

Sistema Socio Sanitario



RIMODULAZIONE

PIANO INTEGRATO
DI PREVENZIONE E CONTROLLO
ANNO 2022

SEZIONE 6.2

“Piano dei Controlli della SC Igiene degli Alimenti e
della Nutrizione per l’anno 2022”

Dipartimento
di Igiene e Prevenzione Sanitaria

ATS della Val Padana

Premessa

Il Piano Integrato delle attività di Prevenzione e Controllo del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS della Val Padana per l'anno 2022, adottato con Decreto n. 162 del 14/03/2022, è modificato nella sezione 6 "PER LA TUTELA DEL CONSUMATORE" relativa alla SC Igiene Alimenti e Nutrizione, paragrafo 6.2 dedicato alle attività pianificate per l'anno 2022, pagine da 127 a 142. Il citato Piano rimane invariato in tutte le restanti sezioni che lo compongono.

Di seguito il paragrafo 6.2 che aggiorna il medesimo paragrafo del sopracitato Piano, con particolare riferimento alla pianificazione dei Controlli Ufficiali.

6.2 Piano dei Controlli della SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione per l'anno 2022

A livello nazionale i documenti di riferimento per la declinazione degli obiettivi di prevenzione nel settore della sicurezza alimentare degli alimenti non di origine animale sono:

- il Piano Controllo Nazionale Pluriennale – PCNP 2020-2022, che descrive il sistema dei controlli ufficiali a tutela dei cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali;
- l'Accordo Stato – Regioni del 7/2/2013 "*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 del 10/11/2016 concernente le "*Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004*" (di seguito Linee guida 882).

Gli obiettivi di pianificazione annuale vengono definiti tenendo conto dell'analisi del contesto locale sia epidemiologico sia produttivo, considerando i vincoli normativi (es. frequenza dei controlli, piani di campionamento, ecc.) ed in base anche alle risorse disponibili.

La SC Igiene Alimenti e Nutrizione ha pianificato il numero di controlli nel settore della sicurezza degli alimenti non di origine animale al 100 % delle proprie capacità, come previsto dal Decreto DG Welfare n. 786 del 28/01/2022 "*Programmazione regionale in materia di controlli 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*", che considera l'attività ancora fortemente influenzata dalla gestione della pandemia all'inizio dell'anno 2022 e indica la programmazione da parte dei SIAN al 100%, con verifica intermedia a metà anno per eventuale rimodulazione dei controlli rimanenti.

A luglio 2022, con il monitoraggio del primo semestre 2022, si è rilevata la difficoltà a garantire il numero di controlli programmati a fronte delle risorse effettivamente allocate e adeguatamente formate (vedasi il paragrafo 6.2.1).

È stata pertanto ricalcolata la capacità di controllo ufficiale e conseguentemente sono state rimodulate le attività di controllo ufficiale, come riportate nel paragrafo 6.2.3.

6.2.1 Risorse disponibili

Nella tabella seguente è riportata la suddivisione per sede e per ruolo professionale del personale dell'UOC IAN in servizio alla data del 01/03/2022 nelle due sedi territoriali di Cremona e di Mantova, comprensiva della struttura semplice affrente.

Il personale è dislocato sul territorio:

- sede territoriale di Cremona (Crema, Cremona, Casalmaggiore);
- sede territoriale di Mantova (Viadana, Asola, Guidizzolo, Mantova, Suzzara, Ostiglia).

PERSONALE 2022 al 01/03/2022		SEDE TERRITORIALE CREMONA	SEDE TERRITORIALE MANTOVA	TOTALE
NUMERO DI UNITA'	dirigenti medici	0	0	0
	dirigenti biologi	2	0	2
	dirigenti tecnici	0	0	0
	tecnici della prevenzione	8	13	21
	tecnici della prevenzione coord.	1	2	3
	personale amministrativo	3	3	6
	altro	2	4	6
	totale	16	22	38
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI (*)	dirigenti Biologi	1,3	0,0	1,3
	dirigenti tecnici	0,0	0,0	0,0
	tecnici della prevenzione	4,5	11,5	16,0
	tecnici della prevenzione coord	0,5	1,4	1,9
	personale amministrativo	2,7	2,8	5,5
	altro	1,3	3,4	4,8
	totale	10,3	19,1	29,3
NUMERO DI UNITA' ADDETE AL SISTEMA DI GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E AL CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI	dirigenti biologi	2	0	2
	dirigenti tecnici	0	0	0
	tecnici della prevenzione	8	13	21
	tecnici della prevenzione coord	1	2	3
	totale	11	15	26
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI DEDICATO AL SISTEMA DI GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI (*)	dirigenti biologi	0,8	0,2	0,9
	dirigenti tecnici	0,0	0,0	0,0
	tecnici della prevenzione	3,5	10,3	13,8
	tecnici della prevenzione coord	0,4	1,3	1,7
	totale	4,7	11,7	16,3
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI DEDICATO AL CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI (*)	dirigenti biologi	0,3	0,1	0,4
	dirigenti tecnici	0,0	0,0	0,0
	tecnici della prevenzione	1,0	1,2	2,2
	tecnici della prevenzione coord	0,1	0,1	0,2
	altro	0,0	0,8	0,8
	totale	1,4	2,2	3,6

