

**Asl5****DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE****STRUTTURA SEMPLICE DIPARTIMENTALE IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE
PRODUZIONE ZOOTECHNICHE**

Attività istituzionali della struttura ai fini della tutela della salute pubblica

Il Dipartimento di Prevenzione è la struttura preposta alle attività di prevenzione collettiva e di tutela della salute pubblica dai rischi di origine ambientale, lavorativa, alimentare e di tutela della salute e del benessere degli animali.

Le Strutture afferenti al Dipartimento di Prevenzione cooperano per fornire una risposta unitaria ed efficace ai bisogni di salute umana ed animale, perseguendo obiettivi di promozione della salute negli ambienti di vita e di lavoro, prevenzione delle malattie e miglioramento della qualità della vita.

La Struttura Semplice Dipartimentale "Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootechiche" (SSD IAPZ) si prefigge di garantire la sicurezza del consumatore (igiene delle produzioni zootechiche, sicurezza dell'alimentazione animale, utilizzo del farmaco veterinario e gestione dei sottoprodotti di origine animale), il benessere degli animali da reddito e da sperimentazione e di vigilare sul rispetto della normativa inerente la riproduzione animale.

La SSD IAPZ svolge la sua attività anche congiuntamente ad altre strutture del Dipartimento di Prevenzione ed inoltre, per i propri ambiti di competenza, fornisce supporto alle Forze dell'Ordine ed altri Enti Pubblici al fine di perseguire un approccio One Health fondato sulla collaborazione interprofessionale e multidisciplinare tra settori diversi.

L'obiettivo è assicurare la migliore protezione possibile ai consumatori minimizzando i rischi di esposizione ad agenti zoonosici, intossicazioni alimentari, residui, contaminazioni da agenti biologici e chimici e di limitare la comparsa di ceppi antibiotico-resistenti mediante un appropriato utilizzo degli antimicrobici negli allevamenti.

I rischi di origine alimentare hanno assunto nuove dimensioni, con sfide complesse per la sicurezza alimentare: agenti patogeni zoonotici (Salmonella, Listeria, E.coli verocitotossico) e contaminanti chimici, possono entrare nella catena alimentare in qualsiasi momento.

I Contaminanti chimici ad esempio, possono inserirsi nella filiera alimentare prima del raccolto attraverso la contaminazione dell'acqua e del suolo, mentre i batteri possono contaminare gli alimenti all'interno degli ambienti di lavorazione o attraverso i lavoratori del settore alimentare.

Il settore dell'alimentazione animale così come le attività di mitilicoltura ed acquacoltura in particolare, richiedono una particolare attenzione dal momento che sono molto suscettibili a contaminazioni di tipo ambientale.

La SSD dunque opera a salvaguardia della salute pubblica e animale ed a tutela dell'ambiente effettuando controlli sulle produzioni primarie di latte, uova e miele.

Nel Territorio dell'ASL 5, la produzione primaria principale è quella della carne bovina nonostante il numero di allevamenti ovi-caprini sia nettamente maggiore.

Gli allevamenti di galline ovaiole che commercializzano le uova da consumo nei mercati locali sono in numero limitato, così come gli allevamenti suini che, a causa della situazione

epidemiologica relativa alla peste suina africana, hanno subito una diminuzione nel numero e consistenza dei capi.

Gli stabilimenti in cui sono allevati equini non destinati alla produzione di alimenti e le attività di apicoltura stanziali e nomadi sono numerosi ed in continua crescita. Presenti inoltre attività di elicicoltura e allevamenti di alpaca per la produzione di lana.

Nonostante il numero di allevamenti presenti nel territorio dell'ASL 5 non sia rilevante, essi mantengono una certa importanza in quanto riforniscono le attività commerciali di prodotti locali e carni a Km 0.

