

## Controlli interdipartimentali

Con Decreto regionale N. 3148 del 23/02/2024 viene richiesto ai Dipartimenti Veterinari di organizzare e svolgere, nel corso del 2024, una serie di verifiche interdipartimentali nei **settori**:

- Biosicurezza avicola;
- Biosicurezza suina;
- Farmacosorveglianza;
- Benessere animale in allevamento e al trasporto;
- Sicurezza degli alimenti di origine animale su impianti riconosciuti;
- Strutture di ricovero per animali d'affezione.

Per ogni settore individuato devono essere eseguiti n. 3 controlli per un totale di 18 attività.

### Finalità:

- Formativa;
- Perseguire omogeneità dei controlli ufficiali;
- Condivisione di procedure e provvedimenti.

2023 ATS Brescia – ATS Valpadana

2024 ATS Brescia – ATS Montagna

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brescia

## Piani a valenza regionale con sviluppo a livello dipartimentale 2024

### 1) VITELLI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI CARNE BIANCA - PRIME INDAGINI SULLA VALUTAZIONE DELLO STATO SANITARIO NEGLI ALLEVAMENTI DA LATTE DELL'ATS DI BRESCIA – in collaborazione con IZSLER

#### Dati bibliografici

Negli allevamenti di bovine da latte è riportato un **tasso di mortalità dei vitelli compreso tra il 3% e l'11%** nel periodo nascita-svezzamento (Compoton et al., 2017), con una **mortalità più alta del 40% nei vitelli maschi rispetto alle femmine** (Barry et al., 2019). Inoltre, circa il **20% dei vitelli nei primi 3 mesi di vita riceve almeno un trattamento antimicrobico** (Urie et al., 2018).

#### Contesto ATS Brescia

In Banca Dati Nazionale risultano attivi n. 1.269 allevamenti di vacche da latte con la presenza di circa **350.000 bovini**, tra cui più di **100.000 vitelli**, suddivisi in 146 allevamenti con più di 500 capi e 475 allevamenti dove vengono allevati da 100 a 499 capi (aggiornamento giugno 2022).

I vitelli venduti dalle aziende da latte e destinati alla produzione di carne bianca sono stimati in circa **60.000** all'anno.

## **Obiettivo**

Acquisire dati preliminari circa la gestione dei vitelli destinati alla produzione di carne bianca nei primi giorni di vita;  
valutare la possibile contaminazione con E. coli multiresistenti nella stalla di origine.

## **Azioni**

Il progetto ha durata biennale (2023-2024)

2023: n. 15 allevamenti con presenza di capi superiore a 500 animali;

2024: n. 40 allevamenti con presenza di capi compresa tra 100 e 499;

a) prelievo di siero e di feci su almeno 6 vitelli (3 maschi e 3 femmine) preferibilmente di età inferiore o pari a 5 giorni (fino a un massimo di 10 giorni di età)

- SIERO: determinazione del livello di immunoglobuline e di gamma-glutamilttransferasi (GGT - indice di assorbimento del colostro)
- FECEI: ricerca di E. coli multiresistenti

b) Verifiche di management di allevamento e benessere.

## 2) Analisi dei dati relativi alle macellazioni speciali d'urgenza (MSU) gestite sul territorio di competenza di ATS (allevamento e macelli)

Gli applicativi informatici per la gestione delle anagrafi degli animali, disponibili a livello nazionale (**Vetinfo**) e regionale (**SISARL**) permettono di monitorare la situazione puntuale delle MSU presso gli allevamenti del territorio di competenza.

ATS Brescia, grazie alla progettazione e allo sviluppo del software di Agenzia “**Registro di Macellazione Informatizzato**” è possibile acquisire i dati anagrafici di movimentazione dei capi verso i macelli del nostro territorio e associare ad ogni singolo animale i rilievi anatomopatologici e analitici derivanti dalla ispezione PM.

