

Sistema Socio Sanitario



Regione Lombardia

ATS Pavia

Piano Integrato di Vigilanza e Controllo - Anno 2018 -



INDICE

1 Introduzione	pg. 03
2. U.O.C. Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro	pg. 04
3 U.O.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione	pg. 13
4. U.O.C. Igiene e Sanità Pubblica	pg. 38
5. U.O.C. Salute Ambiente e Processi innovativi	pg. 41

1. INTRODUZIONE

La realizzazione dei programmi del Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2014-2018, il cui avanzamento è indicatore LEA, rappresenta il più importante atto di indirizzo programmatico per tutta l'area della prevenzione, della promozione e tutela della salute anche in relazione agli obiettivi fissati nel Piano Nazionale di Prevenzione (PNP) 2014-2018.

La programmazione locale delle attività di prevenzione continua ad avere come principale riferimento il PRP 2015-2018, che ha improntato l'operato della sanità pubblica perseguendo il raggiungimento di un risultato che si auspica migliorativo non solo in termini di coerenza nella relazione tra determinanti, strategie, obiettivi, interventi, risultati, ma anche in termini di integrazione e trasversalità degli interventi programmati rispetto ai vari gruppi di popolazione, condizioni queste che favoriscono l'efficacia degli interventi stessi.

La L.R.23/2015 ha ridefinito tra l'altro il ruolo e la mission della prevenzione, che da branca specialistica di settore per erogazione di servizi/prestazioni è andata ridefinendosi quale articolazione multidisciplinare per la promozione della salute, che si rivolge non solo alle singole persone ma anche alle comunità.

Per attuare efficacemente le politiche regionali di prevenzione è necessario coinvolgere il più ampio schieramento di risorse e competenze, sviluppando la capacità di dialogo e di valorizzazione degli apporti di soggetti che hanno altre finalità o interessi, ma che su obiettivi concreti e misurabili di guadagno di salute possono fornire un contributo di risorse e competenze molto importante.

Anche i processi di vigilanza e controllo hanno subito in questi anni un riorientamento principalmente basato sul ricercare sempre più, anche in termini di effettivo guadagno di salute, l'efficacia dell'intervento preventivo affrontando la sfida e abbandonando l'assunto delle attività di prevenzione utili per definizione.

Anche l'attuale situazione di risorse a disposizione rende non più differibile lo sforzo di riorientare le attività nello specifico interesse della salute e della sicurezza del lavoratore, del consumatore e del cittadino, rinunciando ad attività prive di efficacia e derivate da consuetudini attribuite alla prevenzione da una non corretta interpretazione del ruolo istituzionale della stessa.

Anche nella programmazione delle attività di vigilanza le stesse saranno attuate:

- ponderando la pressione dei controlli in rapporto al livello di rischio stabilito e in relazione alle caratteristiche del territorio della provincia di Pavia;
- prevedendo ove possibile che i controlli sulle stessa unità produttiva vengano svolti in modo congiunto, anche coordinandosi con altri enti ove possibile;
- assolvendo e rendicontando i debiti informativi necessari per il governo delle attività di controllo tramite il Sistema Impres@ e i Sistemi di rendicontazione in atto;
- raccogliendo i dati per la costruzione degli indicatori di processo secondo le indicazioni e i tempi definiti dall'UO Prevenzione della Direzione Generale Welfare;
- implementando ed attuando gli obiettivi operativi regionali così come definite dal PRP e dalla Regole 2018.

La prevenzione esclusivamente sanitaria non è sufficiente ed è quindi necessario costruire una cultura condivisa, in un sistema di rete, in cui la "salute" diventi una attenzione globale e non solo del sistema sanitario.

TUTELA DEL CITTADINO LAVORATORE

2. U.O.C. PREVENZIONE SICUREZZA AMBIENTI DI LAVORO

PREMESSA

Il sottostante piano, comprensivo di obiettivi e conseguenti azioni, viene redatto tenendo conto di quanto indicato nel Piano Nazionale della Prevenzione 2014 – 2018 recepito dalla Giunta di Regione Lombardia con Deliberazione N° X / 2934 Seduta del 19/12/2014, quanto contenuto nel “Piano regionale 2014-2018 per la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro” (DELIBERAZIONE N° X / 6105 Seduta del 09/01/2017) e in aderenza ai documenti di pianificazione nazionale e regionale che rappresentano la cornice normativa di riferimento.

Di fondamentale importanza risulta la condivisione, tra le parti sociali e istituzionali preposte all'attuazione e alla vigilanza della normativa in materia di sicurezza, dei principi a cui fare riferimento e in particolare:

- l'intersectorialità - approccio trasversale alla salute e sicurezza in ambienti di lavoro, ricercando e stimolando la collaborazione, l'interazione funzionale e il coordinamento con tutti i soggetti coinvolti;
- la semplificazione – riformulazione di procedure e ridisegno di modelli organizzativi, non a contrazione delle funzioni e dei servizi a tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, ma a vantaggio dei cittadini e delle imprese;
- la sostenibilità - visione integrata delle forze e delle risorse messe in campo che siano di sostegno alle priorità individuate, migliorino la partecipazione del partenariato economico-sociale alla definizione delle strategie, favoriscano una concezione di lungo temine.

Linee strategiche di azione

Il dibattito nazionale e internazionale ha reso evidente che, per conseguire miglioramenti tangibili delle condizioni di lavoro, nonché per contrastare gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali, agli strumenti ordinari di vigilanza e ispezione vanno affiancati altri dispositivi quali: obiettivi strategici e di processo.

OBIETTIVI STRATEGICI

Gli obiettivi indicati dal PNP e da Regione Lombardia per il prossimo quinquennio sono:

- la riduzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- il sostegno alle imprese;
- la formazione alla salute e sicurezza.

Infortuni su lavoro: decremento del tasso infortunistico pari o superiore al 25% per il quinquennio (calcolato sull'anno 2012 utilizzando, al denominatore, il numero di lavoratori occupati al netto del ricorso alla Cassa Integrazione Guadagni - tiraggio CIG = numero ore utilizzate/numero ore autorizzate) – fonte dati INAIL, INPS, ISTAT)

Malattie professionali: incremento del numero assoluto di malattie professionali denunciate a INAIL pari o superiore 25% per il quinquennio (calcolato sull'anno 2012 – fonte dati INAIL al netto del ricorso alla cassa integrazione guadagni) anche mediante il rafforzamento dei sistemi di monitoraggio dei rischi e delle patologie da lavoro anche attraverso la raccolta dei dati di sorveglianza sanitaria effettuata dai medici competenti nonché più in generale l'approfondimento e la valutazione dei rischi e delle esposizioni dei lavoratori.

Sostegno a programmi e protocolli che coinvolgano i medici dei servizi di prevenzione delle ATS, medici competenti, medici di medicina generale, medici ospedalieri e le strutture mediche territoriali di INAIL e INPS finalizzati all'emersione e riconoscimento di malattie professionali.

Sostegno alle imprese:

- favorire l'emersione, la valorizzazione, la promozione e la diffusione di buone pratiche e percorsi virtuosi di autocontrollo da loro praticati, quali quelli di RSI e i sistemi di gestione della sicurezza (SGSL) ampiamente intesi;
- promuovere nelle aziende l'adozione delle buone prassi esistenti e decretate nell'ambito delle precedenti pianificazioni;
- semplificare e uniformare l'azione delle Istituzioni con competenza in SSL.

La formazione alla salute e sicurezza:

- recepire gli Accordi Stato/Regioni all'insegna della semplificazione;
- supportare la scuola nel percorso di integrazione della sicurezza nei curricula scolastici, in coerenza con la Legge regionale 6 agosto 2007 n. 19 " Norme sul sistema educativo di istruzione e formazione della Regione Lombardia" e in coerenza con quanto indicato nel PNP che indica di valorizzare modelli di apprendimento di conoscenze e di acquisizione di competenze e abilità realizzando già sui banchi di scuola la formazione generale del lavoratore ex art. 37.

OBIETTIVI DI PROCESSO

Le attività di controllo in tema di salute e sicurezza, vengono definite anche a seguito di un'attenta analisi di contesto sia in termini epidemiologici che organizzativi e socio-economici del territorio.

La UOC PSAL ha effettuato un'accurata analisi di contesto con lo scopo di individuare punti di forza e di criticità che permettano una precisa ed accurata programmazione sia delle attività di vigilanza e controllo che delle attività di prevenzione.

A questo scopo si è proceduto in primis considerando il contesto esterno attraverso gli indicatori di carattere socio-economico che hanno permesso di delineare le principali caratteristiche del tessuto imprenditoriale pavese.

Successivamente si è proceduto a caratterizzare il contesto interno attraverso l'elaborazione dei dati di attività registrati dal Servizio PSAL; tali dati hanno lo scopo di fornire un quadro più specifico di come le attività del Servizio riescono ad impattare sul territorio sia in termini di vigilanza che di prevenzione.

L'analisi del contesto costituisce uno dei principali strumenti che consente una corretta declinazione degli obiettivi strategici in obiettivi operativi del Servizio PSAL dopo anche l'utile confronto con tutte le parti interessate operanti sul territorio che, per la provincia di Pavia, si concretizza nell'operato del Comitato Provinciale di Coordinamento ex art. 7 del D.Ls. 81/08.

Si intende pertanto proseguire nelle azioni sinergiche con tutti gli organismi incaricati della prevenzione e della vigilanza in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nell'ambito del Comitato di Coordinamento Provinciale ex art. 7 D.Lgs 81/08 anche attraverso l'attuazione di attività di controllo coordinata.

In tema di promozione e assistenza alle imprese, il servizio intende effettuare azioni finalizzate alla diffusione di sistemi di autocontrollo, di linee guida e buone prassi.

Si intende inoltre sostenere le imprese attraverso corsi di formazione rivolti alle figure della prevenzione aziendali: datori di lavoro, RSPP, medici competenti, RLS.

In particolare si intende:

- organizzare incontri destinati ai dirigenti scolastici e agli insegnanti
- organizzare un convegno/incontro destinato ai medici competenti e ai MMG
- organizzare incontri di aggiornamento destinati agli RLS
- proseguire l'attività dei gruppi di lavoro realizzati nell'ambito del Comitato provinciale di coordinamento

ATTIVITA'

Vengono di seguito definiti gli ambiti di attività che il servizio PSAL intende perseguire nel corso del periodo 2014-2018 in coerenza con quanto definito dagli obiettivi strategici.

Amianto

Nell'ambito del settore amianto si intendono proseguire le seguenti linee principali di attività:

- bonifica siti dismessi (area ex Fibronit): prevista l'effettuazione da parte del servizio di un numero di campionamenti pari ad almeno il 10% dei campionamenti effettuati dalla ditta incaricata dei lavori di bonifica previsti per l'anno 2018;
- campionamenti per la restituibilità dei luoghi sottoposti a interventi di bonifica;
- prosegue inoltre l'attività di valutazione tecnica e sanitaria dei piani di lavoro per la rimozione amianto; si prevede, per gli aspetti sanitari, un approfondimento della valutazione in almeno il 30% dei casi.

Verifica della congruità della valutazione del rischio amianto in cantieri di bonifica, sorveglianza in tema di eventuale iscrizione di addetti al registro esposti ad amianto (art. 260 del D.Lgs 81/08)

Progetto mirato sulla qualità del lavoro dei medici competenti operanti nelle aziende settore rimozione/bonifica amianto, finalizzato alla verifica della congruità ed uniformità del programma di sorveglianza sanitaria.

Rischio chimico

Con la finalità di fare il punto sulla qualità della valutazione del rischio chimico effettuata da parte delle aziende, (ai sensi del D.Lgs 81/2008 ed a seguito all'attuazione del Regolamenti Europei n.1907/2006 REACH, n. 1272/2008 CLP e n. 453/2010 SDS), si intende avviare un'indagine mirata a valutare la congruità dei DVR rischio chimico in un gruppo di aziende della provincia.

Incremento delle segnalazioni di malattie professionali

Al fine di supportare il personale sanitario nell'invio on line delle segnalazioni di malattia professionale (Ma.P.I), dopo aver provveduto alla stesura di una nota esplicativa inviata nel 2017 alle direzioni sanitarie delle strutture ospedaliere, si rinnoverà la disponibilità ad incontri mirati.

Al fine di supportare i MMG nell'invio on line delle segnalazioni di malattia professionale (Ma.P.I), si prevedono degli incontri mirati ai MMG della provincia.

Si proseguirà, con il coinvolgimento della UOOML, il sistema di ricerca attiva malattie professionali attraverso la somministrazione di apposito questionario ai lavoratori sottoposti a verifica dell'idoneità sanitaria conseguente a ricorso avverso il giudizio del medico competente e art. 5 Legge 300/72.

Patologie da movimenti ripetuti degli arti superiori

Si intende sensibilizzare i MMG sulle malattie osteoarticolari (sulla prevenzione e la cura di tali patologie tenendo conto anche delle differenze di genere) attraverso incontri mirati e specifiche note informative.