(*) 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 SIS, 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

Personale dirigente:

Nel corso del 2021 hanno cessato il servizio il Direttore della SC IAN e il Dirigente medico neo assunto, che è stato sostituito da un Dirigente Biologo. A partire dal 01/04/2022 è stato assegnato al servizio un Dirigente delle Professioni Sanitarie e dal 16/06/2022 è stato assegnato l'incarico di direzione della SC IAN al Biologo Dirigente già Direttore DIPS.

Personale comparto:

Nel corso dei primi sei mesi ci sono stati pensionamenti e trasferimenti verso altri enti di personale tecnico e ne sono previsti altri prima della fine dell'anno. I Tecnici della Prevenzione sono stati sostituiti in funzione della disponibilità di graduatoria e il personale tecnico neoassunto ha preso servizio da aprile a luglio compreso e altro ad ottobre; non avendo adeguata esperienza e formazione nel settore IAN, il personale neoassunto sta effettuando un percorso di inserimento e formazione, in affiancamento a personale esperto. L'attività formativa, pur necessaria a costituire l'organico futuro della SC IAN, risulta tuttavia onerosa per il personale del servizio, aumentando il tempo di effettuazione dei controlli ufficiali ed incidendo così sull'andamento dell'attività programmata.

A gravare inoltre sulla gestione delle attività è stata in particolare l'assenza da gennaio 2022 di n. 2 TdP e di n. 2 amministrativi per sospensione dal servizio per inadempienza dell'obbligo vaccinale, a cui si è aggiunto un altro operatore tecnico sospeso per la medesima motivazione. Si sono inoltre verificate lunghe assenze per malattia per n. 4 operatori, di cui 2 non ancora rientrati.

In particolare, l'assenza del personale amministrativo, dimezzato rispetto all'organico e al reale fabbisogno, per malattia e per inadempienza dell'obbligo vaccinale, sta comportando tutt'ora un onere a carico dei Tecnici della Prevenzione.

Nella tabella sottostante è riportata la situazione del personale al 01/08/2022 dalla quale si desume che il numero di unità equivalenti dedicate al controllo ufficiale è di 14,8 pari all'effettiva somma delle risorse disponibili all'attività di controllo.

PERSONALE 2022 al 01/08/2022		SEDE TERRITORIALE CREMONA	SEDE TERRITORIALE MANTOVA	TOTALE
NUMERO DI UNITA'	dirigenti medici	0	0	0
	dirigenti biologi	2		2
	dirigenti tecnici		1	1
	tecnici della prevenzione	9	13	22
	tecnici della prevenzione coord.	1	2	3
	personale amministrativo	2	2	4
	altro	0	0	0
	totale	14	18	32
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI (*)	dirigenti Biologi	0,8	0	0,8
	dirigenti tecnici	0	0,8	0,8
	tecnici della prevenzione	2,6	6,2	8,8
	tecnici della prevenzione coord	0,3	0,6	0,9
	personale amministrativo	1,5	2	3,5
	altro	0	0	0
	totale	5,2	9,6	14,8
	NUMERO DI UNITA' ADDETTE AL SISTEMA DI GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E AL CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI	dirigenti biologi	2	0
dirigenti tecnici		0	1	1
tecnici della prevenzione		6	13	19
tecnici della prevenzione coord		1	2	3
totale		9	16	25
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI DEDICATO AL SISTEMA DI	dirigenti biologi	1	0	1
	dirigenti tecnici	0	0,8	0,8

GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI (*)	tecnici della prevenzione	2,9	6,8	9,7
	tecnici della prevenzione coord	0,4	0,8	1,2
	totale	4,3	8,4	12,7
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI DEDICATO AL CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI (*)	dirigenti biologi	0	0	0
	dirigenti tecnici	0	0	0
	tecnici della prevenzione	1	1	2
	tecnici della prevenzione coord	0	0	0
	altro	0	0	0
	totale	1	1	2

(*) 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 SIS, 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

Circa le risorse strumentali, le sedi sono dotate di spazi adeguati e strumenti per lo svolgimento delle attività (auto aziendali, frigoriferi fissi o mobili, sonde termometriche, materiali per il campionamento ed il trasporto dei campioni) oltre che delle dotazioni informatiche necessarie.

6.2.2 Criteri per la Pianificazione e Graduazione dei Rischi

La pianificazione delle attività della SC IAN per il 2022 è stata effettuata al 100%, come richiesto dalla DG Welfare- UO Prevenzione, senza cioè tenere conto della pandemia da Covid -19, che ha comunque influito sull'inizio anno, condizionando l'operato di buona parte degli operatori del SIAN, che in vario modo e nella quasi totalità delle ore-lavoro, sono stati impegnati nel contrasto a tale emergenza.