Sul territorio di ATS Brescia, nell'anno 2023, la rilevazione delle MSU ha contato:

- **allevamento: 2.636**
- **macello: 3.367**

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brescia

I dati che è possibile raccogliere e registrare mediante gli applicativi informatici sopra descritti, sono ad oggi:

- Numero di capi sottoposti a Visita Ante Mortem (VAM) in allevamento per MSU;
- Esiti favorevoli VAM;
- Esiti sfavorevoli VAM;
- Riscontro di cause di impedimento del trasporto al macello;
- Tempi intercorsi tra la MSU ed arrivo della carcassa al macello;
- Trattamenti farmacologici veterinari eseguiti negli ultimi 90 giorni;
- Lesioni riscontrate in corso di ispezione PM;
- Esito campionamenti esami batteriologici e multiresiduo;
- Numero di carcasse escluse dal consumo umano

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brescia

## **OBIETTIVI**

### Valutazione:

- dell'andamento delle MSU in allevamento, confrontando la numerosità nel corso degli anni e l'evoluzione delle motivazioni addotte, sia per gli esiti favorevoli sia per gli esiti sfavorevoli;
- degli scostamenti rilevati rispetto ai dati attesi (sia su base storica sia su base statistica);
- della compatibilità delle lesioni riscontrate all'ispezione PM con l'ipotesi di diagnosi/motivo dell'intrasportabilità del capo;
- di indicatori/criticità rilevabili presso i macelli e/o presso gli allevamenti, che inducano a riorganizzazioni e/o diversi approcci nell'attività di controllo ufficiale al fine di monitorare adeguatamente il mantenimento di un elevato grado di benessere in allevamento.

## **AZIONI**

- Analisi di quanto riscontrato e registrato nel corso dell'attività correlate alle MSU in allevamento e al macello nell'ultimo triennio.

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brescia

### 3) Materiali estranei nei sottoprodotti di origine animale: un problema di Sanità Pubblica e non solo

Il Ministero della Salute ha più volte richiamato l'attenzione sulla problematica della presenza di **materiale estraneo** frammisto ai sottoprodotti di origine animale (SOA) dal momento della raccolta presso gli operatori della filiera alimentare, nelle fasi di raccolta e magazzinaggio fino alla trasformazione.

- oggetti di plastica (buste, guanti, copricalzari, bicchieri, bottigliette, etichette),
- ferro (ganci, punteruoli)
- mozziconi di sigaretta ecc.

possono divenire un problema di sanità pubblica, animale e ambientale, specialmente se entrano nel processo produttivo di:

- **mangimi per animali da reddito;**
- **alimenti per pet;**
- **concimi organici.**

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brescia

## OBIETTIVI

Incrementare la sensibilità del personale operante presso macelli e sezionamenti, nonché trasportatori e raccoglitori, incrementandone la consapevolezza che la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale e le buone pratiche di comportamento sono determinanti per:

- garantire la salubrità degli alimenti per animali;
- evitare l'inquinamento ambientale, soprattutto da microplastiche.

## AZIONI

esecuzione di 33 sopralluoghi con valutazione della procedura di gestione SOA negli impianti di produzione SOA con svolgimento di momenti formativi su richiesta degli operatori.

Analisi dei riscontri rilevati, eventuale rimodulazione del sistema di verifica e progettazione degli interventi successivi.

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brescia

#### **4) Percorso di formazione e verifica in campo per gli operatori delle associazioni caritative**

Il recupero, la raccolta e la distribuzione di alimenti a fini di solidarietà sociale non può prescindere dalla tutela del consumatore finale e quindi dalla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

La corretta gestione del cibo donato è motivo di rassicurazione nei confronti della filiera agroalimentare, favorisce nuove adesioni, maggiori quantità di eccedenze alimentari da distribuire, incrementa la varietà di alimenti permettendo la cessione di pasti più equilibrati sotto il profilo nutrizionale.

Il progetto consiste nel supportare, attraverso sopralluoghi e momenti formativi a richiesta, dal punto di vista igienico sanitario e per gli aspetti previsti dalla normativa sanitaria, specifiche strutture caritative situate sul territorio dell'ATS Brescia in ottemperanza a quanto previsto dalla "Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale" di cui alla D.G.R. 19 maggio 2017 – n. X/6616.

## OBIETTIVI

Migliorare le conoscenze igienico sanitarie del personale operante presso le strutture caritative, incrementare la consapevolezza che la corretta gestione dell'alimento, la corretta igiene personale e le buone pratiche di comportamento igienico sono determinanti per:

- garantire la conservabilità e la salubrità degli alimenti donati;
- fornire lungo tutta la filiera adeguate garanzie di “sicurezza alimentare”;
- massimizzare la valorizzazione del cibo donato.

## AZIONI

Pianificazione ed esecuzione di sopralluoghi presso strutture caritative nell'ambito delle principali tipologie di realtà assistenziali: mense, depositi, unità di distribuzione di pacchi alimentari, unità di strada, unità residenziali ed empori solidali.

Svolgimento di momenti formativi, su richiesta degli enti caritativi, rivolti al settore del volontariato.