Promozione e diffusione di linee guida/atti di indirizzo regionali

E' prevista, nell'anno, la promozione e la diffusione di almeno una linea guida/atto di indirizzo tra le seguenti:

- Linea guida regionale sulla stima e gestione del rischio da esposizione a formaldeide: razionalizzazione del problema e proposta operativa
- Linee guida per la verifica di conformità delle schede dati di sicurezza (SDS) ai sensi dei regolamenti n. 1907/2006 (REACH) E N. 1272/2008 (CLP)
- Linee guida uso delle piattaforme elevabili
- Linee guida regionali per la prevenzione delle patologie muscolo scheletriche connesse con movimenti e sforzi ripetuti degli arti superiori

Supportare la scuola nel percorso di integrazione della sicurezza nei curricula scolastici

Si prosegue il percorso da tempo avviato, in sinergia con ITL, INAIL, Confindustria Pavia e Provincia, di inserimento nei programmi scolastici di temi attinenti alla salute e sicurezza sul lavoro.

L'UOC PSAL, assistendo le scuole del territorio pavese, in stretta collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale e in sinergia con il partenariato economico sociale all'interno del Comitato Provinciale di Coordinamento art. 7 DLgs 81/08, ha avviato e intende proseguire un progetto con le scuole secondarie di secondo grado (costituite nella "rete delle scuole per l'alternanza scuola-lavoro) mirato alla realizzazione di una piattaforma e-learning in grado di erogare la "formazione generale" curricularizzando la materia all'interno delle diverse discipline scolastiche.

Si intende proseguire il progetto mirato al completamento dei contenuti della piattaforma a-learning in grado di erogare la "formazione generale" e la "formazione specifica a rischio basso" (ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 2012) curricularizzando la materia all'interno delle diverse discipline scolastiche.

E' previsto, in collaborazione con INAIL e l'Ufficio Scolastico Territoriale, l'avvio del progetto: SCUOLA SICURA – PROGETTO DI INTEGRAZIONE DELLA SICUREZZA DEL LAVORO NEI CURRICULA SCOLASTICI DELLA SCUOLA PRIMARIA destinato agli alunni dell'infanzia e della scuola primaria. Il progetto prevede un percorso curriculare di acquisizione e certificazione di attitudini e competenze sulla consapevolezza del pericolo e dell'agire in modo sicuro, passando da un modello educativo di trasmissione di nozioni ad un nuovo modello di promozione di valori, stili di vita, capacità e competenze.

Audit/sistemi di autovalutazione/Sistemi di gestione

Il Servizio intende utilizzare l'audit e i sistemi di autovalutazione come strumenti di controllo mirati ai comparti scuola, sanità in particolare sull'attività dei medici competenti.

Controlli sulle attività dei medici competenti

Il Servizio intende avviare una campagna mirata di controllo sull'attività dei medici competenti con il coinvolgimento delle associazioni datoriali e sindacali attraverso progetti mirati.

Strumenti informativi

La registrazione dei controlli effettuati dal servizio, nel sistema gestionale aziendale, prevede la puntuale trasmissione dei dati al sistema informativo I.M.Pre.S@; dal primo marzo sarà attiva impres@-BI.

E' prevista l'implementazione dell'utilizzo del modulo MA.PI. del sistema informativo Regionale della prevenzione PERSON@ fino al raggiungimento della registrazione del 100% delle malattie professionali e infortuni sottoposti ad indagine dal servizio.

Sicurezza impiantistica

Il servizio, dopo l'avvio nel 2017 di attività di controllo sull'operato dei soggetti privati abilitati e autorizzati a garanzia del miglioramento sostanziale della sicurezza delle attrezzature da lavoro, intende proseguire in tal senso e intende presidiare attraverso l'effettuazione di verifiche periodiche sugli impianti, alcune realtà territoriali con priorità per le aziende RIR e AIA.

ATTIVITA' PROMOZIONALI E DI COORDINAMENTO

Promozione di azioni sinergiche con tutti gli organismi incaricati della prevenzione e della vigilanza in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nell'ambito del Comitato di Coordinamento Provinciale ex art. 7 D.Lgs 81/08 anche attraverso l'attuazione di attività di controllo coordinata.

Nell'ambito del Comitato verranno avviati gruppi di lavoro specifici anche sulla base delle richieste dei componenti del comitato stesso.

Sarà organizzato un convegno a livello provinciale sulle tematiche di prevenzione e tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

PROGETTI SPECIALI

Valutazione e reinserimento occupazionale dei pazienti oncologici

Il progetto si inserisce su quanto definito nel PNP volto a sostenere e promuovere azioni a sostegno di programmi di valorizzazione delle capacità lavorative residue dei lavoratori con postumi di infortunio o affetti da patologie da lavoro o comunque da gravi malattie cronic-degenerative, in particolare da malattie oncologiche.

Riveste pertanto importanza non solo da un punto di vista sanitario ma anche sociale trovare le migliori e più efficaci strategie affinché il lavoratore fragile sia destinato ad attività realmente confacenti al "mutato" stato di salute e possa essere ancora considerato una risorsa per il mondo del lavoro.

Controlli sulla formazione

Continua il progetto mirato sulle modalità di effettuazione della formazione secondo gli Accordi Stato/Regioni attraverso l'utilizzo di strumenti mirati (check list, schede di audit e interviste semistrutturate) tenendo conto dell'entrata in vigore del nuovo Accordo Stato Regioni del luglio 2016.

“Linee operative per la gestione della problematica degli spazi confinati o a rischio di inquinamento nelle cantine vitivinicole” - Presentazione di linee guida alla Commissione Consultiva Permanente di cui all’art.6 del D.Lgs 81/08 al fine del riconoscimento a “buone prassi”

Il servizio intende promuovere il progetto locale dal titolo “Linee operative per la gestione della problematica degli spazi confinati o a rischio di inquinamento nelle cantine vitivinicole” finalizzato a fornire indicazioni tecnico/operative di riferimento, idonee alla prevenzione dei rischi durante le attività in ambienti sospetti di inquinamento o confinati, in ambito vitivinicolo.

Piattaforma a-learning

In coerenza con l'obiettivo centrale del PNP che prevede di coinvolgere l'Istituzione scolastica nello sviluppo di competenze in materia di salute e sicurezza sul lavoro (SSL) nei curricula scolastici (come anche declinato nel P.9 del PRP) l'ATS di Pavia, assistendo le scuole del territorio pavese, in stretta collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale e in sinergia con il partenariato economico sociale all'interno del Comitato Provinciale di Coordinamento art. 7 DLgs 81/08, ha avviato un progetto con le scuole secondarie di secondo grado (costituite nella "rete delle scuole per l'alternanza scuola-lavoro) mirato alla realizzazione di una piattaforma a-learning in grado di erogare la "formazione generale" curricularizzando la materia all'interno delle diverse discipline scolastiche.

Si intende proseguire il progetto mirato al completamento dei contenuti della piattaforma a-learning in grado di erogare la "formazione generale" e la “formazione specifica a rischio basso” (ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 2012) curricularizzando la materia all'interno delle diverse discipline scolastiche.

Il progetto coinvolge ITL Pavia, INAIL Pavia, Confindustria Pavia, Ordine degli ingegneri di Pavia, Ufficio scolastico Territoriale e scuole secondarie di II grado della provincia di Pavia.

Inserimento in alternanza scuola lavoro degli studenti con disabilità

Il servizio, in collaborazione con l'Ufficio scolastico Territoriale, le scuole secondarie di II grado della provincia di Pavia, ITL Pavia, INAIL Pavia e le aziende del territorio, intende avviare un progetto mirato al miglior inserimento possibile in azienda degli studenti con disabilità nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro.

PROGRAMMA DI ATTIVITA' DI VIGILANZA E ISPEZIONE 2018

Si prevede di effettuare nell'anno 2018 una quota di controlli, tenuto conto che a partire dal 2016 a maggio 2018 il servizio PSAL avrà 8 unità di Tdp in meno (5 per quiescenza e tre per trasferimento) non sostituite, due Tdp sono distaccati per quattro giorni alla settimana presso la Procura della Repubblica, pari a **3.903** controlli, in orario di servizio ordinario.

Il numero dei controlli potrà essere incrementato qualora vengano integrate le unità di Tdp.

Si prevede di realizzare attività di vigilanza, ispezione e controllo su almeno 994 imprese attive (obiettivo LEA \geq 5%) calcolate sul totale delle PAT residenti per ciascuna regione, attive al 31/12/2013 (fonte: flussi INAIL Regioni 2015), con almeno un dipendente (o addetto speciale) oppure almeno due artigiani come indicato dalla Regione Lombardia, escludendo le attività non rilevanti ai fini della sicurezza dei lavoratori.

ASL	Totale PAT	Obiettivi LEA
Pavia	19.873	993,65

Gruppo Ateco	Totale PAT
A Agricoltura, silvicoltura e pesca	181
B Estrazione di minerali	32
C Attività manifatturiere	3.287
D Fornitura di energia	30
E Fornitura di acqua	81
F Costruzioni	2.356
G Commercio	4.704
H Trasporto e magazzinaggio	559
I Alloggio e ristorazione	1.775
J Informazione e comunicazione	402
K Finanza e assicurazioni	261
L Attività immobiliari	577
M Professioni	1.088
N Noleggio, agenzie di viaggio	528
O Amministrazione pubblica	303
P Istruzione	171
Q Sanità	711
R Arte, sport, intrattenimento	212
S Altre attività di servizi	902
T Attività di famiglie	5
U Organizzazioni	1
X Non Classificato	1.707

Per la definizione delle attività rilevanti ai fini della sicurezza dei lavoratori si procede secondo i criteri della graduazione dei rischi e dell'individuazione delle priorità, tenendo conto degli indirizzi regionali: individuazione della classe di rischio sulla base di dati occupazionali e di danno, classificazione del rischio da 1 (maggior rischio) a 4 (minor rischio), correzione della classe di rischio con riferimento alla presenza/assenza di rischi potenziali (chimico, fisico, organizzativo, per terzi) correlabili alla realtà del territorio.

Ai fini dell'attribuzione della classe di rischio è rilevante il contributo fornito dalle indicazioni emerse dal registro regionale infortuni mortali.

Per ciascun comparto/settore è stato definito il numero di imprese da sottoporre a controllo, utilizzando le informazioni contenute nella banca fonte: flussi INAIL Regioni 2014 e nel Sistema Impresa; si è tenuto conto, inoltre, delle conoscenze, in merito ai rischi presenti nei diversi settori del territorio pavese, acquisite nel corso dell'attività di vigilanza e controllo effettuata dalla UOC PSAL nel 2014 nonché da altri organi di vigilanza quali la Direzione Territoriale del Lavoro e ARPA.

I controlli programmati saranno effettuati nell'ambito dei gruppi di categoria economica ATECO con classi di rischio 1 e 2.

Per l'individuazione delle singole aziende, appartenenti ai gruppi sopra indicati, da sottoporre a vigilanza, saranno adottati i seguenti criteri:

- insediamento produttivo non conosciuto dalla UOC;
- data degli ultimi controlli >5 anni;
- esito sfavorevole di precedenti prescrizioni;
- ricorrenza di segnalazioni, infortuni, malattie professionali;
- vetustà della struttura e/o degli impianti/attrezzature in essa presenti;
- presenza di attività a rischio di incidente rilevante;
- presenza di attività soggette ad Autorizzazione Ambientale.

L'attività di vigilanza sarà programmata tenendo conto del contributo apportato dagli altri Enti istituzionali che svolgono attività di prevenzione e/o controllo nel comparto.

Ulteriori criteri per l'individuazione delle aziende oggetto di controllo, indipendentemente dal settore di appartenenza, saranno gli eventi infortunistici mortali e gravi e le malattie professionali: le indagini saranno finalizzate, oltre che all'accertamento delle cause dei danni e delle relative responsabilità, anche alla promozione di interventi efficaci per prevenirli.

INDAGINI INFORTUNI

Saranno sottoposti ad indagine circa 220 infortuni occorsi in occasione di lavoro e che hanno determinato lesioni mortali e gravi anche in relazione all'esito della revisione del protocollo Infortuni in accordo con la Procura. Il nuovo protocollo terrà conto anche di opportune valutazioni sull'efficacia delle indagini.

INDAGINI MALATTIE PROFESSIONALI

Un'altra quota di indagini, pari a 70, sarà effettuata a seguito di segnalazione di malattie professionali anche in relazione all'avvio del nuovo protocollo in accordo con la Procura.

AZIENDE RIR E AIA

Saranno effettuati controlli in aziende rientranti tra quelle considerate a Rischio di Incidente Rilevante e quelle che svolgono attività che impattano sull'ambiente secondo un programma definito nell'ambito del Comitato di coordinamento provinciale ex art. 18 LR 16/1999 e smi e coordinato con ARPA e Amministrazione Provinciale; saranno individuati settori di intervento su indicazioni forniti da altri Enti (INAIL, DTL, ARPA).

AGRICOLTURA

Mantenimento nel 2018 degli impegni di controllo 2017, pari a 90 aziende agricole di cui alcune controllate nel periodo della vendemmia con presenza di lavoratori stagionali in coordinamento con la ITL di Pavia con particolare attenzione agli aspetti di sorveglianza sanitaria.

PSR 2014-2020: verranno effettuati controlli congiuntamente all'Igiene e sanità pubblica.

Impegno al caricamento dei dati di attività 2015-2016 nel data base nazionale.

EDILIZIA

L'attività ispettiva nei cantieri deve coprire in modo uniforme l'intero territorio provinciale, sulla base di aree geografiche definite (Comuni, Gruppi di Comuni), garantendo una copertura complessiva e omogenea. Con dgr X/7600 del 20.12.2017, regione Lombardia definisce il numero dei cantieri da sottoporre ad ispezione corrispondente al 15% delle notifiche preliminari registrate in GE.CA nell'anno 2017 pari, per lo PSAL di Pavia a 411 cantieri.

