

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Val Padana

PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI ANNO 2018

**del Dipartimento di Igiene
e Prevenzione Sanitaria**

ATS Val Padana

INDICE

Premessa.....	2
Dall'analisi alla programmazione	3
1. PER LA SICUREZZA DEL LAVORATORE	4
2. PER LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE.....	222
3. LABORATORIO DI SANITA' PUBBLICA.....	29
4. PER LA SICUREZZA DEL CITTADINO.....	31
Appendice 1 - PIANO REGIONALE 2014-2018 PER LA PROMOZIONE DELLA SICUREZZA E SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO - 2018	39
Appendice 2 - CONTROLLI FINALIZZATI ALLA TUTELA DEL CONSUMATORE – 2018.....	56

PREMESSA

L'attività di vigilanza e controllo, programmata annualmente dal Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (di seguito denominato DIPS), ha da tempo assunto dignità di processo complesso e responsabile non più incentrato solo su obblighi normativi, gran parte dei quali revisionati alla luce dell'effettiva efficacia, bensì sull'analisi dei risultati e misurato sull'efficienza dei servizi.

Per l'anno 2018 esso si pone nel quadro più ampio dei macro obiettivi declinati nei vigenti Piani Nazionali e Regionali della Prevenzione, quale azione mirata a:

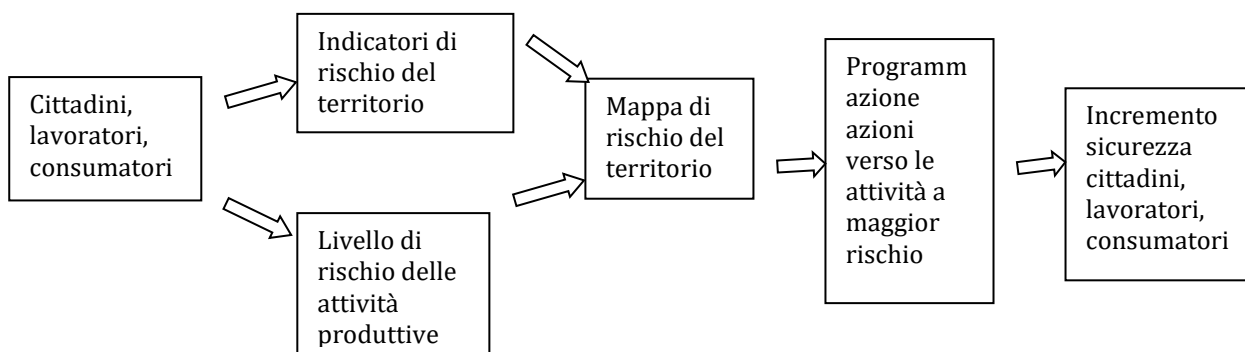
- Ridurre il carico prevenibile ed evitabile di morbosità, mortalità e disabilità delle malattie non trasmissibili
- Prevenire gli infortuni e le malattie professionali
- Ridurre le esposizioni ambientali potenzialmente dannose per la salute
- Rafforzare le attività di prevenzione in sicurezza alimentare.

Ferma restando l'attività continua di aggiornamento e sviluppo delle capacità tecniche del personale, il momento del controllo è sempre più orientato a sviluppare l'aspetto di prevenzione, intesa quale formazione dei gestori delle attività produttive di beni e servizi anche nel momento del controllo, accanto a quello meramente sanzionatorio.

La pianificazione annuale dei controlli da attuarsi, nelle varie forme di audit, ispezioni, verifiche, campionamenti, si fonda sui seguenti elementi imprescindibili:

- Valutazione del contesto territoriale
- Individuazione delle priorità
- Graduazione dei rischi
- Semplificazione amministrativa
- Coordinamento con gli Enti territoriali
- Valutazione dei risultati ottenuti.

All'interno di tale quadro metodologico l'obiettivo macro è l'incremento, possibilmente misurabile, della sicurezza del cittadino nella molteplice veste di fruitore dell'ambiente, lavoratore, consumatore, schematizzabile in:



Il percorso di efficientamento dell'attività di controllo ha permesso di mantenere in questi ultimi anni un elevato numero di controlli, a fronte di una riduzione di personale di vigilanza

e grazie ad un percorso di coordinamento dei controlli e graduazione degli stessi, incrementando all'interno dei servizi la formazione e l'utilizzo dei sistemi informativi.

