

**AGENZIA TUTELA SALUTE (ATS) - PAVIA**

(DGR n. X/4469 del 10.12.2015)

Sistema Socio Sanitario



**Regione  
Lombardia**

**ATS Pavia**

**Viale Indipendenza n. 3 - 27100 PAVIA**

Tel. (0382) 4311 - Fax (0382) 431299 - Partita I.V.A. e Cod. Fiscale N° 02613260187

---

DECRETO N.170/DGi DEL 15/03/2022

---

IL DIRETTORE GENERALE: Dr.ssa Lorella CECCONAMI

---

OGGETTO: Adozione Piano Integrato di vigilanza e controllo anno 2022

Codifica n. 1.1.02

---

---

Acquisiti i pareri di competenza del:

DIRETTORE SANITARIO

**Dr. Stefano BONI**  
**(Facente Funzioni)**

(Firmato digitalmente)

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

**Dr.ssa Silvia LIGGERI**

(Firmato digitalmente)

DIRETTORE SOCIOSANITARIO

**Dr.ssa Ilaria MARZI**

(Firmato digitalmente)

---

---

Il Responsabile del Procedimento:

Direttore Dip.to Igiene e Prevenzione Sanitaria **Dr. Ennio Cadum**

(La sottoscrizione dell'attestazione è avvenuta in via telematica con password di accesso)

---

Il Funzionario istruttore:

Collaboratore Amministrativo Professionale **Dr. Matteo Casarini**

---

L'anno 2022 addì 15 del mese di Marzo

## IL DIRETTORE GENERALE

Vista la DGR X/4469 del 10 dicembre 2015, costitutiva dell'ATS Pavia;

Vista la DGR XI/5201 del 07.09.2021 di conferimento dell'incarico di Direttore Generale dell'ATS Pavia;

Premesso che il Responsabile del procedimento riferisce quanto segue:

- Le Unità organizzative afferenti al Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria che svolgono istituzionalmente attività di vigilanza e controllo sono tenute annualmente:
- ad individuare le priorità e i settori/strutture da sottoporre a controllo sulla base di indirizzi regionali e di un sistema di analisi e graduazione del rischio e di criteri di evidenza scientifica, privilegiando l'integrazione e la trasversalità;
- a condividere le linee programmatiche per le attività di controllo e vigilanza negli ambiti di sicurezza del cittadino, del lavoratore, del consumatore e dell'attività del laboratorio di prevenzione, redigendo un documento unitario denominato "Piano Integrato di vigilanza e controllo";

Precisato che la pianificazione annuale dell'attività dei controlli (da attuarsi nelle varie forme di audit, ispezioni, verifiche e campionamenti) deve fondarsi sui seguenti elementi:

- valutazione del contesto territoriale,
- individuazione delle priorità,
- graduazione dei rischi,
- semplificazione amministrativa,
- coordinamento con gli enti territoriali,
- valutazione dei risultati ottenuti;

- Visto che nell'incontro regionale svolto in data 23/02/2022 con i Direttori di Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria di ATS (come da report protocollo Regione n. G1.2022.0012244 del 02/03/2022 e protocollo ATS n. 0013642/2022 del 03/03/2022), Regione Lombardia ha comunicato alle Agenzie di Tutela della Salute che la scadenza per la predisposizione, approvazione e invio alla Direzione Generale Welfare del Piano Integrato di vigilanza e controllo anno 2022 viene prorogata dal 28/02/2022 al 15/03/2022;

Atteso che eventuali indicazioni regionali successive all'adozione del presente provvedimento che potranno comportare modifiche o integrazioni al presente Piano dovranno essere recepite con successivo atto;

Richiamato quanto sopra riferito, il responsabile del procedimento propone:

- di adottare il Piano Integrato di vigilanza e controllo per l'anno 2022 di ATS Pavia, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale (Allegato 1);
- di trasmettere il Piano Integrato di vigilanza e controllo per l'anno 2022 a Regione Lombardia - DG Welfare - UO Prevenzione;
- di riservarsi l'integrazione del suddetto Piano nell'ipotesi in cui Regione Lombardia trasmettesse ulteriori indicazioni dettagliate;
- di non procedere ad alcuna contabilizzazione considerando che dall'attuazione del presente provvedimento non derivano costi/ricavi;

Ritenuto di fare propria la proposta del responsabile del procedimento Direttore Dip.to Igiene e Prevenzione Sanitaria Dr. Ennio Cadum che, con la propria sottoscrizione, attesta che il presente provvedimento, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza, è legittimo;

Acquisito ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. 502/1992 e s.m.i., su richiesta del Direttore Generale, il parere favorevole, espresso per competenza dal Direttore Sanitario, dal Direttore Amministrativo e dal Direttore Sociosanitario.

**D E C R E T A**

Per le motivazioni indicate in premessa che qui si intendono integralmente riportate:

1. di adottare il Piano Integrato di vigilanza e controllo per l'anno 2022 di ATS Pavia, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale (Allegato 1);
2. di trasmettere il Piano Integrato di vigilanza e controllo per l'anno 2022 a Regione Lombardia - DG Welfare - UO Prevenzione;
3. di riservarsi l'integrazione del suddetto Piano nell'ipotesi in cui Regione Lombardia trasmettesse ulteriori indicazioni dettagliate;
4. di non procedere ad alcuna contabilizzazione considerando che dall'attuazione del presente provvedimento non derivano costi/ricavi;
- 5 di unire quale parte integrante e sostanziale la seguente documentazione:  
All. 1 Piano Integrato di vigilanza e controllo anno 2022;
6. di demandare, per il tramite della struttura competente, la trasmissione dell'elenco nel quale è incluso il presente provvedimento al Collegio Sindacale, che potrà visionare l'atto nell'area del sito internet aziendale al link Amministrazione Trasparente - Provvedimenti;
7. di demandare al Responsabile del procedimento l'attuazione del presente provvedimento.

**IL DIRETTORE GENERALE**

Dr.ssa Lorella CECCONAMI

(Firmato digitalmente)

Ai sensi dell'art. 17 comma 6 della legge regionale 30 dicembre 2009 n. 33 e smi, il presente provvedimento, non soggetto a controllo, è immediatamente esecutivo e sarà pubblicato all'Albo pretorio on line con l'osservanza della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679.

**PUBBLICAZIONE**

Si attesta che il presente decreto sarà pubblicato sull'Albo pretorio on line per la durata di giorni quindici consecutivi e sarà successivamente sempre reperibile alla voce Provvedimenti della sezione Amministrazione Trasparente del sito internet aziendale.

Pavia li 15/03/2022

Il Funzionario addetto

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Pavia

# PIANO INTEGRATO DI VIGILANZA E CONTROLLO - ANNO 2022 -



## Sommario

INTRODUZIONE .....	4
U.O.C. PREVENZIONE SICUREZZA AMBIENTI DI LAVORO .....	6
PREMESSA.....	6
PROGRAMMAZIONE .....	6
LINEE STRATEGICHE DI AZIONE .....	7
OBIETTIVI STRATEGICI.....	7
OBIETTIVI DI PROCESSO .....	8
OBIETTIVI OPERATIVI/LINEE DI ATTIVITA' .....	9
PROGRAMMA DI ATTIVITA' DI VIGILANZA E ISPEZIONE 2022 .....	11
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE .....	15
OBIETTIVI .....	15
<i>Livelli essenziali di assistenza – LEA</i> .....	16
<i>Programmazione locale</i> .....	17
Accordo Stato – Regioni 7 febbraio 2013 e manuale degli standard .....	18
<i>Piano regionale della prevenzione 2021 – 2025</i> .....	18
AUTORITÀ COMPETENTI E LABORATORI DI RIFERIMENTO .....	19
<i>Risorse</i> .....	19
<i>Formazione</i> .....	19
<i>Sistemi informativi della prevenzione e rendicontazione attività</i> .....	20
ANALISI DI CONTESTO .....	20
ATTIVITA' RICONOSCIUTE .....	21
ATTIVITÀ REGISTRATE ESISTENTI, NON SOGGETTE AD AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO .....	22
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI .....	25
<i>Designazione scritta compiti e responsabilità</i> .....	25
<i>Procedure documentate</i> .....	26
<i>Anagrafe</i> .....	26
<i>Criteri di pianificazione e programmazione dei controlli</i> .....	27
<i>Categorizzazione del rischio</i> .....	27
<i>Attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 par. 3 del reg. (CE) 852/2004</i> .....	27
<i>Frequenza dei controlli</i> .....	30
<i>Esecuzione dei controlli</i> .....	33
<i>Elementi di controllo</i> .....	34
<i>Controllo ufficiale a seguito di ricevimento di SCIA</i> .....	35
<i>Attività soggette all'applicazione del REG. 2073/2005</i> .....	35
<i>Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)</i> .....	36
<i>Etichettatura e claims</i> .....	36
<i>Acque minerali, acque di sorgente e bevande analcoliche</i> .....	37
<i>Case dell'acqua</i> .....	37
<i>Acque potabili trattate</i> .....	37
<i>Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi</i> .....	37
<i>Ispettorati micologici</i> .....	38
<i>Radioattività ambientale - monitoraggio</i> .....	38
<i>Controlli nutrizionali nella ristorazione collettiva assistenziale/scolastica</i> .....	39
<i>Recupero di alimenti ai fini della devoluzione per solidarietà sociale</i> .....	39
<i>Conduzione di azioni successive al controllo ufficiale e gestione delle non conformità</i> .....	39
<i>Verifica dell'efficacia</i> .....	39
AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI.....	40
ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO.....	40
<i>Indicazioni per il controllo</i> .....	40
<i>Controllo della radioattività</i> .....	41
Tematiche specifiche.....	41

<i>Monitoraggio contaminanti emergenti</i> .....	41
<b>INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DEL REPORT DEI CONTROLLI 2021 E DEL PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022</b> .....	42
<i>Risultati dei controlli ufficiali 2021</i> .....	42
<b>CONTROLLI IN AMBITO NUTRIZIONALE</b> .....	59
<i>Organizzazione della UOC Igiene alimenti e nutrizione</i> .....	60
Programmazione .....	67
<b>QUADRO RIASSUNTIVO GENERALE</b> .....	73
Acque destinate al consumo umano .....	75
Acque destinate al consumo umano – programmazione 2022 .....	75
Controlli nutrizionali - 2022 .....	77
<b>U.O.C IGIENE PUBBLICA E MEDICINA DI COMUNITÀ</b> .....	78
<b>OBIETTIVI STRATEGICI</b> .....	78
<b>ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO</b> .....	78
<b>UOC SALUTE AMBIENTE E PROGETTI INNOVATIVI</b> .....	81
<b>INTRODUZIONE</b> .....	81
<b>ANALISI DI CONTESTO</b> .....	81
<b>FUNZIONI DELLA UOC SALUTE AMBIENTE E PROGETTI INNOVATIVI</b> .....	81
Analisi delle risorse umane disponibili.....	81
Attività Prevista .....	81
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b> .....	82
<i>Inquadramento generale delle attività</i> .....	82
<b>ATTIVITÀ SPECIFICA PREVISTA IN RELAZIONE ALLE RISORSE DISPONIBILI</b> .....	83
<i>Valutazione degli impatti sulla salute nei procedimenti di VAS, VIA, AIA, AUA</i> .....	83
<b>VAS</b> .....	83
<b>VIA</b> .....	83
<b>AIA – AUA</b> .....	83
<i>Siti Contaminati</i> .....	83
<i>Radioprotezione</i> .....	83
<i>Commissione per la Radioprotezione</i> .....	84
<i>Emergenze nucleari</i> .....	84
<i>Radon</i> .....	84
<i>Aziende a Rischio di Incidente Rilevante</i> .....	85
<i>Amianto</i> .....	86
<b>REACH/CLP</b> .....	86
<i>Controlli ambientali a seguito di segnalazioni ed esposti</i> .....	86
<i>Molestie olfattive</i> .....	86
<i>Acque sotterranee</i> .....	86
<i>Ondate di calore</i> .....	87
<i>Monitoraggio aerobiologico</i> .....	87
<i>Integrazione dati salute e ambiente</i> .....	87

## INTRODUZIONE

Il Consiglio Regionale della Lombardia, nella seduta del 15 febbraio 2022, ha approvato il Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025 che dà continuità al precedente attuando un approccio trasversale e multidisciplinare che va oltre il contributo del solo Servizio Sanitario Regionale, coinvolgendo un ampio schieramento di risorse e competenze, per sviluppare capacità di dialogo e valorizzare l'apporto di Soggetti istituzionali e Attori sociali che, pur avendo altre missioni o interessi, sono in grado di fornire un contributo su obiettivi di prevenzione e promozione della salute concreti e misurabili in termini di "guadagno di salute".

Nel rispetto dei vincoli del Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020-2025 (Intesa Stato-Regioni, 6 agosto 2020), il PRP è lo strumento di programmazione regionale per tutta l'area della prevenzione, promozione della salute e prevenzione di fattori di rischio comportamentali delle malattie croniche degenerative, comprese le dipendenze. Il Piano mira a promuovere e supportare la salute individuale e collettiva secondo un approccio multidisciplinare, intersettoriale e coordinato, nel quale l'attenzione alla centralità della persona e della comunità è un elemento essenziale, nella consapevolezza che la salute è determinata non solo da fattori biologici o comportamenti individuali, ma anche da fattori ambientali, sociali ed economici da sostenere anche per un approccio di equità.

In continuità con il precedente PRP, l'attuale Piano ripropone l'Evidence Based Prevention come criterio di policy (programmazione e valutazione) ed adotta un approccio integrato e per setting di programmi e di interventi coerenti con il contesto regionale, utilizzando una struttura a matrice, nella quale le diverse azioni o programmi agiscono su più obiettivi contemporaneamente.

Nel corso degli anni sono state sviluppate e messe a sistema, tra le altre, le attività trasversali, finalizzate alla promozione di stili di vita e ambienti favorevoli alla salute, a prevenzione dei fattori di rischio comportamentali delle malattie croniche degenerative non trasmissibili e dipendenze patologiche, programmate nei Piani Integrati Locali ATS, che concorrono al raggiungimento dei LEA nei quattro setting e relativi target.

Per attuare i Macro Obiettivi e gli Obiettivi Strategici del Piano nazionale della prevenzione 2020-2025, il PRP individua i seguenti 10 Programmi Predefiniti e 12 Programmi Liberi regionali, integrati e trasversali:

### PROGRAMMI PREDEFINITI

- PP1: Scuole che promuovono salute
- PP2: Comunità attive
- PP3: Luoghi di lavoro che promuovono salute
- PP4: Dipendenze
- PP5: Sicurezza negli ambienti di vita
- PP6: Piano mirato di prevenzione
- PP7: Prevenzione in edilizia ed agricoltura
- PP8: Prevenzione del rischio cancerogeno professionale, delle patologie professionali dell'apparato muscolo-scheletrico e del rischio stress correlato al lavoro
- PP9: Ambiente, clima e salute
- PP10: Misure per il contrasto dell'antimicrobico-resistenza

### PROGRAMMI LIBERI

- PL12: Nutrire la salute
- PL13: Malattie infettive trasmesse da alimenti: prevenzione, sorveglianza e controllo
- PL14: Screening oncologici
- PL15: Malattie infettive: quadro logico, preparedness e piano pandemico
- PL16: La promozione della salute in gravidanza, nei primi 1000 giorni
- PL17: Rating Audit Control (RAC) dell'Organisation for Economic Cooperation and Development (OECD)

- PL18: Malattie infettive prevenibili da vaccino
- PL19: Conoscenze e strumenti per la programmazione e la prevenzione
- PL20: Prevenzione della cronicità
- PL21: Malattie infettive sessualmente trasmesse
- PL22: Malattie infettive correlate all'ambiente e ai vettori
- PL23: Malattie infettive gravi correlate alle condizioni di vita

In prospettiva il Piano Integrato dei Controlli di ATS Pavia si svilupperà secondo le indicazioni e gli indirizzi operativi di Regione Lombardia per una piena integrazione con il Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2021-2025.

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

### PREMESSA

Con l'emanazione del PNP 2020-2025, il recepimento da parte di Regione Lombardia con Deliberazione n. XI/3987 del 14/12/2020 e l'emanando PRP, la programmazione delle attività della UOC PSAL, tiene conto degli obiettivi strategici, delle Linee strategiche del Macro o dei Macro-obiettivi e dei programmi già definiti all'interno del PNP.

Alcuni Programmi, correlati ad uno o più Obiettivi strategici e Linee strategiche del Macro o dei Macro-obiettivi di riferimento, sono "predefiniti" (Programmi Predefiniti - PP) e pertanto obbligatori.

Infatti, i PP:

- hanno caratteristiche uguali per tutte le Regioni;
- sono vincolanti, ovvero tutte le Regioni sono tenute ad implementarli;
- vengono monitorati attraverso indicatori (e relativi valori attesi) predefiniti ovvero uguali per tutte le Regioni.

I PP rispondono alle seguenti finalità:

- rendere attuabili, e quindi più facilmente esigibili e misurabili, i programmi del LEA "Prevenzione collettiva e sanità pubblica";
- rafforzare il raccordo strategico ed operativo tra il PNP, i nuovi LEA e i Piani di settore/Documenti di programmazione nazionale affinché convergano, in maniera efficiente ed efficace, verso obiettivi comuni;
- diffondere su tutto il territorio nazionale metodologie, modelli e azioni basati su evidenze di costo-efficacia ed equità, raccomandazioni e buone pratiche validate e documentate;
- includere all'interno del sistema di monitoraggio dei PRP anche misure di copertura e impatto delle suddette azioni/buone pratiche;
- vincolare ed omogenizzare il sistema di monitoraggio dei PRP, dal momento che le Regioni sono tenute a rendicontare, con indicatori uguali per tutte, i PP individuati per quegli Obiettivi.

I PP individuati per l'area salute e sicurezza sul lavoro sono i seguenti:

1. PP6: Piano mirato di prevenzione
2. PP7: Prevenzione in edilizia ed agricoltura
3. PP8: Prevenzione del rischio cancerogeno professionale, delle patologie professionali dell'apparato muscolo-scheletrico e del rischio stress correlato al lavoro.

### PROGRAMMAZIONE

Il sottostante piano, comprensivo di obiettivi e conseguenti azioni, viene redatto tenendo conto di quanto indicato nel Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025, e nel PRP e dell'andamento pandemico dovuto al COVID 19.

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'intersettorialità - 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 sono:

- la riduzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- il sostegno alle imprese;
- la formazione alla salute e sicurezza;
- affrontare l'invecchiamento della forza lavoro e i nuovi rischi emergenti;
- rafforzare la collaborazione con la scuola affinché, in coerenza con la declinazione di "Cittadinanza e Costituzione" e con le "Linee di indirizzo di policy integrate per la Scuola che promuove salute", i giovani acquisiscano conoscenze e competenze specifiche in materia di prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

#### ***Infortuni su lavoro***

L'interruzione di una serie storica virtuosa, che vedeva in calo gli infortuni sul lavoro, può trovare giustificazione nella precarietà del lavoro, nella mancanza di adeguata formazione per i lavoratori socialmente più deboli (giovani, stranieri), nell'invecchiamento della popolazione esposta al rischio.

Sugli andamenti degli infortuni incidono anche la casualità del verificarsi degli eventi (come da definizione stessa di infortunio sul lavoro); per i casi mortali si aggiungono gli effetti "punta" degli incidenti plurimi e il rischio di cadute dall'alto, che costituisce la causa della maggior parte degli infortuni mortali nel nostro Paese (circa il 33% sono causati da cadute dall'alto).

#### ***Malattie professionali***

Negli anni immediatamente successivi alla crisi economica sono intervenuti diversi fattori che hanno determinato e favorito l'emersione del fenomeno tecnopatologico, dalle campagne di sensibilizzazione ai cambiamenti normativi, che hanno ampliato l'elenco delle malattie riconosciute. Le menomazioni da malattie professionali producono postumi di grado più elevato rispetto a quelle da infortuni (12% di postumi in media nell'ultimo quinquennio contro 8%) e, inoltre, alcune patologie, come quelle tumorali, risultano spesso letali dopo un decorso particolarmente logorante e doloroso per l'individuo.

Risulta fondamentale il 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;

#### ***La formazione alla salute e sicurezza***

È fondamentale e prioritario il coinvolgimento nei percorsi formativi delle figure strategiche del sistema dell'assistenza primaria (in primis MMG).

Rimane fondamentale anche favorire la formazione delle figure della prevenzione con particolare riguardo agli RLS.

#### ***Affrontare l'invecchiamento della forza lavoro e i nuovi rischi emergenti***

Esistono fattori di rischio trasversali a tutte le attività produttive (età, precarietà del lavoro, scarso benessere organizzativo). In particolare, l'età è un importante fattore di rischio: gli infortuni aumentano nella fascia di età

sotto i 34 anni e sopra i 55 anni, mentre gli infortuni mortali sono in aumento tra i lavoratori delle fasce di età più avanzate.

Seguendo l'andamento demografico della popolazione generale, si assiste a un notevole invecchiamento della popolazione lavorativa, aspetto sempre più importante da considerare nell'orientare le politiche di prevenzione, affinché il lavoratore giovane giunga in buona salute all'età più avanzata e il lavoratore "più anziano" possa rimanere al lavoro con una buona qualità della vita.

Tra i rischi trasversali particolare attenzione va posta al dato delle aggressioni e alle violenze sul luogo di lavoro, in particolare per alcune attività di front-office, quali sanità, istruzione, trasporti, servizi sociali, vigilanza e ispezione.

### ***Collaborazione con la scuola***

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.

### ***La vigilanza nei luoghi di lavoro***

Il PNP 2020-2025 e il PRP riconoscono nel Piano Mirato di Prevenzione (PMP) lo strumento in grado di organizzare in modo sinergico le attività di assistenza e di vigilanza alle imprese, per garantire trasparenza, equità e uniformità dell'azione pubblica e una maggiore consapevolezza da parte dei datori di lavoro dei rischi e delle conseguenze dovute al mancato rispetto delle norme di sicurezza, anche e soprattutto attraverso il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati, dai lavoratori, ai loro rappresentanti, alle associazioni, altri enti, ecc. per una crescita globale della cultura della sicurezza.

## **OBIETTIVI DI PROCESSO**

Gli obiettivi di processo, definibili come obiettivi in progress, sono obiettivi solo in parte misurabili in quanto le condizioni di contesto in cui vengono definiti sono mutabili nel tempo; sono obiettivi che devono tener conto di strategie flessibili che contemplano azioni diverse.

Perseguire obiettivi di processo significa condurre azioni strategiche che possono essere modificate o aggiustate in corso d'opera.

Nel campo della prevenzione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, definire obiettivi di processo significa avviare azioni, intese come linee strategiche di attività, basate sull'incrocio tra gli obiettivi strategici e di mandato e il contesto territoriale in cui si deve operare.

Il contesto in cui si deve operare è mutabile nel tempo e condizionato da molteplici fattori (economici, demografici congiunturali etc.), motivo per cui la programmazione delle attività di controllo, vigilanza e prevenzione deve tener conto di questi mutamenti e trovare sempre nuove strategie e azioni finalizzate al perseguimento finale della tutela della salute del lavoratore.

Le attività di controllo in tema di salute e sicurezza vengono pertanto definite a seguito di un'attenta analisi di contesto sia in termini epidemiologici che organizzativi e socioeconomici 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 socioeconomico 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/linee di attività 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.lgs. 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.

### **OBIETTIVI OPERATIVI/LINEE DI ATTIVITA'**

Vengono di seguito indicate le principali linee di attività che il servizio PSAL intende programmare e perseguire nel corso dell'anno 2022 in coerenza con quanto definito dagli obiettivi strategici e in considerazione dell'andamento pandemico.

#### ***Promozione e assistenza alle imprese***

In tema di promozione e assistenza alle imprese, il servizio intende effettuare azioni prioritariamente finalizzate alla diffusione di sistemi di autocontrollo (Piani mirati), di linee guida e buone prassi anche attraverso il proseguimento di gruppi di lavoro organizzati nell'ambito del Comitato provinciale di coordinamento ex art. 7.

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 un convegno/incontro destinato ai medici competenti con lo scopo di favorire l'emersione delle malattie professionali;
- proseguire l'attività dei gruppi di lavoro già istituiti nell'ambito del Comitato provinciale di coordinamento ex art. 7

#### ***Gruppi di lavoro istituzionali***

Nell'ambito del Comitato di Coordinamento Provinciale ex art. 7 D.lgs. 81/08, il servizio ha istituito, a partire da settembre 2021 due gruppi di lavoro:

Gruppo 1: Analisi del fenomeno infortunistico territoriale e proposte di intervento

Gruppo 2: Creazione e promozione di campagne di comunicazione mirate alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

I gruppi di lavoro proseguiranno anche nel 2022.

#### ***Incremento delle segnalazioni di malattie professionali***

Si proseguirà, con il coinvolgimento della UOOML, il sistema di ricerca attiva malattie professionali (in particolare tumori professionali) attraverso la somministrazione di apposito questionario ai lavoratori che giungono all'osservazione della Fondazione Maugeri per neoplasia polmonare e vescicale in soggetti non fumatori.

Si intende avviare uno studio, con il supporto dell'osservatorio epidemiologico di ATS, sulle patologie dell'arto superiore nella popolazione lavorativa pavese; tale studio, con il successivo coinvolgimento dei medici competenti, MMG e medici specialisti, dovrebbe facilitare l'emersione di patologie professionali da sovraccarico biomeccanico dell'arto superiore o da movimenti ripetuti.

In relazione allo studio di cui sopra, si intende realizzare un seminario indirizzato ai medici competenti per approfondimenti tematici e l'avvio di collaborazioni per favorire l'emersione delle patologie professionali dell'arto superiore.

#### ***Piani Mirati di Prevenzione***

Nell'ambito del Programma Predefinito (PP) del PRP, Regione intende consolidare la capacità delle ATS di realizzare PMP attraverso l'elemento fondante dell'analisi di contesto territoriale; in questo modo, le ATS individuano settori o aziende "a priorità di controllo" alle quali applicare PMP su specifici determinanti di rischio o di danno.

A seguito di accurata analisi di contesto effettuata nell'ambito della prevenzione degli infortuni, che vede la violenza nei luoghi di lavoro rappresentare una criticità a impatto rilevante per numerosi comparti ed in particolare il settore della sanità, si intende avviare un PMP finalizzato a ridurre le aggressioni sul posto di lavoro in ambito sanitario.

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

Si prosegue il percorso da tempo avviato 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 D.lgs. 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.

Si intende proseguire il progetto nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO): prevenire gli infortuni sul lavoro attraverso la narrazione e l'analisi di eventi realmente accaduti utilizzando sia gli elementi della narrazione, sia aggiungendo gli elementi costitutivi di una storia (ambientazione, personaggi, sequenza delle azioni, "morale della favola").

### ***Controlli sulle attività dei medici competenti***

Oltre i normali controlli sull'operato dei medici competenti in occasione di attività di vigilanza, si opererà un controllo mirato a seguito di ricerca attiva di malattie professionali.

### ***Amianto***

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

- campionamenti per la restituibilità dei luoghi sottoposti a interventi di bonifica;
- prosegua 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).
- Previsti interventi, in collaborazione con UOOML, per la sorveglianza sanitaria degli ex esposti ad amianto successivamente all'acquisizione di elenchi da parte di INAIL a recepimento dell'Accordo Stato-Regioni Rep. N. 39/CSR del 22 febbraio 2018;
- Prosegue l'attività di ricerca attiva, in collaborazione con UOOML, di tumori professionali da esposizione ad amianto (da Commissioni Invalidità civile, reparti ospedalieri afferenti a UOOML, accertamenti su ex esposti).

### ***Controlli sulle sostanze chimiche***

Verranno realizzati, in collaborazione con UOC Igiene Pubblica e Medicina di Comunità, gli interventi previsti dal Piano nazionale delle attività di controllo sull'applicazione dei Regolamenti (CE) n. 1907/2006 (REACH) e (CE) n. 1272/2008 (CLP), "PIANO DEI CONTROLLI SULLE SOSTANZE CHIMICHE" del Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2020-2025, sulla base delle indicazioni regionali per la programmazione e lo svolgimento dei controlli.

### ***Vigilanza comparto metalmeccanica***

Qualora la situazione pandemica lo consenta, sarà avviata un'attività di vigilanza mirata al settore metalmeccanico prevedendo circa 50 sopralluoghi in aziende del settore.

### ***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.

## PROGRAMMA DI ATTIVITA' DI VIGILANZA E ISPEZIONE 2022

Si prevede di realizzare attività di vigilanza, ispezione e controllo su almeno 1148 imprese attive (obiettivo LEA  $\geq 5\%$ ) calcolate sul totale delle PAT residenti per ciascuna regione, attive al 31/12/2016, con almeno un dipendente (o addetto speciale) oppure almeno due artigiani, escludendo le attività non rilevanti ai fini della sicurezza dei lavoratori.

Circa l'80% delle imprese verrà controllata attraverso attività di vigilanza programmata (come da tabella finale riportata).