I criteri di individuazione dei cantieri da sottoporre a vigilanza saranno quelli indicati nella dgr X/7600 del 20.12.2017 e quelli identificati dal servizio.

I controlli in attività di rimozione amianto saranno individuati a partire da comunicazioni (notifiche/piani di lavoro) pervenute nei rispettivi territori, sulla base di criteri quali l'inadeguatezza delle informazioni pervenute, la rilevanza dell'attività di rimozione prevista, anche in riferimento all'interesse pubblico del luogo da bonificare.

Una quota di cantieri, pari a 30 su tutto il territorio, sarà vista in vigilanza congiuntamente alla ITL di Pavia.

REACH e CLP

Continuerà la linea di attività finalizzata alla vigilanza sull'applicazione dei regolamenti REACH e CLP (previsti almeno 2 controlli documentali e 2 analitici) anche sulla base di quanto verrà richiesto direttamente dal Ministero della salute in merito.

SANITA'

Settore di attività molto rappresentato nel territorio pavese. Si intende avviare vigilanza in alcune strutture sanitarie e socio sanitarie attraverso l'utilizzo di procedure di audit mirato all'operato del medico competente con il coinvolgimento del datore di lavoro sul sistema di gestione aziendale.

SCIA

Si prevede di effettuare 25 controlli in imprese che presentano la SCIA.

SICUREZZA IMPIANTISTICA

Nel settore della sicurezza impiantistica i controlli saranno programmati in base alla graduazione dei rischi, effettuata in coerenza con le indicazioni regionali.

Si intende proseguire l'attività di controllo sull'operato dei soggetti privati abilitati e autorizzati affinché i servizi delle ATS costituiscano un riferimento di qualità tecnica professionale a garanzia del miglioramento sostanziale della sicurezza delle attrezzature da lavoro.

Si intende proseguire l'attività mirata di controllo sulle piattaforme elevabili nei cantieri di smaltimento amianto anche attraverso l'utilizzo e la promozione delle linee guida regionali.

DEFINIZIONE DELLE PRIORITA' PER L'EFFETTUAZIONE DELLE PRESTAZIONI DI VERIFICA

Premesso che l'attività di verifica è innanzi tutto condizionata dall'effettiva presenza di richieste da parte degli utenti, sono state comunque individuate le seguenti priorità e numero di verifiche previste:

APPARECCHI A PRESSIONE (ipotizzati 1000)

- impianti il cui controllo è di esclusiva competenza ATS: verifiche periodiche impianti termici P>116 Kw non correlati a processi produttivi; verifiche periodiche serbatoi GPL non asserviti a processi produttivi; taratura valvole sicurezza;
- aziende a rischio di incidente rilevante;
- aziende del settore chimico, che utilizzano fluidi pericolosi;
- strutture sanitarie, scuole;
- aziende con generatori di vapore o acqua surriscaldata;

APPARECCHI DI SOLLEVAMENTO (ipotizzati 150)

- macchine che operano in cantiere, idroestrattori nelle industrie chimiche;
- apparecchi adibiti al sollevamento delle persone che operano in cantiere;

ASCENSORI (150)

- ospedali, cliniche, case di cura;
- scuole;

IMPIANTI ELETTRICI (ipotizzati 150)

- impianti il cui controllo è di esclusiva competenza ATS: omologazione impianti elettrici in luoghi con pericolo esplosione
- aziende a rischio di incidente rilevante;
- strutture sanitarie
- scuole;
- aziende chimiche, a rischio incendio, impianti distribuzione carburanti;

TUTELA DEL CITTADINO CONSUMATORE

3. U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

PIANO DEI CONTROLLI PER LA SICUREZZA DI ALIMENTI VEGETALI, MOCA E ACQUE DESTINATE LA CONSUMO UMANO ANNO 2018

REPORT ATTIVITÀ 2017

SICUREZZA ALIMENTARE

Attività programmata

Il piano dei controlli 2017, come per gli anni precedenti è stato espletato effettuando controlli presso gli OSA del territorio della provincia di Pavia mediante ispezioni, audit e campionamenti di alimenti alla produzione ed alla distribuzione.

Ugualmente è stata data risposta a tutti gli input provenienti dall'esterno (richieste certificazioni per l'esportazione, segnalazioni di allerta, esposti, richieste di altri enti o autorità

La programmazione, considerato l'elevato numero di attività del settore alimentare presenti in provincia di Pavia (circa 8000 imprese alimentari) tenuto conto del personale di vigilanza assegnato, è stata definita in base alla "graduazione del rischio" nelle varie macrocategorie.

Inoltre il numero di controlli possibili nel corso del 2017 è stato definito considerando il numero di Tecnici della Prevenzione che sono attualmente in servizio ed il tempo da attribuire all'espletamento di attività non programmabili, basate esclusivamente su domande o input esterni.

Tra queste ultime attività le principali sono:

- controlli per segnalazioni di allerta alimentare;
- controlli per rilascio di certificati per l'esportazione;
- controlli a seguito di segnalazioni o esposti;
- interventi in caso di tossinfezioni alimentari o intossicazioni da funghi;
- attività dell'ispettorato micologico;
- distruzione di merci non più commestibile;
- dissequestro di alimenti sequestrati da altre autorità competenti;
- riconoscimenti ai sensi dell'art 6 del Regolamento CE 852/2004;
- campionamenti e giudizi di potabilità richiesti da privati.
- effettuazione di controlli ispettivi a seguito di presentazione di SCIA
- organizzazione del tirocinio svolto presso la nostra ATS da studenti del corso di Laurea "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro".

Le classi di rischi definite nel 2011 su indicazioni della Regione Lombardia sono quattro:

Classe di rischio 1 (alto)

Classe di rischio 2 (medio alto)

Classe di rischio 3 (medio basso)

Classe di rischio 4 (basso)

Nelle seguenti tabelle sono riportati in modo analitico il numero dei controlli svolti suddivisi in ispezioni audit e campionamenti

ISPEZIONI

Macro Categori a Impresa	Descrizione Macrocategorie	CLASSE DI RISCHIO	NUMERO Attività	N. ISPEZIONI PREVISTE	N ISPEZIONI EFFETTUA TE	ESITO FAV	ESITO NON FAV
0111	PRODUZIONE PRIMARIA: ORTOFRUTTA	4	205	15	13	13	0
0111	PRODUZIONE PRIMARIA: CEREALI PER IL CONSUMO UMANO	4	352	25	26	25	1
0211	STABILIMENTI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE Riconosciuti	1	13	8	8	7	1
0211	STABILIMENTI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE	1	49	20	20	14	6
0211	GELATERIE PASTICCERIE SENZA SOMMINISTRAZIONE	2	140	41	42	21	21
0211	LABORATORI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE Produzione vino	3	659	90	95	65	30
0211	LABORATORI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE Altre	3	147	12	19	12	7
0217	COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI (con proprietà della merce commercializzata) Riconosciuti	3	16	4	5	4	1
0217	COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI (con proprietà della merce commercializzata)	4	152	15	18	13	5
0219	GDO CON LABORATORI DI PRODUZIONE	2	34	15	13	5	8
0219	GDO SENZA LABORATORI DI PRODUZIONE	3	137	21	23	13	10
0219	COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI, IN SEDE FISSA E AMBULANTE SENZA LABORATORI DI PRODUZIONE	4	1771	89	95	78	17

Macro Categori a Impresa	Descrizione Macrocategorie	CLASSE DI RISCHIO	NUMERO Attività	N. ISPEZIONI PREVISTE	N ISPEZIONI EFFETTUA TE	ESITO FAV	ESITO NON FAV
0220	DEPOSITI E LOGISTICHE ALIMENTARI E NON (stoccaggio per conto terzi senza proprietà della merce)	3	20	4	4	2	2
0220	TRASPORTO DI GENERI ALIMENTARI	4	124	12	24	22	2
0221	GELATERIE PASTICCERIE CON SOMMINISTRAZIONE	2	109	30	31	16	15
0221	CIBI DA ASPORTO prodotti da forno	3	202	28	30	16	14
0221	CIBI DA ASPORTO gastronomie e pizzerie	3	387	53	54	26	28
0221	RISTORANTI E RISTORAZIONE ANNESSE AD AZIENDE AGRICOLE	4	1372	186	199	69	130
0221	PREPARAZIONE SU AUTOMEZZI: AMBULANTI	4	32	3	1	1	0
0222	PREPARAZIONE PASTI SENZA SOMMINISTRAZIONE (o con somministrazione pasti <50 % dei pasti preparati)	2	64	12	16	3	13
0223	MENSE SCOLASTICHE SENZA PREPARAZIONE	4	240	36	42	15	27
0224	MENSE OSPEDALIERE, DI RSA, DI STRUTTURE ASSISTENZIALI (CENTRI DIURNI, HOSPICE...), DI ASILI NIDO SENZA PREPARAZIONE	4	107	16	17	8	9
0225	MENSE SCOLASTICHE CON PREPARAZIONE	2	113	58	61	17	44
0226	MENSE OSPEDALIERE, DI RSA, DI STRUTTURE ASSISTENZIALI (CENTRI DIURNI, HOSPICE...), DI ASILI NIDO CON PREPARAZIONE	2	144	88	92	52	40

0227	BAR CON SOMMINISTRAZIONE DI CUIBI COTTI PREPARATI ALTROVE (preconfezionati o consegnati da laboratorio)	4	357	53	60	23	37
0227	BAR – TAVOLA FREDDA	4	1124	169	169	84	85
1611/1612/2211/2311	PRODUZIONE DI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	3	22	5	6	6	0
9706	MENSE AZIENDALI CON PREPARAZIONE	3	20	6	7	3	4
9707	MENSE AZIENDALI SENZA PREPARAZIONE	4	15	1	1	1	0
TOTALE			8127	1115	1191	634	557

AUDIT

Macro categori a Inpresa	Descrizione Macrocategorie	CLASSE DI RISCHIO	N. AUDIT PREVISTI	N. AUDIT FATTI	ESITO FAVOREVOLE	ESITO NON FAVOREVOLE
0211	STABILIMENTI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE Riconosciuti	1	5	5	4	1
0211	STABILIMENTI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE	1	5	5	2	3
0211	LABORATORI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE Produzione vino	3	5	5	2	3
0211	LABORATORI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE Altre	3	10	10	6	4
0222	PREPARAZIONE PASTI SENZA SOMMINISTRAZIONE (o con somministrazione pasti <50 % dei pasti preparati)	2	5	5	0	5
TOTALE			30	30	14	16

CAMPIONAMENTI PER ANALISI BATTERIOLOGICHE

Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni previsti	Numero campioni effettuati
Cibi pronti in genere	Contaminazione batt.	25	29
Prodotti di pasticceria	Contaminazione batt.	14	15
Pasta fresca, secca, congelata, surgelata	Contaminazione batt.	6	6
Succhi e nettari di frutta / vegetali/misti	Contaminazione batt.	1	1
Ortaggi pretagliati (IV gamma)	Contaminazione batt.	6	6
Prodotti da forno	Contaminazione batt.	6	4
Germogli (pronti al consumo)	Contaminazione batt.	2	2
Conserven, semiconserven e repfed	Contaminazione batt.	3	4
Frutta terza gamma (surgelata)	Contaminazione batt.	2	2

CAMPIONAMENTI PER ANALISI CHIMICHE

Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni previsti	Numero campioni effettuati
Caffè	Acrilammide	3	3
Farina di frumento, semola e farina di mais	Deossinivalenolo (DON), Tossine T-2 e HT-2 (somma), Zearalenone (ZON), ocratossina A, aflatossine, fumonisine	5	5
Materiali e oggetti a contatto con alimenti	Migrazione globale	2	2
Oggetti di acciaio inox	Cessione di Nichel, Cromo e Manganese	3	3
Oggetti in ceramica	Cessione di Piombo e Cadmio	3	3
Oli vegetali	IPA	5	5
Olio in uso	Composti polari	12	12
Vegetali a foglia larga	Nitrati	4	4
Vino	Metanolo	10	10
Vino	Piombo	10	10
Verdure	Piombo e Cadmio	5	5
Caffè	Ocratossina	4	0
Birra in lattina	Stagno	3	0
Alimenti in contenitori a banda stagnata	Stagno	3	0
Succo di mele	Patulina	1	1
Integratori alimentari	Metalli	6	6
Alimenti per celiaci	Glutine	5	5

Conserven vegetali	ESBO	2	2
--------------------	------	---	---

CAMPIONAMENTI PER ANALISI RESIDUI FITOSANITARI

Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni previsti	Numero campioni effettuati
Riso	Residui fitosanitari	25	25
Vino	Residui fitosanitari	5	5
Alimenti prima infanzia	Residui fitosanitari	1	1

CAMPIONAMENTI PER ANALISI OGM

Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni previsti	Numero campioni effettuati
A Base di riso	Ricerca OGM	1	1
A Base di soia	Ricerca OGM	2	3
A Base di mais	Ricerca OGM	2	1

CAMPIONAMENTI PER CAMPAGNA ADDITIVI

PIANO CAMPIONAMENTI ADDITIVI 2016 ATS PAVIA			
Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni previsti	Numero campioni effettuati
Bevande analcoliche, marmellate, confetture	Edulcoranti (K-acesulfame, aspartame, saccarina)	1	1
Bevande analcoliche, marmellate, confetture	Conservanti (acido sorbico, acido benzoico)	1	2
Vino	Anidride solforosa	10	10
Additivi tal quali	Metalli	5	5

CAMPIONAMENTI PER ANALISI SU ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni previsti	Numero campioni effettuati
erbe, spezie e condimenti vegetali essiccati	Irraggiamento	2	2

CAMPIONAMENTI PER VALUTARE LA RADIOATTIVITA' DI ALIMENTI

Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni previsti	Numero campioni effettuati
Riso	Radioattività	4	4
Verdura a foglia larga (insalata)	Radioattività	4	4

L'analisi della tabella delle ispezioni evidenzia che nel 2017 abbiamo rispettato la programmazione fatta. I risultati evidenziano che i sopralluoghi con esito favorevole sono stati circa il 55 % mentre quelli non favorevoli sono circa il 45 %. La stragrande maggioranza degli esiti non favorevoli ha comportato prescrizioni di adeguamento delle non conformità evidenziate. Sono state inoltre elevate 41 sanzioni

amministrative, sono state disposte 2 sospensioni temporanee dell'attività ed è stato fatto 1 sequestro di alimenti.