Il rafforzamento dei sistemi nazionali di sicurezza alimentare è iniziato con la stesura di Piani Nazionali e Regionali inerenti i diversi ambiti del controllo ufficiale con lo scopo di standardizzare i protocolli ispettivi e raccogliere a livello centrale i dati ottenuti, al fine di migliorare la conoscenza delle realtà locali, identificare i punti di rischio e le lacune dei protocolli, aumentare l'efficacia ed efficienza del sistema di controllo e la consapevolezza degli operatori della filiera agro-alimentare.

I Piani Nazionali e Regionali di controllo, su cui la SSD IAPZ programma e pianifica i propri controlli, si basano sull'approccio One Health per garantire la sicurezza alimentare "dal campo alla tavola".

Tra questi riveste una grande importanza il Piano Nazionale di Farmacosorveglianza che disciplina i controlli sulla filiera distributiva e sull'impiego dei medicinali veterinari sia per contrastare il fenomeno dell'antibioticoresistenza (capacità innata o acquisita dei batteri di sopravvivere e moltiplicarsi anche in presenza di antibiotici) sia per la sicurezza alimentare.

Gli antibiotici sono indispensabili per la cura di molte malattie di origine batterica che colpiscono sia l'uomo che gli animali; talvolta gli antibiotici utilizzati nella terapia delle infezioni animali e umane sono gli stessi o appartengono alla stessa classe farmacologica. Pertanto l'uso prudente degli antibiotici ha un'importanza cruciale per contenere il fenomeno dell'antibioticoresistenza in modo da proteggere la salute umana ed il benessere degli animali, strettamente interconnesse, e garantire la sicurezza degli alimenti e della salubrità dell'ambiente in un'ottica One Health.

La Struttura verifica la corretta gestione del farmaco veterinario sia in fase di distribuzione (farmacie, parafarmacie, grossisti) sia in fase di utilizzo (allevamenti, medici veterinari, canili/gattili) ed inoltre garantisce la sicurezza alimentare effettuando ispezioni negli stabilimenti coinvolti nella produzione primaria al fine di vigilare sul corretto utilizzo, registrazione e tracciabilità del farmaco veterinario.

La sicurezza dei prodotti che consumiamo ed il benessere animale è garantita anche dall'attuazione del Piano Alimentazione Animale che prevede sia il controllo dell'igiene dei mangimi e foraggi in fase di produzione, stoccaggio, commercializzazione e somministrazione sia l'esecuzione di campionamenti specifici individuati per ogni ASL.

I sottoprodotti di origine animale, ottenuti prevalentemente dalla macellazione di animali, dallo smaltimento delle carcasse e dalla produzione di alimenti di origine animale, se non gestiti correttamente, possono rappresentare un rischio di diffusione di agenti patogeni per l'uomo e per gli animali. Il personale della SSD IAPZ vigila sulle attività di trasporto, trasformazione e smaltimento di sottoprodotti presenti sul territorio dell'ASL 5 La Spezia al fine di verificare il rispetto della normativa di settore.

La comunicazione gioca un ruolo fondamentale nel campo della prevenzione in ambito di Sicurezza Alimentare, in quanto permette di mettere in risalto problemi di salute, di sanità e benessere animale, di sicurezza della filiera agroalimentare socialmente rilevanti e promuovere atteggiamenti favorevoli alla salute con l'obiettivo di orientamento e responsabilizzazione degli operatori e dei consumatori.

Nel corso degli ultimi due anni sono stati organizzati degli incontri formativi-informativi rivolti all'utenza (allevatori, cacciatori, farmacisti, medici veterinari) inerenti gli aggiornamenti legislativi sul farmaco veterinario, sul benessere animale e sugli aspetti afferenti ai protocolli di biosicurezza per la gestione della peste suina africana.

Il raggiungimento degli obiettivi della SSD IAPZ include il dialogo con gli attori della filiera agro-alimentare per promuovere il miglioramento delle azioni di prevenzione legate anche alla risoluzione delle criticità che l'utenza può affrontare.

In conclusione, le attività di controllo svolte dalla SSD IAPZ occupano un posto centrale all'interno del Dipartimento di Prevenzione in quanto garantiscono il rispetto del benessere animale e la tutela della salute pubblica.