La restante quota delle imprese verrà controllata a seguito di attività di mandato istituzionale e su richiesta. (indagini di infortunio e malattia professionale, segnalazioni, collegi medici, deroghe, etc.).

Si prevede di realizzare, per l'anno 2022, una quota di controlli pari a circa 4.200.

ASL	Totale PAT	Obiettivi LEA
Pavia	22.948	1.147,4

Codice	Gruppo Ateco	Totale PAT*	Obiettivi LEA
A	Agricoltura, silvicoltura e pesca	115	5,75
B	Estrazione di minerali	24	1,2
C	Attività manifatturiere	3.838	191,9
D	Fornitura di energia	26	1,3
E	Fornitura di acqua	67	3,35
F	Costruzioni	5.900	295,0
G	Commercio	3.047	152,35
H	Trasporto e magazzinaggio	966	48,3
I	Alloggio e ristorazione	1.248	62,4
J	Informazione e comunicazione	324	16,2
K	Finanza e assicurazioni	172	8,6
L	Attività immobiliari	234	11,7
M	Professioni	741	37,05
N	Noleggio, agenzie di viaggio	711	35,55
O	Amministrazione pubblica	258	12,9
P	Istruzione	144	7,2
Q	Sanità	394	19,7
R	Arte, sport, intrattenimento	169	8,45
S	Altre attività di servizi	1.788	89,4
T	Attività di famiglie	1	0,05
X	Non Classificato	2.781	139,05

Per ciascun comparto/settore viene definito il campione di imprese da sottoporre a controllo, utilizzando le informazioni contenute nella banca fonte: flussi INAIL Regioni 2019 e nel Sistema Impres@; si è tenuto conto, inoltre, delle conoscenze, in merito ai rischi presenti nei diversi settori del territorio bresciano, acquisite nel

corso dell'attività di vigilanza e controllo effettuata dalla UOC PSAL nonché da altri organi di vigilanza quali la ITL, l'INAIL, l'ARPA.

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 140 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 110, 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***

Si prevede di controllare almeno 100 aziende agricole (tra cui anche da PSR) 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.

Alcune aziende verranno sottoposte a controllo congiuntamente all'Igiene e sanità pubblica/igiene degli alimenti.

### ***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.

È prevista una programmazione della vigilanza nei cantieri a maggior rischio, individuati attraverso l'algoritmo Mo.Ri.Ca.

Verrà predisposto un Report annuale dell'attività di vigilanza nei cantieri evidenziando il numero di cantieri a maggior rischio ispezionati sul totale cantieri individuati con Mo.Ri.Ca..

Oltre ai criteri utilizzati dall'algoritmo Mo.Ri.Ca., si terrà conto anche di quanto indicato nella DGR X/7600 del 20.12.2017 e da criteri definiti dal servizio. Si prevede di ispezionare circa 400 cantieri.

### ***PMP***

Il PMP proposto, derivante dall'analisi di contesto, si intitola "Prevenzione delle aggressioni sul lavoro nel comparto sanitario pavese".

## **OBIETTIVI SPECIFICI E STRATEGICI DEL PMP**

### **Obiettivo strategico del progetto**

Obiettivo strategico è ridurre le aggressioni sul lavoro e le conseguenze a queste correlate in ambito sanitario ospedaliero.

### **Obiettivi specifici**

L'obiettivo strategico potrà essere raggiunto attraverso il raggiungimento di obiettivi specifici da verificarsi in strutture sanitarie stabilite nel progetto:

1. Verifica dell'effettuazione di adeguata Valutazione del rischio specifico;
2. Verifica delle misure di prevenzione e protezione attuate nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
3. Eventuali proposte di nuove misure di prevenzione.

I destinatari del PMP sono tutte le strutture sanitarie della provincia di Pavia.

La provincia di Pavia ed in particolare Pavia stessa, si caratterizza da un buon numero di strutture sanitarie anche di grande rilevanza e il numero di lavoratori di questo settore risulta essere molto importante.

### **Vigilanza metalmeccanica**

Si prevede di avviare una vigilanza mirata al settore delle metalmeccaniche.

Si prevede di controllare circa 50 imprese del territorio interessando prevalentemente le imprese con 5/9 addetti.

### **REACH e CLP**

Continuerà la linea di attività finalizzata alla vigilanza sull'applicazione dei regolamenti REACH e CLP anche sulla base di quanto verrà richiesto direttamente dal Ministero della salute in merito.

### **SCIA**

Si prevede di effettuare 30 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.

### **Definizione delle priorità 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 100)

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

#### IMPIANTI ELETTRICI (ipotizzati 70)

- 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.

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

### PROGRAMMAZIONE LOCALE IN MATERIA DI CONTROLLI PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE, DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI E DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO A TUTELA DEL CONSUMATORE - ATTIVITÀ 2022 – UOC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE ATS PAVIA

#### OBIETTIVI

In riferimento al Decreto n. 786 Del 28/01/2022 della Direzione Generale Welfare, avente per oggetto la programmazione regionale in materia di controlli per la sicurezza degli alimenti di origine non animale, dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti e delle acque destinate al consumo umano a tutela del consumatore - attività 2022, si riportano di seguito il report delle attività di controllo in tema di sicurezza alimentare e di acque ad uso umano effettuate dall'UOC IAN dell'ATS di Pavia effettuate nel 2021 e la programmazione per l'anno 2022, così come previsto dal Reg. UE 2017/625.

Ulteriori documenti di riferimento sono costituiti da:

- ✓ Piano Controllo Nazionale Pluriennale – PCNP 2020-2022, che descrive il sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali;
- ✓ l'Accordo Stato – Regioni 46/CSR del 07/02/2013 concernente *“Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria”*;
- ✓ l'Intesa Stato – Regioni 212/CSR del 10/11/2016 concernente *“Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004”*;
- ✓ *“Pacchetto Igiene”* (Reg. (CE) 882/2004, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005);
- ✓ *“Regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari”*.

Nell'anno 2021, la gestione della pandemia di Covid-19 ha coinvolto anche l'UOC IAN dell'ATS di Pavia, per la quale un dirigente medico dell'UOC IAN ha lavorato alla gestione della pandemia, per la quasi totalità del tempo lavorativo, in raccordo con la direzione sanitaria e l'UOC IP e Med. delle comunità e gli altri Dipartimenti dell'ATS.

Nell'UOC IAN di ATS Pavia operano cinque dirigenti medici, 12 tecnici della prevenzione- che collaborano alle attività di controllo dell'UOC IP e Medicina delle Comunità, 3 amministrativi, due dietiste; collaborano all'attività di controlli ufficiali, campionamenti di alimenti ed acqua potabile anche 9 tecnici della prevenzione dell'UOC IP e Med. delle Comunità, in relazione all'organizzazione territoriale dell'ATS Pavia.

A seguito della pandemia sono stati garantiti i controlli delle acque potabili, i controlli a seguito di allerte alimentari o di esposti, il rilascio di certificati di esportazione e di decreti di riconoscimento, l'attività dell'ispettorato micologico, mentre le attività differibili sono state riprogrammate a livello locale in base alla situazione epidemica e al principio dell'analisi del rischio.

Questo ha comportato una rivalutazione degli obiettivi annuali e una riprogrammazione dei controlli definiti a inizio anno, concordata nel mese di luglio 2021 con la Direzione Welfare di Regione Lombardia, Unità Organizzativa Prevenzione, per tener conto della situazione emergenziale, al fine di garantire comunque il raggiungimento dei LEA per i piani di campionamento settoriali e in generale l'effettuazione di almeno il 50% dei controlli inizialmente programmati.

L'inizio del 2022 vede il perdurare della pandemia, in forme ed entità al momento difficilmente prevedibili, con un massivo impiego del personale dell'UOC IAN nelle attività di contact tracing e case manager.

Al momento della redazione del presente Piano Integrato dei controlli permane questo impegno, essendo assicurate solo le attività indifferibili.

Si procede quindi a una pianificazione completa dei controlli annuali, che potranno comunque venire modulati a seconda dell'andamento pandemico e delle disposizioni nazionali.

Il Piano dei Controlli in sicurezza Alimentare deve tenere presenti gli obiettivi dettati dal PCNP 2020-2022:

Tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare;

Contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle Indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo.

### **Livelli essenziali di assistenza – LEA**

Nei LEA previsti dal DPCM del 12 gennaio 2017 nel livello della Prevenzione collettiva e sanità pubblica rientra la sicurezza alimentare per la tutela della salute dei consumatori coi seguenti indicatori.

<b>N.</b>	<b>Programmi / Attività</b>	<b>Componenti del programma</b>	<b>Prestazioni</b>
E1	Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente	Processo di riconoscimento Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA)  divisa per tipologia ed attività	Gestione delle anagrafiche Esecuzione dei prescritti sopralluoghi
E3	Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza  Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini,  operatori sanitari e istituzioni
E4	Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli	Espletamento del Piano regionale residui Espletamento del Piano OGM  Controllo dei contaminanti negli alimenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E5	Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui	Controllo utilizzo fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, anche in relazione al punto B4 Controllo registri dei trattamenti  Analisi e valutazione dei flussi di vendita dei prodotti fitosanitari  Espletamento dei piani di controllo dei residui	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E6	Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/04 (ora Reg. UE 2017/625)	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza  Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E7	Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo	Gestione dell'anagrafe dei laboratori Audit Ispezioni  Monitoraggio Sorveglianza	Gestione delle anagrafiche Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti  Rendicontazioni/report informativi ai cittadini,
		Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	operatori sanitari e istituzioni
E10	Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze	Attivazione Diffusione delle informazioni e verifica delle misure adottate dagli Operatori  Sorveglianza; Provvedimenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e

		conseguenti	istituzioni Attuazione piani di emergenza
E11	Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza  Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E12	Ispettorato micologico L. 352 del 23 Ago 1993	Vigilanza su produzione e commercializzazione Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata  Supporto in caso di sospetta intossicazione da funghi	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni  Controllo delle specie fungine su richiesta
E13	Sorveglianza acque potabili	Mappatura fonti, impianti di approvvigionamento e reti di distribuzione degli acquedotti pubblici Mappatura dei pozzi privati utilizzati nell'ambito di impresa alimentare Vigilanza su impianti ed  aree di rispetto	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E14	Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari	Supporto all'indagine epidemiologica per l'individuazione dell'alimento a rischio Controlli e campionamenti nei luoghi di produzione  e/o somministrazione degli alimenti a rischio	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

### **Programmazione locale**

Dal 2015 la DG Welfare, UO Prevenzione, ha attivato il **sistema di valutazione delle prestazioni – Performances** dei DIPS.

La tabella seguente riporta gli indicatori relativi alle attività in sicurezza alimentare.

<b>N°</b>	<b>Nome</b>	<b>Numeratore</b>	<b>Denominatore</b>	<b>Fonte DATI</b>
1.1	Piano regionale OGM	N° campionieffettuati per il piano OGM	N° campioni programmati	DatabaseCROGM
1.2	Piano regionale residui di fitosanitari	N° campionieffettuati per il piano Residui fitosanitari	N° campioni programmati	Sistema NSIS e rendicontazione laboratori di riferimento
1.3	Piano regionale additivi	N° campionieffettuati per il piano	N° campioni programmati	Sistema NSIS e rendicontazione laboratori di riferimento
1.4	Piano regionale alimenti irradiati	N° campionieffettuati per il piano	N° campioni programmati	Rendicontazione laboratorio di riferimento
1.5	Piano regionale micotossine	N° campionieffettuati per il piano	N° campioni programmati	Sistema NSIS e rendicontazione laboratorio di riferimento
1.6	Copertura totale del controllo	N° aziende controllate	N° aziende del settore alimentare	IMPRES@ e ATS (Anagrafe mense e Anagrafe OSMOCA)

1.7	Controlli nel settore della ristorazione collettiva con preparazione	N° aziende controllate in ristorazione collettiva con preparazione	N° aziende della ristorazione collettiva con preparazione da controllare	Impres@ e ATS (Anagrafe mense)
1.8	Controlli mediante audit negli impianti produttivi riconosciuti	N° Audit	N° controlli totali programmati negli impianti produttivi riconosciuti	IMPRES@
1.9	Percentuale dei controlli con esito non favorevole	Controlli con esito non favorevole	N° controlli effettuati	IMPRES@
1.10	Percentuale di esito negativo per ispezioni su SCIA	Ispezioni con esito negativo	N° SCIA con sopralluogo	IMPRES@
1.11	Sistema di allerta alimentare	N° di notifiche Allerta Alimentare chiuse entro 30 giorni dalla segnalazione	N° totale di notifiche di Allerta Alimentare pervenute	Sistema informativo regionale di gestione delle Allerta Alimentare
1.12	Verifiche case dell'acqua	n. case dell'acqua controllate analiticamente	n. case dell'acqua	IMPRES@

### **Accordo Stato – Regioni 7 febbraio 2013 e manuale degli standard**

È stato elaborato il Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali - Standard di Organizzazione e Funzionamento ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004, coi seguenti obiettivi:

- ✓ definire le procedure operative delle attività che compongono il controllo ufficiale;
- ✓ riconoscere un sistema di categorizzazione del rischio correlato con le caratteristiche delle attività produttive, degli alimenti, dei mangimi, nonché con lo stato sanitario degli animali destinati al consumo umano;
- ✓ progettare un sistema di auditing (dei sistemi organizzativi e gestionali, dei processi, dei prodotti), che agisca nell'ottica del miglioramento continuo delle attività di controllo;
- ✓ revisionare il sistema di raccolta, elaborazione e valutazione dei dati del controllo ufficiale tenendo conto dei sistemi informatici già in essere o in via di realizzazione;
- ✓ sviluppare competenze sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità, in relazione al Reg. (CE) n. 882/2004.

Il Manuale degli Standard è stato aggiornato con DGR n. X/6299 del 06/03/2017.

### **Piano regionale della prevenzione 2021 – 2025**

Con DGR n. XI/5389 del 18 ottobre 2021 è stato approvato il Piano Regionale di Prevenzione 2021-2025 nel rispetto dei vincoli del Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020-2025 (Intesa Stato-Regioni, 6 agosto 2020).

Il PNP 2020-2025 individua 6 macro-obiettivi, tra i quali due sono di interesse del campo della sicurezza alimentare e della nutrizione:

- ✓ MO01 Malattie croniche non trasmissibili;
- ✓ MO06 Malattie infettive prioritarie.

Per quanto di interesse dei SIAN, sono stati predisposti due Programmi Liberi:

- ✓ PL12 "Nutrire la salute" che declina gli obiettivi nazionali riguardanti l'area della nutrizione;
- ✓ PL13 "Malattie Infettive trasmesse da alimenti: prevenzione, sorveglianza e controllo".

All'attuazione dei programmi liberi concorrono molte delle attività definite nel presente documento.

## **AUTORITÀ COMPETENTI E LABORATORI DI RIFERIMENTO**

Nelle 8 Agenzie di Tutela della Salute di Regione Lombardia, le competenze per la sicurezza alimentare sono in capo ai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN, UOC IAN), che operano coordinati con l'Unità Organizzativa Prevenzione della Direzione Generale Welfare di Regione Lombardia.

La programmazione e pianificazione delle attività aziendali (piano aziendale) avviene in conformità alle regole di sistema, agli obiettivi strategici regionali e aziendali, al Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali della Regione Lombardia, alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali, a progetti, ad emergenze sanitarie, ad eventuali istanze locali di portatori d'interesse (quali amministrazioni pubbliche, istituzioni, associazioni, ecc.) e a priorità territoriali, valutazione del rischio, corpus normativo, nonché ogni altro elemento utile ad una erogazione efficace ed efficiente delle prestazioni a tutela della salute pubblica, tenendo comunque conto delle risorse disponibili.

UOC IAN di ATS Pavia si avvale dei Laboratori di Prevenzione di ATS Milano, ATS Insubria, IZS sede di Brescia.

### **Risorse**

La programmazione dell'attività tiene conto della dotazione del personale.

Nell'UOC IAN di ATS Pavia operano cinque dirigenti medici, 12 tecnici della prevenzione- che collaborano alle attività di controllo dell'UOC IP e Medicina delle Comunità, 3 amministrativi, due dietiste; collaborano all'attività di controlli ufficiali, campionamenti di alimenti ed acqua potabile anche 9 tecnici della prevenzione dell'UOC IP e Med. Delle Comunità, in relazione all'organizzazione territoriale dell'ATS Pavia.

Le attività di rendicontazione e programmazione alimenti ed acque potabili, rapporti coi laboratori, gestione dei dati interni al DIPS, flussi Impres@, vedono la collaborazione di due tecnici della prevenzione dell'UOC Salute e Ambiente e Progetti Innovativi.

Nella tabella relativa al calcolo dei tempi equivalenti che verrà inserita nella parte di programmazione 2022 verranno definiti personale e tempo equivalente impiegato per le attività di sicurezza alimentare.

### **Formazione**

Ai sensi dell'art. 5 paragrafo 4 del Reg. (UE) 2017/625, il personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali riceve formazione ed aggiornamento per svolgere i propri compiti con competenza e di effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo coerente, e riceve formazione sui temi di cui al capo I dell'allegato II e sugli obblighi inerenti alle autorità competenti in forza del presente regolamento, se del caso.

#### **ALLEGATO II Reg. (UE) 2017/625 FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLE AUTORITÀ COMPETENTI**

##### **CAPO I**

Temi per la formazione del personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali

1. Differenti metodi e tecniche di controllo, quali ispezione, verifica, screening, screening mirato, campionamento, e analisi, prove e diagnosi di laboratorio
2. Procedure di controllo
3. Normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2
4. Valutazione della non conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2
5. Pericoli nel settore della produzione, trasformazione e distribuzione di animali e merci
6. Diverse fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e possibili rischi sanitari per l'uomo e, ove del caso, per gli animali o per le piante, possibili rischi per il benessere degli animali, per l'ambiente
7. Valutazione dell'applicazione delle procedure HACCP e delle buone pratiche agricole
8. Sistemi di gestione, quali i programmi di garanzia della qualità che gli operatori gestiscono e loro valutazione nella misura pertinente alle prescrizioni stabilite dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2
9. Sistemi ufficiali di certificazione
10. Provvedimenti da adottare in caso di emergenza, compresa la comunicazione tra Stati membri e Commissione
11. Procedimenti giudiziari e implicazioni dei controlli ufficiali
12. Esame di materiale scritto, documenti e altre registrazioni, compresi quelli legati a prove comparative interlaboratorio, accreditamento e valutazione del rischio, che possono essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2; ciò può comprendere aspetti finanziari e commerciali
13. Procedure di controllo e requisiti per l'ingresso nell'Unione di animali e merci provenienti da paesi terzi
14. Qualsiasi altro settore necessario al fine di garantire che i controlli ufficiali siano effettuati conformemente al presente regolamento

Nell'UOC IAN di ATS Pavia nel corso del 2021 sono stati effettuati i seguenti corsi interni all'UOC IAN:

- ✓ controllo ufficiale in sicurezza alimentare: l'attività di ispezione e le azioni conseguenti a rilievi di non conformità;
- ✓ il controllo degli alimenti mediante campionamento;
- ✓ aggiornamento micologi.

Per l'anno 2022 è prevista la formazione sui seguenti temi:

- ✓ il verbale di sopralluogo, la verifica dell'appropriatezza ed efficacia dei controlli;
- ✓ controllo delle attività soggette a riconoscimento;
- ✓ aggiornamento micologi.

2 tecnici della prevenzione hanno iniziato il corso biennale per micologi nel corso del 2021, 2 altri iniziano nel corrente anno.

L'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013 "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al Decreto Legislativo 193/2007 in attuazione del Regolamento 882/2004" a tal proposito prevede tre percorsi formativi per gli operatori:

1. Un primo percorso destinato a tutti gli operatori coinvolti nel Controllo Ufficiale per approfondire "gli elementi informativi comuni" e per eseguire tutte le tecniche di controllo previste dall'art. 10 del Reg. 882/2004;
2. Un secondo percorso destinato a coloro che devono svolgere audit sugli Operatori del Settore Alimentare - OSA di cui all'art. 10 e all'art. 4 del Reg. 882/2004;
3. Un terzo percorso per gli auditor che svolgono audit ai sensi dell'art. 4 (6) del Reg. 882/2004.

Il mantenimento della competenza di cui sopra si ottiene assicurando, in un determinato periodo di tempo, che:

- ✓ l'ispettore frequenti corsi di formazione relativi ai vari aspetti della sicurezza alimentare;
- ✓ l'auditor effettui un numero minimo di attività di audit e segua un percorso di ulteriore formazione ed aggiornamento.

Per il personale di nuova assunzione o in caso di modifica delle competenze deve infine essere garantita una formazione in linea con gli standard organizzativi.

In relazione ai percorsi formativi, si evidenzia quanto segue:

- ✓ le attività formative e di aggiornamento degli auditor saranno assicurate tramite la partecipazione alle iniziative regionali;
- ✓ la possibilità di formazione ed aggiornamento del personale addetto al controllo ufficiale risentono dell'elevato turn over che si sta verificando in questa UOC (numerosi pensionamenti, avvicendamento di personale medico e tecnico della prevenzione rimasto per brevi periodi).

### ***Sistemi informativi della prevenzione e rendicontazione attività***

I dati di attività vengono regolarmente rendicontati tramite il flusso ad Impres@ (ispezioni, audit, campionamenti, provvedimenti sugli OSA) ai fini dell'analisi statistica dei dati per orientare la programmazione del controllo ufficiale e valutare l'operato dei servizi, e la valutazione degli indicatori di performance ed il successivo assolvimento dei debiti informativi verso il Ministero della Salute.

Le malattie trasmesse da alimenti (MTA) sono notificate dai medici di medicina generale e pediatri di libera scelta e dalle strutture ospedaliere attraverso il data base regionale MAINF.

La segnalazione avvia le inchieste epidemiologiche che coinvolgono gli operatori dei SIAN e l'eventuale raccordo con i Dipartimenti Veterinari.

Analogo percorso viene seguito per le intossicazioni da funghi.

### **ANALISI DI CONTESTO**

La realtà del territorio della Provincia da Pavia, corrispondente al territorio di ATS Pavia, è caratterizzata dalla presenza delle attività di seguito elencate.

## ATTIVITA' RICONOSCIUTE

Cod reg	categoria	tipologia attività	rischio	frequenza	impianti esistenti
1033	produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	alto	f1	1
1034	industrie produzione confezionamento integratori alimentari dir.200246/cee (dl 111/92 – categoria 1)	industrie di produzione di integratori alimentari	alto	f1	2
1034	industrie produzione confezionamento integratori alimentari dir.200246/cee (dl 111/92 – categoria 1)	industrie di produzione di integratori alimentari	medio	f2	1
1035	industrie di produz./confezionamento di alimenti destinati alla prima infanzia - dir. 2009/39/cee; dir. 2006/141/cee, dir. 125/2006/cee, reg. 609/2013/cee (d.l. 111/92 - categoria ii)	industrie di produzione di alimenti destinati alla prima infanzia	alto	f1	1
1036	industrie di produz./confezionamento di alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - dir. 2009/39/cee, dir. 1999/21/ce, dir. 141/2006/cee, reg. 609/2013/cee (d.l. 111/92 - categoria iii)	industrie di produzione di alimenti a fini medici speciali compresi quelli per prima infanzia	alto	f1	3
1037	industrie di produz./confezionamento di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle categorie ii e iii (fino al 20/07/2016) / alimenti per gruppi specifici	industrie di produzione di alimenti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti per gruppi specifici	alto	f1	0
1038	industrie di produz. /confezionamento alimenti addizionati di vitamine e minerali - reg.1925/2006/cee (d.l. 111/92 - categoria v)	industrie di produzione di alimenti addizionati di vitamine e minerali	alto	f1	2
4010	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari- reg. 1333/2008/cee	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari <b>produzione</b>	alto	f1	5
4010	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari- reg. 1333/2008/cee	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari <b>confezionamento</b>	medio	f2	3
4010	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari- reg. 1333/2008/cee	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari <b>confezionamento gas alimentare</b>	basso	f3	2
4010	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari- reg. 1333/2008/cee	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari <b>deposito</b>	sem	f6 sem	8
4020	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di aromi alimentari- reg. 1334/2008/cee, reg. 2065/2003/cee	industrie di produzione di aromi alimentari <b>produzione</b>	alto	f2	2
4020	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di aromi alimentari- reg. 1334/2008/cee, reg. 2065/2003/cee	industrie di produzione di aromi alimentari <b>confezionamento</b>	medio	f3	1
4020	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di aromi alimentari- reg. 1334/2008/cee, reg. 2065/2003/cee	industrie di produzione di aromi alimentari <b>deposito</b>	sem	f6 sem	0
4030	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di enzimi alimentari- reg. 1332/2008/cee	industrie di produzione di enzimi alimentari <b>produzione</b>	alto	f2	0
4030	produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di enzimi alimentari- reg. 1332/2008/cee	industrie di produzione di enzimi alimentari <b>confezionamento</b>	medio	f3	0
4030	produzione/confezionamento/deposito	industrie di produzione di enzimi alimentari	sem	f6 sem	0

**ATTIVITÀ REGistrate ESISTENTI, NON SOGGETTE AD AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO**

Cod reg	categoria	tipologia attività	rischio	frequenza	impianti esistenti
0222	preparazione di pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione)	centro cottura catering continuativo	alto	f1	59
0222	preparazione di pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione)	banqueting eventi	basso	f3	0
0225	mense scolastiche con preparazione	mense scolastiche	medio	f2	93
0226	mense strutture o sociosanitarie con preparazione	nidi	basso	f3	26
0226	mense strutture o sociosanitarie con preparazione	mense di altre comunità	medio	f2	0
0226	mense strutture o sociosanitarie con preparazione	mensa ospedaliera, casa di cura o riposo,	alto	f1	104
1031	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione spezie e funghi secchi	basso	f5	1
1031	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione iii gamma, conserve	medio	f3	1
1031	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione iv, v gamma	alto	f2	4
1032	produzione di bevande di frutta /ortaggi	produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate	basso	f5	0
1032	produzione di bevande di frutta /ortaggi	impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi pastorizzate	medio	f3	0
1032	produzione di bevande di frutta /ortaggi	produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate	alto	f1	0
1040	produzione di olii e grassi vegetali	frantoi e confezionatori di olii vegetali	basso	f5	1
1040	produzione di olii e grassi vegetali	produzione di grassi vegetali ed emulsioni	medio	f3	0
1040	produzione di olii e grassi vegetali	produzione di olii di estrazione	alto	f2	0
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	produzione ghiaccioli	basso	f5	0
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	produzione semilavorati per gelateria	medio	f3	1
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	produzione prodotti gelateria (base vegetale)	alto	f2	0
1061	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semi lavorati. impianti di essiccamento	basso	f5	13
1061	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	mulini e riserie	medio	f3	20
1061	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	produzione di bevande e prodotti vegetali	alto	f2	0
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di	prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni, ecc.)	basso	f5	0

	pasticceria - freschi e secchi				
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	pasticceria secca, produzione di pane, pizza e prodotti da forno	medio	f3	5
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	pasticceria fresca	alto	f2	3
1073	produzione di pasta secca e/o fresca	pasta secca	basso	f5	1
1073	produzione di pasta secca e/o fresca	pasta fresca	medio	f3	0
1073	produzione di pasta secca e/o fresca	pasta fresca con ripieno	alto	f2	1
1080	lavorazione del caffè	lavorazione del caffè	unico	f5	11
1081	produzione di zucchero	confezionamento zucchero	unico	f5	0
1082	produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	produzione di semilavorati e sciroppi	medio	f6	2
1082	produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. produzione lavorazione del cioccolato	alto	f3	0
1083	lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	unico	f5	0
1084	sale	sale	unico	f10	0
1085	produzione di cibi pronti in genere	produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi, ecc.)	basso	f5	0
1085	produzione di cibi pronti in genere	produzione di cibi pronti in genere surgelati	medio	f3	1
1085	produzione di cibi pronti in genere	produzione di cibi pronti in genere refrigerati	alto	f2	4
1100	produzione di bevande alcoliche	produzione di vino	basso	f5	48
1100	produzione di bevande alcoliche	produzione di birra, alcolici e superalcolici	medio	f3	9
1107	produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852	produzione bibite analcoliche comprese le bevande alcoliche <1,2°	basso	f5	0
1107	produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852	produzione acque potabili in bottiglia comprese quelle di sorgente	medio	f3	0
1107	produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852	produzione acque minerali	alto	f2	0
3612	casa dell'acqua	casa dell'acqua	unico	f4	68
9706	mense aziendali con preparazione	mense aziendali	basso	f3	24

500

#### ATTIVITÀ REGISTRATE SOGGETTE ALL'APPLICAZIONE DI PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO

cod reg	categoria	tipologia attività	rischio	frequenza	impianti esistenti
0219	commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa (gdo con laboratori)	ipermercati con laboratori	sem	f5 sem	39
0227	bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina	bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina e b&b	sem	f10 sem	1535
0223	mense scolastiche senza	mense scolastiche senza preparazione	sem	f6 sem	238

23

	preparazione				
0224	mense strutture o sociosanitarie senza preparazione	mense strutture o socio-sanitarie senza preparazione	sem	f6 sem	81
0224	mense strutture o sociosanitarie senza preparazione	mense nido senza preparazione	sem	f6 sem	64
0221	ristoranti, gelaterie pasticcerie con somministrazione, cibi da asporto, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione e gelaterie ambulanti	ristoranti, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione ambulante gelaterie e pasticcerie con somministrazione cibi da asporto	sem	f5 sem	1552
1031	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione frutta e ortaggi annesse ad az. agricole	sem	f5 sem	15
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi semplificato	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi con vendita diretta al consumatore, compreso home food	sem	f5 sem	350
1073	produzione di pasta secca e/o fresca semplificato	produzione di pasta secca e/o fresca con vendita diretta al consumatore, compreso home food	sem	f5 sem	24
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) semplificato	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) con vendita diretta al consumatore – gelaterie da asporto	sem	f5 sem	47
1061	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi semplificato	lavorazione cereali annesse ad az. agricole	sem	f5 sem	25
1100	produzione di bevande alcoliche semplificato	produzione di bevande alcoliche-vino artigianale	sem	f5 sem	610
0217	commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	sem	f6 sem	172
0220	depositi e logistiche alimentari e non	depositi e logistiche alimentari e non	sem	f6 sem	39
5210	deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	sem	f6 sem	0
5211	piattaforma di distribuzione alimenti	piattaforma di distribuzione alimenti	sem	f6 sem	0
5212	deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	sem	f6 sem	0
9707	mense aziendali senza preparazione	mense aziendali senza preparazione	sem	f6 sem	16

4807

### ATTIVITÀ REGistrate DA CONTROLLARE CON FREQUENZA AD HOC

cod reg	categoria	tipologia attività	rischio	frequenza	impianti esistenti
0110	coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	hoc	hoc	576
0210	coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	hoc	hoc	191
0219	commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa	commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione	hoc	hoc	1429
4781	commercio ambulante alimenti	commercio ambulante	hoc	hoc	423
4712	farmacie,erboristerie, commercio al dettaglio di cosmetici	erboristerie, farmacie e parafarmacie	hoc	hoc	367
4941	trasporto di alimenti e bevande conto terzi	trasporto di alimenti e bevande conto terzi	hoc	hoc	190

3176

### ATTIVITÀ MOCA

cod reg	categoria	tipologia attività	rischio	frequenza	impianti esistenti
1611	fabbricazione del legno esclusi i mobili	fabbricazione del legno	unico	f4	1

24

1612	fabbricazione di carta e cartone, editoria e stampa	fabbricazione di carta e cartone	unico	f4	5
1628	materiali attivi intelligenti	materiali attivi e intelligenti	unico	f4	0
1629	altri materiali (adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	altri materiali (adesivi, sughero, resina a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	unico	f4	4
1721	cellulosa rigenerata	cellulosa rigenerata	unico	f4	1
2211	fabbricazione pneumatici e materiali plastici	fabbricazione materiali plastici	unico	f4	25
2219	gomma	gomma	unico	f4	0
2311	fabbricazione e produzione vetro, ceramica, cemento, calcestruzzo, gesso	fabbricazione e produzione vetro	unico	f4	1
2341	ceramica	ceramica	unico	f4	0
2411	siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, fabbricazione in metallo, cisterne, generatori, lavorazione metalli, forgiatura etc.	fabbricazione in metallo, lavorazione metalli, forgiatura ecc	unico	f4	0
2412	metalli e leghe (acciaio inox)	metallo e leghe (acciaio inox)	unico	f4	14
2413	metalli e leghe (alluminio)	metallo e leghe (alluminio)	unico	f4	1
2414	metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	metallo e leghe (banda stagnata e cromata)	unico	f4	3
0220	deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	deposito moca	unico	f6	20

75

## ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Conformemente a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2017/625, i controlli ufficiali devono essere effettuati ad intervalli regolari, a seguito di una adeguata programmazione e una sistematica e assicurando completa attuazione della stessa sulla base del rischio e con frequenza adeguata, in tutte le fasi della filiera alimentare.