Ugualmente è stato rispettato il programma degli audit presso gli OSA, i risultati evidenziano che le non conformità riscontrate riguardano circa il 55 % dei controlli.

Il piano di campionamento delle varie matrici alimentari è stato rispettato, se si esclude il mancato campionamento di alimenti e bevande contenute in contenitori a banda stagnata per la ricerca di zinco che non è stato programmato

Tutti controlli (ispezioni, audit, campionamenti) sono stati eseguiti rispettando le indicazioni delle procedure di sistema inserite nel Manuale delle autorità competenti locali della Regione Lombardia

Le modalità per imporre prescrizioni a seguito del riscontro di non conformità, come negli anni precedenti, sono standardizzate con l'utilizzo di specifica lista, al fine di rendere omogeneo e confrontabile il comportamento dei tecnici della Prevenzione che effettuano i controlli.

Verifica appropriatezza

Per verificare l'appropriatezza dei controlli si è proceduto con cadenza semestrale a verifiche a posteriori come previste dal punto 7 della procedura PRS 19 "controllo ufficiale mediante ispezione", al punto 7 della procedura PRS 18 "controllo ufficiale mediante audit" e al punto 7 della procedura PRS 20 "controllo ufficiale mediante campionamento di alimenti" L'autovalutazione deve riguardare almeno il 5 % delle ispezioni, degli audit e dei campionamenti di alimenti fatti nel semestre, comunque indipendentemente dal %5 devono essere verificate 25 ispezioni, 5 audit e 20 campioni.

Per le verifiche sono stati utilizzate le check list predisposte

Le attività valutate a posteriori per l'anno 2017 hanno riguardato 65 ispezioni pari al circa il 6 % del totale, 10 audit pari a circa il 33 % del totale e 49 campionamenti pari a circa il 20 % del totale.

Le verifiche sono state fatte dal Responsabile dell'UOC con i Responsabili UOS.

Il campione da sottoporre controllo è stato estratto in modo casuale dopo stratificazione per le tre unità territoriali, mantenendo per tutti i territori la stessa percentuale di campionamento.

Per gli audit e i campionamenti non si sono rilevate difformità rispetto alla procedura, mentre nel 24% delle ispezioni si sono rilevate difformità

L'esito dei controlli sarà oggetto di specifico rapporto indirizzato a tutto il personale dell'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione, per una condivisione, a cui seguirà un incontro con i coordinatori dei Tecnici e i dirigenti Medici per valutare le iniziative da intraprendere per risolvere le situazioni non conformi alle disposizioni

Formazione

Al fine di garantire una continua e corretta formazione al personale addetto al controllo nel corso del 2017 sono stati fatti due eventi formativi che hanno coinvolto tutti i tecnici della prevenzione ed i dirigenti medici dell'UOCIAN.

Gli eventi formativi sono stati:

Corso (rivolto anche a personale del Dipartimento Veterinario e sicurezza) ""TECNICHE E ORGANIZZAZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REGOLAMENTI 882/2004 E 854/2004""

Formazione sul campo (partecipazione a gruppi di miglioramento che ha coinvolto anche Dirigenti Veterinari) ""CONTROLLO UFFICIALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA""

Allerta alimentari

Nel corso del 2018 si è data tempestiva risposta a tutte le segnalazioni di allerta alimentare che avevano coinvolto OSA del nostro territorio.

Numero attivazioni: 63

Numero sopralluoghi: 187

Tempo medio di chiusura dell'allerta: 8 giorni

Certificazioni per l'esportazione

Nel corso del 2017 sono stati rilasciati n. 350 certificati per l'esportazione di alimenti non di origine animale

dal mese di luglio le modalità di rilascio sono conformi alle indicazioni regionali (decreto 23/05/2017 N. 5954)

Report Controlli Acque destinate al consumo umano 2017

Nella Provincia di Pavia l'alimentazione degli acquedotti pubblici è assicurata da circa 270 pozzi in esercizio che derivano l'acqua da acquiferi sotterranei, principalmente contenuti nei primi 100 metri di profondità. L'acqua sollevata dai pozzi è sottoposta, salvo rarissime eccezioni, a processi di potabilizzazione necessari sia per trattare l'eccesso di alcuni composti naturali che caratterizzano le falde di pianura (prevalentemente ferro e manganese) sia per contenere, entro i limiti molto restrittivi previsti dalla normativa, la presenza in tracce nelle falde che alimentano alcuni acquedotti di sostanze "inquinanti" (in genere diserbanti quali il bentazone) legate alle attività agricole del territorio.

Nelle zone di alta collina sono inoltre attive per gli usi potabili circa 200 sorgenti.

Il delicato compito di governare un sistema così complesso, costituito da un numero rilevante di pozzi, sorgenti, impianti di trattamento, serbatoi di accumulo e reti di distribuzione, compete ai Gestori dei Servizi Idrici che devono essere in grado di assicurare quotidianamente - attraverso i loro Piani di Controllo Interni, l'utilizzo di adeguate competenze tecniche e di idonee risorse economiche - che l'acqua distribuita al consumo sia conforme ai requisiti di idoneità stabiliti dalle normative.

Non meno importanti dal punto di vista preventivo sono le scelte che le amministrazioni locali sono tenute ad operare in base alle leggi per salvaguardare le zone di rispetto e di ricarica delle falde acquifere, in modo che un uso responsabile e sostenibile del territorio preservi questo importante bene pubblico collettivo da forme di inquinamento future.

Nello specifico, per quanto riguarda gli esiti dei controlli ed il perseguimento degli obiettivi di settore, si evidenzia che:

2 Dal punto di vista microbiologico anche nel 2017 sono da mettere in evidenza, nel territorio di alta collina, alcune criticità già emerse negli anni precedenti, legate all'estrema vulnerabilità degli approvvigionamenti idrici derivati da sorgenti.

Nell'Oltrepo Pavese, infatti, la presenza di piccole comunità estremamente frammentate ha determinato nel corso del tempo la ricerca e lo sfruttamento di ogni risorsa utile per l'approvvigionamento idrico potabile. Gli ultimi censimenti eseguiti dall'ATS di Pavia confermano la presenza di circa 150 sorgenti utilizzate a tale scopo, molte delle quali con una portata stagionale estremamente variabile, collegate a una serie innumerevole di piccoli impianti acquedottistici di difficile ed antieconomica gestione, principalmente in ragione della loro collocazione in zone impervie, non raggiungibili con i mezzi meccanici e molto spesso prive di energia elettrica. Tali condizioni, associate alla vetustà di molti impianti, rendono molto delicato, facilmente vulnerabile ed a rischio di inquinamento microbiologico, il sistema di sfruttamento della risorsa in tutte le sue varie fasi di attingimento, accumulo e trasporto all'utenza.

Negli acquedotti di pianura le sporadiche non conformità microbiologiche riscontrate sono sempre state un reperto occasionale e non indicativo di una reale situazione di rischio sotto il profilo igienico sanitario

3 Dal punto di vista chimico le non conformità riscontrate riguardano quasi esclusivamente gli acquedotti di pianura, sono legate principalmente ad episodi di non corretto o adeguato funzionamento degli impianti di trattamento e mettono in evidenza alcune criticità sia sul versante del miglioramento del sistema di programmazione e gestione dei controlli interni che sulla necessità di adeguati piani di investimento nell'ammmodernamento degli impianti.

Nel corso del 2017 infine, sono stati sottoposti a controllo ufficiale mediante Audit 30 acquedotti pubblici e 7 Case dell'Acqua.

Report Controlli Acquedotti Pubblici e Case dell'Acqua 2017

Controlli microbiologici acquedotti pubblici	1218
Controlli chimici acquedotti pubblici	1218
Controlli antiparassitari acquedotti pubblici	307
Controlli Solventi acquedotti pubblici	65
Controlli IPA acquedotti pubblici	46
Controlli analitici Case Dell'Acqua	34
Audit Acquedotti Pubblici	30
Audit Case Dell'Acqua	7

PROGRAMMA 2018

1. SICUREZZA ALIMENTARE

Dal 2018 con l'entrata in vigore dell'Accordo Stato Regioni 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. (CE) 882/2004 e 854/2004, è necessario rivedere i criteri di pianificazione, di programmazione, di esecuzione e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale nel settore degli alimenti

ANAGRAFE

Per garantire corrette modalità di programmazione è necessario che l'anagrafe degli OSA sia sempre aggiornata. A tal proposito è indispensabile che le SCIA siano tempestivamente e correttamente registrate. Pertanto verranno nel 2018 riviste le istruzioni operative già in uso al fine di verificare l'effettiva e corretta registrazione delle SCIA pervenute. Ciò potrà essere facilitato anche dall'adesione del nostro Dipartimento alla "scrivania enti terzi" del portale della Camera di Commercio per la gestione delle SCIA.

ANALISI CONTESTO

Nella provincia di Pavia le principali attività alimentari sono nel settore della coltivazione e lavorazione del riso, nella coltivazione di uva da vino e nella produzione di vino. Vi sono pochi altri stabilimenti alimentari di rilevanti dimensioni. Sono molto rappresentate nelle zone urbane la somministrazione (bar e ristoranti), la produzione di cibi da asporto (pizzerie, gastronomie, Kebab) e la produzione di gelati e prodotti di pasticceria. Ugualmente numerose sono le ristorazioni collettive (scolastiche e socio-assistenziali). Nel commercio al dettaglio sono in aumento le medie e grandi strutture.

In totale gli OSA sono circa 8000.

All'interno dell'Unita Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione attualmente operano

Dirigenti medici: in numero di cinque compreso il responsabile dell'UOC ed una dietologa impegnata nel settore della nutrizione e dell'educazione alla salute,

Tecnici della Prevenzione: con esclusione dei Tecnici Coordinatori sono in servizio presso il dipartimento di Prevenzione Medico, area di Igiene 20 Tecnici (6 nel territorio Pavese, 4 nel territorio della Lomellina e 10 nel territorio dell'Oltrepo) . Un tecnico del territorio Pavese sarà per tutto il 2018 in parziale aspettativa e presente per un solo giorno alla settimana, di fatto escluso dalla vigilanza. Questa situazione porta ad uno squilibrio di risorse nei tre territori, che è possibile compensare solo parzialmente attraverso una attenta riorganizzazione territoriale delle attività.

Tutti i tecnici della Prevenzione dell'Area Igiene svolgono interventi sia per l'UOC Igiene degli Alimenti che per l'UOC Igiene Pubblica e Medicina di Comunità;

CRITERI DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

La pianificazione dei controlli ufficiali si basa sulla ricognizione delle aziende presenti sul territorio di competenza divise per le varie tipologie inoltre, per poter stabilire le disponibilità di risorse disponibili per la vigilanza programmata, è necessario stimare in base allo storico le risorse che ipoteticamente assorbiranno le attività ad hoc e cioè:

- Verifica delle SCIA pervenute
- Controlli a seguito di esposti
- Controlli a seguito di segnalazione di malattia trasmessa da alimenti (MTA)
- Controlli a seguito di notifica di allerta (sistema RASFF)
- Controlli a seguito di domande di riconoscimento
- Richieste dell’Autorità Giudiziaria
- Richieste di altri Enti/Autorità (es. controlli su merce in vincolo sanitario, verifiche richieste dai NAS, ecc)
- Verifica delle prescrizioni (risoluzione di non conformità precedentemente rilevate):

L'analisi di quante risorse sono assorbite dalle attività ad hoc nel settore degli alimenti e di quanto rimangono ancora disponibili per l'attività di controllo degli OSA è riportata successivamente congiuntamente con le risorse necessarie all'UOC Igiene Pubblica e Medicina di Comunità in quanto, come già ricordato i tecnici della Prevenzione operano nei due settori del Dipartimento di Igiene e Sanità Pubblica. Comunque, se rimangono invariate le competenze del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria ed invariato il numero di tecnici della Prevenzione, in base ai dati storici degli ultimi anni possiamo garantire i controlli conformemente alle frequenze indicate nel più volte citato Accordo Stato Regioni.

