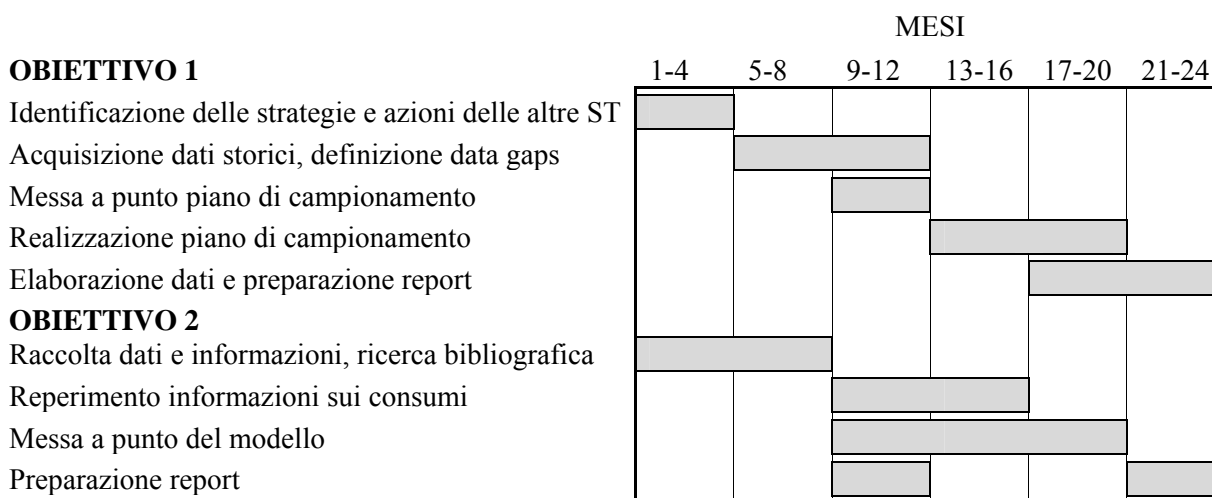
1) Supporto alle attività delle altre schede tematiche:

- identificazione delle attività delle altre ST per le quali è necessario un contributo statistico-epidemiologico;
- acquisizione e analisi di dati storici;
- identificazione esigenza di ulteriori dati;
- predisposizione piano di campionamento per acquisizione dati utili al raggiungimento degli obiettivi identificati;
- analisi dei dati e preparazione report finale.

2) Valutazione del rischio chimico nella fauna ittica del lago di Garda

- raccolta dei risultati del piano straordinario di monitoraggio;
- identificazione delle informazioni mancanti, e loro reperimento;
- ricerca bibliografica sugli studi di valutazione del rischio in situazioni analoghe;
- reperimento di informazioni sul consumo di questi prodotti ittici;
- scelta del modello matematico da applicare e sua messa a punto;
- applicazione e validazione del modello;
- elaborazione e presentazione dei risultati ottenuti.

### Sequenza temporale



INDICATORI*	FONTE DI VERIFICA	VALORE DELL'INDICATORE A 12 MESI		VALORE DELL'INDICATORE A 24 MESI	
		ATTESO	OSSERVATO	ATTESO	OSSERVATO
Riunioni gruppo di lavoro	Convocazioni e verbali	1		3	
Riunioni con altri gruppi di lavoro	Convocazioni e verbali	1		3	



Bibliografia acquisita	Documento di sintesi	3 archivi		3 archivi	
Dataset analizzati	Report	1		3	
Messa a punto piani di campionamento	Documento	2		2	
Valutazioni del rischio qualitative/quantitative	Report	0		1	
Report di attività	Documento	1		2	

\* gli indicatori relativi all'obiettivo 1 sono soggetti alla disponibilità di dati forniti dalle altre Schede Tematiche e potranno essere modificati di conseguenza.

<u>Titolo della Scheda Tematica</u>	<b>Tutela igienico sanitaria delle produzioni locali: prodotti dell'alveare e prodotti di cui alla DGR n. 2280/2010</b>
-------------------------------------	---

#### Breve descrizione dell'intervento programmato

Il percorso di valorizzazione delle piccole produzioni locali (PPL) iniziato nel 2007 con la D.G.R. n. 2016/2007 ha registrato un decisivo impulso con la D.G.R. n. 1892/2008 inerente la trasformazione e vendita di carni suine e la macellazione per la vendita di avicunicoli. La D.G.R. n. 2280/2010 ha ampliato la gamma dei prodotti e le possibilità di commercializzazione degli stessi.

L'adozione di tre deliberazioni regionali in 4 anni per lo stesso ambito di interesse conferma il forte coinvolgimento dei produttori, associato al positivo riscontro dei consumatori. Sulla base di questi lusinghieri risultati la Regione Friuli Venezia Giulia ha adottato un analogo provvedimento tenendo conto dell'esperienza realizzata in Veneto e dei risultati della valutazione del rischio da consumo di alimenti PPL, estendendo il percorso PPL anche al settore apistico in forza della richiesta pressante dei produttori.