A tal scopo, devono essere garantite le adeguate risorse umane ed economiche.

La DG Welfare di Regione Lombardia, ha emanato il Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali che fissa i requisiti generali di carattere organizzativo, procedimento amministrativo e modus operandi dei controlli ufficiali che devono essere applicati da tutti SIAN e i DV delle ATS per rispondere alle previsioni dell'art. 5 del Reg. UE 2017/625 (Obblighi generali relativi alle autorità competenti e alle autorità di controllo competenti per il settore biologico), al fine di perseguire l'obiettivo di corretta, efficace e omogenea conduzione dei controlli finalizzati alla sicurezza alimentare tramite un sistema di controllo basato su procedure standardizzate, garantendo:

- ✓ trasparenza nei confronti sia degli operatori della filiera alimentare assoggettati ai controlli sia dei consumatori;
- ✓ omogenea valutazione delle capacità degli operatori del settore di garantire con l'autocontrollo che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti soddisfino i requisiti di igiene fissati dai regolamenti, compresa l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti posti in commercio.

### **Designazione scritta compiti e responsabilità**

All'interno del Piano Integrato dei Controlli del DIPS –programmazione 2022 viene inserito l'elenco delle attività e compiti delle diverse figure che concorrono ai controlli ufficiali come da Reg. UE 2017/625, art. 5 c. 2 - controlli ufficiali e altre attività ufficiali e compiti correlati.

L'assegnazione dei controlli ufficiali è nominale:

- ✓ le aziende per le quali è programmata l'attività di ispezione o audit vengono attribuite all'inizio della programmazione annuale;
- ✓ per quelle a autocontrollo semplificato, l'attribuzione avviene - dopo una suddivisione territoriale - settimanalmente, da parte del coordinatore del territorio, tramite file di programmazione in drive, visibile a tutti gli operatori, ad una coppia di operatori, ed il I operatore è il referente di tale pratica. In questo processo viene assicurata l'alternanza delle responsabilità e la rotazione degli operatori.

25

L'addetto al controllo ufficiale diviene assegnatario della responsabilità della istruttoria e di ogni altro adempimento inerente al singolo procedimento nonché, eventualmente, dell'adozione del provvedimento finale (art. 5 Legge 241/1990).

Viene assicurata la segregazione delle funzioni (individuazione delle singole fasi di un processo, disciplinandone la gestione, con conseguente limitazione di discrezionalità applicativa; si riporta in proposito il fatto che le sanzioni amministrative seguono un processo tale per cui la proposta dell'ispettore viene verificata per coerenza alla norma di riferimento e completezza da un tecnico della prevenzione identificato dal Resp. dell'UOC; il Resp. UOC, a seguito di tale valutazione decide se adottare il verbale di sanzione; anche la proposta dei provvedimenti di sospensione viene valutata da parte del Resp. dell'UOC prima della loro emissione).

### **Procedure documentate**

Presso l'UOC IAN di ATS Pavia sono presenti le seguenti procedure ed istruzioni operative:

- ✓ determina n. 4 del 17/01/2020 recepimento del decreto direzione generale welfare regione Lombardia n. 19102 del 3.12.2019 "aggiornamento del decreto n. 14013 del 10 novembre 2017 - procedura per il riconoscimento delle imprese alimentari, ai sensi dell'art. 6 c. 3 del reg. ce 852/2004;
- ✓ determina n. 6 del 21/01/2020 recepimento del decreto della direzione generale sanità n. 8029 del 21.07.2008 avente per oggetto "piano di emergenza per la sicurezza di alimenti e mangimi";
- ✓ determina n. 10 del 28/01/2019 recepimento format verbale regionale di ispezione;
- ✓ determina n. 44 del 14/03/2019 recepimento decreto n. 5954 del 23/05/2017 direzione generale welfare regione Lombardia "indirizzi per la definizione dell'istruzione operativa relativa al rilascio di certificazioni per l'esportazione";
- ✓ determina n. 61 del 09/04/2019 recepimento decreto direzione generale welfare n. 1272 del 02/02/2018 della regione Lombardia "indirizzi regionali per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare";
- ✓ determina n. 302 del 16/12/2020 recepimento decreto n. 9549 del 05/08/2020 della direzione generale welfare regione Lombardia, avente per oggetto: indicazioni regionali sui provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale e la verifica della risoluzione delle non conformità rilevate;
- ✓ determina n. 327 del 29/12/2020 revisione delle procedure documentate relative ai controlli di alimenti di origine non animale e materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti (ispezione, audit, campionamento, certificazioni ufficiali);
- ✓ istruzione operativa creazione/variazione anagrafiche registrazione scia;
- ✓ identificazione medici addetti alle certificazioni per esportazione di alimenti;
- ✓ criteri per l'individuazione delle imprese da sottoporre a controllo in seguito a presentazione scia;
- ✓ decreto n. 202/DGi del 31/03/2021 determinazioni in ordine all'adozione del "piano per la prevenzione della corruzione e la trasparenza 2021-2023" (con relazioni semestrali da parte del Resp. UOC IAN);
- ✓ disposizioni (ex prescrizioni) e verifica ottemperanza aprile 2019;
- ✓ indicazioni per garantire la ricezione tempestiva delle notifiche di allerta su alimenti e bevande sistema allerta rapido per alimenti e mangimi procedura malattie a trasmissione alimentare.

La verifica di procedure ed istruzioni operative da aggiornare o integrare è attualmente oggetto di analisi da parte dell'UOC IAN, in relazione all'audit interno svolto in merito alla verifica dell'appropriatezza ed efficacia dei controlli.

### **Anagrafe**

L'anagrafe delle attività del settore alimentare e MOCA viene costantemente aggiornata in relazione a registrazioni e riconoscimenti.

Nell'anagrafe viene inserito l'eventuale assoggettamento al pagamento della tariffa di cui all'Allegato 2, sezione 6, del D.lgs. 32/2021.

**Certificazioni di qualità private** di cui all'art. 9, comma 1, lettera d) del Reg. UE 2017/625: a partire dall'anno 2022, nel corso dei controlli programmati alle imprese riconosciute, registrate e del settore MOCA (non i registrati con autocontrollo semplificato), dovranno essere raccolte le informazioni minime (tipologia,

punteggio, data di scadenza) relative alle certificazioni in possesso delle imprese stesse, che andranno inserite in modo informatizzato nel gestionale aziendale per la categorizzazione del rischio della singola impresa.

### ***Criteri di pianificazione e programmazione dei controlli***

La pianificazione dei controlli ufficiali e delle attività correlate inizia dalla ricognizione delle aziende presenti sul territorio di competenza, dei controlli da svolgervi sulla base dei criteri definiti e dalle risorse disponibili.

A questo proposito deve essere definito uno standard dei controlli per operatore a partire dallo storico, dai carichi di lavoro e dal tempo equivalente.

Si deve poi proseguire dettagliando le attività da effettuare, suddividendo i compiti tra le unità organizzative territoriali e quindi tra gli operatori.

La pianificazione deve tenere inoltre conto della rendicontazione delle attività di controllo ufficiale precedentemente svolte, delle conclusioni degli audit ricevuti e delle verifiche dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali.

Il processo di pianificazione deve consentire di individuare il fabbisogno del controllo ufficiale, evidenziando la eventuale quota di attività che, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili, potrebbe essere erogata solo parzialmente.

Tale criticità dovrà successivamente essere oggetto di analisi all'interno dell'ACL anche al fine di assicurare i livelli essenziali di assistenza che costituiscono la mission istituzionale.

La **PIANIFICAZIONE DEI CONTROLLI** dovrà dettagliare la quota relativa a:

- **CONTROLLI PROGRAMMATI:** sulla base dell'anagrafe esistente delle attività di competenza del SIAN, basata sulla categorizzazione del rischio e con le frequenze stabilite;
- **CONTROLLI AD HOC** originariamente non programmati: comprende l'attività non programmabile a inizio anno sulla base dell'anagrafe esistente, ma stimabile sulla base dello storico, in particolare:
  - ✓ 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;
  - ✓ Verifica della risoluzione di non conformità precedentemente rilevate: tale attività deve essere svolta sulla base di una procedura che recepisca i criteri definiti nel citato decreto regionale n. 9549 del 05/08/2020;
  - ✓ Controlli su iniziativa/su sospetto di cui all'art. 137 del Reg. UE 2017/625.

### ***Categorizzazione del rischio***

Secondo quanto previsto dall'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 si differenziano tra:

- a. Attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 par. 3 del Reg. (CE) 852/2004;
- b. Attività registrate ai sensi dell'art. 6 par. 2 del Reg. (CE) 852/2004;
- c. Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato;
- d. Operatori del settore MOCA, notificate ai sensi dell'art. 6 c. 1 del D.Lgs. 29/2017.

### ***Attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 par. 3 del reg. (CE) 852/2004***

(decreto regionale n. 19102 del 23/12/2019)

L'attribuzione del livello di rischio deve essere condotta a livello di singolo stabilimento attraverso l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto. Nel caso di nuovo riconoscimento, l'attribuzione del livello di rischio sarà effettuata contestualmente al sopralluogo per il rilascio dell'atto condizionato e confermata al momento del sopralluogo per il rilascio del riconoscimento definitivo.

Per l'attribuzione del livello di rischio si fa riferimento a quanto previsto nell'Intesa Stato-Regioni 212/2016, Allegato 2 Tabella A.

La classificazione del livello di rischio del singolo stabilimento deve essere rivalutata ad ogni controllo ufficiale, tenendo in considerazione eventuali:

- modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse;
- esiti di controlli effettuati da altre Autorità.

Nelle verifiche (ispezioni ed audit) presso le imprese riconosciute verrà utilizzata la **SCHEDA DI VALUTAZIONE-ATTRIBUZIONE DEL RISCHIO** prevista dall' Intesa Stato-Regioni 212/2016, Allegato 2 Tabella A.

Presso **IMPRESSE DI PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI ALIMENTARI** verrà utilizzata la scheda check list prevista da DGISAN 22238 del 27/05/2013.

#### **Attività registrate ai sensi dell'art. 6 par. 2 del reg. (CE) 852/2004**

Le attività registrate sono suddivise in categorie definite a livello nazionale dalla cosiddetta Master List (Ministero della Salute, nota di prot. DGSAF 9875 del 15/05/2013).

La macro-categorizzazione regionale prevede quattro livelli di rischio.

Il livello 4 (molto basso) corrisponde alle attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato, ai depositi e distributori di MOCA, alle case dell'acqua e alla produzione primaria.

Solo per alcune categorie di attività poco rappresentate sul territorio regionale ogni SIAN procederà alla categorizzazione del rischio per singolo stabilimento.

#### **IMPIANTI SOGGETTI A REGISTRAZIONE ESCLUSI DALL'AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO (PRODUZIONI INDUSTRIALI)**

<b>Categorie di attività (ML)</b>	<b>RISCHIO BASSO</b>	<b>RISCHIO MEDIO</b>	<b>RISCHIO ALTO</b>
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
Produzione di oli 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 essiccazione	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 /fresca	Pasta secca	Pasta fresca	Paste fresche ripiene
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno ed pasticceria - freschi e secchi	Prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni...)	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 pergelateria	Produzione di prodotti di gelateria (a base vegetale)

Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	/	Produzione di semilavorati e sciroppi	Produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.  Produzione e lavorazione del cioccolato
Produzione di cibipronti in genere	Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/ stabilizzati (snack, brodi...)	Produzione di cibipronti in genere surgelati	Produzione di cibipronti in genere refrigerati
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Produzione delle bibite analcoliche, comprese 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

**Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato**

*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.”*

**COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE n. 2020/C 199/01** che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari.

**Regione Lombardia DGR 1105/2013:** *“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.”*

**Cap. 17 delle Linee Guida 882:** considerare la natura dei processi e della dimensione dell'impresa. Per quanto riguarda la natura dei processi vengono individuate 3 tipologie, senza considerare la dimensione dell'impresa, che verrà eventualmente utilizzata dai SIAN nella categorizzazione del rischio per singolo stabilimento, nel caso lo ritengano opportuno:

- ✓ Operatori del settore alimentare che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari;

- ✓ 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);
- ✓ 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).

#### **OPERATORI DEL SETTORE DEI MOCA, NOTIFICA AI SENSI DELL'ART. 6 C. 1 DEL D.LGS. 29/2017**

Gli operatori del settore dei MOCA si suddividono in produttori e trasformatori, distributori e depositi.

Distributori e Depositi sono classificati a rischio molto basso, mentre produttori e trasformatori sono ritenuti comunque a rischio non elevato. In ogni caso le peculiarità del singolostabilimento potranno essere valutate dai SIAN per la categorizzazione del rischio per singolo stabilimento, nel caso lo ritengano opportuno.

#### ***Frequenza dei controlli***

La frequenza dei controlli è correlata a:

- ✓ numero e tipo di controlli predefiniti, previsti a livello comunitario, nazionale e regionale e dalle norme, regolamenti e disposizioni;
- ✓ livello di rischio delle singole macrocategorie o del singolo stabilimento;
- ✓ obiettivi stabiliti a livello regionale;
- ✓ eventuali valutazioni delle singole ATS.

La frequenza minima dei controlli è definita sulla base di quanto previsto dall'Intesa Stato-Regioni 212/2016.

I controlli ufficiali nelle aziende produttrici che esportano in Paesi terzi dovranno avere frequenza almeno annuale e comprendere la verifica puntuale delle procedure di autocontrollo e della loro applicazione.

Nel caso di più tipologie produttive nello stesso stabilimento, prevale quella con produzione quantitativamente più rilevante, a meno di diverse considerazioni sulla base del rischio. Nel caso invece di più impianti, gli stessi devono essere considerati separatamente.

Le imprese agricole di produzione primaria (Raccolta vegetali spontanei, Coltivazioni permanenti e non permanenti ad uso alimentare umano) saranno controllate tramite ispezione in corrispondenza del campionamento o dei controlli per l'utilizzo dei fitosanitari.

Per gli stabilimenti soggetti a riconoscimento, secondo il livello di rischio assegnato al singolo stabilimento, le frequenze minime di controllo sono riportate nella tabella seguente:

Categorie di attività (MasterList)		LIVELLO DI RISCHIO		
		Basso	Medio	Alto
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e deisemi 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		

Per gli stabilimenti registrati **NON soggetti ad autocontrollo semplificato**, secondo il livello di rischio assegnato per macrocategoria, le frequenze minime di controllo sono riportate nella seguente tabella:

Categorie di attività (MasterList)	RISCHIO BASSO Frequenza	RISCHIO MEDIO Frequenza	RISCHIO ALTO Frequenza
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 (1v/anno) 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 essiccazione 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	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	Pasta fresca	Paste fresche ripiene
	1 volta/5 anni	1 volta/3 anni	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...)	Pasticceria secca, Produzione di pane, pizza e prodotti da forno	Pasticceria fresca
	1 volta/5 anni	1 volta/3 anni	1 volta/2 anni
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)
	1 volta/5 anni	1 volta/3 anni	1 volta/2 anni
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	/	Produzione di semilavorati e sciroppi	Produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. Produzione e lavorazione del cioccolato
	1 volta/10 anni	1 volta/6 anni	1 volta/3 anni
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
	1 volta/5 anni	1 volta/3 anni	1 volta/2 anni
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Produzione delle bibite analcoliche, comprese le bevande alcoliche <1,2 gradi	Produzione delle altre acque in bottiglia, comprese quelle di sorgente	Produzione delle acque minerali
	1 volta/5 anni	1 volta/3 anni	1 volta/2 anni
Sale	1 volta/10 anni		
Ristorazione collettiva (comunità e 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
	1 volta/3 anni	1 volta/2 anni	1 volta/anno

Si dovrà prevedere che **almeno 1 controllo programmato su 10 sia effettuato tramite audit** per gli stabilimenti registrati di cui alla tabella precedente.

Per le **attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato** la frequenza minima di controllo ufficiale è riportata di seguito:

Categorie di attività (MasterList)	Frequenza minima regionale dei controlli
Erboristerie, farmacie e parafarmacie Commercio ambulante Commercio al dettaglio, esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione	Ad hoc
Trasporto	Secondo le indicazioni del Piano regionale integrato tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi 2019 -2023 – controlli congiunti con la Polizia Stradale

Bar (senza preparazione di alimenti) B&B con preparazione colazione	Almeno 1 volta ogni 10 anni
Ristorazione collettiva senza preparazione (refettori) Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry 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, Deposito di additivi, aromi ed enzimi)	Almeno 1 volta ogni 6 anni
Ristoranti, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione ambulante 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 5 anni

Tali attività saranno controllate solo tramite ispezione, nella quale sarà verificata anche l'applicazione delle procedure di autocontrollo.

Per quanto riguarda il commercio all'ingrosso, gli importatori che siano stati coinvolti in notifiche RASFF negli ultimi 3 anni per non conformità degli alimenti da loro importati (es. fitosanitari in frutta e vegetali, micotossine in cereali, ecc.) dovranno essere **auditati sulle procedure di autocontrollo** (es. criteri di importazione, analisi in autocontrollo, ecc.).

Per le **attività di produzione e trasformazione dei MOCA**, la frequenza di controllo ufficiale è quella prevista nelle LLGG 882:

<b>Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (Regolamento (CE) n. 2023/2006)</b>		
	<b>Frequenza minima dei controlli ufficiali</b>	<b>Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali</b>
Legno	1 controllo ogni 4anni	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)		
<b>Depositi e distributori all'ingrosso</b>	1 volta ogni 10 anni	

Nel PIC 2022 vengono utilizzate le tabelle precedenti per la programmazione dei controlli, inserendo gli operatori presenti per ogni tipologia e ogni livello di rischio (al fine di esplicitare i denominatori) e il numero dei controlli previsti per ogni tipologia di operatori, suddivisi tra audite ispezioni (vedere cap. 7).

### **Esecuzione dei controlli**

(verifica, ispezione, audit, campionamento, analisi prove e diagnosi).

Controlli ufficiali non eseguiti per impossibilità di accesso: non vengono verbalizzati né rendicontati come controllo ufficiale.

Rapporti di prova: I rapporti di prova relativi all'autocontrollo dovranno essere verificati a partire dagli aspetti formali: completezza del rapporto in tutte le sue parti (intestazione, firma, data, ecc), iscrizione del laboratorio di analisi nel registro regionale dei laboratori per l'autocontrollo delle industrie alimentari (di Regione Lombardia o di altra regione italiana), accreditamento delle prove in esame, congruità dei tempi analitici previsti dai metodi di prova, ecc.

Prevenzione della corruzione: la procedura sui controlli ufficiali prevede che gli stessi siano eseguiti da almeno due ispettori. La composizione del team ispettivo deve rispettare i criteri di rotazione, per garantire una coppia diversa per i controlli allo stesso operatore economico, fatte salve le situazioni di emergenza/urgenza. La possibilità di effettuare l'attività di controllo con un solo ispettore deve essere verificata caso per caso e comunque esclusivamente per verifiche di liste di distribuzione per notifiche di allerta, controlli per il rispetto del vincolo sanitario oppure per campionamento.

Integrazione: vengono effettuati controlli congiunti con il Dipartimento Veterinario, e con lo stesso vengono condivise le informazioni necessarie.

### **Elementi di controllo**

L'esecuzione e il riscontro dei controlli ufficiali devono essere sempre documentati, ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2017/625, sull'apposito verbale di controllo, come da Istruzione Operativa per la redazione dei verbali del controllo ufficiale contenuta nel Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali.

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
Sistemi e procedure di cui al metodo HACCP
Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
Requisiti microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005
Sistema di stoccaggio e trasporto
Materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti - MOCA
Fitosanitari

**Indirizzi regionali per il controllo ufficiale.** Per quanto riguarda i controlli su specifici ambiti produttivi, di seguito si richiamano gli indirizzi già forniti:

- ✓ decreto n. 7310 del 31/07/2013 "Indicazioni alle ASL per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati preparati con **prodotti senza glutine**, destinati direttamente al consumatore finale";
- ✓ decreto n. 6589 del 05/06/2017 "Indirizzi regionali per l'organizzazione dei controlli delle ATS sulle **case dell'acqua**".

**Controlli ufficiali tramite audit:** dovranno prevedere almeno la valutazione dei seguenti elementi:

- ✓ individuazione e definizione dei punti critici di controllo (CCP);
- ✓ modalità di monitoraggio e controllo dei CCP;
- ✓ procedure in caso di non conformità per la risoluzione della stessa;
- ✓ analisi in autocontrollo.

**Sottoprodotti di lavorazione a imprese del settore dei mangimi.** Nel corso del controllo ufficiale, qualora l'OSA dichiari di destinare alimenti o/e sottoprodotti di lavorazione a imprese del settore dei mangimi o si rilevi lo stoccaggio dei suddetti prodotti, è necessario verificare la presenza della registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 183/2005 (sono pertanto considerati anche operatori del settore dei mangimi - OSM) e la presenza, nel piano di autocontrollo, ove previsto, della procedura per la gestione degli alimenti/sottoprodotti destinati all'uso zootecnico e di aree di stoccaggio dedicate e attrezzate per la conservazione in base alla natura del prodotto. Qualora si rilevi non conformità relative agli aspetti legati alle "materie prime per mangimi", le stesse saranno comunicate al Dipartimento Veterinario per il seguito di competenza.

### **Controllo ufficiale sugli stabilimenti registrati non soggetti ad autocontrollo semplificato**

tenere in considerazione nel corso del controllo ufficiale:

**Comunicazione della Commissione Europea n. 2016/C 278/01 (PRP E HACCP), l'utilizzo conforme degli additivi ed aromi alimentari (Reg. UE 1129/2011), il rispetto dei criteri microbiologici di cui al Reg. CE**

**2073/05**, le misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di **acrilammide negli alimenti di cui al Reg. UE 2017/2158**, la conformità dei tenori massimi dei **contaminanti** nei prodotti alimentari di cui al Reg. **CE 1881/2006**, **l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti** alimentari al fine di contrastare possibili frodi e contraffazioni.

#### **Controllo ufficiale sugli stabilimenti registrati soggetti ad autocontrollo semplificato**

Si raccomanda al personale ispettivo di tenere in considerazione nel corso del controllo ufficiale la Comunicazione della Commissione Europea n. 2020/C 199/01.

Inoltre, per le macrocategorie:

PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI E PIATTI PRONTI (con vendita diretta al consumatore): il rispetto dei **criteri microbiologici** di cui al Reg. CE 2073/05, le misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di **acrilammide** negli alimenti di cui al Reg. UE 2017/2158, le **informazioni sugli alimenti ai consumatori** (art. 19 del D.Lgs 231/17);

RISTORAZIONE PUBBLICA: il rispetto dei **criteri microbiologici** di cui al Reg. CE 2073/05, le misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di **acrilammide** negli alimenti di cui al Reg. UE 2017/2158, le **informazioni sugli alimenti ai consumatori** con particolare riferimento agli **allergeni** (art. 19 comma 8 del D.Lgs 231/17) Nota Ministero della Salute DGISAN 06/02/2015 n. 3674.

**Controllo ufficiale produzione additivi.** Al fine del riconoscimento e del controllo ufficiale degli impianti di produzione di additivi si deve far riferimento al documento ministeriale **“Scheda di sopralluogo presso imprese di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari”**, di cui alla nota di prot. DGISAN 22238 del 27/05/2013.

**Controllo ufficiale produzione integratori.** Nelle imprese di produzione e confezionamento di integratori, l'audit dovrà avere come riferimento quanto previsto dal **“Manuale di corretta prassi igienica per gli integratori alimentari”**, per quanto riguarda la corretta individuazione dei CCP, e quanto previsto dal documento del Ministero della Salute **“Norme di buona fabbricazione di Integratori alimentari”** per quanto riguarda PRP e procedure basate sui principi del sistema HACCP.

**Controllo ufficiale produzione primaria.** Nel corso dell'ispezione è necessario verificare il rispetto di quanto stabilito all'**Allegato 1, parte A del Reg. (CE) 852/2004** in merito ai requisiti generali in materia d'igiene. Un valido supporto per il controllo è la *“Comunicazione della Commissione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria mediante una corretta igiene (2017/C 163/01)”*. Si dovrà dare priorità alle aziende di produzione di verdura a foglia larga, in particolare quelli consumati crudi come insalata, e di piccoli frutti (fragole, mirtilli, lamponi, more...).

**Controllo ufficiale produzione di germogli e semi germogliati.** Nel corso del sopralluogo è necessario verificare anche il rispetto dei requisiti di tracciabilità previsti dal Reg. (UE) 208/2013 e dei criteri microbiologici previsti dal Reg. (CE) 2073/2005 come modificato dal Reg. (UE) 209/2013. Dovrà inoltre essere sempre verificata la presenza della certificazione all'importazione dei semi nell'Unione europea come da Reg. (UE) 211/2013.