I criteri per la pianificazione e la graduazione dei rischi sono riportati nel sub allegato alla DGR 3993 del 04/08/2015 "Indirizzi per il controllo ufficiale" e nel documento "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" di cui al Decreto Direzione Generale Welfare n. 786 del 28 gennaio 2022.

Le tabelle inserite nel Piano di marzo 2022 erano state redatte considerando il 100% del fabbisogno di Controllo Ufficiale del territorio per un totale di 1.208 CU a fronte di una capacità produttiva pari a 879 CU, come descritto al paragrafo 6.2.9.

Al monitoraggio di luglio 2022 (relativo ai dati del primo semestre) si è dovuto attestare che, stante la situazione di carenza di risorse umane, entro la fine dell'anno non è attuabile il recupero dell'attività di CU non effettuata nel primo trimestre; pertanto, è stata ricalcolata la capacità di CU risultata pari a 663 CU, corrispondenti a 216 CU in meno, pari al - 25% dei controlli ufficiali programmati. Tale riduzione è stata comunque applicata esclusivamente alle attività a minor rischio, cioè alle attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato, che tuttavia risultano sotto controllo di ATS nell'ambito dell'attività "ad hoc".

I criteri di rimodulazione sono stati:

- ✓ Riduzione della pianificazione delle ispezioni delle attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato, identificate a basso rischio e pertanto a minor impatto sulla sicurezza del consumatore.
- ✓ Mantenimento dell'intera programmazione dei controlli delle acque destinate al consumo umano;

- ✓ Mantenimento dell'intera programmazione dei campionamenti di alimenti;
- ✓ Mantenimento dell'intera programmazione dei controlli (ispezioni ed audit) delle attività riconosciute, registrate e MOCA;
- ✓ Mantenimento dell'attività "ad hoc", che ha registrato un numero di richieste in linea con quanto precedentemente stimato, richiedendo pertanto un importante impegno da parte del personale esperto, dovendo assegnare tali sopralluoghi esclusivamente ad una coppia di Tecnici esperti, eventualmente con l'affiancamento di un tecnico in formazione per poter apprendere anche le modalità di esecuzione dei sopralluoghi ad esempio per verifica SCIA, esposti, domande di riconoscimento e richieste delle altre autorità.

6.2.3 Pianificazione e rimodulazione

Nelle Tabelle seguenti è riportata la suddivisione delle attività da controllare, i livelli di rischio attribuito e la tipologia di controllo pianificato - ispezione o audit - rimodulata in funzione della variazione delle risorse assegnate.

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

La seguente tabella riporta i controlli ufficiali previsti per l'anno 2022 pianificati in numero pari a quanto calcolato quale fabbisogno di controllo ufficiale.

CATEGORIA DI ATTIVITA'	IMPIANTI ESISTENTI				CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano Controlli ufficiali 2022	
	Per livello di rischio/frequenza del controllo					Ispezioni	Audit 1 ogni 3 CU
	Basso	Medio	Alto	Totale			
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	1 /anno	1 /anno	1/anno	0			
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	1 /3 anni	1 /2 anni	1 /anno	4	1	1	0
	4			4			
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	1 /3 anni	1 /2 anni	1 /anno	6	2	2	0
	6			6			
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	1 /4 anni	1 /3 anni	1 /2 anni	1	0	0	0
	1			1			
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	1 /4 anni	1 /3 anni	1 /2 anni	0	0	0	0
				0			
TOTALE				11	3	3	0

Attività registrate ai sensi dell'art. 6 § 2 Reg. (CE) 852/2004

La seguente tabella riporta i controlli ufficiali previsti per l'anno 2022 pianificati a partire dal calcolo del fabbisogno di controllo ufficiale e adeguati in base alla capacità di controllo ufficiale.

CATEGORIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIA DI ATTIVITA'			FABBISOGNO	Fabbisogno Controlli ufficiali 2022		CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano Controlli ufficiali 2022	
	Tipologia	livello di rischio/frequenza controllo	Impianti esistenti		ispezione	Audit		ispezione	Audit
						1 ogni 10 CU			
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	lavorazione spezie e funghi secchi	Basso 1 / 5 anni	3	1	1	0	1	1	0
		Medio 1 / 3 anni	38	13	12	1	11	10	1
	lavorazione IV, V gamma	Alto 1 / 2 anni	7	3	3	0	2	2	0
PRODUZIONE E DI BEVANDE DI FRUTTA/ORTAGGI	Produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate	Basso 1 / 5 anni							
		Medio 1 / 3 anni	2	1	1	0	0	0	0
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate	Alto 1 / 1 anni							
PRODUZIONE E DI OLI E GRASSI VEGETALI	Frantoi e confezionatori di oli vegetali	Basso 1 / 5 anni	1	0	0	0	0	0	0
		Medio 1 / 3 anni	5	2	2	0	1	1	0
	Produzione di oli di estrazione	Alto 1 / 2 anni	3	1	1	0	1	1	0
PRODUZIONE E DI BEVANDE ALCOLICHE	produzione di vino	Basso 1 / 5 anni	39	8	8	0	11	11	0
		Medio 1 / 3 anni	14	5	5	0	4	4	0
	produzione di birra, alcolici e superalcolici								
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	22	4	4	0	2	2	0
		Medio 1 / 3 anni	16	5	5	0	5	5	0
	mulini e riserie	Alto 1 / 2 anni	9	5	5	0	2	2	0
PRODUZIONE E DI ZUCCHERO	Confezionamento zucchero	Unico 1 / 5 anni	13	3	3	0	1	1	0
LAVORAZIONE DEL CAFFÈ	lavorazione del caffè	Unico 1 / 5 anni	21	4	4	0	3	3	0
LAVORAZIONE DEL TÈ ED ALTRI VEGETALI PER INFUSI	lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Unico 1 / 5 anni	1	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE E DI PASTA SECCA E/O FRESCA INDUSTRIALE	pasta secca	Basso 1 / 5 anni	7	2	2	0	2	2	0
		Medio 1 / 3 anni	7	3	2	1	2	1	1
	pasta fresca con ripieno	Alto 1 / 2 anni	5	3	3	0	3	3	0
PRODUZIONE E DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO	prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni, ecc.)	Basso 1 / 5 anni	113	23	21	2	20	18	2
		Medio	67	22	20	2	19	18	1

E DI PASTICCERIA - FRESCHE E SECCHE INDUSTRIALE	pasticceria secca, produzione di pane, pizza e prodotti da forno	1 / 3 anni							
	pasticceria fresca	Alto 1 / 2 anni	8	4	4	0	3	3	0
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	produzione ghiaccioli	Basso 1 / 5 anni	2	0	0	0	0	0	0
	produzione semilavorati per gelateria	Medio 1 / 3 anni	1	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.	produzione prodotti gelateria (base vegetale)	Alto 1 / 2 anni							
	produzione di semilavorati e sciropi	Medio 1 / 6 anni	1	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE INDUSTRIALE	produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.. Produzione lavorazione del cioccolato	Alto							
		1 / 3 anni	8	3	3	0	4	4	0
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE INDUSTRIALE	produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi, ecc.)	Basso							
		1 / 5 anni	12	2	2	0	6	6	0
	produzione di cibi pronti in genere surgelati	Medio 1 / 3 anni	5	2	2	0	2	2	0
		Alto 1 / 2 anni	1	0	0	0	0	0	0
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	2	0	0	0	0	0	0
	produzione acque potabili in bottiglia comprese quelle di sorgente	Medio 1 / 3 anni							
		Alto							
SALE	sale	1 / 2 anni	5	2	2	0	0	0	0
		Unico 1 / 10 anni							
RISTORAZIONE COLLETTIVA CON PREPARAZIONE	banqueting eventi	1 / 3 anni	32	11	10	1	3	3	0
	mense aziendali	1 / 3 anni	85	28	26	2	17	16	1
	nidi	1 / 3 anni	39	13	12	1	13	12	1
	mense scolastiche	1 / 2 anni	221	110	100	10	79	71	8
	mense di altre comunità	1 / 2 anni							
	mensa ospedaliera, casa di cura o riposo, centro cottura catering continuativo	1 / 1 anno	118	118	106	12	60	54	6
CASE DELL'ACQUA	gestori case dell'acqua	molto basso	n. gestori						1
		1 / 10 anni							
Totale			1000	468	430	38	328	301	27

(*) Nella ristorazione collettiva assistenziale/scolastica i criteri su cui dovrà essere fondata l'attività di controllo comprenderanno anche:

- la verifica della corretta attuazione delle procedure di autocontrollo con particolare attenzione all'adeguata formazione del personale;
- la verifica dell'utilizzo di sale iodato nelle preparazioni alimentari e la sua messa a disposizione del consumatore; di tale rilievo dovrà essere dato riscontro nel verbale di ispezione.

*Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato -
 rimodulazione della pianificazione*

La seguente tabella riporta i controlli ufficiali previsti per l'anno 2022 pianificati a partire dal calcolo del fabbisogno di controllo ufficiale e adeguati alla capacità di controllo ufficiale stimata a marzo 2022 e la successiva rimodulazione in seguito alla ricalcolata reale capacità di controllo ufficiale dopo il primo semestre dell'anno.