Anche gli apicoltori veneti, pur consapevoli del più alto livello igienico sanitario richiesto per le strutture che producono PPL, hanno manifestato questa esigenza, finalizzata in particolare alla produzione e vendita di tutti quei prodotti dell'alveare per i quali sono richieste delle lavorazioni, seppur semplici, come la propoli, il polline, l'aceto di miele ecc.

Si rende quindi necessario definire il rischio legato al consumo di queste nuove tipologie di prodotto valutando processi produttivi e definendo le buone pratiche per un elevato livello qualitativo e igienico sanitario dei prodotti.

#### Obiettivo generale

Prevenire o ridurre l'insorgenza di effetti sanitari avversi e garantire la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti dell'alveare e della categoria PPL dimostrando che tali prodotti sono compatibili con gli obiettivi di sicurezza fissati dalla legislazione alimentare.

#### Obiettivi specifici

Individuare i criteri necessari per definire i livelli di sicurezza dei prodotti dell'alveare e dei nuovi prodotti PPL di cui alla D.G.R. n. 2280/2010, attraverso una corretta e completa valutazione del rischio. In particolare si vuole porre attenzione alle problematiche geografiche legate al rischio di contaminazione in funzione del posizionamento degli insediamenti e ai diversi sistemi produttivi legati alla tradizione locale.

#### Azioni correlate

- registrazione e identificazione dei produttori che aderiscono al progetto in un database regionale;
- per le diverse tipologie di prodotto, studio del processo produttivo e definizione della "risk pathway";
- messa a punto di un piano di monitoraggio microbiologico/chimico che permetta la valutazione del rischio lungo il processo produttivo;

- campionamento, analisi microbiologiche/chimiche, raccolta dei risultati;
- valutazione del livello di sicurezza delle produzioni regionali sulla base della caratterizzazione dei prodotti e della valutazione del rischio associato;
- individuazione dei fattori di criticità relativi al processo di produzione, conservazione e vendita e valutazione delle possibili strategie di controllo del rischio e della loro efficacia;
- preparazione di manuali di buone pratiche di produzione per specifiche linee produttive;
- organizzazione di corsi di formazione per i produttori anche in collaborazione con le organizzazioni di categoria;
- divulgazione delle informazioni relative alle attività condotte, attraverso l'organizzazione di incontri.

INDICATORI	FONTE DI VERIFICA	VALORE DELL'INDICATORE A 12 MESI		VALORE DELL'INDICATORE A 24 MESI	
		ATTESO	OSSERVATO	ATTESO	OSSERVATO
Registrazione e identificazione dei produttori che aderiscono al progetto	Database PPL	Presente elenco parziale degli aderenti al progetto		Presente elenco completo degli aderenti al progetto	
Studio del processo produttivo e definizione della "risk pathway" per le diverse tipologie di prodotto	Relazione	Risultati preliminari dello studio		Relazione conclusiva	
Piano di monitoraggio microbiologico/chimico	Relazione/programma di lavoro	Stesura piano monitoraggio			
Campionamento, analisi microbiologiche/chimiche, raccolta dei risultati	Database PPL	Esecuzione analisi, report parziale		Raccolta ed elaborazione dei risultati	
Valutazione del livello di sicurezza delle produzioni regionali	Relazione ufficio incaricato alla valutazione del rischio	Report parziale		Report definitivo	
Individuazione dei fattori di criticità e valutazione delle possibili strategie di controllo	Relazione ufficio incaricato alla valutazione del rischio	Report parziale		Report definitivo	
Preparazione manuali di buone pratiche di produzione	Elaborati/manuali	Bozza del manuale		Stesura definitiva del manuale	
Corsi di formazione per i produttori	Database PPL	Conclusione primo ciclo di incontri formativi		Conclusione incontri formativi	

Divulgazione delle informazioni	Database PPL			Incontro/incontri informativi	
---------------------------------	--------------	--	--	-------------------------------	--

<u>Titolo della Scheda Tematica</u>	<b>Produrre sicuro in malga: approfondimenti sulla caseificazione in alpeggio in relazione ai criteri normativi dell'Unione Europea sulla sicurezza alimentare</b>
-------------------------------------	--

#### Breve descrizione dell'intervento programmato

Storicamente l'allevamento è stato uno dei mezzi di sostentamento più importanti nelle vallate alpine. Testimonianza di ciò è la presenza in quasi tutto il territorio provinciale montano delle malghe e dei ricoveri estivi per il bestiame, tuttora utilizzati per la pratica dell'alpeggio.

Le maghe hanno svolto e svolgono ancora un ruolo molto importante della vita di montagna. In passato erano dei punti di riferimento precisi per l'economia delle vallate alpine, i luoghi per l'utilizzo collettivo delle ampie aree a pascolo; erano anche dei punti d'incontro ed espressione di una specifica cultura. Oggi la malga, oltre a continuare a svolgere la sua funzione zootecnica e di presidio del territorio è anche vista come una riscoperta delle tradizioni che richiama numerosi turisti/consumatori.