#### **Controllo ufficiale a seguito di ricevimento di SCIA**

Deve essere effettuato un sopralluogo ispettivo per la verifica della documentazione presentata in almeno il 10% delle SCIA di competenza pervenute nell'anno solare per avvio nuove attività o modifiche significative (cod. Impres@ 09, ex SCIA A, escluse le attività temporanee), sulla base del livello di rischio assegnato o di altri elementi ritenuti di interesse. I criteri devono essere esplicitati in una procedura documentata.

Con nota prot. 16742 del 12.01.2022 del Resp. UOC IAN di ATS Pavia sono stati definiti i criteri con cui sottoporre a controllo le attività registrate.

#### **Attività soggette all'applicazione del REG. 2073/2005**

Per gli OSA ricadenti nell'ambito di applicazione del Reg. (CE) 2073/2005 (**es. ready to eat, infant formulae, alimenti vegetali di IV gamma, ecc**) è necessaria la verifica dei provvedimenti adottati dall'OSA stesso, in ogni

fase della produzione, della lavorazione e della distribuzione, inclusa la vendita al dettaglio, nell'ambito delle loro procedure HACCP e delle loro prassi corrette in materia d'igiene, per garantire che:

- ✓ la fornitura, la manipolazione e la lavorazione delle materie prime e dei prodotti alimentari che dipendono dal loro controllo si effettuino nel rispetto dei criteri di igiene del processo;
- ✓ i criteri di sicurezza alimentare applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso.

### **Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)**

A seguito del D.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29, presso l'UOC IAN di ATS Pavia è stata istituita, e viene continuamente aggiornata, l'anagrafe degli impianti esistenti:

Per meglio identificare le tecniche e i metodi del controllo e il livello di approfondimento in funzione della tipologia di impresa, si individuano le seguenti tipologie di attività:

- ✓ produttori di MOCA, compresi i trasformatori, anche in conto terzi;
- ✓ importatori e/o distributori all'ingrosso di MOCA, compresi gli intermediari, anche in conto terzi;
- ✓ utilizzatori di MOCA (OSA) come i produttori di alimenti, compresi i laboratori di produzione annessi ad attività di vendita (es. supermercati, GDO), la ristorazione pubblica e collettiva e le manifestazioni a carattere temporaneo.

Presso i produttori di MOCA è preferibile utilizzare la tecnica dell'audit, per valutare gli aspetti specifici di cui al Reg. (CE) 2023/2006.

La verifica della documentazione di cui alla comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Decreto Legislativo n. 29/2017, delle dichiarazioni di conformità, della rintracciabilità e dell'etichettatura è trasversale a tutte le tipologie di attività che producono, importano, commercializzano all'ingrosso MOCA.

Si raccomanda al personale addetto al controllo ufficiale di tenere in considerazione i Rapporti ISTISAN sui materiali e oggetti a contatto con alimenti.

Presso gli utilizzatori di MOCA (OSA) è necessario verificare la presenza delle dichiarazioni di conformità, della rintracciabilità e dell'etichettatura.

I requisiti previsti dal Reg. (CE) 852/04 sono applicabili esclusivamente presso gli utilizzatori di MOCA.

Si rammenta inoltre la vigenza del Reg. (UE) 2018/213 del 12 febbraio 2018 relativo all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

I controlli dovranno essere verbalizzati utilizzando in ogni caso l'elemento del controllo "MOCA".

### **Etichettatura e claims**

Il Reg. UE 2017/625 e l'intesa CSR 212/2016 prevedono che i controlli ufficiali sugli alimenti comprendano anche l'attività di verifica dell'etichettatura, della presentazione e della pubblicità dei prodotti alimentari e che sia verificato se le indicazioni nutrizionali sulla salute (claims) presenti sulle etichette e sulla pubblicità dei prodotti alimentari siano autorizzate dalla Commissione Europea.

I SIAN sono competenti in materia di indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (Reg. CE 1924/2006, D.lgs. 7 febbraio 2017, n. 27 che ne reca la disciplina sanzionatoria).

Contestano/notificano le eventuali violazioni accertate al Reg. UE 1169/2011 ed elevano la sanzione nei casi previsti.

L'autorità competente per l'irrogazione delle sanzioni previste dal D.lgs. n. 145/2017 e dal D.lgs. 231/2017 è l'Ufficio territoriale dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

Il "**controllo di identità**" di un prodotto alimentare si effettua attraverso:

- ✓ l'ispezione visuale del prodotto per assicurarsi che coincida con i documenti di accompagnamento e con l'etichettatura;
- ✓ il controllo materiale sugli imballaggi e sull'etichettatura per verificare che i prodotti siano imballati, etichettati e presentati in maniera conforme.

Particolare attenzione deve essere posta nel controllo dell' **etichettatura degli integratori alimentari** (prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in

particolare, ma non in via esclusiva, aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate) ai sensi dell'art. 6 del Decreto Legislativo 169/2004 e della loro pubblicità secondo quanto disposto dall'art. 7 dello stesso.

Essendo l'immissione in commercio di tali prodotti subordinata alla procedura di **notifica dell'etichetta al Ministero della Salute** (art. 10 del D.lgs. 169/04), è necessario verificare inoltre l'avvenuta notifica e la successiva inclusione nell'apposito elenco con specifico codice, i cui estremi possono essere riportati nella stessa etichetta.

Ogni SIAN (area/unità sicurezza alimentare congiuntamente con area/unità nutrizione) nel corso di almeno 2 audit su stabilimenti produttivi del territorio (come da programmazione dei controlli ufficiali negli stabilimenti riconosciuti e registrati) deve controllare l'etichettatura di un prodotto alimentare, verificando:

- ✓ Modalità di definizione della shelf life;
- ✓ Studi, analisi, documenti utilizzati dall'OSA per definire il contenuto nutrizionale, gli allergeni e gli eventuali claims presenti in etichetta.

### ***Acque minerali, acque di sorgente e bevande analcoliche***

Il quadro normativo specifico di riferimento è costituito dal D. Lgs 176/2011 *“Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali”* e dal Decreto del Ministero della Salute 10 febbraio 2015 *“Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali”*.

Il D.Lgs 176/2011 ha riunito in un unico testo normativo sia la disciplina delle acque minerali naturali sia quella delle acque di sorgente, abrogando la previgente normativa.

I controlli devono comprendere tutta la filiera, a partire dalle zone di rispetto delle fonti, gli impianti – per i quali va posta particolare attenzione ai requisiti dei materiali a contatto con l'acqua – gli eventuali trattamenti (compreso l'addizionamento con anidride carbonica), i contenitori, la qualità dell'acqua e l'informazione al consumatore (etichettatura).

I requisiti di qualità dell'acqua devono essere verificati in tutte le fasi, dalla sorgente, all'imbottigliamento alla commercializzazione, secondo quanto fissato all'art. 9 del d.lgs. 176/2011.

I controlli nel settore delle acque minerali sono condotti secondo quanto previsto dal decreto DUO n. 10594 del 17/07/2019 *“Indirizzi regionali per l'attività di controllo ufficiale delle acque minerali”*.

### ***Case dell'acqua***

Il recente diffondersi di strutture di erogazione di acqua destinata al consumo umano che viene sottoposta a trattamenti in impianti posti terminalmente alle strutture acquedottistiche (con filtrazione e/o refrigerazione e/o aggiunta di gas), ha evidenziato la necessità di particolare attenzione nella vigilanza igienico sanitaria sugli stessi.

Gli impianti di trattamento dell'acqua destinata al consumo umano sono stati oggetto di specifiche linee guida per l'attività di vigilanza e controllo (Decreto DG Welfare n. 6589 del 05/06/2017) .

Ogni anno dovrà essere verificato tramite campionamento almeno il 10% delle case dell'acqua presenti sul territorio di competenza (indicatore di performance).

### ***Acque potabili trattate***

La messa in esercizio di impianti di trattamento dell'acqua destinata al consumo umano in pubblici esercizi, mense o strutture collettive non è considerata variazione significativa del ciclo produttivo.

Occorre verificare che l'OSA abbia effettuato la valutazione e la gestione del rischio all'interno delle proprie procedure di autocontrollo e rispettato le corrette modalità di informazione al consumatore.

### ***Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi***

Le indicazioni operative sono contenute nell'Intesa Stato Regioni n. 50/CSR del 05/05/2021 *“Linee Guida per la gestione operativa del sistema di allerta alimenti mangimi e MOCA”*.

In caso di attivazione su notifica di altra Regione o Stato Membro:

- ✓ nel caso di presenza sul territorio di competenza dell'impresa produttrice dell'alimento non conforme, l'UOC IAN dovrà provvedere a sopralluogo ispettivo al fine di individuare le cause della non conformità e verificare le azioni correttive dell'OSA, oltre che acquisire le liste di distribuzione del prodotto e prendere i provvedimenti di competenza. La relazione del sopralluogo dovrà essere inserita negli applicativi;
- ✓ nel caso di liste di distribuzione che coinvolgono grossisti/logistiche/importatori, la verifica delle procedure di ritiro dovrà essere sistematica tramite sopralluogo, per accertarne la correttezza e acquisire le eventuali liste di distribuzione secondarie;
- ✓ nel caso di liste di distribuzione che coinvolgono attività di vendita al dettaglio o di somministrazione diretta al consumatore finale, la verifica delle procedure di ritiro potrà essere a campione. Il campione dovrà essere definito nella procedura operativa, tenendo conto dei criteri indicati nella Circolare citata. Non sono in ogni caso ammesse indagini telefoniche che sostituiscano il sopralluogo.

I risultati delle verifiche dovranno essere inseriti:

- ✓ nell'applicativo regionale nell'apposita schermata di consuntivazione, completando tutti i campi richiesti e specificando se il richiamo è stato correttamente gestito (apposizione del cartello), se del caso;
- ✓ in iRASFF se si tratta di notifiche comunitarie, oppure se prevedono verifiche di altre AACC regionali nel caso di notifiche solo italiane;

Presso l'UOC IAN di ATS Pavia sono presenti i documenti:

- ✓ indicazioni per garantire la ricezione tempestiva delle notifiche di allerta su alimenti e bevande;
- ✓ sistema allerta rapido per alimenti e mangimi.

### ***Ispettorati micologici***

(Circolare 17/SAN/2010)

Gli Ispettorati micologici garantiscono le seguenti attività:

- ✓ il riconoscimento delle specie fungine raccolte da privati cittadini e la determinazione dei funghi commestibili nella stagione dei funghi epigei spontanei;
- ✓ la pronta disponibilità micologica da agosto a novembre per il supporto alle strutture ospedaliere e alle altre strutture sanitarie in occasione di presunti o accertati casi di intossicazione da ingestione di funghi;
- ✓ il controllo su richiesta con relativa certificazione dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita;
- ✓ il controllo ufficiale presso le aziende di preparazione, deposito, vendita e somministrazione di funghi spontanei, coltivati e condizionati.

Durante i controlli ufficiali alla ristorazione, va effettuato anche il controllo relativo alla regolarità dei funghi freschi spontanei raccolti in proprio ed eventualmente utilizzati per le preparazioni, relativamente a:

- ✓ possesso dell'idoneità al riconoscimento della specie da parte del ristoratore o di un preposto alla vendita/preparazione;
- ✓ certificazione delle specie fungine utilizzate ai fini della somministrazione.

### ***Radioattività ambientale - monitoraggio***

L'art. 104 del decreto legislativo 230/95, "Controllo sulla radioattività ambientale", prevede l'esistenza di reti di sorveglianza dei livelli di radioattività nell'ambiente, negli alimenti e nelle bevande e demanda alle singole Regioni la gestione delle reti uniche regionali attraverso il ricorso a strutture pubbliche idoneamente attrezzate. Le attività annuali della Rete regionale di sorveglianza della radioattività ambientale sono programmate in un Piano specifico, elaborato da ARPA con la collaborazione della DG Welfare e strutturato in modo tale da garantire una copertura omogenea a livello regionale e comunque adeguato a valutare l'esposizione del complesso della popolazione.

ATS Pavia partecipa all'attuazione della rete territoriale.

### **Controlli nutrizionali nella ristorazione collettiva assistenziale/scolastica**

La ristorazione collettiva assistenziale/scolastica costituisce un settore strategico e prioritario ai fini della sicurezza alimentare. Fruitore dei servizi di tale ristorazione sono infatti soggetti fragili.

Documentazione di riferimento:

- ✓ Linee Guida per la Ristorazione Scolastica (Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 - Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11/06/2010);
- ✓ Linee Guida per la Ristorazione Ospedaliera (DDG Sanità Regione Lombardia 5250 del 26.5.2009 e Intesa Conferenza Unificata Repertorio 190/CRS del 18 dicembre 2014 – linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica).

L'attività di controllo nelle strutture dedicate alla ristorazione collettiva sarà basata su:

- ✓ la verifica della corretta attuazione dell'autocontrollo, con particolare attenzione all'adeguata formazione del personale, anche in relazione ai prodotti necessari per la preparazione delle diete speciali, la sistematica e corretta tenuta dei campioni di riferimento/72h (relativamente alla sola ristorazione scolastica);
- ✓ la verifica dell'equilibrio nutrizionale dei menù;
- ✓ l'eventuale campionamento per l'esecuzione di analisi microbiologiche e chimiche. Al proposito si sottolinea l'importanza di orientare le ricerche analitiche sulla base degli specifici rischi correlabili al tipo di alimenti e processi utilizzati nonché della conoscenza di eventuali episodi di Malattie a Trasmissione Alimentari - MTA già verificatesi in precedenza.

### **Recupero di alimenti ai fini della devoluzione per solidarietà sociale**

La DGR n. 6616 del 19/05/2017 Approvazione della "Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale" prevede che i SIAN supportino "nei modi ritenuti più opportuni e secondo le proprie disponibilità i soggetti donatori e/o i Comuni per quanto riguarda gli aspetti igienico- sanitari legati al recupero per la distribuzione delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale".

### **Conduzione di azioni successive al controllo ufficiale e gestione delle non conformità**

Con determina n. 302 del 16/12/2020, ATS Pavia ha adottato il decreto n. 9549 del 05/08/2020 della direzione generale welfare regione Lombardia, indicazioni regionali sui provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale e la verifica della risoluzione delle non conformità rilevate.

### **Verifica dell'efficacia**

Con determina n. 61 del 09/04/2019 ATS Pavia ha recepito il decreto direzione generale welfare n. 1272 del 02/02/2018 di regione Lombardia "indirizzi regionali per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare".

L'attività di verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza del controllo ufficiale viene rendicontata come indicato nel decreto citato e tramite i format aggiornati con nota di prot. n. 1065 del 10/01/2020, con le seguenti specifiche:

- ✓ Verifica dell'efficacia a priori: viene utilizzata la lista di riscontro aggiornata fornita dalla UO Prevenzione con nota di prot. 1065 del 10/01/2020;
- ✓ Verifica dell'efficacia in tempo reale: l'attività di supervisione dovrà essere effettuata anche in occasione di controlli tramite audit, in almeno il 20% delle supervisioni effettuate, e presso stabilimenti riconosciuti verificando le modalità di applicazione della scheda di categorizzazione del rischio, in almeno 2 supervisioni (utilizzare format aggiornato con nota di prot. n. 1065 del 10/01/2020);
- ✓ Verifica dell'efficacia a posteriori: dovranno essere verificati oltre ai verbali di ispezione anche i verbali/rapporti di audit.

## **AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI**

Nell'anno 2019, a seguito della valutazione dei risultati degli audit 2016 – 2018, è stata approvata la nuova strategia regionale di audit per gli anni 2019 – 2023, con decreto DUO n. 4369 del 29/03/2019, e si è dato inizio al nuovo programma di audit.

Nel 2019 è stata inoltre effettuata formazione secondo il 3° percorso previsto dall'Accordo Stato Regioni 7 febbraio 2013, al fine di disporre di nuovi auditor, anche in sostituzione di alcuni pensionamenti.

Nel 2022 saranno programmati 5 audit di sistema sui SIAN non ancora auditati, con esecuzione da remoto.

L'UOC IAN dia ATS Pavia a seguito delle carenze documentali e procedurali riscontrate in sede di verifica dell'appropriatezza e dell'efficacia dei controlli ufficiali ha intrapreso un percorso di miglioramento per predisporre la documentazione carente e adeguare procedure e attività a quanto previsto dalle indicazioni regionali.

## **ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO**

In relazione a quanto previsto dal D.Lgs. n. 31/2001 e dal Decreto Ministeriale 14 giugno 2017, i controlli devono fondarsi sui dati di contesto e di categorizzazione del rischio delle strutture presenti sul territorio, essere attuati su tutta la filiera ed essere effettuati utilizzando le diverse tecniche previste (ispezione, audit, campionamento), tramite controlli interni del Gestore e controlli esterni di ATS, basandosi sulla "analisi del rischio" secondo il modello dei Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) al fine di contenere i rischi per la salute umana in tutta la filiera idro-potabile.

Il D.Lgs. n. 31/2001 e s.m.i. stabilisce che le analisi di conformità dell'acqua destinata al consumo umano siano effettuate su campioni eseguiti al punto di erogazione ovvero di consegna dalla rete pubblica.

Le azioni di prevenzione devono fondarsi sulla conoscenza della realtà territoriale in cui si collocano le fonti di approvvigionamento e della vigilanza sulle zone di tutela e delle zone di rispetto.

È necessaria la conoscenza degli impianti di trattamento adottati dal gestore, delle reti di distribuzione e la valutazione delle condizioni di rischio correlate alla loro struttura e condizioni di manutenzione. Tale conoscenza deriva, tra l'altro, dall'attività di ispezione sugli impianti acquedottistici e degli audit sui Gestori.

L'attività di controllo delle ATS integra quindi sinergicamente l'attività di autocontrollo dei Gestori.

L'azione di auditing sui gestori deve mirare a una mappatura dell'avvio della predisposizione dei PSA da parte dei Gestori. Dal 2020 la UO Prevenzione effettua, tramite questionario inviato ai SIAN, una ricognizione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua già implementati.

Si evidenzia che a partire dal 2021 gli esiti analitici dei controlli eseguiti dall'ATS di Pavia sono condivisi con il Gestore del Servizio Idrico Integrato tramite piattaforma Web, con l'obiettivo di favorire una rapida consultazione dei dati e di definire un sistema di allerta su situazioni di potenziale criticità utile per una corretta valutazione del rischio.

Tale funzione a breve sarà disponibile per tutti i Comuni, fatta salva la comunicazione a parte ed in urgenza delle situazioni di non conformità.

### ***Indicazioni per il controllo***

Il Gestore del Servizio Idrico integrato – Pavia Acque - viene sottoposto ad audit ogni 2 anni.

Il piano di campionamento è programmato ed attuato individuando le Zone di Approvvigionamento (D.lgs. n. 31/2001 e s.m.i., nella Circolare Regione Lombardia 15/SAN/2004, allegato I parte B del DM 14 giugno 2017).

Il DM 14 giugno 2017 identifica i profili "GRUPPO A" e "GRUPPO B". In relazione alle zone approvvigionamento, viene programmato annualmente il numero di campionamenti secondo le frequenze previste in Tabella 1 Parte B del DM.

Nel piano di controllo vengono esplicitati:

- ✓ il numero delle zone di approvvigionamento e la metodologia di identificazione,
- ✓ i parametri aggiuntivi inseriti nel Gruppo A definito come da DM 14 giugno 2017 con le motivazioni (valutazione del rischio);
- ✓ i parametri inseriti nel Gruppo B;
- ✓ i parametri del Gruppo B eventualmente non monitorati in relazione alle caratteristiche qualitative dell'acqua derivata (valutazione del rischio);
- ✓ il numero di campioni programmati rispettivamente per il Gruppo A e per il Gruppo B;

- ✓ il numero di campioni totali programmati divisi per i punti rete (codice RE) e per gli altripunti di prelievo (codici PO, SE...).

Nel corso dell'anno 2022 prosegue il lavoro del gruppo appositamente costituito con rappresentanti dei SIAN per la revisione delle modalità di rendicontazione dei controlli in Impres@ e l'aggiornamento delle indicazioni per l'effettuazione dei controlli, tra cui gli indirizzi per il campionamento e il trasporto dei campioni.

### **Controllo della radioattività**

Il Decreto legislativo 15 febbraio 2016, n. 28 *“Attuazione della direttiva 2013/51/EURATOM del Consiglio, del 22 ottobre 2013, che stabilisce requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano”*, fissa i valori di parametro per radon, trizio e dose indicativa, la frequenza e i metodi di analisi e definisce ruoli e competenze dei vari attori coinvolti. Fissa i criteri generali per il controllo da parte dell'Autorità Competente, da attuarsi attraverso l'elaborazione e la messa in atto di un programma di controllo, sulla base delle indicazioni operative a carattere tecnico-scientifico dettate dal decreto 2 agosto 2017.

Nel 2021 è stato definito, anche sulla base dei risultati ottenuti, il Programma regionale di controllo per gli anni 2021 - 2022, formalizzato con decreto DUO n. 7304 del 28/05/2021, nel quale, con i medesimi criteri, vengono indagate ulteriori zone di fornitura.

L'UOC IAN di ATS Pavia partecipa al programma dei controlli secondo la programmazione regionale.

### **Tematiche specifiche**

#### **Monitoraggio contaminanti emergenti**

Nelle acque ad uso umano i contaminanti emergenti sono inquinanti per i quali non sono ben noti i rischi per la salute e l'ambiente e, spesso, non esistono limiti normativi (PFAS, cianobatteri, organismi patogeni, nuovi sottoprodotti di disinfezione, composti farmaceutici, fitofarmaci, ecc.). Per la maggior parte di tali inquinanti non esistono tecnologie di rimozione applicabili negli impianti di potabilizzazione, e l'interesse della ricerca scientifica in questo settore è rivolto alla individuazione di soluzioni di trattamento efficaci e tecnicamente/economicamente gestibili.

Nel caso queste sostanze vengano rilevate dal Gestore nell'ambito dei controlli interni o dall'ATS tramite controlli mirati, dovranno essere valutate le azioni da intraprendere per garantire l'erogazione ai cittadini di acqua sicura.

Sulla base delle informazioni fornite da ARPA Lombardia, sono state avviate mappature a livello regionale per quanto riguarda alcune sostanze di particolare interesse (es. glifosato, metaboliti di fitosanitari, sostanze perfluoroalchiliche), i Gestori sono stati sensibilizzati affinché monitorino tali sostanze e i Laboratori di Prevenzione delle ATS attivati affinché implementino le metodiche analitiche per il controllo.

In particolare, per quanto riguarda il controllo delle sostanze perfluoroalchiliche – PFAS, per le quali la nuova Direttiva europea (DIRETTIVA (UE) 2020/2184 del 16 dicembre 2020 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano) ha previsto dei limiti di parametro, il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano ha accreditato la metodica analitica e nel 2021 è cominciato un primo piano di monitoraggio regionale, nel quale i punti di prelievo sono stati scelti dalle ATS sulla base della copertura del territorio e dei dati disponibili dal monitoraggio di ARPA Lombardia e dei Gestori.

**INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DEL REPORT DEI CONTROLLI 2021 E DEL PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022**

**Risultati dei controlli ufficiali 2021**

Nella tabella seguente è da riportare il quadro riassuntivo generale delle attività di controllo svolte nell'anno 2021

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE			N. PRESTAZIONI
<b>UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione</b>			<b>2021</b>
Verifiche documentali	Verifiche documentali SCIA	SCIA (modello A) nuova attività / modifiche significative (escluse temporanee)	708
		altre SCIA (modello B)	507
	Verifica NC precedentemente rilevate		56
	Verifica per rilascio certificati esportazione <i>(646 dal gestionale DIPS corrispondente ad ogni singolo certificato rilasciato; 494 da Impres@ in quanto più certificati rilasciati alla stessa Azienda nello stesso giorno vengono conteggiati come unica prestazione)</i>		646
	<b>n. totale verifiche documentali effettuate</b>		<b>1917</b>
Campionamenti alimenti e bevande	Programmati	OGM	5
		residui fitosanitari	33
		additivi	15
		micotossine CU	9
		tossine vegetali monit.	4
		irradiati	2
		MOCA	13
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo microbiologico	75
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo chimico	83
		Case dell'acqua	63
	Radioattività in alimenti	0	
	Ad hoc	esposto, MTA, di iniziativa	13
<b>n. totale campioni effettuati (programmati + ad hoc)</b>		<b>315</b>	
Controlli Ufficiali con sopralluogo	Programmati	n. ispezioni	534
		n. audit	24
	Ad hoc	verifica SCIA	49
		verifica NC prec.rilevate	30
		allerta	244
		MTA	11
		esposti	13
		domande di riconoscimento	2
		certificati esportazione	0
		altro (richiesta altre autorità/enti, richiesta AG, vincoli, certificazioni sanitarie, ecc.)	21
<b>n. totale controlli ufficiali (programmati + ad hoc)</b>		<b>928</b>	

Nella seguente tabella sono da riportare i dati dell'attività riferiti agli stabilimenti riconosciuti e registrati e le non conformità rilevate nel corso del 2021

<b>ANNO DI RIFERIMENTO</b>	<b>2021</b>
N° IMPRESE CONTROLLATE CON SOPRALLUOGO PER QUALUNQUE MOTIVO	912
N° IMPRESE CON NC	134
% IMPRESE CON NC	15
N° CONTROLLI UFFICIALI	928
N° CONTROLLI CON NC RISCONTRATE	145
Ispezioni 140 – Audit 5	
% CONTROLLI CON NC	15,6
N° MEDIO ACCESSI PER IMPRESA	1,01

**ATTIVITÀ DI VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA DEL SISTEMA DI GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2021**

Verifica a priori	n. sedi territoriali 3	n. verifiche effettuate 3
Verifica in tempo reale	n. addetti al controllo ufficiale 22	n. verifiche effettuate 6 (2 in audit)

**Verifica a posteriori**

2021	Verbali totali	Verbali verificati	%	Verbali conformi	%	Verbali non conformi	%
I trimestre	92	23	25	17	72	5	23
II trimestre	177	24	13.5	22	91	2	9
III trimestre	217	34	15.5	29	85	5	15
IV trimestre	141	23	16	19	82	4	18
TOTALE	627	104	16	88	84.6	16	15.4

La tabella seguente riporta le percentuali di tempo impiegato dal personale tecnico della prevenzione per le attività covid nel corso del 2021. L'equivalente di 3.49 operatori è stato impiegato su tale attività.

Tecnici della prevenzione	Cognome	Totale complessivo
UOC Igiene Alimenti	ARGENTERI	0,08
	CARENA	0,12
	CONTE	0,06
	EQUESTRE	0,01
	GASIO	0,08
	PESTONI	0,07
	PORFINO	0,01
	RAGNI	0,04
	ROCCELLI	0,13
	SAROLLI	0,32
	TORRE	0,03
UOC IGIENE ALIMENTI TOTALE		0,95
UOC Igiene Pubblica e Medicina delle Comunità	ALBINI	0,19
	ALPEGIANI	0,11
	BOTTA	0,23
	BROGGIN	0,31
	CIGAINA	0,22
	CIGNOLI	0,24
	GAVIO	0,15
	MARINI	0,23
	PROTTI	0,22
	ROMANI	0,23
	SECCHI	0,22
	VERONESI	0,22
UOC IGIENE PUBBLICA E MEDICINA DELLE COMUNITÀ TOTALE		2,54
TOTALE COMPLESSIVO		<b>3,49</b>

Le tabelle sottostanti descrivono nel dettaglio la distribuzione dei controlli ufficiali suddivisi per tipologia (audit e ispezione) nelle varie categorie di attività del settore alimentare.  
Nelle colonne di dettaglio per livello di rischio attribuito sono inseriti sia i controlli riprogrammati a giugno che quelli programmati nel PIC 2021 (2 colonne distinte).