CATEGORIA DI ATTIVITA'	IMPIANTI ESISTENTI	FREQUENZA DEL CONTROLLO	FABBISOGNO CU PIANO CONTROLLI UFFICIALI 2022	CAPACITA' CU PIANO CONTROLLI UFFICIALI 2022	RIMODULAZIONE CAPACITA' CU PIANO CONTROLLI UFFICIALI 2022
Bar, caffetterie, altri esercizi simili senza preparazione di alimenti	1697	1 /10 anni	170	130	90
B&B con preparazione colazione	110	1 /10 anni	11	5	5
Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari, Cash&Carry	217	1/ 6 anni	36	24	10
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) 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)	197	1/ 6 anni	33	30	16
Mense aziendali senza preparazione	2	1/ 6 anni	0	0	0
Mense scolastiche senza preparazione	188	1/ 6 anni	31	30	11
Mense strutture sanitarie o sociosanitarie senza preparazione	85	1/ 6 anni	14	10	7
Ristoranti, compreso home-restaurant, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione ambulante	1501	1 / 5 anni	300	200	125
Produzione di cibi pronti in genere con vendita diretta al consumatore, compreso home food	104	1 / 5 anni	21	30	20
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi con vendita diretta al consumatore, compreso home food e laboratori interni agli ipermercati	237	1 / 5 anni	48	30	17
Produzione di pasta secca e/o fresca con vendita diretta al consumatore, compreso home food e laboratori interni agli ipermercati	52	1 / 5 anni	10	10	5
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) con vendita diretta al consumatore	156	1 / 5 anni	31	17	10
Totale	4546		705	516	316

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

CATEGORIA DI ATTIVITA'	IMPIANTI ESISTENTI 2022
Erboristerie, farmacie e parafarmacie	84
Commercio ambulante	291
Commercio al dettaglio, esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione	207
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	33
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	262
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	2705
Totale	3582

Attività MOCA notificate ai sensi dell'art. 6 c. 1 del D.Lgs. 29/2017

CATEGORIA DI ATTIVITÀ	FREQUENZA DEL CONTROLLO	IMPIANTI PRESENTI	CONTROLLI TOTALI PREVISTI	PIANO CONTROLLI UFFICIALI 2022	
				ISPEZIONI	AUDIT 1 /10 CU
Fabbricazione del legno	1/ 4 anni	2	0	0	0
Fabbricazione di carta e cartone	1/ 4 anni	15	4	4	0
Fabbricazione materiali plastici	1/ 4 anni	17	4	4	0
Cellulosa rigenerata	1/ 4 anni		0		
Gomma	1/ 4 anni		0		
Fabbricazione in metallo, lavorazione metalli, forgiatura ecc	1/ 4 anni	4	1	1	0
Metallo e leghe (acciaio inox)	1/ 4 anni	12	3	3	0
Metallo e leghe (alluminio)	1/ 4 anni	2	0	0	0
Metallo e leghe (banda stagnata e cromata)	1/ 4 anni	2	0	0	0
Fabbricazione e produzione vetro	1/ 4 anni	2	0	0	0
Ceramica	1/ 4 anni	1	0	0	0
Materiali attivi e intelligenti	1/ 4 anni	1	0	0	0
Altri materiali (adesivi, sughero, resina a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	1/ 4 anni	8	2	2	0
Depositi e distributori MOCA	1 /10 anni	18	2	2	0
TOTALE		84	16	16	0

Quadro riassuntivo generale

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE			FABBISOGNO CU N. PRESTAZIONI	CAPACITÀ CU N. PRESTAZIONI	CAPACITÀ CU RIMODULAZIONE N. PRESTAZIONI
UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione			2022	2022	2022
Verifiche documentali stimate	Verifiche documentali SCIA	SCIA (modello A) nuova attività / modifiche significative (escluse temporanee)	600	600	600
		altre SCIA (modello B)	300	300	300
	Verifica documentale NC precedentemente rilevate		60	60	60
	Verifica per rilascio certificata esportazione		500	500	500
	n. totale verifiche documentali stimate			1460	1460
Campionamenti alimenti e bevande	Programmati	OGM	15	15	15
		residui fitosanitari	57	57	58
		additivi	6	6	6
		fossine vegetali CU	16	16	16
		fossine vegetali monitoraggio	5	5	5
		contaminanti	31	31	32
		irradiati	2	2	2
		MOCA	9	9	9
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo microbiologico	122	122	122
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo chimico	19	19	19
		Radioattività in alimenti	8	8	8
	Case dell'acqua (*)	26	26	26	
	Ad hoc stimati	esposto, MTA, di iniziativa	10	10	10
n. totale campioni previsti (programmati + stimati)			326	326	328
Controlli Ufficiali con sopralluogo	Programmati	n. ispezioni	1170	852	636
		n. audit	38	27	27
	Ad hoc stimati	verifica SCIA di iniziativa	50	50	50
		verifica NC precedentemente rilevate	5	5	5
		allerta	100	100	100
		MTA	300	300	300
		esposti	1	1	1
		domande di riconoscimento	8	8	8
		certificati esportazione	3	3	3
		altro (richiesta altre autorità/enti, richiesta AG, vincoli, ecc.)	10	10	10
	n. totale controlli ufficiali previsti (programmati + stimati)			1725	1396

(*) corretto dato riportato erroneamente in tabella, ma descritto correttamente nel testo al § 6.2.8

Nelle tabelle sotto sono riepilogati i dati di fabbisogno di CU, capacità di CU e rimodulazione della capacità di CU, con le differenze e le relative differenze %.