In base all'analisi storica basata sui dati degli ultimi cinque anni per le attività non programmabili e considerato il tempo medio definito per svolgere le diverse attività, si evidenzia che presumibilmente saranno necessarie circa 3500 ore e saranno preventivabili circa 40 controlli a seguito di SCIA per nuove attività (10% delle SCIA mediamente registrate negli ultimi 4 anni) e circa 200 verifiche prescrizioni pari al 20% dei controlli, sempre basando la stima sui dati storici. Con questo quindi rimangono circa 12000 ore Tecnico per l'attività programmata.

Fino a oggi la categorizzazione del rischio è stata effettuata sulla base delle indicazioni fornite nel Manuale degli Standard (versione 2010, formalizzata con DGR 1105/2013) e in altri documenti di indirizzo della UO Prevenzione ed in base al rischio era definita la frequenza e percentuale dei controlli

Ora seguendo le indicazioni dell’Accordo Stato Regioni 10 novembre 2016 concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. (CE) 882/2004 e 854/2004”, le attività sono riclassificare differenziando tra:

- Attività riconosciute ai sensi dell’art. 6 c. 3 del Reg. (CE) 852/2004
- Attività registrate ai sensi dell’art. 6 c. 2 del Reg. (CE) 852/2004
- Attività registrate soggette all’applicazione di procedure di autocontrollo semplificato
- Operatori del settore MOCA, notificate ai sensi dell’art. 6 c. 1 del D.Lgs. 29/20

a. Attività riconosciute ai sensi dell’art. 6 c. 3 del Reg. (CE) 852/2004

Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli
Industrie produzione /trasformazione/ confezionamento integratori, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell’intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Produzione e confezionamento di additivi alimentari
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari

b. Attività registrate ai sensi dell'art. 6 c. 2 del Reg. (CE) 852/2004 esclusi dall'autocontrollo semplificato (produzioni industriali)

Categorie di attività (ML)	BASSO	MEDIO	ALTO
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Lavorazione spezie e funghi secchi	Lavorazione III gamma, conserve	Lavorazione IV gamma, V gamma
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Produzione di bevande di frutta/ortaggi sterilizzate	Produzione di bevande di frutta /ortaggi pastorizzate	Produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate (1v/anno)
Produzione di olii e grassi vegetali	Frantoi e confezionatori di oli vegetali	Produzione di grassi vegetali ed emulsioni	Produzione di oli di estrazione
Produzione di bevande alcoliche	Produzione di vino	Produzione di birra, alcolici e superalcolici	
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semilavorati Impianti essiccaimento	Mulini e riserie	Produzione di bevande e prodotti vegetali
Produzione di zucchero	Confezionamento zucchero		
Lavorazione del caffè	Lavorazione del caffè		
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		
Produzione di pasta secca e/o fresca	Pasta secca	Pasta fresca	Paste fresche ripiene
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni...)	Pasticceria secca, Produzione di pane, pizza e prodotti da forno	Pasticceria fresca
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Produzione di ghiaccioli	Produzione di semilavorati per gelateria	Produzione di prodotti di gelateria (a base vegetale)
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Produzione di semilavorati e sciroppi	Produzione e lavorazione del cioccolato
Produzione di cibi pronti in genere	Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi...)	Produzione di cibi pronti in genere surgelati	Produzione di cibi pronti in genere refrigerati
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Produzione delle bibite analcoliche, compreso le bevande alcoliche < 1,2 gradi	Produzione delle altre acque in bottiglia, comprese quelle di sorgente	Produzione delle acque minerali
Sale	Sale		
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) con preparazione	Catering/banqueting Mensa aziendale Nidi con preparazione	Mensa scolastica, Mense di altre comunità	Centro cottura Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo

c. Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato

Per definire quali siano le attività che possono rientrare in questa categoria si può far riferimento a:

- Considerando n. 15 dell'852 *"I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che **in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.** Analogamente, il requisito di stabilire «limiti critici» non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole."*

- RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE del 6 maggio 2003 relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese, Titolo I, art. 2 c. 3 dell' Allegato: *"Nella categoria delle PMI si definisce microimpresa un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR."*

- Inoltre Regione Lombardia con DGR 1105/2013 e smi ha definito che *"Rientrano nel campo di applicazione delle seguenti linee di indirizzo gli operatori del settore alimentare che svolgono operazioni "semplici": chioschi, banchi del mercato, auto negozi, banchi temporanei di vendita, locali in cui sono serviti prevalentemente bevande, negozi alimentari al dettaglio, piccoli bar, macellerie, pescherie, panetterie, piccoli ristoranti, ecc.."*

Qualora le imprese presentino un elevato grado di complessità, in ragione degli alimenti trattati, dei processi produttivi attuati e della tipologia del consumatore finale, si rimanda all'applicazione integrale degli adempimenti previsti dal Regolamento CE 852/2004."

Infine al Cap. 17 delle LLGG 882 si dice di tener conto della natura dei processi e della dimensione dell'impresa. Per quanto riguarda la natura dei processi vengono individuate 3 categorie. La valutazione regionale ha portato a non considerare la dimensione dell'impresa, che verrà però utilizzata dai SIAN nella categorizzazione del rischio per singolo stabilimento, nel caso lo ritengano opportuno.

Natura del processo (da LLGG 882)	Categorie di attività (secondo master list)
Operatori del settore alimentare che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none">• Erboristerie, farmacie e parafarmacie• Commercio ambulante• Trasporto• Commercio senza deposito• Commercio al dettaglio, esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione• Depositi (Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento, Piattaforma, Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti)
Operatori del settore alimentare che svolgono operazioni "semplici" (chioschi, banchi del mercato, auto negozi, banchi temporanei di vendita, locali in cui sono serviti prevalentemente bevande, negozi alimentari al dettaglio, quali esercizi di vicinato e medie strutture di vendita ai sensi del Decreto Legislativo 114/1998, imprese di trasporto di prodotti alimentari confezionati e non, depositi senza alcuna manipolazione)	<ul style="list-style-type: none">• Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry• Bar• B&B con preparazione colazione• Riconfezionatori (da big bags a confezioni da vendita al dettaglio)

<p>Operatori del settore alimentare in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate (ristoranti ed affini, compresa la manipolazione a bordo di mezzi di trasporto quali navi, treni, aerei, bar con piccola ristorazione, agriturismi, cucinette o terminali di distribuzione per lo sporzionamento o la distribuzione di pasti prodotti altrove, cucine destinate a servizio di comunità particolari per le quali siano previste le caratteristiche delle civili abitazioni, esercizi per la vendita al dettaglio - compresi gli auto negozi - con laboratori annessi (quali macellerie, pescherie, erboristerie, gastronomie/rosticcerie, pasticcerie, panetterie, pizze al taglio, paste fresche, gelaterie, chioschi, caseifici, laboratori lavorazione del miele annessi ad aziende agricole)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ristoranti • Agriturismi / Rifugi • Pizzerie • Take away • Ristorazione collettiva senza preparazione (refettori) • Home food / home restaurant • Ipermercati e vendita al dettaglio con laboratorio (gastronomie, pasticcerie, panetterie, pizze al taglio, paste fresche, gelaterie, chioschi, aziende che vendono prevalentemente al consumatore finale e/o quelle che utilizzano per la produzione di vino le uve coltivate prevalentemente nei loro terreni, lavorazione conserve vegetali annesse ad aziende agricole)
--	--

d. Operatori del settore MOCA, notificate ai sensi dell'art. 6 c. 1 del D.Lgs. 29/20

Gli operatori del settore dei MOCA si suddividono in produttori, trasformatori, distributori e depositi. Si ritiene che i distributori e i depositi siano a rischio molto basso, mentre produttori e trasformatori sono ritenuti comunque a rischio non elevato.

FREQUENZA DEI CONTROLLI

Le frequenze dei controlli sono definite dall'accordo Stato Regioni del 10/11/2016, dalle disposizioni regionali, inoltre dovranno tenere conto che le aziende che esportano in paesi terzi dovranno essere sottoposte a controllo annuale.

Infine a livello di ATS si è stabilito che saranno ricontrollati l'anno successivo tutte le attività che sono state sanzionate l'anno precedente per carenza di requisiti igienici

Le frequenze minime di controllo ispettivo usate per la definizione del presente piano dei controlli sono esplicitate nelle successive tabelle, conformemente alle disposizioni ministeriali e regionali

a. Attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 c. 3 del Reg. (CE) 852/2004

Attività	Frequenza/N audit	LIVELLO DI RISCHIO		
		Basso	Medio	Alto
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo/anno		
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 controlli		
Industrie produzione /trasformazione/ confezionamento integratori, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all'anno
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 controlli		

Produzione e confezionamento di additivi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all'anno
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 controlli		
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 controlli		
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 controlli		

b. Attività registrate ai sensi dell'art. 6 c. 2 del Reg. (CE) 852/2004 esclusi dall'autocontrollo semplificato (produzioni industriali)

Category di attività (ML)	BASSO	MEDIO	ALTO
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Lavorazione spezie e funghi secchi 1 volta/5 anni	Lavorazione III gamma, conserve 1 volta/3 anni	Lavorazione IV gamma, V gamma 1 volta/2 anni
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate 1 volta/5 anni	Produzione di bevande di frutta /ortaggi pastorizzate 1 volta/3 anni	Produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate 1 volta/anno
Produzione di oli e grassi vegetali	Frantoi e confezionatori di oli vegetali 1 volta/5 anni	Produzione di grassi vegetali ed emulsioni 1 volta/3 anni	Produzione di oli di estrazione 1 volta/2 anni
Produzione di bevande alcoliche	Produzione di vino 1 volta/5 anni	Produzione di birra, alcolici e superalcolici 1 volta/3 anni	
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semilavorati Impianti essiccamento 1 volta/5 anni	Mulini e riserie 1 volta/3 anni	Produzione di bevande e prodotti vegetali 1 volta/2 anni
Produzione di zucchero	Confezionamento zucchero 1 volta/5 anni		
Lavorazione del caffè	Lavorazione del caffè 1 volta/5 anni		
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi 1 volta/5 anni		
Produzione di pasta secca e/o fresca	Pasta secca 1 volta/5 anni	Pasta fresca 1 volta/3 anni	Paste fresche ripiene 1 volta/2 anni
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni...) 1 volta/5 anni	Pasticceria secca, Produzione di pane, pizza e prodotti da forno 1 volta/3 anni	Pasticceria fresca 1 volta/2 anni
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non	Produzione di ghiaccioli	Produzione di semilavorati per gelateria	Produzione di prodotti di gelateria (a base

riconosciuti)	1 volta/5 anni	1 volta/3 anni	vegetale) 1 volta/2 anni
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. 1 volta/10 anni	Produzione di semilavorati e sciroppi 1 volta/6 anni	Produzione e lavorazione del cioccolato 1 volta/3 anni
Produzione di cibi pronti in genere	Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto /disidratati/ stabilizzati (snack, brodi...) 1 volta/5 anni	Produzione di cibi pronti in genere surgelati 1 volta/3 anni	Produzione di cibi pronti in genere refrigerati 1 volta/2 anni
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Produzione delle bibite analcoliche, compreso le bevande alcoliche < 1,2 gradi 1 volta/5 anni	Produzione delle altre acque in bottiglia, comprese quelle di sorgente 1 volta/3 anni	Produzione delle acque minerali 1 volta/2 anni
Sale	Sale 1 volta/5 anni		
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) con preparazione	Catering/banqueting Mensa aziendale Nidi con preparazione 1 volta/3 anni	Mensa scolastica, Mense di altre comunità 1 volta/2 anni	Centro cottura Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo 1 volta/anno

c. Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato

Categorie di attività (secondo master list)	Frequenza minima regionale dei controlli
<ul style="list-style-type: none"> • Erboristerie, farmacie e parafarmacie • Commercio ambulante • Trasporto • Commercio senza deposito • Commercio al dettaglio, esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione Depositi (Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento, Piattaforma, Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti) 	Ad hoc
<ul style="list-style-type: none"> • Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry • Bar • B&B con preparazione colazione • Riconfezionatori (da big bags a confezioni da vendita al dettaglio) 	Almeno 1 volta ogni 10 anni
<ul style="list-style-type: none"> • Ristoranti • Agriturismi / Rifugi • Pizzerie • Take away • Ristorazione collettiva senza preparazione (refettori) • Home food / home restaurant • Ipermercati e vendita al dettaglio con laboratorio (gastronomie, pasticcerie, panetterie, pizze al taglio, paste fresche, gelaterie, chioschi, aziende che vendono prevalentemente al consumatore finale e/o quelle che utilizzano per la produzione di vino le uve coltivate prevalentemente nei loro terreni, lavorazione conserve vegetali annesse ad aziende agricole) 	Almeno 1 volta ogni 6 anni

d. Operatori del settore MOCA, notificate ai sensi dell'art. 6 c. 1 del D.Lgs. 29/20

Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (Regolamento 2023/2006)		
Legno	Frequenza minima dei controlli ufficiali 1 controllo ogni 4 anni	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali Il 10% dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto mediante audit.
Carta e cartone		
Materie plastiche		
Cellulosa rigenerata		
Gomma		
Metalli e leghe		
Metalli e leghe (acciaio inox)		
Metalli e leghe (alluminio)		
Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)		
Vetro		
Ceramica		
Materiali attivi e intelligenti		
Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, imballaggi flessibili)		
Depositi e distributori all'ingrosso	Ad hoc	

PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI 2018

Il 2018 sarà necessariamente un anno di transizione per la diversa modalità di classificazione degli OSA e per il passaggio dalla programmazione dei controlli in base alle risorse disponibili ed al rischio attribuito alla programmazione dettata dalla frequenza di controllo indicata nelle disposizioni del Ministero della Salute e della Regione Lombardia.