RICONOSCIUTI - CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO – ISPEZIONI 2021					Controlli ufficiali programmati											Controlli ufficiali ad hoc	Total e controlli ufficiali 2021	Accessi per campioni senza ispezione (cod 08) non conteggiati in altre voci
Cod Reg	CATEGORIA	TIPOLOGIA ATTIVITÀ	Rischio	Frequenza	effettuato su struttura senza previa valutazione del rischio	programmato a giugno per Covid-19 su struttura senza previa valutazione del rischio	effettuato su struttura a rischio basso	programmato a giugno per Covid-19 su struttura a rischio basso	effettuato su struttura a rischio medio	programmato a giugno per Covid-19 su struttura a rischio medio	effettuato su struttura a rischio alto	programmato a giugno per Covid-19 su struttura a rischio alto	Totale effettuato	Totale programmato a giugno per Covid-19	Totale programmato nel PIC 2021	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc	
1033	produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	alto	1/anno	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	2	1
1034	industrie produzione confezionamento integratori alimentari dir.200246/cee (dl 111/92 – categoria 1)	industrie di produzione di integratori alimentari	basso	1/3 anni	0	0	2	2	0	0	0	0	2	2	2	1	3	4
1035	industrie di prod. /confezionamento di alimenti destinati alla prima infanzia - dir. 2009/39/cee; dir. 2006/141/cee; dir. 125/2006/cee; reg. 609/2013/cee (d.l. 111/92 - categoria ii)	industrie di produzione di alimenti destinati alla prima infanzia	alto	1/anno	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	2

10 36	industrie di produz./confeziona mento di alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - dir. 2009/39/cee, dir. 1999/21/ce, dir. 141/2006/cee, reg. 609/2013/cee (d.l. 111/92 - categoria iii)	industrie di produzione di alimenti a fini medici speciali compresi quelli per prima infanzia	me dio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
10 37	industrie di produz. /confezionamento di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle categorie ii e iii (fino al 20/07/2016) / alimenti per gruppi specifici	industrie di produzione di alimenti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti per gruppi specifici	me dio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 38	industrie di produz. /confezionamento alimenti addizionati di vitamine e minerali - reg.1925/2006/cee (d.l. 111/92 - categoria v)	industrie di produzione di alimenti addizionati di vitamine e minerali	alto	1/ anno	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	0	2	0
40 10	produzione/confezi onamento/deposit o all'ingrosso di additivi alimentari- reg. 1333/2008/cee	produzione/confe zionamento/depo sito all'ingrosso di additivi alimentari <b>PRODUZIONE</b>	alto	1/ anno	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	1	3	1
40 10	produzione/confezi onamento/deposit o all'ingrosso di additivi alimentari- reg. 1333/2008/cee	produzione/confe zionamento/depo sito all'ingrosso di additivi alimentari	bas so	1/3 anni	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	2	1
40 20	produzione/confezi onamento/deposit o all'ingrosso di aromi alimentari- reg. 1334/2008/cee, reg. 2065/2003/cee	industrie di produzione di aromi alimentari <b>PRODUZIONE</b>	alto	1/ 2 anni	0	0	0	0	0	0	2	1	2	1	1	0	2	0
<b>TOTALE</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>16</b>	<b>1</b>
					<b>0</b>	<b>0</b>								<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>

RICONOSCIUTI - CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO – AUDIT 2021		controlli ufficiali programmati													controlli ufficiali ad hoc		totale controlli ufficiali 2021				
cod reg	categoria	tipologia attività	rischio	frequenza	effettuato su struttura senza previa valutazione del rischio		effettuato su struttura a rischio basso		effettuato su struttura a rischio medio		effettuato su struttura a rischio alto		totale effettuato		totale programmato a giugno per covid-19		totale programmato nel pic 2021		totale effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc		
					programmato a giugno per covid-19 su struttura senza previa valutazione del rischio	effettuato su struttura senza previa valutazione del rischio	programmato a giugno per covid-19 su struttura a rischio basso	effettuato su struttura a rischio basso	programmato a giugno per covid-19 su struttura a rischio medio	effettuato su struttura a rischio medio	programmato a giugno per covid-19 su struttura a rischio alto	effettuato su struttura a rischio alto	programmato a giugno per covid-19 su struttura a rischio alto	effettuato su struttura a rischio alto	effettuato ad hoc	effettuato ad hoc	effettuato ad hoc	effettuato ad hoc	effettuato ad hoc	effettuato ad hoc	
10 33	produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	alto	1/ ann o	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 34	industrie produzione confezionamento integratori alimentari dir.200246/cee (dl 111/92 – categoria 1)	industrie di produzione di integratori alimentari	basso	1/3 ann i	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 35	industrie di produz./confezionamento di alimenti destinati alla prima infanzia - dir. 2009/39/cee; dir. 2006/141/cee, dir. 125/2006/cee, reg. 609/2013/cee (d.l. 111/92 - categoria ii)	industrie di produzione di alimenti destinati alla prima infanzia	alto	1/ ann o	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1
10 36	industrie di produz./confezionamento di alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - dir. 2009/39/cee, dir. 1999/21/ce, dir. 141/2006/cee, reg. 609/2013/cee (d.l. 111/92 - categoria iii)	industrie di produzione di alimenti a fini medici speciali compresi quelli per prima infanzia	medio	1/3 ann i	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1

10 37	industrie di prod./confezionamento di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle categorie ii e iii (fino al 20/07/2016) / alimenti per gruppi specifici	industrie di produzione di alimenti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti per gruppi specifici	medio	1/3 ann i	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 38	industrie di prod./confezionamento alimenti addizionati di vitamine e minerali - reg.1925/2006/cee (d.l. 111/92 - categoria v)	industrie di produzione di alimenti addizionati di vitamine e minerali	alto	1/ ann o	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40 10	produzione/confezionamento/ deposito all'ingrosso di additivi alimentari- reg. 1333/2008/cee	produzione/confeziona mento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari produzione	alto	1/ ann o	0	0	0	0	0	0	3	2	3	1	1	0	3
40 10	produzione/confezionamento/ deposito all'ingrosso di additivi alimentari- reg. 1333/2008/cee	produzione/confeziona mento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari	basso	1/3 ann i	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40 20	produzione/confezionamento/ deposito all'ingrosso di aromi alimentari- reg. 1334/2008/cee, reg. 2065/2003/cee	industrie di produzione di aromi alimentari <b>produzione</b>	alto	1/ 2 ann i	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0
<b>totale</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

REGISTRATI - CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO – ISPEZIONI 2021				Controlli ufficiali programmati	Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2021
cod reg	categoria	tipologia attività				
	rischio					
	frequenza					
		effettuato su struttura a rischio basso				
		programmato a giugno per covid-19 su struttura a rischio basso				
		effettuato su struttura a rischio medio				
		programmato a giugno per covid-19 su struttura a rischio medio				
		effettuato su struttura a rischio alto				
		programmato a giugno per covid-19 su struttura a rischio alto				
		effettuato su struttura a rischio unico				
		programmato a giugno per covid-19 su struttura a rischio unico				
		Totale effettuato				
		Totale programmato a giugno per Covid-19				
		Totale programmato nel PIC 2021				
		Effettuato ad hoc				
		Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc				
		Accessi per campioni senza ispezione (cod 08) non conteggiabili altrove				

022 2	preparazione di pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione)	banqueting eventi	basso	1/3 anni		1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2	0
022 2	preparazione di pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione)	centro cottura catering continuativo	alto	1/ anno		0	0	0	0	27	22	0	0	27	22	22	3	30	1
022 5	mense scolastiche con preparazione	mense scolastiche	medio	1/2 anni		0	0	51	41	0	0	0	0	51	41	41	3	54	0
022 6	mense strutture o sociosanitarie con preparazione	nidi	basso	1/3 anni	10	9	0	0	0	0	0	0	10	9	9	0	10	0	
022 6	mense strutture o sociosanitarie con preparazione	mense di altre comunità	medio	1/2 anni	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	
022 6	mense strutture o sociosanitarie con preparazione	mensa ospedaliera, casa di cura o riposo,	alto	1/ anno	0	0	0	0	89	117	0	0	89	117	117	3	92	0	
103 1	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione spezie e funghi secchi	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
103 1	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione iii gamma, conserve	medio	1/3 anni	0	0	3	2	0	0	0	0	3	2	3	3	6	0	
103 1	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione iv, v gamma	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	3	3	1	
103 2	produzione di bevande di frutta /ortaggi	produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
103 2	produzione di bevande di frutta /ortaggi	impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi pastorizzate	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
103 2	produzione di bevande di frutta /ortaggi	produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate	alto	1/ anno	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
104 0	produzione di olii e grassi vegetali	frantoi e confezionatori di olii vegetali	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	
104 0	produzione di olii e grassi vegetali	produzione di grassi vegetali ed emulsioni	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

1040	produzione di olii e grassi vegetali	produzione di olii di estrazione	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	produzione ghiaccioli	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	produzione semilavorati per gelateria	medio	1/3 anni	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	produzione prodotti gelateria (base vegetale)	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1061	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semi lavorati. impianti di essiccamento	basso	1/5 anni	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0
1061	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	mulini e riserie	medio	1/3 anni	0	0	5	3	0	0	0	0	5	3	3	1	6	11
1061	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	produzione di bevande e prodotti vegetali	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni, ecc.)	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	pasticceria secca, produzione di pane, pizza e prodotti da forno	medio	1/3 anni	0	0	1	3	0	0	0	0	1	3	5	2	3	0
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	pasticceria fresca	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1
1073	produzione di pasta secca e/o fresca	pasta secca	basso	1/5 anni	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0
1073	produzione di pasta secca e/o fresca	pasta fresca	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1073	produzione di pasta secca e/o fresca	pasta fresca con ripieno	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
1080	lavorazione del caffè	lavorazione del caffè	unico	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	2	1	2	1	1	0	2	0

108 1	produzione di zucchero	confezionamento zucchero	unico	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
108 2	produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	produzione di semilavorati e sciroppi	medio	1/6 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
108 2	produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. produzione lavorazione del cioccolato	alto	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
108 3	lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	unico	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
108 4	sale	sale	unico	1/10anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
108 5	produzione di cibi pronti in genere	produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi, ecc.)	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
108 5	produzione di cibi pronti in genere	produzione di cibi pronti in genere surgelati	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
108 5	produzione di cibi pronti in genere	produzione di cibi pronti in genere refrigerati	alto	1/2 anni	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0
110 0	produzione di bevande alcoliche	produzione di vino	basso	1/5 anni	1	4	0	0	0	0	0	0	1	4	7	1	2	4
110 0	produzione di bevande alcoliche	produzione di birra, alcolici e superalcolici	medio	1/3 anni	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0
110 7	produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852	produzione bibite analcoliche comprese le bevande alcoliche <1,2°	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
110 7	produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852	produzione acque potabili in bottiglia comprese quelle di sorgente	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

1107	produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852	produzione acque minerali	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
3612	casa dell'acqua	casa dell'acqua	unico	1/4anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	63	
9706	mense aziendali con preparazione	mense aziendali	basso	1/3 anni	8	7	0	0	0	0	0	8	7	7	1	9	0	
<b>totale</b>					<b>21</b>	<b>21</b>	<b>61</b>	<b>54</b>	<b>117</b>	<b>143</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>201</b>	<b>219</b>	<b>226</b>	<b>22</b>	<b>223</b>	<b>81</b>

REGISTRATI - CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO – AUDIT 2021

cod reg	categoria	tipologia attività	rischio	frequenza	effettuato su struttura a rischio basso	programmato su struttura a rischio basso	effettuato su struttura a rischio medio	programmato su struttura a rischio medio	effettuato su struttura a rischio alto	programmato su struttura a rischio alto	effettuato su struttura a rischio unico	programmato su struttura a rischio unico	Controlli ufficiali programmati				Controlli ufficiali ad hoc		Totale controlli ufficiali 2021	
													Totale effettuato	Totale programmato a giugno per Covid-19	Totale programmato nel PIC 2021	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc			
0222	preparazione di pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione)	banqueting eventi	basso	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0222	preparazione di	centro cottura catering	alto	1/ anno	0	0	0	0	9	2	0	0	9	2	2	0	0	9	9	

	pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione)	continuativo															
0225	mense scolastiche con preparazione	mense scolastiche	medio	1/ 2 anni	0	0	4	4	0	0	0	0	4	4	4	0	4
0226	mense strutture o sociosanitarie con preparazione	nidi	basso	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0226	mense strutture o sociosanitarie con preparazione	mense di altre comunità	medio	1/ 2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0226	mense strutture o sociosanitarie con preparazione	mensa ospedaliera, casa di cura o riposo,	alto	1/ anno	0	0	0	0	9	8	0	0	9	9	9	0	9
1031	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione spezie e funghi secchi	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1031	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione iii gamma, conserve	medio	1/3 anni	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1031	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione iv, v gamma	alto	1/ 2 anni	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0
1032	produzione di bevande di frutta /ortaggi	produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1032	produzione di bevande di frutta /ortaggi	impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi pastorizzate	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1032	produzione di bevande di frutta /ortaggi	produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate	alto	1/ anno	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1040	produzione di olii e grassi vegetali	frantoi e confezionatori di olii vegetali	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1040	produzione di olii e grassi vegetali	produzione di grassi vegetali ed emulsioni	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1040	produzione di olii e grassi vegetali	produzione di olii di estrazione	alto	1/ 2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	produzione ghiaccioli	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	produzione semilavorati per gelateria	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	produzione prodotti gelateria (base vegetale)	alto	1/ 2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1061	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semi lavorati. impianti di essiccamento	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1061	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	mulini e riserie	medio	1/3 anni	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	3	0	0
1061	lavorazione di	produzione di bevande e prodotti	alto	1/ 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	cereali, semi, legumi e tuberi	vegetali		anni														
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni, ecc.)	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	pasticceria secca, produzione di pane, pizza e prodotti da forno	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	pasticceria fresca	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1073	produzione di pasta secca e/o fresca	pasta secca	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1073	produzione di pasta secca e/o fresca	pasta fresca	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1073	produzione di pasta secca e/o fresca	pasta fresca con ripieno	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1080	lavorazione del caffè	lavorazione del caffè	unico	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1081	produzione di zucchero	confezionamento zucchero	unico	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1082	produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	produzione di semilavorati e sciroppi	medio	1/6 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1082	produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. produzione lavorazione del cioccolato	alto	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1083	lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	unico	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1084	sale	sale	unico	1/10anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1085	produzione di cibi pronti in genere	produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi, ecc.)	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1085	produzione di cibi pronti in genere	produzione di cibi pronti in genere surgelati	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1085	produzione di cibi pronti in genere	produzione di cibi pronti in genere refrigerati	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1100	produzione di bevande alcoliche	produzione di vino	basso	1/5 anni	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
1100	produzione di bevande alcoliche	produzione di birra, alcolici e superalcolici	medio	1/3 anni	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0
1107	produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852	produzione bibite analcoliche comprese le bevande alcoliche <1,2°	basso	1/5 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1107	produzione delle bibite analcoliche,	produzione acque potabili in bottiglia comprese quelle di	medio	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852	sorgente															
1107	produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852	produzione acque minerali	alto	1/2 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3612	casa dell'acqua	casa dell'acqua	unico	1/4anni	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1
9706	mense aziendali con preparazione	mense aziendali	basso	1/3 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>totale</b>					0	2	4	9	18	11	1	1	23	24	22	0	23

SEMPLIFICATI-PRIMARIA-HOC 2021				controlli ufficiali per livello di rischio attribuito e frequenza in anni						controlli ufficiali programmati			controlli ufficiali ad hoc	totale controlli ufficiali 2021	accessi per campioni senza ispezione (cod 08) non conteggiabili altrove	
cod reg	categoria	tipologia attività	rischio	frequenza	5 effettuato	5 programmato a giugno per covid-19	6 effettuato	6 programmato a giugno per covid-19	10 effettuato	10 programmato a giugno per covid-19	totale effettuato	totale programmato a giugno per covid-19	totale programmato nel pic 2021	effettuato ad hoc	totale effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc	
0217	commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	sem	1/10 anni-sem	0	0	0	0	10	20	10	10	20	6	16	6
0219	commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa (gdo con laboratori)	ipermercati con laboratori	sem	1/5 anni-sem	1	8	0	0	0	0	1	8	8	75	76	37
0221	ristoranti, gelaterie pasticcerie con somministrazione, cibi da asporto, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione e gelaterie ambulanti	ristoranti, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione ambulante gelaterie e pasticcerie con somministrazione cibi da asporto	sem	1/5 anni-sem	85	140	0	0	0	0	85	140	260	50	135	3
0223	mense scolastiche senza preparazione	mense scolastiche senza preparazione	sem	1/6 anni-sem	0	0	26	26	0	0	26	26	38	0	26	0
0224	mense strutture o sociosanitarie senza preparazione	mense strutture o socio-sanitarie compresi nidi senza preparazione	sem	1/6 anni-sem	0	0	5	11	0	0	5	11	20	1	6	0

0227	bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina	bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina	sem	1/10 anni-sem	0	0	0	0	4	68	0	68	145	20	24	0
0227	bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina	b&b	sem	1/10 anni-sem	0	0	0	0	0	2	0	2	4	0	0	0
1031	lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	lavorazione frutta e ortaggi annesse ad az. agricole	sem	1/5 anni-sem	3	3	0	0	0	0	3	3	6	5	8	0
1052	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) semplificato	produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) con vendita diretta al consumatore	sem	1/5 anni-sem	4	18	0	0	0	0	4	18	30	8	12	2
1061	lavorazione di cereali semi legumi e tuberi	mulini e riserie artigianali	sem	1/5 anni-sem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
1071	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi semplificato	produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi con vendita diretta al consumatore, compreso home food	sem	1/5 anni-sem	30	52	0	0	0	0	30	52	64	18	48	10
1073	produzione di pasta secca e/o fresca semplificato	produzione di pasta secca e/o fresca con vendita diretta al consumatore, compreso home food	sem	1/5 anni-sem	1	6	0	0	0	0	1	6	10		1	1
1085	produzione di cibi pronti in genere semplificato	produzione di cibi pronti in genere con vendita diretta al consumatore, compreso home food	sem	1/5 anni-sem	23	36	0	0	0	0	23	36	55	14	37	9
1100	produzione di bevande alcoliche semplificato	produzione di bevande alcoliche-vino artigianale	sem	1/5 anni-sem	115	61	0	0	0	0	115	61	115	4	119	5
9707	mense aziendali senza preparazione	mense aziendali senza preparazione	sem	1/6 anni-sem	0	0	0	1	0	0	0	1	2	0	0	0
<b>totale</b>					<b>262</b>	<b>324</b>	<b>31</b>	<b>38</b>	<b>14</b>	<b>90</b>	<b>303</b>	<b>442</b>	<b>777</b>	<b>201</b>	<b>504</b>	<b>85</b>
0110	coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	hoc	hoc										4	4	4
0210	coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	hoc	hoc										0	0	0
0219	commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa	commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione	hoc	hoc										132	132	73
0220	depositi e logistiche alimentari e non	depositi e logistiche alimentari e non	hoc	hoc										0	0	1

4712	farmacie,erboristerie, commercio al dettaglio di cosmetici	erboristerie, farmacie e parafarmacie	hoc	hoc																28	28	0
4781	commercio ambulante alimenti	commercio ambulante	hoc	hoc																0	0	0
4941	trasporto di alimenti e bevande conto terzi	trasporto di alimenti e bevande conto terzi	hoc	hoc																0	0	0
5210	deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	hoc	hoc																2	2	0
5211	piattaforma di distribuzione alimenti	piattaforma di distribuzione alimenti	hoc	hoc																0	0	0
5212	deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	hoc	hoc																0	0	0
<b>totale</b>																				<b>166</b>	<b>166</b>	<b>78</b>

<b>MOCA - CONTROLLI UFFICIALI PROGRAMMATI – ISPEZIONI 2021</b>										controlli ufficiali ad hoc		totale controlli ufficiali 2021	accessi per campioni senza ispezione (cod 08) non conteggiabili altrove
cod reg	categoria	tipologia attività	rischio	frequenza	totale effettuato programmato	totale programmato a giugno per covid-19	totale programmato nel pic 2021	totale effettuato ad hoc	totale effettuato da programmazione + totale effettuati ad hoc				
1611	fabbricazione del legno esclusi i mobili	fabbricazione del legno	unico	1/4anni	0	0	0	0	0	0	0	0	
1612	fabbricazione di carta e cartone, editoria e stampa	fabbricazione di carta e cartone	unico	1/4anni	1	2	2	0	1	2	2	2	
1628	materiali attivi intelligenti	materiali attivi e intelligenti	unico	1/4anni	0	0	0	0	0	0	0	0	
1629	altri materiali (adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	altri materiali (adesivi, sughero, resina a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	unico	1/4anni	1	1	1	0	1	2	2	2	
1721	cellulosa rigenerata	cellulosa rigenerata	unico	1/4anni	0	0	0	0	0	0	0	0	
2211	fabbricazione pneumatici e materiali plastici	fabbricazione materiali plastici	unico	1/4anni	4	6	6	4	8	10	10	2	

2219	gomma	gomma	unico	1/4anni	0	1	1	0	0	0
2311	fabbricazione e produzione vetro,ceramica, cemento, calcestruzzo, gesso	fabbricazione e produzione vetro	unico	1/4anni	0	0	0	0	0	0
2341	ceramica	ceramica	unico	1/4anni	0	0	0	0	0	0
2411	siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, fabbricazione in metallo, cisterne, generatori, lavorazione metalli, forgiatura etc.	fabbricazione in metallo, lavorazione metalli, forgiatura ecc	unico	1/4anni	0	0	0	0	0	0
2412	metalli e leghe (acciaio inox)	metallo e leghe (acciaio inox)	unico	1/4anni	3	2	2	0	3	0
2413	metalli e leghe (alluminio)	metallo e leghe (alluminio)	unico	1/4anni	1	0	0	0	1	0
2414	metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	metallo e leghe (banda stagnata e cromata)	unico	1/4anni	0	0	0	0	0	0
5212	deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	deposito moca	unico	1/10 anni	0	0	0	0	0	0
<b>totale</b>					<b>10</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>4</b>

<b>MOCA - CONTROLLI UFFICIALI PROGRAMMATI – AUDIT 2021</b>								<b>controlli ufficiali ad hoc</b>	<b>totale controlli ufficiali 2021</b>
<b>cod reg</b>	<b>categoria</b>	<b>tipologia attività</b>	<b>rischio</b>	<b>frequenza</b>	<b>totale effettuato programmato</b>	<b>totale programmato a giugno per covid-19</b>	<b>totale programmato nel pic 2021</b>	<b>totale effettuato ad hoc</b>	<b>totale effettuato da programmazione + totale effettuati ad hoc</b>
1611	fabbricazione del legno esclusi i mobili	fabbricazione del legno	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
1612	fabbricazione di carta e cartone, editoria e stampa	fabbricazione di carta e cartone	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
1628	materiali attivi intelligenti	materiali attivi e intelligenti	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
1629	altri materiali (adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	altri materiali (adesivi, sughero, resina a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
1721	cellulosa rigenerata	cellulosa rigenerata	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
2211	fabbricazione pneumatici e materiali plastici	fabbricazione materiali plastici	unico	1/4anni	1	2	2	0	1

2219	gomma	gomma	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
2311	fabbricazione e produzione vetro,ceramica, cemento, calcestruzzo, gesso	fabbricazione e produzione vetro	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
2341	ceramica	ceramica	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
2411	siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, fabbricazione in metallo, cisterne, generatori, lavorazione metalli, forgiatura ecc.	fabbricazione in metallo, lavorazione metalli, forgiatura ecc	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
2412	metalli e leghe (acciaio inox)	metallo e leghe (acciaio inox)	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
2413	metalli e leghe (alluminio)	metallo e leghe (alluminio)	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
2414	metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	metallo e leghe (banda stagnata e cromata)	unico	1/4anni	0	0	0	0	0
5212	deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	deposito moca	unico	1/10 anni	0	0	0	0	0
<b>totale</b>					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

La tabella sottostante riporta le ALLERTE notificate o attivate dalla UOC IAN nel 2021, descrive la tipologia dei prodotti coinvolti, le cause di nonconformità ed il relativo dettaglio numerico.

(applicativo regionale-estrazione-2021-selezionato DIPS/DV-filtrare categoria prodotto-verifica tipologia di contaminante).

Categoria Prodotto	additivi per alimenti	allergeni	aspetti organolettici	composizione	contaminazione chimica	corpi estranei	difetti delle confezioni	etichettatura assente/incompleta	infestazione parassitaria	metalli pesanti	micotossina	micotossine	microrganismi non patogeni	microrganismi patogeni	migrazione	OGM/novel food	residui da pesticidi	Totale
acque minerali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	5
altro prodotto	0	4	0	0	0	2	0	0	1	0	0	2	0	0	0	3	27	39
bevanda alcolica	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
cacao, caffè, the	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
cereali e p da forno	0	7	0	0	1	4	0	0	0	1	1	1	0	0	0	2	18	34
confetteria	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
dietetici, integratori alimentari, erbe e spezie	0	4	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	13	27
frutta e vegetali	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	0	11	18
frutta secca e derivati	0	3	0	0	2	2	0	1	0	1	2	0	3	0	0	1	23	38
gelati e dessert	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14
gelati e dessert	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
materiali a contatto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
piatti pronti e snack	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5

Bevande non alcoliche	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
zuppe, brodi, salse e condimenti	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	5
<b>Totale complessivo</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>10</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>113</b>	<b>194</b>

## CONTROLLI IN AMBITO NUTRIZIONALE

Nel corso del 2021 sono stati effettuati n. 41 sopralluoghi rispetto ai 50 programmati (82% del programmato). I restanti 9 sopralluoghi in programma non sono stati effettuati in quanto già vigilati nei primi mesi del 2021 dai tdp.

I sopralluoghi da parte delle due dietiste dell'UOC IAN sono iniziati a maggio, in quanto fino a quel momento impegnate su emergenza covid19.

Inoltre, da giugno una delle due dietiste è stata impegnata al 50% nella promozione della salute su attività non di competenza IAN.

### MENU VALUTATI nel 2021

A seguito di richiesta di Comuni, Suole, Enti Gestori Servizio Mensa	92
A seguito di sopralluoghi di vigilanza nutrizionale	57
<b>Totali</b>	<b>149</b>

<b>ATTIVITÀ Ispettorato Micologico</b>	<b>2021</b>
Ispettorato micologico per i cittadini (n. accessi)	57
KG. visitati	77
KG. confiscati	16
Interventi per intossicazioni micologiche	2

<b>ATTIVITÀ ANALITICA Acqua Potabile</b>	<b>2021</b>
Campionamenti Gruppo A acque potabili su programma	1105
Campionamenti Gruppo A acque potabili verifiche NC	8
N. provvedimenti	213
Campionamenti Gruppo B acque potabili su programma	262
Campionamenti Gruppo B acque potabili verifiche NC	2
N. provvedimenti	11
Campionamenti in case dell'acqua su programma	63
Campionamenti case dell'acqua verifiche NC	1
N. provvedimenti	3

<b>ATTIVITÀ DI CONTROLLO Acqua Potabile</b>	<b>2021</b>
Audit ai Gestori degli acquedotti	3
Audit ai Gestori delle case dell'acqua	1

## Organizzazione della UOC Igiene alimenti e nutrizione

Nell'ambito del DIPS, l'UOC IAN è organizzata in tre territori:

- ✓ sede centrale di Pavia – territorio Pavese;
- ✓ sede di Voghera – territorio Oltrepò;
- ✓ sede di Vigevano – territorio Lomellina.

Nella sede centrale hanno sede gli uffici del Responsabile di UOC, del Responsabile dell'UOS Monitoraggio e Qualità Acque Potabili, del Responsabile dell'UOS Sicurezza Alimentare.

Il personale Tdp addetto alle attività di controllo ufficiale, campionamento alimenti, campionamento acque potabili fa parte dell'UOC IAN o dell'UOC IP e Med. Delle Comunità, ed agisce su entrambi i settori.

L'UOC IAN Garantisce le attività di competenza e il raggiungimento degli obiettivi assegnati, risponde delle risorse assegnate e dei risultati ottenuti e assicura il miglioramento continuo della qualità e lo sviluppo delle risorse umane assegnate, nell'ambito delle seguenti funzioni:

- ✓ Prevenzione collettiva e di tutela della salute della popolazione attraverso azioni volte ad individuare e rimuovere le cause di nocività legate agli alimenti non di origine animale e alla nutrizione;
- ✓ Predisposizione e verifica del Piano dei Controlli Ufficiali nel settore degli alimenti non di origine animale, del Piano di controlli sulle acque destinate al consumo umano e su tutte le attività istituzionali di competenza;

Coordinamento e verifica sull'attività di vigilanza nutrizionale per la ristorazione collettiva, sugli atti di indirizzo di natura nutrizionale, sulla sorveglianza nutrizionale per gruppi di popolazione e sulla promozione della corretta alimentazione e della salute a fasce diverse di popolazione;

Predisposizione di atti di indirizzo di natura nutrizionale

Le Relazioni interne ed esterne all'ATS sono le seguenti:

Si raccorda prevalentemente all'interno dell'organizzazione con UOC Igiene Pubblica e Medicina di Comunità UOC Salute Ambiente e progetti innovativi e con l'UOSD Promozione della Salute.

Si rapporta col Dipartimento Veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale.

Si interfaccia prevalentemente all'esterno dell'organizzazione con Amministrazioni Locali (Comuni, Regione, Area Vasta), con la Regione Lombardia, gli Organi del Ministero della Salute (NAS, ICQRF, USMAF), le Associazioni di categoria, le Associazioni di consumatori, ATO e Gestori dei Servizi idrico.

La disponibilità di personale viene descritta come da tabella che segue.

Il personale tecnico di vigilanza afferisce sia all'UOC IAN che all'UOC IP e Med. Delle comunità, operando sul territorio in interscambio tra le competenze delle due UOC.