In conclusione, la rimodulazione comporta una riduzione del 25% dei controlli ufficiali (ispezioni).

	FABBISOGNO CU	CAPACITA' CU	RIMODULAZIONE
ISPEZIONI riconosciuti	3	3	3
ISPEZIONI registrati	430	301	301
ISPEZIONI semplificati	705	516	316
ISPEZIONI MOCA	32	32	16
TOTALE ISPEZIONI	1170	852	636
AUDIT	38	27	27
TOTALE ISPEZIONI + AUDIT	1208	879	663

	FABBISOGNO CU	DIFFERENZA CAPACITA' CU e FABBISOGNO CU	DIFFERENZA RIMODULAZIONE CAPACITA' CU
n. ispezioni - differenza	1170	-318	-216
n. audit -differenza	38	-11	0
n. ispezioni - differenza %		-27%	-25%
n. audit -differenza %		-29%	0%

L'attività di controllo ufficiale comprende l'attività di campionamento delle matrici alimentari quale parte integrante del controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (UE) 625/2017.

Il personale di vigilanza nell'espletamento dell'attività di campionamento è tenuto ad attenersi alle specifiche procedure di campionamento regionali o alle indicazioni del laboratorio al quale il campione dovrà essere consegnato per l'analisi. Per ogni campione dovrà essere compilata la specifica scheda NSIS ad esclusione degli OGM (dove le informazioni sono contenute nel verbale di ispezione).

Il numero minimo dei campioni da effettuare è indicato nella tabella sopra "Quadro riassuntivo generale", nella sezione "Campionamenti alimenti e bevande" ed è stato assegnato dalla DG Welfare – UO Prevenzione.

I laboratori cui inviare i campioni sono stati scelti avvalendosi della Rete dei Laboratori di Prevenzione di cui alle DGR X/4761 del 28/01/2016 che aggiorna la DGR 1103/2013. L'invio di alcuni campioni ad altri laboratori (ARPA, IZSLER, etc.) sarà effettuato solo in assenza delle specifiche prove accreditate presso i Laboratori di Prevenzione della Rete.

6.2.4 Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 12, paragrafo 2) del Reg. UE 625/2017 e al Decreto 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 di assicurare l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali, per l'anno 2022 si pianifica:

Verifica a priori	n. sedi territoriali	n. verifiche programmate
	2	1

Verifica a posteriori	n. controlli ufficiali stimati	% di verbali da sottoporre a verifica	n. di verbali da sottoporre a verifica stimati
	1180	5	59

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
	16	25	3

6.2.5 Controlli sul commercio e sull'impiego di prodotti fitosanitari

Il SIAN contribuisce, inoltre, con proprio personale all'effettuazione dei controlli presso i rivenditori di prodotti fitosanitari. La competenza in tale settore è trasversale ai servizi ISP, PSAL, IAN.

I venditori registrati in ATS sono 131 (56 nella provincia di Cremona e 75 in quella di Mantova). In attesa di eventuali specifiche indicazioni regionali, si programmeranno controlli ufficiali su:

- depositi, vendite al dettaglio o all'ingrosso di fitofarmaci;
- aziende di produzione primaria agricole.

6.2.6 Integrazione con il Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

In fase di programmazione il SIAN e i Distretti Veterinari concorderanno e formalizzeranno le opportune modalità di coordinamento e collaborazione al fine di evitare sovrapposizioni nell'attività di vigilanza. Tale integrazione si realizzerà mediante lo scambio di informazioni essenziali quali la pianificazione e i dati anagrafici e, inoltre, mediante la definizione di un eventuale programma di sopralluoghi congiunti.

I controlli saranno indirizzati verso le seguenti tipologie di attività:

- Ristorazione pubblica (prevalentemente agriturismi con laboratorio di produzione);
- Ristorazione collettiva con preparazione (es. mense di comunità socio assistenziali, socio sanitarie, sanitarie);
- Ipermercati e supermercati con laboratori di produzione;
- Gastronomie (compresi i Kebab);
- Attività alimentari etniche;
- Macellerie islamiche;
- Trasporto alimenti.

In attuazione al Piano Integrato tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi, relativo al quinquennio 2019-2023, verranno programmati nel 2022 i controlli riportati nella seguente tabella:

AREA STRATEGICA	N. CONTROLLI SEDE TERRITORIALE		Altra Autorità di Controllo
	MN	CR	
Ristorazione pubblica	4	4	NAS/DPV
Ristorazione collettiva	1	1	ICQRF/DPV
Attività alimentari etniche	2	2	NAS/DPV
DOC/DOCCG/IGT – Filiera vino	4		ICQRF e UNITA' PER LA TUTELA FORESTALE AMBIENTALE E AGROALIMENTARE
Impianti di produzione Settore BIO (AOV)		1	UTFAAC
Trasporti	5	5	POLIZIA STRADALE/DPV

6.2.7 Ispettorato micologico

Nel 2022 il gruppo micologi si riduce di n. 2 unità a seguito di trasferimento di n. 2 TdP micologi ad altro Ente; entrambi i micologi trasferiti prestavano servizio nella sede di Crema, pertanto è stato riorganizzato l'ispettorato micologico della sede territoriale di Cremona (sedi Crema e Cremona).