Per il 2018 quindi la programmazione rispetterà le frequenze definite dalle nuove disposizioni, tenendo però anche in considerazione i controlli effettuati negli anni precedenti al fine di arrivare alla fine del 2019 per tutte le attività con una frequenza di controllo effettivamente coerente con le nuove disposizioni

Di seguito vengono riportate le tabelle con l'indicazione del numero di attività presenti nel territorio provinciale, suddivise secondo la nuova classificazione ed il numero di controlli previsti per il 2018.

a. Attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 c. 3 del Reg. (CE) 852/2004

TIPOLOGIA ATTIVITA'	RISCHIO	FREQUENZA	NUMERO ATTIVITA'	NUMERO CONTROLLI
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	ALTO	1 controllo/anno	1	1
Industrie produzione /trasformazione/ confezionamento integratori, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	BASSO	1 controllo/3 anni		
	MEDIO	1 controllo/2 anni	2	1

	ALTO	1 controllo/anno	4	4
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	BASSO	1 controllo/3 anni	2	1
	MEDIO	1 controllo/2 anni	3	2
	ALTO	1 controllo/anno		
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	BASSO	1 controllo/4 anni		
	MEDIO	1 controllo/3 anni	2	1
	ALTO	1 controllo/2 anni		

b. Attività registrate ai sensi dell'art. 6 c. 2 del Reg. (CE) 852/2004 esclusi dall'autocontrollo semplificato (produzioni industriali)

Categorie di attività (ML)	Sottocategoria	Rischio	Frequenza	N attività	N Controlli
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Lavorazione spezie e funghi secchi	BASSO	1 volta/5 anni	2	1
	Lavorazione III gamma, conserve	MEDIO	1 volta/3 anni	1	1
	Lavorazione IV gamma, V gamma	ALTO	1 volta/2 anni	4	2
Produzione di bevande alcoliche	Produzione di vino	BASSO	1 volta/5 anni	52	10
	Produzione di birra, alcolici e superalcolici	MEDIO	1 volta/3 anni	9	3
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semilavorati- Impianti essiccamento	BASSO	1 volta/5 anni	1	
	Mulini e riserie	MEDIO	1 volta/3 anni	20	7
	Produzione di bevande e prodotti vegetali	ALTO	1 volta/2 anni	1	1
Produzione di zucchero	Confezionamento zucchero	BASSO	1 volta/5 anni	1	
Lavorazione del caffè	Lavorazione del caffè	BASSO	1 volta/5 anni	5	1
Produzione di pasta secca e/o fresca	Pasta secca	BASSO	1 volta/5 anni	1	
	Pasta fresca	MEDIO	1 volta/3 anni		

	Paste fresche ripiene	ALTO	1 volta/2 anni	2	1
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni...)	BASSO	1 volta/5 anni	1	1
	Pasticceria secca, Produzione di pane, pizza e prodotti da forno	MEDIO	1 volta/3 anni	16	5
	Pasticceria fresca	ALTO	1 volta/2 anni	2	1
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Produzione di ghiaccioli	BASSO	1 volta/5 anni		
	Produzione di semilavorati per gelateria	MEDIO	1 volta/3 anni	1	1
	Produzione di prodotti di gelateria (a base vegetale)	ALTO	1 volta/2 anni		
Produzione di cibi pronti in genere	Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi...)	BASSO	1 volta/5 anni		
	Produzione di cibi pronti in genere surgelati	MEDIO	1 volta/3 anni		
	Produzione di cibi pronti in genere refrigerati	ALTO	1 volta/2 anni	2	1
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) con preparazione	Catering/banqueting Mensa aziendale Nidi con preparazione	BASSO	1 volta/3 anni	80	27
	Mensa scolastica, Mense di altre comunità	MEDIO	1 volta/2 anni	106	52
	Centro cottura Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	ALTO	1 volta/anno	152	152

c. Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato

TIPOLOGIA ATTIVITA'	FREQUENZA	NUMERO ATTIVITA'	NUMERO CONTROLLI
Erboristerie, farmacie e parafarmacie Commercio ambulante Trasporto Commercio senza deposito Commercio al dettaglio, esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione Depositi (Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento, Piattaforma, Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti)	Ad hoc	2721	Ad HOC
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry Bar B&B con preparazione colazione Riconfezionatori (da big bags a confezioni da vendita al dettaglio)	1volta/10 anni	1726	248

Ristoranti Agriturismi / Rifugi Pizzerie Take away Ristorazione collettiva senza preparazione (refettori) Home food / home restaurant Ipermercati e vendita al dettaglio con laboratorio (gastronomie, pasticcerie, panetterie, pizze al taglio, paste fresche, gelaterie, chioschi, aziende che vendono prevalentemente al consumatore finale e/o quelle che utilizzano per la produzione di vino le uve coltivate prevalentemente nei loro terreni, lavorazione conserve vegetali annesse ad aziende agricole)	1volta/6 anni	3239	575
--	---------------	------	-----

d. Operatori del settore MOCA, notificate ai sensi dell'art. 6 c. 1 del D.Lgs. 29/20

Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (Regolamento 2023/2006)			
	Frequenza	N attività	N Controlli
Produzione e trasformazione	1 controllo/4 anni	45	11
Depositi e distributori all'ingrosso	Ad hoc	17	

In sintesi la programmazione dei controlli ispettivi sarà la seguente:

Frequenze Ispezioni	N attività	n controlli programmati
Ad hoc	2721	0
1 ANNO	152	152
2 ANNI	118	58
3 ANNI	127	44
4 ANNI	45	11
5 ANNI	62	12
6 ANNI	1726	248
10 ANNI	3239	575
TOTALI	8190	1100

AUDIT

Le "INDICAZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO DEI SIAN – ANNO 2018" prevedono che almeno 1 controllo programmato su 10 sia effettuato tramite audit per gli stabilimenti registrati senza autocontrollo semplificato.

Considerato che i controlli programmati per gli stabilimenti senza autocontrollo semplificato per l'anno in corso sono 277 verranno programmati 25 audit numero che rispetta ampiamente le ulteriori indicazioni regionali sulla possibilità di effettuare almeno il 5 % dei controlli mediante audit previsti con il criterio del 10 %

Inoltre sempre in considerazione che il 10% dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti di produzione o trasformazione di MOCA deve essere fatto mediante audit verrà programmato 1 audit in questo settore, essendo 11 i controlli programmati

Il programma completo degli audit verrà redatto entro il 15 marzo 2018 con esplicitati i criteri, il campo e gli obiettivi degli audit e l'indicazione degli OSA da auditare, tenuto conto degli audit già effettuati negli anni precedenti

CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI

L'Accordo Stato Regioni 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. (CE) 882/2004 e 854/2004 definisce in modo puntuale il numero di campioni di alimenti da analizzare specificando la macrocategoria alimenti, la matrice ed il pericolo da ricercare (determinazione)

Alla Regione Lombardia è stato assegnato un sesto dei campioni a livello nazionale e di conseguenza ogni ATS dovrà contribuire al raggiungimento di questi numeri secondo la programmazione regionale.

Oltre ai campioni previsti dall'accordo citato devono essere programmati, sempre su indicazione regionale campioni per specifiche campagne:

Nelle tabelle sotto riportate sono indicati i campionamenti che si intendono effettuare per rispettare i criteri sopra riportati.

ANALISI BATTERIOLOGICHE

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Produzione	Distribuzione
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	Semi e semi germogliati	2	
	Vegetali terza gamma (surgelati)		10
	Vegetali quarta gamma (rte)	4	2
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	Frutta terza gamma (surgelata)	5	10
	Frutta trasformata (quarta gamma)		2
	Succhi e nettari di frutta / vegetali/misti (esami microbiologici previsti dal reg. 2073 sono per i non pastorizzati).		5
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali		2
	Pasta fresca, secca, congelata, surgelata	3	2
	Pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	4	1
	Prodotti da forno	1	3
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	Cioccolato e prodotti a base di cioccolato		
	Confetteria; caramelle; pasticceria pasticceria con crema	5	
CIBI PRONTI IN GENERE	Cibi pronti in genere:	10	5
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	Conserven, semiconserve e repfed:		2
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Spezie ed erbe aromatiche		2
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (Surrogati) INTEGRATORI ALIMENTARI	Formule per lattanti e di pros, alim. Destinati ai latt. E ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti a bambini nella prima infanzia e latti destinati ai bambini nella prima infanzia	2	
	Integratori alimentari	2	10
TOTALE		40	56

ANALISI CHIMICHE

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Produzione	Distribuzione
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	Vegetali freschi	8	5
	Funghi (freschi e secchi)		5
	Radici e tuberi amidacei legumi e leguminose, spezie e miscele		10
	Olii e grassi vegetali (matrice omogenea)		10
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	Frutta fresca		10
	Succhi e nettari di frutta / vegetali/misti		5
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	5	5
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	Semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati		6
CIBI PRONTI IN GENERE	Cibi pronti in genere	3	2
BEVANDE ALCOLICHE	Birra e prodotti assimilabili in lattina		8
	Vino e prodotti assimilabili	10	5
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, INTEGRATORI ALIMENTARI	Integratori alimentari	4	2
MOCA	Moca	2	11
	Oli di frittura in uso	10	
TOTALE		42	84

PIANO RESIDUI FITOSANITARI

Prodotti alimentari	Numero campioni
Riso	20
Orzo	2
Frumento	3
Vino	5

PIANO OGM

Prodotti alimentari	Numero campioni
A Base di riso	2
A Base di soia	2
A Base di mais	1

PIANO ADDITIVI

Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni
Bevande analcoliche, marmellate, confetture	Edulcoranti (K-acesulfame, aspartame, saccarina)	1
Bevande analcoliche, marmellate, confetture	Conservanti (acido sorbico, acido benzoico)	1
Vino	Anidride solforosa	10
Additivi tal quali	Metalli	5

PIANO ALIMENTI IRRADIATI

Prodotti alimentari	Numero campioni
Erbe, spezie e condimenti vegetali essiccati	2

PIANO MICOTOSSINE

Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni
Vino rosso	Ocratossina A	5
Prodotti trasformati a base di frumento duro e tenero	Deossinivalenolo	3
Prodotti trasformati a base di mais	Fumosine Zearalenone	2
Integratori alimentari a base di riso rosso	Citrinina	2

MONITORAGGIO TOSSINE VEGETALI

Prodotti alimentari	Determinazione	Numero campioni
Tè	Alcaloidi pirrolizidinici e Alcaloidi del tropano	1
Erbe per Infusi Vegetali	Alcaloidi pirrolizidinici e Alcaloidi del tropano	1
Integratori alimentari di origine vegetale	Alcaloidi pirrolizidinici	1
Alimenti con oli/grassi vegetali aggiunti	Acido erucico	1
Noccioli grezzi di albicocche e derivati. Mardorle amare e derivati	Acido cianidrico/cianuro	1
Cereali, derivati, alimenti a base di cereali o derivati	Alcaloidi del tropano	1
Alimenti con canapa o con ingredienti a base di canapa o alimenti derivati dalla canapa	THC	1

Proseguirà anche nel 2018 il controllo della radioattività negli alimenti all'interno del piano regionale, i campioni programmati per il 2018 sono indicati nella successiva tabella

Prodotti alimentari	Numero campioni
Riso	4
Verdura a foglia larga (insalata)	4

Integrazione con il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di origine animale

Anche nel 2018 proseguirà l'integrazione tra il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria ed il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di origine animale, in particolare nel settore degli alimenti.

Questa integrazione deve essere intesa non come mero svolgimento di attività congiunte ma soprattutto come definizione di modalità uniformi di programmazione, esecuzione, documentazione, come scambio di informazioni e coordinamento nelle rispettive attività, in un'ottica di razionalizzazione e ottimizzazione delle risorse e di omogenea interlocuzione aziendale con l'utenza nel suo complesso.

Le Industrie Alimentari, sotto il profilo del controllo ufficiale ed in relazione alla tipologia produttiva, ricadono nella competenza di servizi differenti:

1. Industrie Alimentari che ricadono esclusivamente nell'ambito di competenza dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (Dipartimento di Prevenzione Medico);
2. Industrie Alimentari che ricadono esclusivamente nell'ambito di competenza del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) del Dipartimento di Prevenzione Veterinario
3. Industrie Alimentari, definibili "di confine" che ricadono in un ambito di vigilanza di competenza di entrambi i Dipartimenti.

In questa ultima area definita "di confine" si attueranno le seguenti modalità di vigilanza:

- CONGIUNTA, Svolta da personale dei due Dipartimenti nelle Industrie Alimentari. caratterizzate da maggior fattori di rischio alimentare o da importanza per volume di produzioni o tipologia di utenti, mediane l'utilizzo di protocolli condivisi,
- AUTONOMA MA COORDINATA evitando sovrapposizioni d'intervento e garantendo una opportuna comunicazione tra servizi sui tempi, luoghi e risultati

Le attività che ricadono nell'ambito di vigilanza dei due Dipartimenti sono:

- Negozi di vicinato
- Supermercati e ipermercati
- Cibi da asporto (gastronomie e pizzerie)
- Ristoranti e ristorazione annesse ad aziende agricole
- Ristorazione collettiva

Per negozi di vicinato, supermercati e ipermercati, ristoranti le modalità saranno di vigilanza coordinata con scambio degli elenchi delle Industrie Alimentari che verranno sottoposte a controllo, in maniera da evitare sovrapposizioni.