Presso la sede centrale di Pavia alle attività di programmazione, rendicontazione, report, calcolo delle performance, flussi impres@ sia per controlli in sicurezza alimentare che acque potabile, collabora personale dell'UOC Salute Ambiente e progetti Innovativi, con attività a livello dipartimentale.

Viene di seguito inserito l'elenco delle attività e compiti delle diverse figure che concorrono ai controlli ufficiali come da Reg.UE 207/625, art. 5 c. 2 - controlli ufficiali e altre attività ufficiali e compiti correlati.

DIRIGENTI MEDICI: resp.UOC IAN resp. UOS Sic. Alimentare resp. UOS acque potabili referente area lomellina (da due anni quasi totalmente su Covid) dirigente medico assunto da 01 dicembre 2021 (*)	Resp.uoc ian	Respo. uos sic.alimentare	Resp. uos Acque Potabili	Dir. med area lomellina	Dirigente medico *
DIPARTIMENTO: DIPS	x	x	x	x	
Pianificazione e rendicontazione attività sicurezza alimentare	x	x	x		
Pianificazione e rendicontazione attività sicurezza acque potabili	x		x		
Pianificazione e rendicontazione attività nutrizionali	x				
Registrazione SCIA Valutazione -attribuz. rischio-archiviazione o soprall. riconoscimenti	x	x		x	x
Adozione decreti relativi all'UOC IAN	x				
Predisposizione procedure ed istruzioni operative relative all'attività IAN	x	x	x		
Verifica dell'applicazione delle procedure e istruzioni operative	x	x	x	x	

Gestione risorse personale assegnato	x				
Gestione beni strumentali assegnati	x	x	x		
Risponde del raggiungimento performance e obiettivi di budget	x				
collaborazione al raggiungimento performance e obiettivi di budget	x	x	x	x	x
rapporti con altre autorità competenti	x	x	x		
rapporti con Gestori Mense	x	x			
rapporti con commissioni mensa	x	x			
rapporti con le amm. comunali	x	x	x		
Si rapporta con la Direzione ATS	x				
Si rapporta con l'addetto stampa di ATS	x				
Si rapporta con UO Prevenzione della DG Welfare	x				
rendicontazioni a UO Prevenzione della DG Welfare	x				
formazione e aggiornamento del personale	x	x	x		
Segue le allerte, anche tramite gestionale regionale e iRASFF	x	x	x		x
Responsabile della registrazione delle scia e dei riconoscimenti	x	x			
audit sui gestori acquedotti	x		x		
rapporti con ATO e Gestori acquedotti	x	x	x		
Cura il gestionale acque potabili e verifica i dati provenienti dai laboratori		x	x		
Pianifica e verifica attuazione del piano dei campionamenti di acque potabili			x		
Firma certificazioni per esportazione alimenti di origine non animale	x	x	x		
Partecipa ad attività di ispezione ed audit sulle aziende alimentari	x	x	x		
Effettua verifica appropriatezza ed efficacia controlli ufficiali	x		x		
Referente attività IAN per l'area Oltrepo'		x			
Referente attività IAN per l'area Lomellina				x	
Referente attività IAN per l'area Pavese	x				
Attività di promozione della salute	x				

TECNICI DELLA PREVENZIONE E PERSONALE AMMINISTRATIVO 12 TDP IAN (uno di questi si occupa esclusivamente di acque potabili) 9 TDP IP 1 TECNICO SANITARIO IAN (solo acque potabili) 2 TDP SAL.AMBIENTE (programmazione, rendicontazioni, flussi DIPS) 3 personale amm.vo IAN (1 collabora con IP) 1 personale amm.vo IP (collabora con IAN)	tdp coordinatore	tdp ian	tdp ip	tdp sal.ambiente	personale ammin.
Coordinamento attività ian per il territorio di referenza	x			x	
Correzione dei dati inseriti nel gestionale	x			x	
Effettuazione ispezioni ed audit imprese alimentari	x	x	x		
Effettuazione ispezioni ed audit impianti acquedottistici	x	x	x		
Campionamento di alimenti	x	x	x		
Campionamento di acque potabili	x	x	x		
Rapporti con il resp.UOC	x	x	x	x	
Rapporti coi resp. UOOOSS	x	x	x	x	
Cura dei beni assegnati	x				
Attività micologica (se micologo)	x	x	x	x	
Registrazione attività controllo uff.le alimenti	x	x	x		
Registrazione attività controllo acque	x	x	x		
Correzione dati registrati	x				
Programmazione attività controllo ispettivo ed audit	x			x	
Rendicontazione attività controllo ispettivo ed audit	x			x	
Programmazione attività campionamento alimenti	x			x	
rendicontazione attività campionamento alimenti	x			x	
Programmazione e registrazione attività D.lvo 194/2008 - D.lgs 32-2021				x	x
Flussi impres@ acque				x	
Flussi Impres@ alimenti				x	
Interventi in emergenza	x	x	x	x	
Controlli non programmati	x	x	x	x	
Controlli con altre AACC	x	x	x	x	
Attività di Igiene Pubblica	x	x	x	x	
Controlli vendita fitosanitari	x	x	x		
Controlli utilizzo fitosanitari	x	x	x		
Verifica appropriatezza ed efficacia controllo ufficiale	x			x	
Gruppi di lavoro regionali	x	x	x	x	
Predisposizione documentazione – linee guida IAN	x	x	x	x	
Registrazione SCIA-anagrafe attività					x

## Risorse disponibili

### Descrizione della dotazione organica suddivisa per sedi e per ruolo professionale al 31/12/2021

PERSONALE TDP IAN + TDP IP		SEDI TERRITORIALI		SEDE CENTRALE	TOTALE	NOTE
		VOGHERA	VIGEVANO	PAVIA		
NUMERO DI UNITA'	dirigenti medici	1	1	3	5	1 medico dal 01.12.2021
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	
	tecnici della prevenzione	10	4	7	21	IAN 13, IP 9, 1 SAPI; 1 pensione marzo 22
	tecnici della prev. coord	1	1	1	3	Coord. Pavia-UOC SAPI; Coord. Vigevano: pensione febbraio 2022
	personale amministrativo	1	1	1	3	
	altro		1	2	3	1 tecnico sanitario, 2 dietiste
	<b>totale</b>		<b>13</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>35</b>

Effettuata valutazione ore timbrate/ore utilizzate sulla base 2019 (senza covid):

Nel 2019, 29 tdp e coord.; calcolo ore lavorate sia per IAN che IP: 19 operatori tdp equivalenti;

65% del tempo timbrato in attività ispettive IAN e IP e di campionamento acqua ed alimenti;

il 33% IP; 67% IAN: 13% acqua, 54% alimenti.

Si è utilizzata la stessa proporzione per il personale 2021

NUMERO UNITA' EQUIVALENTI (*)	dirigenti medici	0.8	0.5	2.5	3.8	1 medico su attività covid; resp. UOC su nutrizione
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	
	tecnici della prev.	6.5	2.6	4.9	14	IAN 13, IP 9, 2 SAPI; 1 pensione marzo 22
	tecnici della prev. coord	0.65	0.65	0.4	1.7	Coord. Pavia-UOC SAPI; Coord. Vigevano: pensione febbraio 2022
	personale amministrativo	0.8	0.8	0.8	2.4	1 amm. su covid
	altro		0.8	1.6	2.4	1 tecnico sanitario, 2 dietiste: covid, prom. salute
	<b>Totale per IAN</b>	<b>8.75</b>	<b>5.35</b>	<b>10.2</b>	<b>24.3</b>	

GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI	dirigenti medici	0.8	0.5	2.5	3.8	1 medico su attività covid; resp. UOC su nutrizione
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	
	tecnici della prev.	4.35	1.75	3.3	9.4	
	tecnici della prev. coord	0.43	0.43	0.27	1.2	
	personale amministrativo	0.6	0.6	0.6	1.8	
	altro		0.2			1 tecnico sanitario, 2 dietiste: covid, prom.salute
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI tdp per IAN (67% DEL TEMPO LAVORATO: 54% alimenti; 13% acqua) (*)	<b>totale</b>	6.18	3.5	6.7	16.3	
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI DEDICATO AL SISTEMA DI GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI (*)	dirigenti medici	0.6	0.5	1.7	2.8	
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	
	tecnici della prevenzione	3.51	1.4	2.65	7.56	
	tecnici della prevenzione coord	0.35	0.35	0.2	0.9	
	<b>totale</b>	4.46	2.25	4.55	11.27	
54% di operatore tdp equivalente						
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI DEDICATO AL CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI (*)	dirigenti medici	0.2	0	0.8	1	
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	
	tecnici della prevenzione	0.6	0.2	0.43	1.23	
	tecnici della prevenzione coord	0.06	0.06	0.03	0.15	
	<b>totale</b>	0.86	0.26	1.26	2.38	
13% di operatore tdp equivalente						

(\*) considerare il tempo pieno/part time, permessi Legge 104, permessi per attività sindacale, permessi per attività di studio – 150 ore, personale che svolge anche attività ISP. Una unità che svolge ad esempio la metà delle ore previste per il tempo pieno al SISP va considerata come 0,5 unità equivalenti; se svolge un quarto delle ore, va considerata come 0,25 unità equivalenti, etc. Il numero di unità equivalenti che prestano servizio nella struttura considerata sarà dato dalla seguente somma: es. 1 unità equivalente + 0,5 unità equivalenti + 0,25 unità equivalente = 1,75 unità equivalenti

### **Definizione del calcolo della capacità di controllo annuale, dove siano esplicitati su basi oggettive**

Definizione del tempo-lavoro effettivo per operatore al 100%

Definizione del volume di attività da effettuarsi per operatore al 100% in relazione a dati storici e/o bibliografici di riferimento

Declinazione dei volumi di attività da effettuarsi per operatore al 100%, suddivisa per tipologia di attività di CU, dettagliando gli atti conseguenti al CU e la quota parte di attività trasversali o diverse dal CU: prelievo acque potabili, sportello micologico, formazione, riunioni, permessi vari, attività di backoffice (a seconda del sistema gestionale utilizzato), i tempi di spostamento

Definizione della capacità di controllo per operatore equivalente, tenendo conto degli operatori deputati alla gestione/coordinamento

Definizione della capacità di controllo complessiva e per sede territoriale

Esplicitazione dell'eventuale scarto tra fabbisogno del controllo e capacità di controllo complessiva e per sede territoriale

**Definizione del volume di attività da effettuarsi per operatore al 100% in relazione a dati storici e/o bibliografici di riferimento.**

**Definizione del tempo-lavoro effettivo per operatore al 100%.**

**Declinazione dei volumi di attività da effettuarsi per operatore al 100%, suddivisa per tipologia di attività di cui, dettagliando gli atti conseguenti al cu e la quota parte di attività trasversali o diverse dal cu: prelievo acque potabili, sportello micologico, formazione, riunioni, permessi vari, attività di backoffice (a seconda del sistema gestionale utilizzato), i tempi di spostamento.**

È stato preso come riferimento l'anno 2019, nel quale l'attività è stata effettuata senza interferenze della pandemia.

Sul totale delle ore timbrate dal personale tecnico della prevenzione (36 h. settimanali x 42 settimane lavorative= 1512 ore) su cui si basa prevalentemente il controllo ufficiale in campo di sicurezza alimentare – ispezioni, audit, campionamento alimenti – ed il controllo tramite campionamento delle acque potabili, sono state verificate le attività svolte sopra descritte, calcolando anche le attività d'ufficio e l'aggiornamento.

Il tempo per le attività è stato così valorizzato:

- ✓ Acque potabili campionamento 1 giorno per operatore;
- ✓ Acque potabili registrazioni e programmazione 1 giorno per operatore;
- ✓ Audit 2 giorni per 2 operatori;
- ✓ Ispezioni complesse 1 giorno per 2 operatori;
- ✓ Ispezioni programmate e ad hoc ½ giornata per 2 operatori;
- ✓ Riscontro di attività cessate o non accessibili 1.5 ore per 1 operatore;
- ✓ Verifiche documentali in ufficio 1.5 ore per 1 operatore;
- ✓ Altre verifiche d'ufficio 2 ore per un operatore;
- ✓ Attività d'ufficio 1 giorno per 1 operatore.

Queste attività comprendono il 67% delle ore timbrate (1500 per operatore), di cui il 54% per alimenti, 13% per acqua ad uso umano.

Restante 33% per igiene pubblica.

### Estrazione ore lavorate 2019

Servizio	Tipo attività	Operatori impegnati per tipo di attività	Valorizzazione ore di lavoro (in centesimi di ora)	Totale ore operatori impegnati per tipo di attività e valorizzazione	Ripartizione lavoro operatori DIPS non IAN, non IP	Percentuale lavoro operatori DIPS non IAN, non IP	Totale	
IAN Acque potabili	Prelievi (giornata)	230	7,20	1656				
	Attività d'ufficio/Acque potabili	225	7,20	1620				
				3276	367	13% di 2786	3674	
IAN Sicurezza alimentare	Attività cessate/mancati accessi	746	1,5	1119				
	Attività d'ufficio	223	7,20	1606				
	Audit (due gg)	41	15	615				
	Ispezioni complesse	2	7,20	14				
	Ispezioni tipo (2016 CONTROLLO PROGRAMMATO, CAMPIONAMENTO ALIMENTI - 284 AD HOC)	2308	3,60	8309				
	Verifiche documentale in ufficio	242	1,50	363				
	Verifiche varie ed ispettorato micologico	895	2,00	1790				
				13816	1479	54% di 2786	15263	

ISP	Prelievi legionella	51	7,20	367				
	Prelievi piscine	116	7,20	835				
	Attività cessate/mancati accessi	177	1,50	266				
	Attività d'ufficio	197	7,20	1418				
	Ispezioni complesse	66	7,20	475				
	Ispezioni tipo	1270	3,60	4572				
	Verifiche documentale in ufficio	186	1,50	279				
	Verifiche varie	87	2,00	174				
				8387	940	33% di 2786	9327	
DIPS	TIROCINIO UNIPV - 1/2 GIORNATA	8	3,60	29				
	TIROCINIO UNIPV - INTERA GIORNATA	51	7,20	367				
	TIROCINIO UNIPV - SUPPORTO FORMAZIONE - TUTOR - 1/2 GIORNATA	4	3,60	14				
	Attività Beretta Perduca	330	7,20	2376				
				2786				
Totale		7455		28265			28264	Operatori equivalenti 19 (di 29 tdp presenti 2019)

**Nel 2019 - 29 tdp presenti, 19 tdp equivalenti:**

13 su IAN (67%);

10.5 per ispezioni, audit, campioni alimenti (54%);

2.5 per acqua potabile (13%);

Sono state effettuate un totale di 1572 ispezioni e audit, di cui 1032 programmate e 543 ad hoc.

**Nel 2021 - 24 tdp presenti, 15 tdp equivalenti:**

3.5 impiegati per covid;

dei restanti 11.5 il 67% impiegati per IAN:

6 tdp equivalenti (54%) per ispezioni, audit e campioni alimenti;

1.5 tdp equivalenti (13%) per acque ad uso umano

sono stati effettuati 928 ispezioni ed audit totali, di cui 558 programmati e 370 ad hoc.

Nel 2021 i controlli di acque potabili sono stati effettuati nella loro totalità ed i campionamenti di alimenti hanno subito un modesto ridimensionamento.

tdp e equivalenti ed attività effettuate	n. tdp equivalenti addetti a soprall., audit, camp. alimenti	sopr. e audit totali	sopr. e audit a tdp equivalente	sopr. e audit progr.	sopr. e audit progr. a tdp equivalente	sopr. ad hoc	sopr. ad hoc a tdp equivalente
2019	10.5	1572	149	1032	99	534	50
2021	6	928	155	558	93	370	62

Nel 2021, in considerazione dei diversi mesi di impossibilità ad effettuare controlli, sono stati privilegiati i controlli programmati (riconosciuti, audit, ristorazione collettiva); gli ad hoc sono costituiti da sopralluoghi per segnalazioni ed inconvenienti igienici, nonché controlli per le numerose allerte. L'aumento medio per tdp equivalente nei controlli ad hoc si spiega coi controlli effettuati singolarmente per le allerte alimentari.

**Definizione della capacità di controllo per operatore equivalente, tenendo conto degli operatori deputati alla gestione/coordinamento**

Fermo restando che acque e campionamenti non devono subire diminuzione di attività, il tempo equivalente necessario per le altre attività di controllo ufficiale IAN programmato per il 2022 è stato così calcolato:

ATTIVITÀ	Programmazione 2022 o stima sullo storico			giorni	Ore
audit	38	2 giorni per due operatori	4 giorni x 38	152	1064
Ispezioni (progr + hoc) campionamenti	1558	½ giornata x 2 operatori	1 giorno x 1558	1558	10906
Mancati accessi-ditte cessate	700	1.5 ore per 2 operatori	3 ore x 700		1050
Verifiche documentali in ufficio (risol. NC, allerte)	900	2 ore x 1 operatore			1800
Altre attiv. Ufficio, aggiornamento, corsi...)	200	1 – 7 ORE - giorno x 1 operatore			1400
Totale ore TdP necessarie per controlli IAN 2022					16220

Totale ore necessarie tdp anno 2022 (IAN + IP)

	ore
Controlli ian	16220
Acque potabili (v. 2019)	3200
Controlli IP (v. 2019)	8400
	27820

DEFINIZIONE DELLA CAPACITÀ DI CONTROLLO COMPLESSIVA E PER SEDE TERRITORIALE:  
155 SOPRALL. A TDP EQUIVALENTE (v. tabella raffronto attività 2019-2021)

Tdp e equivalenti ed attività effettuate	N. TDP EQUIVALENTI ADDETTI A SOPRALL., AUDIT, CAMP. ALIMENT	Sopr. E audit totali	SOPR. E AUDIT A TDP EQUIVALENTE	Sopr. E audit progr.	Sopr. E audit progr. A tdp equivalente	Sopr. Ad hoc	Sopr. Ad hoc a tdp equivalente
2019	10.5	1572	149	1032	99	534	50
2021	6	928	155	558	93	370	62

sedi	Tdp + tdp coord. quiv per soprall e audit	Soprall e audit a tdp (160 stima in eccesso)	
voghera	$3.51+0.35=3.86$	$155 \times 3.86$	598
Vigevano	$1.4+0.35=1.75$	$155 \times 1.75$	271
Pavia	$2.65+0.2=2.85$	$155 \times 2.85$	441
Totale effettuabili rispetto ai 1596 previsti pic 2022			1310

**Esplicitazione dell'eventuale scarto tra fabbisogno del controllo e capacità di controllo complessiva e per sede territoriale**

Totale ore necessarie tdp anno 2022

	ore
Controlli IAN	16220
Acque potabili (v. 2019)	3200
Controlli IP (2019)	8400
	27820

Le 27820 ore corrispondono alle ore lavorate da TDP per controlli IAN e campionamenti, acque potabili, attività ip.

Le ore lavorate corrispondono al 65% delle ore timbrate.

Pertanto, 27820 ore lavorate corrispondono a 28.5 tdp (si utilizza la proporzione 27820: X = 65%:100%, dove X sono le ore timbrate totali per avere 28870 ore lavorate).

$27820 \times 100 = 2782000$ ;

$2782000 : 65 = 42800$  ore timbrate per avere 27820 ore lavorate.

Per ogni tecnico della prevenzione si considerano 1500 ore timbrate:

$42800 : 1500 = 28.5$  tecnici della prevenzione.

Per effettuare le attività IAN ed IP programmate nel 2022 servirebbero 28.5 Tdp.

Attualmente (31.12.2021) presenti 24 Tdp.

**Alla fine di febbraio sono state impiegate 3300 ore di Tdp in attività covid.**

Conclusioni:

Per assicurare tutte le attività IAN previste nel PIC 2022 sono necessari 28.5 Tdp, che lavorino su IP (33%);

IAN controlli sicur.alimentare (54%);

IAN acque potabili (13%).

Attualmente sono presenti 24 tdp, 3.5 dei quali hanno già lavorato per covid da inizio 2022 a fine febbraio 2022.

I Tdp che possono attuare il piano dei controlli nel 2022 sono quindi 20.5.

La loro attività calcolata al 65% del timbrato corrisponde a 13.3 tecnici equivalenti.

33% attività IP, 13% acque potabili, 54% controlli ufficiali IAN – compresi campionamenti alimenti;

54% di 13.3 tdp corrisponde a 7.2 tdp per sicurezza alimentare;

si considera la possibilità di effettuare 155 sopralluoghi-audit a persona ( $155 \times 7.2$ ): 1116 ispezioni-audit (un numero minore di quanto calcolato nella tabella DEFINIZIONE DELLA CAPACITÀ DI CONTROLLO COMPLESSIVA E PER SEDE TERRITORIALE in quanto nella tabella non era calcolato il tempo già impegnato per covid).

Per il 2022 sono stati previsti 1596 controlli (soprall e audit, programmati e ad hoc); 1596-1116 risultano 480 soprall. da assicurare, ma richiedenti altro personale, circa 3 operatori equivalenti (155 soprall. ciascuno);

3 operatori equivalenti al 54% corrispondono a 5.5 tdp.

**Per assicurare i controlli alimentari previsti occorrono – rispetto alla situazione attuale – 5.5 tdp che operino 33% attività IP, 13% acque potabili; 54% sicurezza alimentare.**

**Per mantenere le attività previste servirebbe il seguente ulteriore personale:**

**1 tdp sede Voghera, 2 Pavia, 2 Vigevano, in mancanza del quale le attività previste non potranno essere assicurate nella loro totalità.**

## Programmazione

**Attività riconosciute esistenti, livelli di rischio attribuito e programmazione 2022 dei controlli distinti in audit ed ispezioni**

Cod Reg	CATEGORIA	TIPOLOGIA ATTIVITÀ	Rischio	Frequenza	impianti esistenti	CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano	Piano
							Controlli Ufficiali 2022	Controlli Ufficiali 2022
							Ispezioni	Audit
								(1 ogni 3 CU)
1033	PRODUZIONE DI GERMOGLI PER L'ALIMENTAZIONE UMANA E DI SEMI PER LA PRODUZIONE DI GERMOGLI	PRODUZIONE DI GERMOGLI PER L'ALIMENTAZIONE UMANA E DI SEMI PER LA PRODUZIONE DI GERMOGLI	Alto	F1	1	1	0	1
1034	INDUSTRIE PRODUZIONE CONFEZIONAMENTO INTEGRATORI ALIMENTARI DIR.200246/CEE (DL 111/92 – CATEGORIA 1)	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	Alto	F1	2	2	1	1
1034	INDUSTRIE PRODUZIONE CONFEZIONAMENTO INTEGRATORI ALIMENTARI DIR.200246/CEE (DL 111/92 – CATEGORIA 1)	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	Medio	F2	1	1	1	0

1035	INDUSTRIE DI PRODUZ. /CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA - DIR. 2009/39/CEE; DIR. 2006/141/CEE, DIR. 125/2006/CEE, REG. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - CATEGORIA II)	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA	Alto	F1	1	1	1	0
1036	INDUSTRIE DI PRODUZ. /CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI DESTINATI A FINI MEDICI SPECIALI COMPRESI QUELLI PER LA PRIMA INFANZIA - DIR. 2009/39/CEE, DIR. 1999/21/CE, DIR. 141/2006/CEE, REG. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - CATEGORIA III)	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI COMPRESI QUELLI PER PRIMA INFANZIA	Alto	F1	3	3	3	0
1037	INDUSTRIE DI PRODUZ. /CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE AD ESCLUSIONE DELLE CATEGORIE II E III (FINO AL 20/07/2016) / ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI	Alto	F1	0	0	0	0
1038	INDUSTRIE DI PRODUZ. /CONFEZIONAMENTO ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI - REG.1925/2006/CEE (D.L. 111/92 - CATEGORIA V)	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI	Alto	F1	2	2	0	2
4010	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI- REG. 1333/2008/CEE	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI <b>PRODUZIONE</b>	Alto	F1	5	5	4	1
4010	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI- REG. 1333/2008/CEE	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI <b>CONFEZIONAMENTO</b>	Medio	F2	3	2	1	1
4010	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI- REG. 1333/2008/CEE	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI <b>CONFEZIONAMENTO GAS ALIMENTARE</b>	Basso	F3	2	1	1	0
4010	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI- REG. 1333/2008/CEE	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI <b>DEPOSITO</b>	SEM	F6 sem	8	8	8	0
4020	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI AROMI ALIMENTARI- REG. 1334/2008/CEE, REG. 2065/2003/CEE	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI AROMI ALIMENTARI <b>PRODUZIONE</b>	Alto	F2	2	0	0	0
4020	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI AROMI ALIMENTARI- REG. 1334/2008/CEE, REG. 2065/2003/CEE	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI AROMI ALIMENTARI <b>CONFEZIONAMENTO</b>	Medio	F3	1	0	0	0
4020	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI AROMI ALIMENTARI- REG. 1334/2008/CEE, REG. 2065/2003/CEE	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI AROMI ALIMENTARI <b>DEPOSITO</b>	SEM	F6 sem	0			
4030	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ENZIMI ALIMENTARI- REG. 1332/2008/CEE	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ENZIMI ALIMENTARI <b>PRODUZIONE</b>	Alto	F2	0			
4030	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ENZIMI ALIMENTARI- REG. 1332/2008/CEE	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ENZIMI ALIMENTARI <b>CONFEZIONAMENTO</b>	Medio	F3	0			
4030	PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ENZIMI ALIMENTARI- REG. 1332/2008/CEE	INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ENZIMI ALIMENTARI <b>DEPOSITO</b>	SEM	F6 sem	0			
					31	26	20	6

**Attività registrate non soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato, livelli di rischio attribuito e programmazione 2022 dei controlli distinti in audit ed ispezioni**

Cod Reg	CATEGORIA	TIPOLOGIA ATTIVITÀ	Rischio	Frequenza	IMPIANTI ESISTENTI	CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano Controlli Ufficiali 2022	Piano Controlli Ufficiali 2022
							Ispezioni	Audit
								(1 ogni 10 CU)

0222	PREPARAZIONE DI PASTI SENZA SOMMINISTRAZIONE, CATERING (NON UTILIZZARE QUESTA VOCE SE C'È SOMMINISTRAZIONE)	centro cottura catering continuativo	Alto	F1	59	59	49	10
0222	PREPARAZIONE DI PASTI SENZA SOMMINISTRAZIONE, CATERING (NON UTILIZZARE QUESTA VOCE SE C'È SOMMINISTRAZIONE)	banqueting eventi	Basso	F3	0	0	0	0
0225	MENSE SCOLASTICHE CON PREPARAZIONE	mense scolastiche	Medio	F2	93	46	43	3
0226	MENSE STRUTTURE O SOCIO-SANITARIE CON PREPARAZIONE	nidi	Basso	F3	26	9	9	0
0226	MENSE STRUTTURE O SOCIO-SANITARIE CON PREPARAZIONE	mense di altre comunità	Medio	F2	0	0	0	0
0226	MENSE STRUTTURE O SOCIO-SANITARIE CON PREPARAZIONE	mensa ospedaliera, casa di cura o riposo,	Alto	F1	104	104	94	10
1031	LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	lavorazione spezie e funghi secchi	Basso	F5	1	0	0	0
1031	LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	lavorazione III gamma, conserve	Medio	F3	1	0	0	0
1031	LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	lavorazione IV, V gamma	Alto	F2	4	2	0	2
1032	PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA /ORTAGGI	Produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate	Basso	F5	0	0	0	0
1032	PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA /ORTAGGI	Impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi pastorizzate	Medio	F3	0	0	0	0
1032	PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA /ORTAGGI	Produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate	Alto	F1	0	0	0	0
1040	PRODUZIONE DI OLII E GRASSI VEGETALI	Frantoi e confezionatori di olii vegetali	Basso	F5	1	1	1	0
1040	PRODUZIONE DI OLII E GRASSI VEGETALI	Produzione di grassi vegetali ed emulsioni	Medio	F3	0	0	0	0
1040	PRODUZIONE DI OLII E GRASSI VEGETALI	Produzione di olii di estrazione	Alto	F2	0	0	0	0
1052	PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	produzione ghiaccioli	Basso	F5	0	0	0	0
1052	PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	produzione semilavorati per gelateria	Medio	F3	1	1	1	0