L'entrata in vigore del "pacchetto igiene" e la sua applicazione alle strutture destinate alla caseificazione ha reso necessario ridefinire e aggiornare l'iter "autorizzativo": la D.G.R. n. 3761/2008 ha, quindi, definito i requisiti minimi strutturali e igienico sanitari previsti per la registrazione o per il riconoscimento delle strutture destinate alla trasformazione del latte in alpeggio.

Tuttavia è necessario fare un ulteriore, importante e decisivo passo per garantire la sicurezza alimentare. La peculiarità delle strutture e la produzione prevalentemente a base di latte crudo fa sì che gli alimenti prodotti in queste sedi non siano esenti da rischi e rende necessaria e pressante un'attenta analisi delle problematiche relative ai requisiti igienico sanitari della materia prima e la predisposizione di linee guida per le buone prassi igieniche.

D'altra parte il contesto socio-culturale in cui ci troviamo rende necessario fare rete tra i diversi attori e portatori d'interesse, che hanno competenze differenti ma convergenti, per migliorare la qualità del prodotto lattiero caseario. I responsabili del controllo ufficiale, ai vari livelli, possono e devono svolgere un ruolo operativo e di coordinazione indispensabile per assicurare un corretto equilibrio tra sviluppo del sistema agroalimentare e tutela dei consumatori.

Ai fini della sicurezza alimentare non basta analizzare il prodotto finito, è necessario studiare i processi per capire dove e come intervenire per risolvere i problemi. Individuare le fasi di processo migliorabili significa, oltre che rendere più sicuri i prodotti, valorizzarli nel rispetto delle pratiche produttive tradizionali.

Nel passato più o meno recente ci sono stati diversi interventi in questo senso. Obiettivo di questo progetto è fare sintesi e aggiornamento della materia in una visione integrata, condivisa e approfondita delle problematiche, soprattutto per quanto riguarda lo studio dei parametri tecnologici e microbiologici di produzione, per giungere alla stesura di un manuale di corretta prassi operativa ai sensi dell'art. 7 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

#### Obiettivi generali

- Migliorare le conoscenze per prevedere e monitorare i rischi biologici e chimici relativi ai prodotti lattiero caseari d'alpeggio.
- Aumentare il coinvolgimento degli Operatori del Settore Alimentare (malghesi) nella gestione dei processi per raggiungere elevati standard di sicurezza e qualità per i prodotti tradizionali, al fine di accrescere la fiducia dei consumatori.
- Valorizzare i prodotti tradizionali di malga che sono in grado di promuovere economicamente le zone montane svantaggiate.

#### Obiettivi specifici

- Individuare i possibili punti critici del processo di produzione.
- Definire gli indicatori di sicurezza.

- Elaborare il manuale di corretta prassi operativa.
- Stendere le Linee guida operative per l'attività di controllo ufficiale sulle produzioni lattiero-casearie d'alpeggio.
- Fornire agli operatori strumenti semplici per valutare il proprio ambito di sicurezza.
- Fornire agli operatori indicazioni su eventuali azioni correttive.

#### Azioni correlate

- valutazione di quanto già prodotto da Az. ULSS e/o Associazioni di categoria;
- ricognizione della normativa esistente;
- incontri di confronto e di promozione del progetto con produttori, associazioni di categoria, amministrazioni pubbliche (provincia, comunità montane, comuni);
- predisposizione e realizzazione di corsi di formazione per i produttori malghesi;
- studio pilota delle dinamiche di processo produttivo e sulle conseguenti evoluzioni delle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti;
- elaborazione di un modello matematico per la stima del rischio correlato al consumo di queste tipologie di prodotti;
- piano di controlli ufficiali e/o di monitoraggio (ispezioni, campionamenti, ecc. ) finalizzati all'implementazione del progetto;
- divulgazione dei risultati.

INDICATORI	FONTE DI VERIFICA	VALORE DELL'INDICATORE A 12 MESI		VALORE DELL'INDICATORE A 24 MESI	
		ATTESO	OSSERVATO	ATTESO	OSSERVATO
Riunioni gruppo di lavoro	Verbali, relazioni varie	3		3	
Riunioni con altri gruppi di lavoro/convegni	Verbali, relazioni, materiale distribuito, accordi/intese	1		1	
Messa a punto piano di campionamento	Piano campionamenti approvato Risultati operativi piano (% applicazione)	Stesura e verifica applicabilità		Relazione finale sull'applicazione del Piano	
Valutazioni del rischio	Relazione ufficio incaricato alla valutazione del rischio	Relazione intermedia		Relazione finale	
Manuale BPI	Approvazione e pubblicazione	Bozza		Stesura documento	
Manuale BPO	Approvazione e pubblicazione	Bozza		Stesura documento	
Linee guida per il controllo ufficiale	Approvazione e pubblicazione	Bozza		Stesura documento	

Attività di formazione	Materiale predisposto, n. corsi, n. operatori partecipanti	Materiale formativo predisposto Individuazione docenti		50% malghe interessate	
Individuazione di indicatori di sicurezza	Piano controlli, NC rilevate	Relazione intermedia		Relazione finale	
Provvedimento regionale	Regione			Presente	
Divulgazione risultati	Convegno regionale			1	