Per la ristorazione collettiva verranno programmati:

5 controlli congiunti nelle mense scolastiche con preparazione

10 controlli congiunti nelle mense di strutture socio assistenziali (RSA, Ospedali)

Infine nel corso dell'anno 2018 proseguirà l'attività congiunta e coordinata di istruttoria e valutazione delle SCIA che vengono protocollate dall'ATS e che interessano i due Dipartimenti.

Nuovi elementi dei controlli

Oltre a ridefinire la classificazione degli OSA nelle nuove categorie e definire le frequenze dei controlli l'Accordo Stato Regioni 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. (CE) 882/2004 e 854/2004 indica anche nuovi elementi dei controlli che devono essere considerati nel corso di ispezioni. Audit o campionamenti.

Quindi nell'esecuzione dei controlli devono essere considerati i seguenti elementi:

- Riconoscimento/registrazione

- Condizioni strutturali ed attrezzature
- Approvvigionamento idrico
- Lotta agli infestanti
- Igiene del personale e delle lavorazioni / Formazione in materia di
- Condizioni di pulizia e sanificazione
- Materie prime, semilavorati, prodotti finiti
- Etichettatura
- Rintracciabilità, ritiro/riciamo
- HACCP
- Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
- Requisiti microbiologici 2073
- Sistema di stoccaggio e trasporto

Fermo restando che non vi è l'obbligo di verificare tutti gli elementi nell'ambito del medesimo controllo, è stato predisposto un documento con le indicazioni degli elementi del controllo da verificare prioritariamente nelle diverse categorie di OSA, anche in considerazione che sarà possibile inserire nel sistema Regionale IMPRES@ solo 8 elementi per ogni controllo.

Verifica dell'efficacia

Per l'effettuazione di tutti i controlli si dovranno seguire le indicazioni contenute nelle procedure di sistema del Manuale Operativo delle Autorità Competenti aggiornato nel corso del 2017 e recepite dall'ATS di Pavia con Decreto del Direttore Generale 415/DGi del 22/12/2017

Per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza delle attività di controllo ufficiale si seguiranno le indicazioni della regione Lombardia (Decreto n. 1272 del 02 Febbraio 2018 "Indirizzi regionali per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare".

In particolare verranno programmate azioni:

- a priori
- in tempo reale
- a posteriori.

Per verifica "a priori" si intende una verifica della qualità, della coerenza e dell'applicazione dei documenti di pianificazione e delle procedure documentate, modulistica, circolari, istruzioni, espletata attraverso audit interni.

La verifica "in tempo reale" consiste nella valutazione sul campo, in tempo reale e sulla base di criteri predefiniti, dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali; da un punto di vista operativo è una attività congiunta tra uno o più operatori che svolgono le attività di controllo ufficiale in qualità di supervisionati ed un operatore, con specifico profilo professionale e formazione, che svolge il ruolo di supervisore.

Per verifica "a posteriori" si intende infine la valutazione dei verbali di controllo ufficiale già emessi, tramite la compilazione di una apposita scheda di verifica.

Acque destinate al consumo umano

La disponibilità di una adeguata quantità di acqua potabile è riconosciuta dall'OMS tra i fattori di primaria importanza per garantire lo stato di salute della popolazione.

Il D.Lgs. 31/2001 e s.m. stabilisce che la verifica della qualità dell'acqua distribuita al consumo sia effettuata dai Gestori dei servizi idrici (tramite l'esecuzione di controlli interni) e dalle ATS (controlli esterni). Le ATS verificano anche l'appropriatezza delle procedure e dei controlli messi in atto dai gestori.

In analogia con quanto previsto per il settore degli alimenti, anche per il settore delle acque destinate al consumo umano i controlli si basano sui dati di contesto e di categorizzazione del rischio delle strutture presenti sul territorio (valutazione del rischio di cui è pienamente responsabile il gestore del servizio idrico

secondo quanto previsto dall'ultimo D.M. del 14.06.2017) e vengono effettuati dall'ATS utilizzando le diverse tecniche previste (ispezione, audit e campionamenti).

Nella Provincia di Pavia l'alimentazione degli acquedotti pubblici è assicurata da circa 300 pozzi in esercizio che derivano l'acqua prevalentemente da acquiferi sotterranei, principalmente contenuti nei primi 100 metri di profondità. L'acqua sollevata dai pozzi è sottoposta, salvo rarissime eccezioni, a processi di potabilizzazione (attive circa 185 centrali di trattamento) necessari sia per eliminare l'eccesso di alcuni composti naturali che caratterizzano le falde di pianura (prevalentemente ferro e manganese) sia per contenere, entro i limiti molto restrittivi previsti dalla normativa, la presenza in tracce di sostanze "inquinanti" nelle falde che alimentano alcuni acquedotti (in genere diserbanti quali il bentazone), legate alle attività agricole del territorio.

Nelle zone di alta collina sono inoltre attive per gli usi potabili circa 140 sorgenti, tra pubbliche e private.

Il delicato compito di governare un sistema così complesso, costituito da un numero rilevante di pozzi, sorgenti, impianti di trattamento, serbatoi di accumulo e reti di distribuzione, compete ai Gestori dei Servizi Idrici che devono essere in grado di assicurare quotidianamente - attraverso i loro Piani di Controllo Interni, l'utilizzo di adeguate competenze tecniche e di idonee risorse economiche - che l'acqua distribuita al consumo sia conforme ai requisiti di idoneità stabiliti dalle normative.

L'ATS di Pavia per la realizzazione del proprio programma di vigilanza sulle acque destinate al consumo umano da attuare nel corso del 2018, nel rispetto delle norme stabilite dal D.Lgs. 31/2001, ha inoltre tenuto conto dei seguenti dati:

- il numero di reti acquedottistiche che servono più di 5000 abitanti è pari a 25;
- la popolazione servita da acquedotti che distribuiscono acqua potabile a più di 5000 abitanti è pari a circa 388.000 persone;
- il numero di reti acquedottistiche che servono meno di 5000 abitanti è pari a 135;
- la popolazione servita da acquedotti che distribuiscono acqua a meno di 5000 abitanti è pari a circa 170.000 persone.

Nel corso del 2018 verranno eseguiti dall'ATS di Pavia circa 3000 campionamenti d'acqua sulle diverse unità acquedottistiche, secondo una programmazione che rispecchia le frequenze stabilite dal D.Lgs. 31/2001 e dal D.M. 14.06.2017, e verranno sottoposte a controllo analitico almeno il 50% delle Case dell'acqua registrate nel territorio dell'ATS di Pavia. (numero di casa dell'acqua registrate pari a 56)

L'azione di Auditing sui gestori dei servizi idrici e delle Case dell'acqua, già avviata negli anni precedenti, continuerà nel corso del 2018 sia attraverso la verifica dell'attuazione delle osservazioni e/o raccomandazioni riportate nei rapporti di Audit eseguiti nel 2017, sia attraverso l'effettuazione di ulteriori controlli ufficiali

Tabella 10 – Controlli 2018 Acquedotti pubblici e Case dell'acqua

Tipologia controllo	Numero campioni
Controlli microbiologici acquedotti pubblici	1237
Controlli chimici acquedotti pubblici	1237
Controlli antiparassitari Acquedotti pubblici	260
Controllo solventi Acquedotti pubblici	196
Controllo IPA Acquedotti pubblici	29
Controlli analitici Case Dell'Acqua	28
Audit Acquedotti	20
Audit Case dell'Acqua	5

Campagna misura radioattività nelle acque destinate al consumo umano

Nel corso del 2018, in collaborazione con ARPA Lombardia, verrà data attuazione al Piano Regionale di Controllo sulla eventuale presenza di sostanze radioattive nelle acque destinate al consumo umano, che dovrebbe prevedere l'esecuzione di campionamenti in 15 degli acquedotti più importati della provincia di Pavia, che servono il 50 % della popolazione residente nell'ATS di Pavia.

TUTELA DEL CITTADINO

4. U.O.C IGIENE PUBBLICA E MEDICINA DI COMUNITÀ

OBIETTIVI STRATEGICI

Secondo le indicazioni regionali è necessario sviluppare anche per l'anno 2018 un Piano di Vigilanza e Controllo che consolidi l'orientamento verso azioni efficaci in grado di incidere sulla prevenzione primaria e secondaria atte a prevenire e/o correggere gli effetti dannosi sulla salute umana degli interventi antropici sul territorio urbanizzato e non.

Alla luce del nuovo POAS dell'Agenda Tutela della salute di Pavia, le linee di attività di vigilanza delle Strutture Sanitarie e delle Strutture Socio Sanitarie state assegnate al Dipartimento Programmazione, Accreditamento, Acquisto delle Prestazioni Sanitarie e Sociosanitarie (PAAPSS). Nella logica del ridisegno del Sistema Sociosanitario Lombardo, si è ritenuto, infatti, di unire le due precedenti aree Programmazione Acquisto Controllo (ex Dipartimento PAC), relativo alle strutture sanitarie e Budget Acquisto e Controllo (ex UOC BAC), relativo alle strutture socio-sanitarie e le attività di Vigilanza e controllo delle strutture sanitarie non accreditate fin ad ora in capo al Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria.

Pertanto secondo le indicazioni dell'U.O. Prevenzione DG Welfare Regione Lombardia, e in riferimento al Piano delle Performance dell'Area Prevenzione, le attività di Vigilanza e Controllo delle linee di attività sopra citate saranno oggetto di rendicontazione da parte del Dipartimento PAAPSS sull'applicativo gestionale del Dipartimento Igiene e Prevenzione sanitaria per garantire il corretto flusso su Impres@.

L'ATS di Pavia è chiamata a rafforzare il proprio ruolo attraverso politiche in grado di migliorare gli stili di vita e gli ambienti di vita della popolazione sviluppando un approccio che va a riguardare sempre più la persona e la comunità nella sua interezza e non solo sulle singole malattie o determinanti. La nuova mission per il prossimo futuro, per quanto concerne l'Igiene Pubblica, verterà sulle competenze tecnico-scientifiche a supporto degli enti del sistema regionale, per quanto riguarda i pareri nell'ambito delle Conferenze di Servizio, garantendo la collaborazione con U.O.C. Salute Ambiente e Processi Innovativi, per le attività relative a PGT, VAS, VIA, AIA e AUA. A tal fine, si ritiene di confermare anche per il 2018 lo stesso impegno e la stessa attenzione prestata su tale delicato ambito, dando riscontro nei tempi e con le modalità previste, alle diverse istanze provenienti dagli attori istituzionali.

ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO

Nel 2018 vengono sostanzialmente mantenuti i controlli effettuati nell'anno precedente.

Il Piano Integrato dei Controlli (PIC) per l'anno 2018 trova coerenza nelle macrocategorie di attività che possono essere soggette a programmazione nel corso dell'anno. Come già anticipato in premessa, molte linee di attività caratterizzanti l'U.O.C. sono dipendenti da fattori esterni e talune attività possono essere implementate o ridotte a seconda delle richieste pervenute e/o procedure attivate. Nell'ambito di dette attività "non programmabili" si inseriscono, come diretta conseguenza i singoli esposti provenienti dai cittadini, (es. amianto e inconvenienti igienici in edilizia residenziale), e richieste da parte di Enti pubblici, nonché tutte le altre prestazioni ed interventi richiesti da terzi (pubblico e privato) nel proprio loro esclusivo interesse in materia di igiene e sanità pubblica. Per questo motivo tali richieste (con l'eccezione degli esposti per presenza di manufatti amianto non sotto controllo) saranno oggetto di attenta valutazione e l'intervento sarà attivato quando dovessero ricorrere elementi che possano supportare una prescrizione da parte della UOC all'Autorità Comunale per l'emanazione di un provvedimento contingibile ed urgente ex articolo 50 del decreto legislativo 267/2000 (Testo unico degli enti locali).

È prevista attività di vigilanza congiunta con l'U.O.C. PSAL nel merito del Piano di Sviluppo Rurale.

Rispetto alla collaborazione con le Amministrazioni Comunali al fine di sostenere gli enti sulle tematiche riguardanti la prevenzione delle esposizioni al gas radon in ambienti indoor, l'ATS intende continuare nell'azione svolta dal 2015, sensibilizzando i comuni del territorio provinciale circa la necessità di integrare i

propri regolamenti comunali alle norme tecniche basate sulle linee guida regionali di cui al Decreto n. 12678 del 21.12.2011.

- Continuano, come gli anni precedenti, le attività di prevenzione contro:
- diffusione dell'ambrosia;
- contenimento della zanzara tigre;
- programmi di controllo sui prodotti fitosanitari commercializzati seguendo gli indirizzi operativi del ministero della salute.