1052	PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	produzione prodotti gelateria (base vegetale)	Alto	F2	0	0	0	0
1061	LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semi lavorati. Impianti di essiccamento	Basso	F5	13	3	3	0
1061	LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	mulini e riserie	Medio	F3	20	7	5	2
1061	LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	produzione di bevande e prodotti vegetali	Alto	F2	0	0	0	0
1071	PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI	prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni, ecc.)	Basso	F5	0	0	0	0
1071	PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI	pasticcera secca, produzione di pane, pizza e prodotti da forno	Medio	F3	5	2	2	0
1071	PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI	pasticcera fresca	Alto	F2	3	1	1	0
1073	PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	pasta secca	Basso	F5	1	0	0	0
1073	PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	pasta fresca	Medio	F3	0	0	0	0
1073	PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	pasta fresca con ripieno	Alto	F2	1	0	0	0
1080	LAVORAZIONE DEL CAFFÈ	lavorazione del caffè	Unico	F5	11	2	2	0
1081	PRODUZIONE DI ZUCCHERO	confezionamento zucchero	Unico	F5	0	0	0	0
1082	PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZIONE PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CAMELLE, ECC.	produzione di semilavorati e sciroppi	Medio	F6	2	1	1	0
1082	PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZIONE PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CAMELLE, ECC.	produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. produzione lavorazione del cioccolato	Alto	F3	0	0	0	0
1083	LAVORAZIONE DEL TÈ ED ALTRI VEGETALI PER INFUSI	lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Unico	F5	0	0	0	0
1084	SALE	sale	Unico	F10	0	0	0	0
1085	PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE	produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi, ecc.)	Basso	F5	0	0	0	0
1085	PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE	produzione di cibi pronti in genere surgelati	Medio	F3	1	0	0	0

1085	PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE	produzione di cibi pronti in genere refrigerati	Alto	F2	4	2	2	0
1100	PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE	produzione di vino	Basso	F5	48	10	8	2
1100	PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE	produzione di birra, alcolici e superalcolici	Medio	F3	9	3	3	0
1107	PRODUZIONE DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA - REGISTRATI 852	produzione bibite analcoliche comprese le bevande alcoliche <1,2°	Basso	F5	0	0	0	0
1107	PRODUZIONE DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA - REGISTRATI 852	produzione acque potabili in bottiglia comprese quelle di sorgente	Medio	F3	0	0	0	0
1107	PRODUZIONE DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA - REGISTRATI 852	produzione acque minerali	Alto	F2	0	0	0	0
3612	CASA DELL'ACQUA	Casa dell'acqua	Unico	F4	68	51	50	1
9706	MENSE AZIENDALI CON PREPARAZIONE	mense aziendali	Basso	F3	24	8	8	0
					500	312	282	30

#### Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato

Cod Reg	CATEGORIA	TIPOLOGIA ATTIVITÀ	Rischio	Frequenza	IMPIANTI ESISTENTI	Piano Controlli Ufficiali 2022
0219	COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI, IN SEDE FISSA (GDO con Laboratori)	Ipermercati con laboratori	SEM	F5 sem	39	8
0227	BAR, CAFFETTERIE, ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA	bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina e B&B	SEM	F10 sem	1535	153
0223	MENSE SCOLASTICHE SENZA PREPARAZIONE	mense scolastiche senza preparazione	SEM	F6 sem	238	40
0224	MENSE STRUTTURE O SOCIO-SANITARIE SENZA PREPARAZIONE	mense strutture o socio-sanitarie senza preparazione	SEM	F6 sem	81	13
0224	MENSE STRUTTURE O SOCIO-SANITARIE SENZA PREPARAZIONE	mense nido senza preparazione	SEM	F6 sem	64	11
0221	RISTORANTI, GELATERIE PASTICCERIE CON SOMMINISTRAZIONE, CIBI DA ASPORTO, RISTORAZIONE ANNESSE AD AZIENDE AGRICOLE, RISTORAZIONE E GELATERIE AMBULANTI	ristoranti, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione ambulante Gelaterie e pasticcerie con somministrazione Cibi da asporto	SEM	F5 sem	1552	310
1031	LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	lavorazione frutta e ortaggi annesse ad az. Agricole	SEM	F5 sem	15	3

1071	PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI semplificato	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi con vendita diretta al consumatore, compreso home food	SEM	F5 sem	350	70
1073	PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA semplificato	Produzione di pasta secca e/o fresca con vendita diretta al consumatore, compreso home food	SEM	F5 sem	24	5
1052	PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI) semplificato	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) con vendita diretta al consumatore – Gelaterie da asporto	SEM	F5 sem	47	9
1061	LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI semplificato	lavorazione cereali annesse ad az. agricole	SEM	F5 sem	25	5
1100	PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE semplificato	produzione di bevande alcoliche-vino artigianale	SEM	F5 sem	610	122
0217	COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI	commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	SEM	F6 sem	172	29
0220	DEPOSITI E LOGISTICHE ALIMENTARI E NON	depositi e logistiche alimentari e non	SEM	F6 sem	39	6
5210	DEPOSITO CONTO TERZI DI ALIMENTI NON SOGGETTO A RICONOSCIMENTO	deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	SEM	F6 sem	0	0
5211	PIATTAFORMA DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI	Piattaforma di distribuzione alimenti	SEM	F6 sem	0	0
5212	DEPOSITO FUNZIONALMENTE MA NON MATERIALMENTE ANNESSO AD ESERCIZI DI PRODUZIONE E O VENDITA DI ALIMENTI	deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	SEM	F6 sem	0	0
9707	MENSE AZIENDALI SENZA PREPARAZIONE	mense aziendali senza preparazione	SEM	F6 sem	16	3
					4807	787

#### Attività registrate da controllare con frequenza ad hoc per analisi di contesto

Cod Reg	CATEGORIA	TIPOLOGIA ATTIVITÀ	Rischio	Frequenza	IMPIANTI ESISTENTI
0110	COLTIVAZIONI NON PERMANENTI AD USO ALIMENTARE UMANO	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	HOC	HOC	576
0210	COLTIVAZIONI PERMANENTI AD USO ALIMENTARE UMANO	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	HOC	HOC	191
0219	COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI, IN SEDE FISSA	commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione	HOC	HOC	1429
4781	COMMERCIO AMBULANTE ALIMENTI	commercio ambulante	HOC	HOC	423
4712	FARMACIE, ERBORISTERIE, COMMERCIO AL DETTAGLIO DI COSMETICI	erboristerie, farmacie e parafarmacie	HOC	HOC	367
4941	TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI	trasporto di alimenti e bevande conto terzi	HOC	HOC	190
					3176

**Attività moca comunicate e programmazione 2022 dei controlli distinti in audit ed ispezioni**

Cod Reg	CATEGORIA	TIPOLOGIA ATTIVITÀ	Rischio	Frequenza	IMPIANTI ESISTENTI	CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano	Piano
							Controlli Ufficiali 2022	Controlli Ufficiali 2022
							Ispezioni	Audit  (1 ogni 10 CU)
1611	FABBRICAZIONE DEL LEGNO ESCLUSI I MOBILI	Fabbricazione del legno	Unico	F4	1	0	0	0
1612	FABBRICAZIONE DI CARTA E CARTONE, EDITORIA E STAMPA	Fabbricazione di carta e cartone	Unico	F4	5	1	1	0
1628	MATERIALI ATTIVI INTELLIGENTI	Materiali attivi e intelligenti	Unico	F4	0	0	0	0
1629	ALTRI MATERIALI (ADESIVI, SUGHERO, RESINE A SCAMBIO IONICO, INCHIOSTRI DI STAMPA, PRODOTTI TESSILI, VERNICI E RIVESTIMENTI, CERE, IMBALLAGGI FLESSI)	Altri materiali (adesivi, sughero, resina a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	Unico	F4	4	1	1	0
1721	CELLULOSA RIGENERATA	Cellulosa rigenerata	Unico	F4	1	1	1	0
2211	FABBRICAZIONE PNEUMATICI E MATERIALI PLASTICI	Fabbricazione materiali plastici	Unico	F4	25	6	4	2
2219	GOMMA	Gomma	Unico	F4	0	0	0	0
2311	FABBRICAZIONE E PRODUZIONE VETRO, CERAMICA, CEMENTO, CALCESTRUZZO, GESSO	Fabbricazione e produzione vetro	Unico	F4	1	0	0	0
2341	CERAMICA	Ceramica	Unico	F4	0	0	0	0
2411	SIDERURGIA, FONDERIE, FABBRICAZIONE TUBI, FABBRICAZIONE IN METALLO, CISTERNE, GENERATORI, LAVORAZIONE METALLI, FORGIATURA ETC.	Fabbricazione in metallo, lavorazione metalli, forgiatura ecc	Unico	F4	0	0	0	0
2412	METALLI E LEGHE (ACCIAIO INOX)	Metallo e leghe (acciaio inox)	Unico	F4	14	5	5	0
2413	METALLI E LEGHE (ALLUMINIO)	Metallo e leghe (alluminio)	Unico	F4	1	1	1	0
2414	METALLI E LEGHE (BANDA STAGNATA E CROMATA)	Metallo e leghe (banda stagnata e cromata)	Unico	F4	3	1	1	0
0220	DEPOSITO FUNZIONALMENTE MA NON MATERIALMENTE ANNESSO AD ESERCIZI DI PRODUZIONE E O VENDITA DI ALIMENTI	Deposito MOCA	Unico	F6	20	3	3	0
					75	19	17	2

**QUADRO RIASSUNTIVO GENERALE**

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE			N. PRESTAZIONI
<i>UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione</i>			2022
Verifiche documentali stimate	Verifiche documentali SCIA	SCIA (modello A) nuova attività / modifiche significative (escluse temporanee)	700

		altre SCIA (modello B)	500
		Verifica documentale NC precedentemente rilevate	80
		Verifica per rilascio certificati esportazione	600
		<b>n. totale verifiche documentali stimate</b>	<b>1880</b>
Campionamenti alimenti e bevande	Programmati (n. campioni indicati nella prima bozza regionale)	OGM	5
		residui fitosanitari	30
		additivi	15
		tossine vegetali CU (Micotossine)	9
		tossine vegetali monitoraggio	5
		contaminanti	23
		irradiati	3
		MOCA	13
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo microbiologico	109
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo chimico	21
		Case dell'acqua	50
		Radioattività in alimenti	8
	Ad hoc stimati	esposto, MTA, di iniziativa	10
	<b>n. totale campioni previsti (programmati + stimati)</b>	<b>301</b>	
Controlli Ufficiali con sopralluogo	Programmati	n. ispezioni	1106
		n. audit	38
	Ad hoc stimati	verifica SCIA	60
		di iniziativa	10
		verifica NC precedentemente rilevate	100
		allerta	200
		MTA	4
		esposti	20
		domande di riconoscimento	3
		certificati esportazione	5
altro (richiesta altre autorità/enti, richiesta AG, vincoli, ecc.)	50		
	<b>n. totale controlli ufficiali previsti (programmati + stimati)</b>	<b>1596</b>	

### Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali

In adempimento a quanto previsto dall'articolo 12, paragrafo 2) del Regolamento UE 2017/625 e al decreto DUO n. 1272 del 2 febbraio 2018 "Indirizzi regionali per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare", circa l'obbligo da parte delle Autorità Competenti Locali di assicurare l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali, per l'anno 2022 il piano delle verifiche interne si articolerà nelle seguenti azioni.

Verifica a priori	n. sedi territoriali	n. verifiche programmate
	3	3

	n. controlli ufficiali stimati	% di verbali da sottoporre a verifica	n. di verbali da sottoporre a verifica stimati
--	--------------------------------	---------------------------------------	--

Verifica a posteriori	1596	7	112
-----------------------	------	---	-----

Verifica in tempo reale	n. di addetti al controllo ufficiale	% di addetti al controllo ufficiale da sottoporre a verifica	n. verifiche in tempo reale programmate
	24	25	6

Verifica dell'efficacia in tempo reale: l'attività di supervisione dovrà essere effettuata anche in occasione di controlli tramite audit, in almeno il 20% delle supervisioni effettuate, e presso stabilimenti riconosciuti verificando le modalità di applicazione della scheda di categorizzazione del rischio, in almeno 2 supervisioni (utilizzare format aggiornato con nota di prot. n. 1065 del 10/01/2020);

Verifica dell'efficacia a posteriori: dovranno essere verificati oltre ai verbali di ispezione anche i verbali/rapporti di audit.

## Acque destinate al consumo umano

### Acque destinate al consumo umano – programmazione 2022

#### Zone di approvvigionamento ATS Pavia= n. 172

Ai fini di una puntuale definizione delle zone di approvvigionamento e delle conseguenti stime sulle frequenze di controllo da attribuire in base al D.M.14.06.2017, si è provveduto ad acquisire dall'Ente Gestore del servizio idrico integrato (Pavia Acque) il quadro aggiornato delle interconnessioni stabilmente attive tra i sistemi acquedottistici che presentano omogeneità nelle caratteristiche qualitative dell'acqua grezza derivata.

#### Parametri aggiuntivi inseriti nel Gruppo A definito come da DM 14 giugno 2017 con le motivazioni (valutazione del rischio):

Sulla base della valutazione del rischio derivante dalla serie storica dei controlli analitici ed ispettivi condotti negli anni precedenti, in attesa che i Gestori del servizio idrico si dotino di propri strumenti di water safety plan, si è provveduto a definire i controlli di cui al Gruppo A del D.M.14.06.2017 ed i parametri aggiuntivi da controllare secondo le frequenze di questo gruppo.

I controlli del gruppo A vengono programmati sulla base delle caratteristiche qualitative dell'acqua derivata in ogni zona di approvvigionamento ed in funzione dei trattamenti che l'acqua grezza subisce prima di essere fornita al consumo umano. I parametri di base chimici previsti come Gruppo A dal D.M.14.06.2017 sono stati pertanto integrati, sulla base dei profili già concordati con il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS Milano Città Metropolitana, con alcuni metalli (di regola ferro, manganese, arsenico e cromo), con il gruppo degli anioni e dei cationi, con gli antiparassitari e loro metaboliti (se presenti nell'acqua grezza derivata e sottoposta a trattamento), con i solventi.

#### Parametri inseriti nel Gruppo B e criteri di monitoraggio:

Nel rispetto dei criteri di programmazione soprarichiamati, nell'ambito dei controlli definiti come Gruppo B dal D.M.14.06.2017 vengono sottoposti a monitoraggio i parametri non già ricompresi nel Gruppo A, secondo tipologie di controllo concordate con il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS Milano Città Metropolitana e sulla base della valutazione del rischio derivante dall'esame della serie storica delle analisi sull'acqua grezza, dalla tipologia di trattamento, dagli esiti dei controlli interni.

ATTIVITÀ ANALITICA	2022	rete	pozzi
Campionamenti Gruppo A acque potabili su programma	1061	1007	54
Campionamenti Gruppo B acque potabili su programma	268	*210	**58
* di cui 8 PFAS; ** di cui 4 PFAS	1329	1217	112

ATTIVITÀ DI CONTROLLO	N. totale Gestori	N. Audit
-----------------------	-------------------	----------

Audit ai Gestori	1	0
------------------	---	---

<b>PARAMETRI CHIMICI Gruppo A e Gruppo B - ACQUE POTABILI</b>	
<b>Profilo da richiedere sul verbale</b>	<b>DESCRIZIONE PARAMETRI</b>
<b>Ch.A.R</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità <b>Metalli:</b> Cromo esavalente <b>Anioni:</b> nitrati, nitriti
<b>Ch.A.CrVI</b>	<b>Metalli:</b> Cromo esavalente
<b>Ch.A.R1</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità, durezza, ammonio <b>Anioni:</b> nitrati, nitriti, cloruri, solfati, fluoruri <b>Metalli:</b> cromo totale, ferro, manganese, arsenico
<b>Ch.A.N</b>	<b>Anioni:</b> nitrati
<b>Ch.A.S</b>	<b>Solventi:</b> vedi profilo
<b>Ch.A.A</b>	<b>Antiparassitari:</b> vedi profilo
<b>Ch.A.RS</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità <b>Metalli:</b> Cromo esavalente <b>Anioni:</b> nitrati, nitriti <b>Solventi:</b> vedi profilo
<b>Ch.A.R1S</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità, durezza, ammonio <b>Anioni:</b> nitrati, nitriti, cloruri, solfati, fluoruri <b>Metalli:</b> cromo totale, ferro, manganese, arsenico <b>Solventi:</b> vedi profilo
<b>Ch.A.RA</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità <b>Anioni:</b> nitrati, nitriti <b>Metalli:</b> Cromo esavalente <b>Antiparassitari:</b> vedi profilo
<b>Ch.A.R1A</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità, durezza, ammonio <b>Anioni:</b> nitrati, nitriti, cloruri, solfati, fluoruri <b>Metalli:</b> cromo totale, ferro, manganese, arsenico <b>Antiparassitari:</b> vedi profilo
<b>Ch.A.R1SA</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità, durezza, ammonio <b>Anioni:</b> nitrati, nitriti, cloruri, solfati, fluoruri <b>Metalli:</b> cromo totale, ferro, manganese, arsenico <b>Solventi:</b> vedi profilo <b>Antiparassitari:</b> vedi profilo
<b>Ch.A.VR</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità, durezza, pH, ammonio <b>Anioni e cationi:</b> nitrati, nitriti, cloruri, solfati, fluoruri, calcio, magnesio, sodio, potassio <b>Metalli:</b> cromo totale, ferro, manganese, arsenico
<b>Ch.A.VRS</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità, durezza, pH, ammonio <b>Anioni e cationi:</b> nitrati, nitriti, cloruri, solfati, fluoruri, calcio, magnesio, sodio, potassio <b>Metalli:</b> cromo totale, ferro, manganese, arsenico <b>Solventi:</b> vedi profilo
<b>Ch.A.VRA</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità, durezza, pH, ammonio <b>Anioni e cationi:</b> nitrati, nitriti, cloruri, solfati, fluoruri, calcio, magnesio, sodio, potassio <b>Metalli:</b> cromo totale, ferro, manganese, arsenico <b>Antiparassitari:</b> vedi profilo
<b>Ch.A.VRSA</b>	<b>Analisi di Base:</b> cloro residuo, conducibilità, durezza, pH, ammonio <b>Anioni e cationi:</b> nitrati, nitriti, cloruri, solfati, fluoruri, calcio, magnesio, sodio, potassio <b>Metalli:</b> cromo totale, ferro, manganese, arsenico <b>Solventi:</b> vedi profilo <b>Antiparassitari:</b> vedi profilo
<b>Ch.B.V</b>	<b>Metalli:</b> piombo, cadmio, nichel, rame, vanadio, alluminio, mercurio, selenio <b>IPA:</b> vedi profilo <b>PFAS:</b> vedi profilo <b>M.mt.Td, Molinate, 3,6 Dicloropiridazina</b> <b>Dimetridazolo - Carbamazapina</b>
<b>Ch.B.M-I</b>	<b>Metalli:</b> piombo, cadmio, nichel, rame, vanadio, alluminio, mercurio, selenio <b>IPA:</b> vedi profilo
<b>Ch.B.M</b>	<b>Metalli:</b> piombo, cadmio, nichel, rame, vanadio, alluminio, mercurio, selenio

<b>Ch.B.AMM</b>	<b>Ammine aromatiche:</b> vedi profilo
<b>Ch.B.PFAS</b>	<b>PFAS:</b> vedi profilo
<b>Ch.B.ORF</b>	<b>M.mt.Td, Molinate, 3,6 Dicloropiridazina</b>
<b>Ch.B.DIM</b>	<b>Dimetridazolo - Carbamazapina</b>

<b>PROFILO</b>	<b>Determinazioni</b>
<b>Solventi</b>	trans 1,2 dicloroetilene; cis 1,2 dicloroetilene; 1,1,1-Tricloroetano; Tetracloruro di carbonio; 1,2 dicloroetano; 1,2 dicloropropano; 1,1 dicloroetano; 1,1,2-Tricloroetano; Tricloroetilene; tetracloroetilene; sommatoria tetracloroetilene-tricloroetilene; dibromoclorometano ; bromoformio; bromodiclorometano; Cloroformio; Trialometani-Totale; Benzene; Toluene; Etil Benzene; Xilene (somma degli isomeri orto, meta, para) ; Stirene; Isopropil benzene; 1,1-dicloroetilene; 1,1,1,2-tetracloroetano; 1,1,2,2,-tetracloroetano; Cloruro di vinile;Triclorofluorometano (freon 11); 1,1,2-triclorotrifluoroetano (freon 113); dibromofluorometano; Diclofluoroetano (freon 141b); Tetracloro- 1,2-difluoroetano (freon 112); difluoroclorometano (freon 22); diclodifluorometano (freon 12); diclofluorometano (freon 21); esaclorobutadiene; Metil -t-butilettere (MTBE);1,2 dibromoetano; 1,2,3 triclopropano; 1,2,4 trimetilbenzene;1,3,5 trimetilbenzene; 1,2,3 trimetilbenzene.
<b>Metalli (A)</b>	Cromo totale, ferro, manganese, arsenico
<b>Metalli (B)</b>	Piombo, cadmio, nichel, rame, vanadio, alluminio, mercurio, selenio
<b>Antiparassitari</b>	Alachlor, Ametryn, Atrazine, Atrazine desethyl, Atrazine desisopropyl, Bromacil, Metolachlor, Oxadiazon, Pentilentetrazole, Prometryn, Propazine, Sebuthylazine, Simazine, Terbutylazine Desethyl, Terbutilazina,2,6 diclorobenzammide; LM 6; Mebicar, Bentazone
<b>IPA</b>	Benzo (a) pirene, Benzo (b) fluorantene, Benzo (k) fluorantene, benzo (ghi) perilene, Indeco (1,2,3-c,d) pirene, somma
<b>Ammine Aromatiche</b>	ANL (Aniline); 2-Chloroaniline; N-Ethylaniline; 2,3 Dichloroaniline; 2,5 Dichloroaniline; 1_Aminonaphtalene; Diphenylamine; 2_Aminonaphtalene; Benzidina
<b>Composti perfluoroalchilici</b>	Acido perfluorobutanoico (PFBA); Acido perfluoroesanoico (PFHxA); Acido perfluorooctanoico (PFOA); Acido perfluorononanoico (PFNA); Acido perfluorodecanoico (PFDA); Acido perfluoroesansolfonico (PFHxS); Acido perfluorooctansolfonico (PFOS);

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI Gruppo A e Gruppo B - ACQUE POTABILI</b>	
<b>Profilo da richiedere sul verbale</b>	<b>DESCRIZIONE PARAMETRI</b>
<b>M.A.1</b>	<b>Analisi di Base:</b> Escherichia Coli, Batteri coliformi a 37°C, Microrganismi vitali a 22°
<b>M.A.2</b>	<b>Analisi di Base:</b> Escherichia Coli, Batteri coliformi a 37°C, Microrganismi vitali a 22°
	<b>Pseudomonas Aeruginosa</b>
<b>M.B.1</b>	<b>Enterococchi</b>
<b>M.B.2</b>	<b>Enterococchi, Salmonella</b>
<b>M.B.3</b>	<b>Enterococchi, Salmonella, Clostridi</b>

## Controlli nutrizionali - 2022

Si prevedono 50 sopralluoghi nutrizionali.

Nel corso dei sopralluoghi di controllo in sicurezza alimentare presso la ristorazione collettiva, vengono inoltre raccolti dati utili alle survey nutrizionali.

Si stima di dover valutare circa 150 menu.

L'UOC IAN collabora all'attuazione dei programmi del PIL con riferimento alla promozione della corretta nutrizione ed ai controlli nutrizionali, con riferimento alle azioni previste nel PRP-PL12 (promozione nutrizione salutare nella collettività, promozione del pane a ridotto contenuto di sale, controllo della presenza di sale iodato, WHP, rete SPS).

## **U.O.C IGIENE PUBBLICA E MEDICINA DI COMUNITÀ**

### **OBIETTIVI STRATEGICI**

Nell'anno 2022 è opportuno proseguire con la declinazione di un Piano di Vigilanza e Controllo che consolidi il proprio orientamento attraverso azioni efficaci in grado di incidere sulla prevenzione primaria e secondaria, volte a prevenire e/o correggere gli effetti degli interventi antropici dannosi nei confronti della salute umana e del territorio.

Il Piano di Vigilanza e Controllo non può prescindere dalle priorità contingenti relative all'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2 tutt'ora in corso, che ha fortemente condizionato l'attività delle UOC del DIPS nel corso del 2021. Si auspica tuttavia che nel corso del 2022 la situazione possa migliorare e che si possa tornare a dare priorità alle attività di controllo di specifica competenza della UOC Igiene Pubbliche e Medicina di Comunità.

Alla luce dell'attuale POAS dell'Agenzia Tutela della Salute di Pavia, le linee di attività di vigilanza delle Strutture Sanitarie e delle Strutture Socio-Sanitarie sono in carico al Dipartimento per la Programmazione, Accreditamento, Acquisto delle Prestazioni Sanitarie e Sociosanitarie (P.A.A.P.S.S.). Nella logica del ridisegno del Sistema Sociosanitario Lombardo, si è ritenuto, infatti, di unire le due precedenti aree Programmazione Acquisto Controllo (ex Dipartimento P.A.C.), relativo alle strutture sanitarie e Budget Acquisto e Controllo (ex U.O.C. B.A.C.), relativo alle strutture sociosanitarie e le attività di Vigilanza e controllo delle strutture sanitarie non accreditate, finora 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 su AVELCO, applicativo gestionale del Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria per garantire successivamente il corretto flusso regionale su Impres@.

Per quanto riguarda le Unità d'Offerta Sociali, inizialmente nel 2018 la vigilanza inerente sia gli aspetti strutturali sia gli aspetti gestionali era stata assegnata alla UOC Igiene Pubbliche e Medicina di Comunità. Ciò ha comportato un aggravio considerevole, fino al 2020, sia in termini quantitativi che qualitativi del carico di lavoro afferente alla U.O.C., anche alla luce dell'entrata in vigore della Delibera N° X/7776 del 17/01/2018. Nel corso del 2020 a seguito della riorganizzazione di questa specifica attività di vigilanza, quest'ultima è stata assegnata, a far data da metà anno, al Dipartimento Programmazione per l'Integrazione delle Prestazioni Sociosanitarie con quelle Sociali (PIPSS). Permane tuttavia di competenza della Scrivente UOC il ruolo di supporto valutativo ed operativo al PIPSS stesso, in particolare per ciò che concerne i requisiti strutturali ed igienico sanitari delle Unità d'offerta, con un importante impegno di Personale Tecnico coinvolto nell'attività esterna di vigilanza e nell'attività tecnico-valutativa, propedeutica al sopralluogo propriamente detto.

Pertanto, il Personale dedicato (rappresentato da Tecnici della Prevenzione individuati sui tre diversi territori) continuerà, anche nel corso del 2022, a fornire supporto al Personale PIPSS nella vigilanza sulle UDO Sociali e nelle verifiche legate alle Comunicazioni Preventive di Esercizio pervenute (CPE).

L'ATS di Pavia è chiamata a rafforzare il proprio ruolo attraverso politiche in grado di migliorare stili ed ambienti di vita della popolazione, sviluppando un approccio che sia sempre più inerente alla persona e la comunità nella sua interezza e non solo le singole malattie o i singoli determinanti di salute.

### **ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO**

Per quanto concerne la programmazione del 2022, nonostante lo sforzo di mantenere invariata la numerosità dei controlli, a garanzia di un'analogia quantitativa rispetto al PIC del 2021, è stato necessario ridimensionare i volumi totali in quanto nel periodo novembre 2021 - febbraio 2022 l'attività ispettiva programmata è stata sospesa su disposizione del Dipartimento al fine di dedicare all'attività di contact tracing il Personale Tecnico afferente alla UOC.

La definizione qualitativa del Piano Integrato dei Controlli (PIC) del 2022 comprende le macrocategorie delle attività che possono essere soggette a programmazione nel corso dell'anno. Si rappresenta che molte linee di attività caratterizzanti l'U.O.C. dipendono da fattori esterni e possono essere inevitabilmente implementate o ridotte a seconda delle richieste pervenute e/o dalle procedure appositamente attivate. Nell'ambito delle suddette attività definibili "non programmabili" si collocano le istanze da parte dei singoli cittadini (ad es. esposti relativi ad inconvenienti igienici in edilizia residenziale e disagio abitativo in edilizia sociale-collettiva ) e degli Enti pubblici (ad es. Comuni, Prefettura) e si annoverano altre eventuali prestazioni ed interventi richiesti da Terzi (pubblico e privato) nel proprio esclusivo interesse in materia di igiene e sanità pubblica (ed es. emissione di fumi da canna fumaria, inconvenienti igienici da infestazioni di insetti, parassiti, zecche, roditori, piccioni etc...).

Congiuntamente alla U.O.C. PSAL vengono assicurate l'attività di vigilanza nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale, l'attività di vigilanza sulle sostanze chimiche in ottemperanza al Regolamento REACH e l'attività di vigilanza sui prodotti cosmetici in ottemperanza al Regolamento CLP.