Saranno garantite le seguenti attività:

- il riconoscimento ai fini della commestibilità delle specie fungine raccolte da privati cittadini nella stagione dei funghi epigei spontanei;
- nei mesi da agosto a novembre interventi, in regime di reperibilità, presso il pronto soccorso degli ospedalieri, in occasione di sospetti casi di intossicazione da ingestione di funghi;
- controllo su richiesta con relativa certificazione dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita;
- attività ispettive presso le aziende di preparazione, deposito e vendita di funghi spontanei, coltivati e condizionati.

6.2.8 Controlli sulle acque potabili e case dell'acqua

In analogia a quanto previsto per il settore degli alimenti, anche per il settore delle acque destinate al consumo umano 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).

In provincia di Cremona tutti gli acquedotti sono gestiti da un solo Ente (Padania Acque S.p.A.) e questo facilita l'effettuazione dei controlli di tipo sanitario nonché la verifica dell'efficacia dei controlli interni. La tabella sottostante riporta i dati utili per la programmazione.

Provincia di Cremona		Tipologia	Popolazione servita
Fonti di captazione	230	Pozzo profondo	
Reti acquedottistiche con più di 5000 abitanti	18		236.600
Reti acquedottistiche con meno di 5000 abitanti	62		125.010
Popolazione non servita	Non quantificabile: solo case sparse e cascine		

In Provincia di Mantova ancora alcuni Comuni sono completamente privi di rete acquedottistica. Complessivamente gli acquedotti esistenti sono gestiti da n. 3 diversi Enti (Aqa S.r.l, Sicam S.r.l , Aimag S.p.a). Sono state individuate nel territorio 20 aree omogenee che servono una popolazione superiore ai 5000 abitanti. La tabella sottostante riporta i dati utili per la programmazione.

Provincia di Mantova		Tipologia	Popolazione servita
Fonti di captazione	107	Pozzo profondo	
Aree omogenee con più di 5000 abitanti	20		252.350
Aree omogenee con meno di 5000 abitanti	12		47.000
Popolazione non servita			115.545

In analogia all'anno 2021, si pianificano per il 2022 i seguenti campionamenti:

ATTIVITÀ ANALITICA	2022	
Campionamenti Gruppo A acque potabili su programma	1400	
Campionamenti Gruppo B acque potabili su programma	200	
ATTIVITÀ DI CONTROLLO	N. totale	N. Audit
	Gestori	
Audit ai Gestori	4	1

Controlli case dell'acqua

Sono presenti nella ATS della Val Padana 81 casette dell'acqua (43 nella sede territoriale di Cremona e 41 in quella di Mantova). Nel 2022 saranno programmate 16 verifiche per la sede territoriale di Mantova e 10 per quella di Cremona. Sarà altresì programmato almeno un audit a un gestore delle case dell'acqua. I controlli saranno svolti secondo le indicazioni del Decreto Direzione Generale Welfare Regione Lombardia n. 6589 del 5/6/2017.

Monitoraggio sostanze perfluoroalchiliche (PFSA)

Nel corrente anno proseguirà il monitoraggio per l'inquinamento da sostanze perfluoroalchiliche nell'acqua potabile, una categoria di composti emergenti, altamente persistenti e diffusi in tutti i comparti ambientali.

Saranno effettuati 24 campioni di acqua potabile, in località del nostro territorio individuate, in accordo con l'autorità Regionale, secondo un criterio demografico e di valutazione del rischio.

Controllo della radioattività nelle acque destinate al consumo umano

Il Decreto legislativo del 15 febbraio 2016, n. 28 che attua la direttiva 2013/51/EURATOM recante "Requisiti per la tutela della salute della popolazione dalle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano", all'art. 8 prevede la realizzazione di un programma di controllo regionale contenente sia i controlli esterni effettuati dalle ATS che i controlli interni effettuati dai gestori delle acque destinate al consumo umano.

Tra queste sono annoverate anche “tutte le acque utilizzate in un'impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinati al consumo umano” (cfr. definizioni, art. 2). All'art. 5 viene poi specificato che “se l'acqua (...) utilizzata nelle imprese alimentari, proviene da una rete di distribuzione idrica, il controllo della radioattività può essere considerato assolto dal controllo sulla rete di distribuzione idrica di provenienza”. Regione Lombardia, in collaborazione con ARPA e le ATS, ha già realizzato un primo Programma regionale di controllo delle radioattività delle acque destinate al consumo umano nel biennio 2019-2020, focalizzandosi solo sulle acque distribuite dai Gestori del Servizio Idrico Integrato. Il secondo Programma per il biennio 2021-2022, coinvolge anche un'impresa alimentare del territorio servita da pozzo privato e in cui l'acqua emunta entri a far parte in percentuale significativa degli alimenti prodotti.