Tabella n. 10 - Numero controlli programmati dalle UO.S. Igiene ambientale, igiene edilizia e dell'abitato - Anno 2018

Codice Regionale	Macrocategorie ATS Pavia	Imprese presenti alla fine del 2015	Rischio Potenziale (regionale)	Rischio UO.C.	Quantità programmata
0111	Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura	7000	1	1	70
5511	Alberghi, affittacamere agriturismo, strutture ricettive in genere	396	3	3	28
8511	Scuole di ogni ordine e grado	425	4	2	60
8513	Strutture carcerarie	3	3	1	6
9311	Piscine	73	3	3	73
9611	Attività di tatuaggio e piercing	37	2	2	33
9611	Estetisti, Centri Benessere, Attività Bionaturali, Centri massaggi	678	3	3	60
9614	Stabilimenti termali	4	4	2	4
9711	Attività di vendita, deposito fitofarmaci e titolari di autorizzazione	74	1	1	36
9711	Piani di controllo e prevenzione legionella	481	1	1	46
9711	Attività di vigilanza sui Cosmetici	100	1	1	6
TOTALE					422

A questa attività andrà aggiunta (ed è in corso il confronto, attraverso uno specifico tavolo, tra i Direttori di Dipartimento PAAPSS, Dipartimento IPS e Dipartimento PIPSS, per la condivisione dell'utilizzo di specifiche risorse di personale) anche l'attività relativa alla vigilanza dell' U.d.O. Sociale, arricchita in termini di carico di lavoro dalla recente D.g.r. 17 gennaio 2018 - n. X/7776 – "Istituzione unità d'offerta del sistema sociale «Comunità alloggio sociale anziani (C.A.S.A.)» - Definizione requisiti minimi di esercizio" che porterà a 345 il numero di sopralluoghi per vigilanza dell'area sociale.

5. Salute e ambiente

CONTESTO – CARATTERISTICHE LOCALI

Di seguito sono descritti sinteticamente i fabbisogni dal punto di vista dell'analisi di correlazione Salute Ambiente sia per quanto riguarda il coinvolgimento di ATS nelle istanze locali, sia per quanto riguarda alcune caratteristiche degne di rilevanza ed attenzione per la realizzazione del PIC

1) Descrizione del contesto dal punto di vista del fabbisogno territoriale in relazione all'attività di partecipazione di ATS alle istanze locali di riferimento per la UOC Salute Ambiente

Valutazione di Impatto Ambientale (compresa la verifica di assoggettabilità): i nuovi procedimenti di VIA che coinvolgono la ATS di Pavia sono stati 14 nel 2017, 14 nuove nel 2016; ad inizio 2018 risultano ancora aperte complessivamente 16 pratiche: 3 pratiche del 2017, 7 del 2016), 1 del 2015, 2 aperte del 2014 e 2 aperte del 2013 (fonte dati portale SILVIA di RL)

Valutazione Ambientale Strategica (compresa la verifica di assoggettabilità): una delle principali attività trattate in VAS sono i PGT e le varianti ai PGT, si consideri che in provincia di Pavia sono presenti 188 comuni il cui rinnovo del PGT è previsto ogni 5 anni (fonte dati Istat)

Analisi Impatto Ambientale: in Provincia di Pavia sono presenti 93 ditte con certificazione AIA il cui rinnovo è previsto ogni 10 anni. Tra le 93 ditte sono presenti anche due impianti di Termovalorizzazione il cui controllo prevede una particolare attenzione da parte di ATS (fonte dati archivio di ATS Pavia);

Procedimenti di bonifica: in Provincia di Pavia sono presenti 44 siti contaminati che coinvolgono 24 comuni (12%); in tabella il dettaglio relativo alle bonifiche (FONTE DATI opendata RL).

provincia	n. comuni TOTALI	n. siti BONIFICATI	n. comuni coinvolti siti BONIFICATI	n. siti CONTAMINATI	n. comuni coinvolti siti CONTAMINATI	n. siti POTENZIALMENTE CONTAMINATI	n. comuni coinvolti IN siti POTENZIALMENTE CONTAMINATI
PAVIA	188	87	41	44	24	59	33

2) Descrizione del contesto dal punto di vista di alcune caratteristiche locali

Imprese a Rischio di Incidente Rilevante: nella tabella di seguito sono evidenziate le imprese RIR (ricomprese nelle ditte AIA) per le quali è necessaria anche la valutazione del PEE (fonte dati archivio di ATS Pavia)

Ditte classificate a rischio di incidente rilevante			
	IMPRESE	COMUNE	LAVORAZIONE
<i>obbligo di notifica al ministero (art. 6 del D.Lgs. 334/1999).</i>			
1	LAMPOGAS NORD	BELGIOIOSO	Gas di Petrolio Liquefatti
2	GEODIS LOGISTICS	COPIANO	Depositi non meglio identificati
3	FARMABIOS	GROPELLO CAIROLI	Farmaceutiche e Fitofarmaci
4	SINTECO LOGISTICS	PAVIA	Depositi non meglio identificati
5	ELETTROCHIMICA VALLE STAFFORA	RIVANAZZANO TERME	Ausiliari per la chimica
6	SICOR	VILLANTERIO	Farmaceutiche e Fitofarmaci

7	LOGISTICA 93	VILLANTERIO	Depositi non meglio identificati
Obbligo di Rapporto di Sicurezza all'Autorità Competente (art. 8 del D.Lgs. 334/1999)			
8	SYNTHESIS CHIMICA	CASTELLO D'AGOGNA	Depositi non meglio identificati
9	SERVICE	CASTELNOVETTO	Depositi non meglio identificati
10	BITOLEA CHIMICA ECOLOGICA	LANDRIANO	Ausiliari per la chimica
11	OXON ITALIA	MEZZANA BIGLI	Chimica Organica Fine
12	IGM RESINS ex BASF ITALIA	MORTARA	Ausiliari per la chimica
13	TOSCANA GOMMA	ROBBIO	Polimeri e Plastiche
14	S.A.P.I.C.I	SAN CIPRIANO PO	Polimeri e Plastiche
15	ENI DIV. REFINING & MARKETING	SANNAZZARO DE' BURGONDI	Raffinerie
16	AIR LIQUIDE ITALIA PRODUZIONE	SANNAZZARO DE' BURGONDI	Gas Tecnici

Imprese con utilizzo di GAS Tossici: nel territorio pavese sono presenti 27 imprese con utilizzo di GAS Tossici, le cui autorizzazioni sono riferite a utilizzo/ deposito/detenzione.

Utilizzo di energia nucleare:

- il reattore di ricerca Triga Mark II sito presso il Laboratorio di Energia Nucleare Applicata (LENA);
- il Ciclotrone, che produce protoni per la produzione radio-farmaci.
- il laboratorio di RADIOCHIMICA: una struttura moltiplicante subcritica (produttore di neutroni);
- il Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO): un sincrotrone cioè, un acceleratore di particelle lungo 80 metri, in cui viaggiano protoni e ioni carbonio.

Per il reattore di ricerca Triga Mark si effettua una esercitazione periodica (una volta all'anno) atta a verificare l'adeguatezza del piano di emergenza provinciale. Durante l'esercitazione si ipotizza la dispersione di particelle radioattive che comportano rischio per le persone all'esterno del perimetro dell'impianto Lena.

Agricoltura – Fanghi nelle tabelle di seguito sono descritti gli elementi di interesse per l'area salute ambiente in relazione alla vocazione agricola del territorio pavese (fonte dati Istat)

PRINCIPI ATTIVI CONTENUTI NEI PRODOTTI FITOSANITARI PER CATEGORIA. ITALIA, LOMBARDIA E PROVINCE LOMBARDE. ANNO 2016 UNITÀ DI MISURA: KG.						
	Fungicidi	Insetticidi e acaricidi	Erbicidi	Vari	Biologici	Totale
Pavia	566.958	32.611	294.086	121.065	3.860	1.018.580
Lombardia	1.345.068	174.060	1.019.463	537.321	22.879	3.098.791
Italia	36.512.939	5.772.087	7.486.494	10.078.722	408.686	60.258.928

FERTILIZZANTI DISTRIBUITI AL CONSUMO.
ITALIA, LOMBARDIA E PROVINCE LOMBARDE. ANNO 2016
UNITÀ DI MISURA: QUINTALI.

	Totale concimi	Ammendanti	Correttivi	Substrati di coltivazione	Prodotti ad azione specifica	Totale fertilizzanti
Pavia	1.264.880	306.850	874.680	10.050	12.240	2.468.700
Lombardia	3.875.810	3.342.760	1.903.120	467.550	76.070	9.665.310
Italia	26.721.850	11.681.470	3.244.490	2.493.020	1.008.330	45.149.160

Traffico ed incidentalità stradale: nella tabella seguente è segnalato l'indice di incidentalità della provincia pavese (fonte dati Istat)

Indicatori dell'incidentalità stradale per provincia e regione - Anno 2016 (tassi per 100.000 abitanti e indicatori per 10.000 veicoli circolanti (a))						
PROVINCE REGIONI	Incidenti stradali per 100.000 abitanti	Morti in incidenti stradali per 100.000 abitanti	Feriti in incidenti stradali per 100.000 abitanti	Incidenti stradali per 10.000 veicoli circolanti	Autovetture coinvolte per 10.000 autovetture circolanti	Motocicli coinvolti per 10.000 motocicli circolanti
Pavia	283,6	5,3	420,6	35,01	616	32,9
Lombardia	327,4	4,3	453,7	41,76	67,3	74,1
ITALIA	290,0	5,4	411,0	35,03	58,7	64,8

CONTESTO – INDIRIZZI NORMATIVI

INDIRIZZI NORMATIVI	Attività ricompresa nel PIC per la soddisfazione delle richieste – area Salute Ambiente
DGR 7600/2017 RL / PRP programma 10	<ul style="list-style-type: none"> - Georeferenziazione, dei siti di interesse (es. pozzi acquedotto, RIR, siti da bonificare; inceneritori) - realizzazione schede per supporto agli operatori ATS in emergenza per i siti a rischio - indicazioni in merito alla normativa reach in occasione di partecipazione alle cds/tavoli tecnici di VIA, AIA, AUA e altre autorizzazioni (fermo restando quanto già di competenza di Provincia e ARPA) - partecipazione a alle cds/tavoli tecnici di VIA, AIA, AUA, VAS
Livelli essenziali di assistenza LEA B6 Promozione della sicurezza stradale LEA B10 Tutela della popolazione dal rischio "amianto" LEA B13 (REACH-CLP) LEA B14 emergenze LEA B15 radon	<ul style="list-style-type: none"> - partecipazione a VAS e proposta di buone pratiche per la sicurezza nei PGT e - partecipazione a alle cds/tavoli tecnici di VIA, AIA, AUA, VAS e prescrizione di iniziative per la tutela della salute e per il rispetto della normativa vigente per quanto riguarda amianto, radon, reach - definizione di piani e realizzazione di esercitazioni

ATTIVITA PREVISTA AREA SALUTE AMBIENTE

Vista la descrizione delle attività sopra riportate si indicano nella tabella seguente i volumi di attività prevista (fermo restando che la partecipazione alle cds/tavoli tecnici potrà essere effettuata proporzionalmente agli operatori assegnati)

	TIPOLOGIA PROCEDIMENTI /AREA							TOT
	VIA	AIA	AUA	VAS	BONIFICA	ALTRI TAVOLI ISTITUZIONALI (PREFETTURA/S IREG/RL)	EMERGENZA	
PARTECIPAZIONE A CDS/ TAVOLI TECNICI	40	10	10	40	20	30		130
ESERCITAZIONI							3	3
CAMPIONAMENTI							20 (SUOLO E ALIMENTI)	20

5. ANALISI DELLE RISORSE UMANE DISPONIBILI

Per quanto riguarda l'attività di ispezione, vigilanza e controllo le risorse di personale si sono ulteriormente ridotte rispetto all'anno 2017 per il succedersi di pensionamenti

Variazione del personale rispetto all'anno 2017:

- n. 1 medico in pensione dal luglio 2017;
- n. 2 tecnici della prevenzione.

Permane il comando all'80% di n. 2 tecnici della prevenzione presso la Procura di Pavia.

Permane il comando a tempo pieno di n. 1 chimico presso la Regione.

DIRIGENTI MEDICI

Calcolando il numero di dirigenti medici tempo pieno equivalente si osserva che sono 5 le risorse che si occupavano di ispezione, vigilanza

Per quanto riguarda i medici del lavoro, 3 unità si occupavano a tempo pieno di ispezione, vigilanza e controllo.

Come si può osservare, per quanto riguarda i dirigenti medici, pur cercando di salvaguardare le assegnazioni per l'attività di ispezione, vigilanza e controllo, la riduzione dei medici, rende difficoltosa la programmazione e il mantenimento degli standard degli anni precedenti. Il succedersi di pensionamenti anche nel 2018 (tre unità) del personale medico e l'età media costituiscono un ulteriore elemento di attenzione.

- | | |
|--|------|
| - età media dirigenti medici addetti alla vigilanza nell'area Igiene | 58,5 |
| - età media dirigenti medici addetti alla vigilanza nell'area Lavoro | 59,0 |

TECNICI DELLA PREVENZIONE

La riduzione di n. 9 unità di personale tecnico (12 se si considerano le assegnazioni temporanee) in 11 anni a cui se ne aggiungeranno altre 3 nei primi mesi del 2018 si ripercuote significativamente sull'attività programmabile.

L'età media dei tecnici della prevenzione:

- | | |
|--|------|
| - età media tecnici della prevenzione dell'area Igiene | 50,1 |
| - età media tecnici della prevenzione dell'area Lavoro | 52,1 |