Continueranno le attività di prevenzione a beneficio del singolo cittadino, nello specifico:

- contrasto del rischio specifico da agenti allergizzanti ed insetti infestanti (in particolare contro la diffusione di ambrosia e di zanzara tigre, processionaria ed eilema caniola);
- verifica della salubrità dei singoli ambienti di vita e dei rischi da aggregato urbano (igiene dell'abitato relativamente ad inconvenienti igienico sanitari, intossicazioni da monossido di carbonio);
- rilascio certificati di idoneità alloggiativa per cittadini stranieri;
- valutazione dei requisiti di idoneità abitativa per dialisi;
- organizzazione e gestione della raccolta delle schede ISTAT di morte, comprensiva di rilascio agli aventi diritto dei certificati necroscopici e delle schede ISTAT stesse;
- interazione funzionale con Comuni e Prefettura nell'ambito della vigilanza sulle strutture di accoglienza profughi e rifugiati;
- collaborazione alla programmazione, realizzazione e valutazione di interventi di promozione della salute e stili di vita sani.

Di seguito le attività di prevenzione e controllo a beneficio della collettività:

- valutazione della documentazione presentata tramite SCIA e trasmessa dai Comuni/SUAP inerente i servizi alla persona (acconciatori, tatuatori, estetisti, piecers);
- attività di vigilanza inerente i servizi alla persona che include il sopralluogo atto alla verifica dei requisiti igienico sanitari e la successiva comunicazione al Comune;
- formulazione di pareri sanitari in materia di edilizia su strutture ad uso collettivo (scuole, dormitori, carceri) fatte salve le competenze dell'UOC S.A.P.I.;
- vigilanza igienico sanitaria sulle strutture ad uso collettivo (strutture scolastiche, scuole, centri estivi, dormitori, carceri) fatte salve le competenze dell'UOC S.A.P.I.;
- verifica dei requisiti di esercizio di pertinenza igienico-sanitaria delle strutture ricettive e ricreative (alberghi, residence, b&b, case vacanze, collegi);
- vigilanza e controllo strutture a rischio legionellosi di pertinenza non sanitaria (piscine, impianti termali, alberghi, collegi);
- verifica e controllo degli impianti natatori e delle acque di balneazione;
- partecipazione alla CCVLP e CPVLP;
- attività di polizia mortuaria (idoneità rimesse e automezzi funebri; rilascio autorizzazione trasporto feretri e seppellimento/cremazione);
- programmi di controllo sui prodotti fitosanitari come da indirizzi regionali;
- collaborazione alla programmazione, realizzazione e valutazione di interventi di promozione della salute e stili di vita sani.

- attività di vigilanza e controllo presso strutture scolastiche, collettive/ricettive in genere, centri estivi e strutture dedicate ai servizi alla persona (con particolare attenzione alla verifica della corretta applicazione delle misure anti COVID);
- programmi di controllo sui prodotti cosmetici, comprendente l'attività di audit presso stabilimenti di produzione (secondo indicazione regionale);
- programmi di controllo sui prodotti fitosanitari commercializzati seguendo gli indirizzi operativi del Ministero della Salute;
- rilascio pareri ai Comuni in merito a Regolamento Edilizio, Piano Regolatore Cimiteriale e Regolamento di Polizia Mortuaria.

Alle singole aree che saranno di seguito dettagliate in tabella deve essere aggiunta, per le motivazioni in precedenza descritte, l'attività di vigilanza sulle UDO Sociali che vede il coinvolgimento di Personale Tecnico afferente alla UOC Igiene Pubblica e Medicina di Comunità. sebbene tale attività permanga coordinata dal PIPSS.

Nella seguente tabella il numero di controlli programmati per l'anno 2022.

Codice Regionale	Macrocategorie ATS Pavia	Imprese presenti alla fine 2021	Rischio potenziale (regionale)	Rischio U.O.C.	Quantità programmata 2022
0111	Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura	6723	1	1	7
5511	Alberghi, affittacamere agriturismo, strutture ricettive in genere	161	3	3	30
8511	Scuole di ogni ordine e grado	551	4	2	85
8513	Strutture carcerarie	3	3	1	6
9311	Piscine	65	3	3	35
9611	Attività di tatuaggio e piercing	69	2	2	35
9611	Estetisti, Centri Benessere, Attività Bionaturali, Centri massaggi	1171	3	3	30
9614	Stabilimenti termali	3	4	1	3
4711	Attività di vendita, deposito fitofarmaci e titolari di autorizzazione	59	1	1	15 più 1 su grande distribuzione
	Piani di controllo e prevenzione legionella		1	1	50
9701	Attività di vigilanza sui Cosmetici	42	1	1	6 più 1 audit su stabilimento di produzione
	Reach		1	1	6

## UOC SALUTE AMBIENTE E PROGETTI INNOVATIVI

### INTRODUZIONE

Vengono descritte di seguito le linee di indirizzo e la pianificazione operativa per l'anno 2022 delle attività di controllo, di prevenzione e di promozione della salute svolte dalla UOC Salute e Ambiente e Progetti Innovativi.

Hanno costituito riferimento per la stesura del presente Piano il nuovo Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025, che discende dal Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020-2025.

### ANALISI DI CONTESTO

La provincia di Pavia, la terza per estensione dell'intera Lombardia, presenta dal punto di vista territoriale una urbanizzazione contenuta - si consideri che i centri urbani al sopra dei 40.000 abitanti sono tre e il capoluogo conta circa 60.000 abitanti - con numerosi comuni di piccole dimensioni e ampie aree a destinazione agricola.

Sono tuttavia presenti insediamenti produttivi di notevole rilievo quali-quantitativo, quali la Raffineria di Sannazzaro de' Burgondi, 12 impianti per il recupero dei fanghi da depurazione, 21 insediamenti a rischio di incidente rilevante, più di 100 attività soggette ad autorizzazione integrata ambientale e un sito di interesse nazionale - SIN ex Fibronit. Inoltre, è presente presso il Laboratorio di Energia Nucleare Applicata (LENA) il reattore nucleare di ricerca Triga Mark II e acceleratori di particelle presso enti e istituti di cura e di ricerca scientifica. La rete viaria e ferroviaria, oltre agli attraversamenti autostradali verso Milano e la Liguria, è costituita da strade provinciali e comunali di piccolo calibro.

### FUNZIONI DELLA UOC SALUTE AMBIENTE E PROGETTI INNOVATIVI

Le funzioni previste nell'ambito della UOC, in collaborazione con le restanti UO del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, sono le seguenti:

- analisi delle fonti di inquinamento e dei fattori di rischio ambientale ad impatto sulla salute umana e delle rispettive correlazioni;
- epidemiologia ambientale applicata al territorio di competenza e partecipazione a progetti di ricerca relativi al rapporto ambiente e salute;
- pianificazione dei livelli di rischio e degli interventi di prevenzione e controllo di competenza ATS;
- partecipazione a Commissioni e Conferenze dei servizi, per gli aspetti di competenza ATS;
- cooperazione con gli altri Enti e Agenzie regionali e nazionali, al fine di stabilire sinergie e collaborazioni;
- coordinamento all'interno dell'ATS per gli interventi in caso di emergenze di natura ambientale.

### Analisi delle risorse umane disponibili

#### Attività Prevista

L'attività di controllo è svolta sull'intero territorio dell'ATS di Pavia, non essendo presenti articolazioni territoriali della UOC.

La UOC Salute e Ambiente e Progetti Innovativi, costituitasi nel 2018 ha iniziato compiutamente la sua attività nel 2019, subendo anche un notevole turn-over di operatori; il consolidamento dell'attuale dotazione di personale si è concretizzato nei mesi di ottobre – dicembre 2021.

La dotazione organica del servizio al 25/2/2022 è riportata nella seguente tabella 1

Medici	2 (1 con funzioni anche di direttore del Dipartimento)
Dirigenti Professioni Sanitarie	1
Dirigente Chimico	1 (non presente in quanto in comando continuativo presso la DG Welfare della Regione Lombardia)

Tecnici della Prevenzione	5 (1 tecnico sarà collocato in quiescenza dal 1° giugno 2022)
Collaboratore amministrativo	1

Per il 2022 è prevista la prosecuzione delle attività di formazione, mediante affiancamento con operatori esperti e partecipazione a corsi regionali, in particolare per gli operatori di nuova assunzione e/o privi di esperienze professionali nelle materie di competenza della UOC.

## ATTIVITÀ PREVISTA

### ***Inquadramento generale delle attività***

Le azioni per il 2022 dovranno tenere conto dell'epidemia in atto, che ha visto coinvolto il personale della UOC nelle attività di contact tracing e rilascio certificazioni di fine isolamento o fine quarantena. Il Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025 prevede, tra l'altro, la definizione di un protocollo d'intesa tra Regione Lombardia e Arpa Lombardia con la finalità di convergere su obiettivi comuni secondo criteri di reciprocità negli ambiti di interazione tra l'ambiente e la salute umana.

L'Accordo Quadro regionale definirà le aree progettuali e le modalità di collaborazione da cui discendono accordi attuativi/operativi specifici per territorio promossi dalle singole ATS.

Le linee di indirizzo delle attività di prevenzione e controllo della UOC Salute e Ambiente e Progetti Innovativi prevedono in ogni caso di privilegiare una metodologia di azione basata su integrazione e trasversalità degli interventi, secondo criteri di efficacia e sostenibilità, con particolare attenzione all'uso efficiente delle risorse.

Fino al mese di marzo 2022, salvo proroga a tutto il 2022 richiesta al Ministero, continuerà la collaborazione con Regione Lombardia progetto nazionale CCM RIAS; l'intesa prevede in particolare la collaborazione alla realizzazione di studi epidemiologici ambientali e condivisione di informazioni sui rischi ambientali presenti nel territorio.

Proseguiranno le attività della Commissione Istruttoria Salute-Ambiente dell'ATS di Pavia per contribuire efficacemente, con il competente apporto delle diverse strutture di ATS, alla formazione del giudizio di compatibilità da parte dell'autorità competente nell'ambito delle procedure di valutazione ambientale di opere e/o progetti (VIA/VAS/AIA) (rif. DGR 4792 dell'8 febbraio 2016).

In materia di radioprotezione continuerà la collaborazione con il Dipartimento PAAPSS considerato che un numero consistente di detentori di sorgenti di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti sono rappresentati dalle strutture sanitarie.

In generale le attività di controllo sono programmate a partire da un'analisi di contesto che consenta di:

- Stimare la consistenza numerica delle istruttorie tecnico-amministrative che richiederanno l'emissione di pareri e/o la partecipazione a conferenze di servizi e a tavoli tecnici;
- Individuare la tipologia e la distribuzione geografica dei principali fattori ambientali di rischio, al fine di indirizzare l'attività di vigilanza e controllo.

In coerenza con gli strumenti programmatici sopra richiamati e con il PRP 2021-2025 l'attività sarà orientata inoltre a sviluppare iniziative di promozione della salute in stretta collaborazione con la UOSD Promozione della Salute:

- per quanto riguarda l'esposizione a radiazioni ultraviolette sia di tipo naturale che artificiale
- per quanto riguarda i corretti stili di vita da adottare rispetto alle fonti di rischio ambientali
- per quanto riguarda la tutela della popolazione dalle ondate di calore estive
- per quanto riguarda l'organizzazione e la conduzione di seminari sui temi ambientali di particolare interesse pubblico con gli amministratori locali (sindaci, Provincia, UTR), con specifico riferimento a
  - inquinamento atmosferico
  - gestione manufatti contenenti amianto
  - gestione dei rifiuti
  - gestione dei fanghi da depurazione
  - contaminazioni delle acque sotterranee e potabili da pesticidi

Una quota consistente di attività comprende l'inserimento di tutte le pratiche che pervengono alla UOC (AIA, AUA, VIA, VAS, Bonifiche, segnalazioni, accessi agli atti da parte di cittadini o consiglieri regionali o interrogazioni parlamentari) nell'applicativo del Sistema Informativo Sanità Territoriale (SiST).

## **ATTIVITÀ SPECIFICA PREVISTA IN RELAZIONE ALLE RISORSE DISPONIBILI**

### ***Valutazione degli impatti sulla salute nei procedimenti di VAS, VIA, AIA, AUA***

È prevista l'espressione di pareri relativi alla valutazione delle stime degli impatti sulla salute della popolazione prodotti da Piani, Programmi, Progetti ed Interventi che producono alterazioni del territorio e dell'ambiente.

### **VAS**

Attualmente risultano in corso diverse **procedure di VAS** (fonte dati SIVAS di RL) relative a diversi strumenti di pianificazione e programmazione dell'assetto del territorio a scala comunale, provinciale e regionale. In particolare, l'ATS partecipa alla definizione dei Piani di Governo del Territorio dei 186 Comuni presenti nel territorio della provincia di Pavia, il cui rinnovo è previsto ogni 5 anni, e relative varianti.

### **VIA**

Con DM 27/03/2019 sono state approvate "Linee guida per la valutazione di impatto sanitario di programmi e progetti di competenza statale" che possono rappresentare un modello di riferimento anche per programmi e progetti di rilevanza regionale, con un'uniforme metodologia di valutazione.

### **AIA – AUA**

I procedimenti in corso riguardano sia il rilascio di nuove autorizzazioni, sia il rinnovo o l'aggiornamento delle autorizzazioni in essere. Tra le suddette sono presenti anche due impianti di termovalorizzazione il cui controllo prevede una particolare attenzione da parte di ATS.

All'interno delle procedure di VAS, VIA, AIA e AUA si stima che saranno emessi nel 2022 più di **100 pareri** e si parteciperà a circa **40 conferenze di servizi**.

In relazione ai procedimenti di rilascio, rinnovo, aggiornamento dell'autorizzazione per l'esercizio degli impianti di gestione dei rifiuti verrà prescritta l'ottemperanza agli obblighi previsti dai Regolamenti REACH e CLP per le sostanze recuperate.

### ***Siti Contaminati***

La Provincia di Pavia conta numerosi siti contaminati per i quali sono aperti i conseguenti procedimenti istruttori di bonifica. La UOC Salute e Ambiente esprime pareri igienico-sanitari relativamente alla valutazione delle procedure di analisi di rischio e dei progetti di bonifica o di messa in sicurezza tesi ad eliminare e/o mitigare la contaminazione delle matrici ambientali, (suolo, sottosuolo e acque sotterranee) e partecipa alle conferenze dei servizi convocate dai Comuni, dalla Regione, dal Ministero dell'Ambiente.

Per il 2022 si stima l'emissione di circa **40 pareri in relazione alle bonifiche** e la partecipazione a **30 conferenze di servizi**.

Verranno effettuati sopralluoghi presso siti contaminati o potenzialmente contaminati in collaborazione principalmente con il Dipartimento di Pavia dell'ARPA ed eventualmente con la Provincia e la Regione, nel caso di siti di competenza regionale e/o di Siti di Interesse Nazionale (SIN).

Complessivamente è prevista l'effettuazione di circa 10 sopralluoghi nel corso dell'anno in collaborazione congiunta con ARPA

### ***Radioprotezione***

#### **Controlli presso detentori di sorgenti di radiazioni**

Nel territorio dell'ATS di Pavia risultano più di 400 detentori di sorgenti di radiazioni ionizzanti, non è possibile stimare il numero di detentori relativo alle sorgenti di radiazioni non ionizzanti non essendo in

vigore l'obbligo di autorizzazione/notifica per la detenzione, fatta eccezione per le installazioni a risonanza magnetica.

Pertanto, i controlli nel settore delle radiazioni non ionizzanti riguarderanno le installazioni di apparecchiature a risonanza magnetica (RMN); saranno valutate le comunicazioni di avvenuta installazione di nuove apparecchiature a RMN, preventivamente autorizzate dall'ATS.

Si prevede lo svolgimento di almeno **5 sopralluoghi** presso strutture sanitarie con apparecchiature a RMN in funzione.

L'attività di controllo delle radiazioni ionizzanti consisterà sia nella valutazione delle comunicazioni preventive per la detenzione e l'utilizzo delle sorgenti radiogene, che perverranno all'ATS, sia nello svolgimento di almeno **10 sopralluoghi** di vigilanza presso gli utilizzatori delle sorgenti come suddivisi in Tabella 3:

Tabella 3

<u>TIPOLOGIA DI ATTIVITA' (CON SORGENTE DI RADIAZIONI IONIZZANTI)</u>	<u>NUMERO SOPRALLUOGHI</u>
Ambulatori odontoiatrici monospecialistici	3
Ambulatori di radiologia/diagnostica per immagini	3
Ospedali	1
Veterinari	1
Aziende di produzione di beni e servizi	1
Dipartimenti universitari, enti ed istituti di ricerca scientifica	1

È prevista la collaborazione in questo campo con gli altri dipartimenti e/o UOC dell'ATS. L'attività di vigilanza sarà pertanto espletata congiuntamente con altre UOC secondo le seguenti linee di indirizzo:

- con la UOC IAN nelle aziende alimentari che detengono sorgenti di radiazioni ionizzanti per la ricerca di corpi estranei negli alimenti
- con il Dipartimento PAAPSS presso le strutture sanitarie che utilizzano sorgenti di radiazioni;
- con il Dipartimento Veterinario presso le strutture veterinarie che detengono sorgenti radiogene

### **Commissione per la Radioprotezione**

Presso l'ATS di Pavia è istituita la Commissione per la Radioprotezione prevista dalla Legge Regionale 33/2009.

Si stima che nel corso dell'anno saranno convocate **tra 4 e 6 sedute** della Commissione per la valutazione di istanze relative a Nulla Osta di competenza di ATS e per pareri al Prefetto (cadenza bimestrale).

### **Emergenze nucleari**

Per il reattore di ricerca Triga Mark dell'Università di Pavia si effettua una esercitazione periodica (una/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.

### **Radon**

La mappatura del territorio relativamente alla concentrazione media annua di attività di radon negli ambienti indoor della provincia di Pavia non evidenzia particolari criticità. Misure puntuali della concentrazione di attività di radon negli ambienti di lavoro sotterranei o semisotterranei sono effettuate nell'ambito degli adempimenti prescritti dalla normativa di settore (D. Lgs. 101/2020) a carico dei datori di lavoro. L'attività della UOC consiste nella valutazione delle comunicazioni di superamento del livello di

riferimento prescritto dal D. Lgs. 101/2020 a seguito della misurazione della concentrazione media annua di attività di radon da parte dei datori di lavoro.

La Direttiva Euratom 59/2013, recepita con il D. Lgs. 101/2020, ha introdotto un valore limite alla concentrazione di attività di radon anche negli ambienti indoor con destinazione d'uso residenziale. Il D. Lgs. 101/2020 prevede l'effettuazione da parte dei proprietari di immobili adibiti ad uso abitativo, aventi locali situati al piano terreno o al piano semi sotterraneo o sotterraneo di misurazioni della concentrazione di radon negli ambienti confinati; in attesa di specifiche indicazioni regionali relative a quanto prima richiamato si programmano le seguenti attività per il 2022:

1. supporto ai Comuni per l'inserimento nei Regolamenti edilizi comunali di norme tecniche specifiche per la prevenzione dell'esposizione al gas radon negli edifici di tipo residenziale (cfr. Circolare Regionale e DGR su "Linee guida prevenzione Radon" del 21/12/2011);
2. monitoraggio dell'adozione da parte dei Comuni delle "Linee guida Rischio Radon".

#### **Aziende a Rischio di Incidente Rilevante**

ATS ha partecipato alla definizione dei Piani di Emergenza delle 21 aziende RIR presenti in provincia di Pavia, riportate nella seguente Tabella 4:

Tabella 4

<b>Ditte classificate a rischio di incidente rilevante</b>			
	<b>IMPRESE</b>	<b>COMUNE</b>	<b>LAVORAZIONE</b>
1	ITELYUM PURIFICATION S.R.L.	LANDRIANO	Impianti chimici
2	OQEMA S.P.A.	RIVANAZZANO	Stoccaggio, confezionamento, rivendita prodotti chimici
3	FARMABIOS SPA, ACTIVE PHARMACEUTICAL INGREDIENTS, SOCIETÀ CON SOCIO UNICO	GROPPELLO CAIROLI	Produzione di prodotti farmaceutici
4	ENI S.P.A.	SANNAZZARO DE BURGONDI	Raffinerie petrolchimiche/di petrolio
5	OXON ITALIA S.P.A.	MEZZANA BIGLI	Produzione di sostanze chimiche organiche di base
6	TOSCANA GOMMA S.P.A.	ROBBIO	Fabbricazione di plastica e gomma
7	SYNTHESIS CHIMICA	CASTELLO D'AGOGNA	Stoccaggio di GPL
8	BIOMET GNL SRL	BELGIOIOSO	Stoccaggio di GPL
9	IGM RESINS ITALIA SRL	MORTARA	Impianti chimici
10	S.A.P.I.C.I. S.P.A.	SAN CIPRIANO PO	Impianti chimici
	AIR LIQUIDE ITALIA PRODUZIONE SRL	FERRERA ERBOGNONE	Impianti chimici
12	GEODIS LOGISTICS S.P.A.	COPIANO	Stoccaggio e distribuzione prodotti chimici
13	SINTECO LOGISTICS SPA	PAVIA	Stoccaggio di prodotti chimici e non
14	AT SERVICE S.R.L.	CASTELNOVETTO	Stoccaggio e distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (ad esclusione del GPL)
15	ARCESE TRASPORTI S.P.A.	SAN GENESIO ED UNITI	Stoccaggio e distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (ad esclusione del GPL)
16	LOGISTICA93 SRL	VILLANTERIO	Stoccaggio e distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (ad esclusione del GPL)
17	SICOR S.R.L.	VILLANTERIO	Produzione di prodotti farmaceutici
18	A2A AMBIENTE S.P.A.	GIUSSAGO	Stoccaggio, trattamento e smaltimento dei rifiuti
19	A2A AMBIENTE S.P.A.	CORTEOLONA	Produzione, fornitura e distribuzione di energia
20	TIESSE S.P.A.	LANDRIANO	Ricevimento, stoccaggio e spedizione prodotti chimici
21	GEODIS CL ITALIA SPA	MARZANO	Ricevimento, stoccaggio e spedizione prodotti chimici

Per l'anno in corso si prevede la partecipazione alle esercitazioni organizzate dalla Prefettura di Pavia finalizzate al funzionamento dei Piani di emergenza e all'eventuale revisione e verifica delle informazioni contenute.

### **Amianto**

In concomitanza con l'esecuzione di attività di bonifica di manufatti contenenti amianto presso il SIN di Broni e presso siti ubicati in ambito urbano in aree sensibili per la vicinanza della popolazione residente si prevede per il 2022 di continuare l'attività di controllo dell'eventuale dispersione di fibre in aria. L'attività prevede l'effettuazione diretta di monitoraggi ambientali con raccolta di campioni e successive analisi con metodica SEM, in collaborazione con la UOC PSAL. Inoltre, nei casi in cui l'ATS non effettuerà direttamente la raccolta di campioni provvederà a richiedere monitoraggi ambientali e relative analisi con metodica SEM ai soggetti responsabili della bonifica.

Proseguirà l'attività di gestione degli esposti e delle segnalazioni relative ai manufatti contenenti amianto presenti in ambienti di vita.

Infine, per l'anno 2022 proseguirà l'attività di pubblicazione e periodico aggiornamento sul sito internet aziendale dei dati di censimento dei manufatti contenenti amianto presenti in provincia di Pavia pervenuti all'ATS di Pavia mediante i moduli NA/1 previsti dal Piano Regionale Amianto Lombardia (PRAL).

Per l'anno 2022 è prevista l'effettuazione di sopralluoghi di iniziativa per il controllo dei manufatti contenenti amianto e su richiesta dei Comuni ai sensi dell'articolo 8bis della Legge Regionale 17/2003 e s.m.i.. Si prevede la realizzazione di circa 20 sopralluoghi.

È prevista la realizzazione da parte della UOC Salute e Ambiente di un corso di formazione rivolto al personale in servizio presso le Pubbliche amministrazioni (Comuni e Provincia) relativamente alla gestione delle segnalazioni di presenza di manufatti contenenti amianto.

### **REACH/CLP**

Nell'ambito della Convenzione sottoscritta tra il Ministero della Salute e l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM) la UOC Salute e Ambiente è l'unità organizzativa dell'ATS di Pavia individuata quale articolazioni territoriali dell'Autorità competente Regionale REACH e CLP a fornire supporto agli Uffici delle Dogane della Provincia per le seguenti attività di verifica documentale:

1. verifica dell'adempimento degli obblighi di autorizzazione;
2. verifica dell'adempimento degli obblighi di etichettatura e imballaggio.

È prevista l'effettuazione di 8 controlli per l'anno 2022.

### **Controlli ambientali a seguito di segnalazioni ed esposti**

#### **Molestie olfattive**

Le emissioni in atmosfera legate all'esercizio di attività quali lo spandimento di fanghi su terreni agricoli, il trattamento e recupero dei rifiuti, o alla presenza di aziende zootecniche, di industrie chimiche, sono all'origine di segnalazioni relative a molestie olfattive. Alla UOC è delegata la gestione delle problematiche relative alle molestie olfattive mediante attività di controllo del rispetto dei requisiti igienico-sanitari relativi all'esercizio delle attività e degli impianti.

L'attività di controllo potrà richiedere l'effettuazione di prelievi di campioni d'aria e indagini olfattometriche al fine di ottenere elementi utili alle valutazioni di ricaduta sulla salute e il benessere della popolazione.

#### **Acque sotterranee**

Il controllo dell'ubicazione di pozzi di emungimento dell'acqua potabile, pubblici e privati, rispetto ai plumes di contaminazione delle acque di falda riveste primaria importanza ai fini della tutela della risorsa idrica. La situazione delle acque sotterranee in provincia di Pavia presenta infatti criticità legate alla presenza di numerosi plumes di contaminazione delle falde acquifere; sebbene risulti un interessamento prevalentemente delle acque di prima falda (falda superficiale), attestata a pochi metri di profondità dal

piano di campagna, la UOC rivolgerà comunque attenzione continua al fine di provvedere tempestivamente all'adozione delle eventuali misure di salvaguardia dei requisiti di qualità delle acque potabili stabiliti dal D.Lgs. 31/2011.

La stima è quindi di circa 5 **sopralluoghi** di accertamento delle condizioni igienico-sanitarie relative a situazioni segnalate da singoli cittadini o da parte di Enti pubblici.

### ***Ondate di calore***

Afa e caldo intenso, associati a elevati tassi di umidità, forte irraggiamento solare e assenza di ventilazione, sono causa di un peggioramento dei problemi di salute delle persone più fragili e snoi associati ad un aumento del tasso di mortalità e ricovero. L'esposizione prolungata soprattutto notturna a temperature elevate può portare a peggioramento situazioni critiche o acute (come lo stress da calore o il colpo di calore). I sottogruppi di popolazione che risultano maggiormente esposti sono anziani, persone affette da patologie croniche respiratorie e cardiovascolari, persone sole, neonati e bambini piccoli.

Dal 1° giugno al 15 settembre di ogni anno il Servizio Meteorologico Regionale di ARPA Lombardia emette ogni giorno il bollettino del disagio da calore, che viene inviato alle ATS in caso di previsione di valori di disagio debole, moderato e forte.

L'attività della UOC consisterà nel predisporre il Piano di tutela della persona fragile (anziani, disabili ecc) che ha il compito di programmare e coordinare gli interventi per contrastare le ondate di calore in particolare dei soggetti più a rischio (pazienti con patologie complesse e gravi e/o a rischio di scompenso); nel piano saranno descritte le azioni messe in atto a partire dal sistema di allerta, al monitoraggio della richiesta di assistenza e convocazione del tavolo di coordinamento per l'adozione delle misure conseguenti.

### ***Monitoraggio aerobiologico***

Nel 2019 è stato attivato il "Gruppo di lavoro monitoraggio aerobiologico" (Decreto della Direzione Generale Welfare n. 9271 del 26/06/2019) al fine di coordinare le attività condotte dai Centri di monitoraggio aerobiologico Lombardi.

Nel 2022 saranno resi disponibili indicazioni tecniche regionali cui uniformare le attività di informazione/formazione/divulgazione degli esiti del campionamento stesso.

Obiettivo del tavolo di lavoro è la *"pubblicazione del Bollettino Pollinico uniforme per tutti i Centri di monitoraggio e, conseguentemente, uniformità nelle informazioni che le ATS pubblicano sul proprio sito web."*

Nel 2019 ATS di Pavia ha in ogni caso sottoscritto un accordo con la Fondazione Maugeri per la pubblicizzazione dei dati di concentrazione pollinica, la messa a punto dei calendari pollinici, e le indicazioni per la popolazione allergica.

**Al momento il monitoraggio è sospeso in attesa di disponibilità da parte della Fondazione Maugeri a sostituire il medico che svolgeva tale attività, che ha cessato la sua presenza in servizio.**

### ***Integrazione dati salute e ambiente***

Si attende la disponibilità in tempo utile di un applicativo regionale che consentirà l'invio online al Comune delle Schede da parte dei responsabili degli impianti, ovvero la realizzazione del Catasto aggiornato in tempo reale e l'immediata fruibilità delle informazioni ai Servizi IP. Lo sviluppo del Sistema Informativo rappresenterà la base per la definizione di un programma di controllo presso le aziende/strutture potenzialmente a rischio per la cui conoscenza è necessario il coinvolgimento delle relative associazioni di categoria.