Saranno verificati n. 5 punti di campionamento nel corso del 2022, per un totale di n. 10 campioni.

6.2.9 Fabbisogno del CU e capacità del CU

A partire dall'anagrafica degli OSA di ATS Val Padana e dalla classificazione del rischio effettuata e pertanto della relativa frequenza di controllo, è stato determinato il fabbisogno del controllo ufficiale per l'anno 2022, pari a 1.208 CU programmati di cui n. 1.170 ispezioni e n. 38 audit, oltre a n. 316 campionamenti di alimenti e MOCA, a cui aggiungere il controllo delle acque destinate al consumo umano ed i CU ad hoc che si renderà necessario eseguire.

Le risorse umane assegnate alla SC IAN in termini di TdP addetti al controllo ufficiale sono state valutate in FTE (Full time equivalent), una volta effettuate le dovute riduzioni per fattori vari (in apposita istruzione operativa sono state descritte le modalità di calcolo della capacità del controllo ufficiale).

In base allo storico dell'attività mediamente attribuita al singolo TdP (60 CU programmati- ispezioni ed audit – per ciascun TdP pari ad 1 FTE, a cui sommare l'attività “ad hoc” ed i campionamenti di alimenti ed acque destinate al consumo umano), era stata determinata la capacità di controllo ufficiale delle risorse in carico al 01/03/2022 alla SC IAN che era risultata di 879 CU, cioè n. 329 in meno rispetto al fabbisogno stimato per il 2022 di n. 1208 CU; il ricalcolo della capacità del CU ad agosto 2022 è di n. 663 controlli programmati, pari a n. 216 CU in meno rispetto alla capacità di CU stimata a marzo 2022.

Si precisa inoltre che è stata effettuata ed è tuttora in corso un'ulteriore revisione dell'anagrafica delle imprese alimentari e loro puntuale classificazione, in particolare aggiornando l'anagrafica con le cessazioni delle attività, che porterà ad una più precisa stima del fabbisogno del CU per il prossimo piano controlli.

6.2.10 Formazione degli operatori addetti al CU

A fine maggio è stato realizzato il corso per il personale addetto al controllo ufficiale, previsto all'interno del Piano di formazione 2022 di ATS Val Padana, al fine approfondire le modalità di esecuzione dei CU, esigenza emersa a seguito dell'Audit regionale del dicembre 2021.

Attualmente permane la necessità di formare, attraverso specifici corsi regionali, Tecnici della Prevenzione sulle seguenti tematiche:

- Verifica dell'efficacia dei CU;
- Piani di Sicurezza dell'acqua;
- Corso per Ispettore micologo.

6.2.11 Sorveglianza nutrizionale

La SC IAN è dotata di personale qualificato e competente per la gestione della sorveglianza nutrizionale:

- n. 1 dietista e n. 1 Assistente Sanitaria nell'area territoriale di Cremona (in corso il reclutamento di un'altra unità per sostituzione a seguito cessazione dal servizio);
- n. 1 biologo nutrizionista e n. 2 Assistenti Sanitarie nell'area territoriale di Mantova.

La sorveglianza nutrizionale viene effettuata tramite la valutazione, oltre che degli aspetti igienico-sanitari, della qualità nutrizionale del pasto.

Per il raggiungimento di questo obiettivo sono state predisposti documenti di indirizzo:

- linee guida per la stesura dei menù, corredate di ricettari estivi e invernali;
- linea guida specifica per gli utenti da 0 a 3 anni (Crescere con Gusto);
- linee di indirizzo per la gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica.

Nel 2022 verrà garantito il controllo documentale sui menù e sulle diete speciali inviate dagli enti pubblici e privati di tutto il territorio di ATS Val Padana. Qualora dal controllo documentale dovessero emergere particolari criticità, o nel caso di segnalazione esterna, verrà effettuato un intervento in collaborazione con le altre figure della SC IAN, con la vigilanza presso i centri cottura e i punti di consumo.

Inoltre, considerato il ruolo strategico riconosciuto alla "Ristorazione Collettiva Scolastica" nell'ambito della promozione di corrette abitudini alimentari, il SIAN mette a disposizione le competenze dei propri operatori per il Corso Commissione Mensa. Il corso, attivato su richiesta dai titolari del servizio mensa è realizzato in collaborazione con le Amministrazioni Comunali, Scuole e Aziende di Ristorazione, e prevede incontri formativi destinati ai membri delle Commissioni Mensa. È in corso anche il progetto "Non solo glutine" in collaborazione con AIC – Associazione Italiana Celiachia.

PROGETTI A.S. 2021-2022	N° programmato
Corso Commissione Mensa	15
Non solo glutine...	2 + 1 progetto pilota su asili nido