Il contesto territoriale, valutato nei multiformi aspetti che incidono sulla salute dei cittadini, è stato oggetto di specifici allegati ai documenti di Programmazione aziendale delle ex ASL di Cremona e di Mantova, a cui si rimanda. La nuova veste dei documenti di programmazione vuole ampliare lo sforzo di una visione globale di tutti gli interventi in sanità, partendo proprio dalla visione d'insieme, superando le specifiche competenze dipartimentali che pure all'interno di una sola organizzazione possono parcellizzare gli interventi.

Verranno qui colti ed esplosi taluni aspetti di particolare interesse per la prevenzione medica, sia pure all'interno del quadro generale già citato.

Le richiamate analisi del contesto, in estrema sintesi e per gli aspetti più propri dell'attività dei controlli nell'ambito della prevenzione medica, evidenziano, con scarse difformità rispetto all'anno precedente e nel confronto con la realtà lombarda:

- bassa natalità e più elevata presenza di popolazione anziana
- sempre più elevata presenza di stranieri residenti
- tasso di disoccupazione in crescita
- struttura occupazionale che riflette la vocazione agricola.

Tali rilievi sottendono ampie intersezioni e formano un quadro utile a definire le priorità nei controlli nelle nostre province: ad es. nella nostra realtà agricola, per la gran parte connotata da gestione familiare, spicca l'età avanzata degli imprenditori e la loro storica scarsa propensione alla formazione ed all'utilizzo di norme di sicurezza, così come il sempre più elevato tasso di disoccupazione favorisce l'utilizzo di abitazioni rurali con scarsi requisiti igienici. Ed ancora, l'elevata presenza di cittadini stranieri comporta un vasto mercato di alimenti propri dei Paesi d'origine, oltre ad un'elevata mobilità e difficoltà linguistiche che rendono ardua la formazione sulle norme di sicurezza, sia alimentare che nei luoghi di lavoro. Sono quindi tutti elementi che l'un l'altro si condizionano e che chi fa prevenzione deve tenere ben presenti in fase di programmazione degli interventi.

DALL'ANALISI ALLA PROGRAMMAZIONE

Da tempo le ex ASL di Cremona e Mantova ed ora l'ATS della Val Padana hanno scelto di superare la storica divisione tra competenze di servizi, orientandosi ad una visione globale del rischio, ponendo al centro dell'attenzione il cittadino: cittadino quale lavoratore, consumatore, fruitore dell'ambiente in cui vive. In questo contesto il DIPS agisce in modo coordinato con gli altri Dipartimenti dell'ATS, programmando di concerto con Dipartimento PAC, Dipartimento Cure Primarie, Dipartimento di Prevenzione Veterinaria, spesso coinvolgendo, anche con specifiche convenzioni, Enti cointeressati.

1. PER LA SICUREZZA DEL LAVORATORE

Introduzione metodologica

Nel corso dell'anno 2017 ha avuto piena attuazione la fusione intervenuta tra le due ex ASL di Cremona e Mantova a seguito della L.R. 23/2015 ed è stato dato corso a quanto previsto dal Piano di Organizzazione Aziendale (POAS) dell' ATS della Val Padana per ciò che riguarda l'Unità Operativa Complessa Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro (d'ora in poi UOC PSAL), con l'individuazione di tre U.O. semplici: UOS PSAL Area territoriale di Mantova, UOS PSAL Area territoriale di Cremona e l'UOS Impiantistica che comprende sia l'ambito territoriale di Cremona che l'ambito territoriale di Mantova.

La programmazione 2018 della UOC PSAL dell'ATS Val della Padana fornisce il piano di attività, che tiene conto della graduazione dei rischi presenti nei diversi comparti produttivi e si pone in continuità con le Linee di indirizzo regionali. Tiene anche conto, però, di alcune specificità presenti nei due ambiti territoriali, derivanti da esperienze maturate nel corso del tempo, talvolta legate a caratteristiche insite nel territorio, che non sono riproducibili o esportabili tal quali su tutto l'ambito ATS.

La prevenzione nei luoghi di lavoro riveste un ruolo chiave non soltanto perché tutela la salute e la sicurezza dei lavoratori, ma anche perché contribuisce a garantire lo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Per il 2018, come avviene ormai dal 2008, si effettueranno controlli in materia di salute e sicurezza sul lavoro sul 5% delle Unità locali attive prendendo a riferimento le **31.091** (14.015 per Cremona e 17.076 per Mantova) **Imprese attive** sul territorio dell'ATS Val Padana alla data del 31/12/2013 (Dato ricavato da **Flussi Informativi INAIL, in merito all'univoco riferimento ai LEA**) (Tab.1).

La programmazione annuale della UOC PSAL promuove azioni che fanno riferimento ai principi di:

- chiara esplicitazione dei criteri di scelta degli obiettivi;
- risorse mirate secondo priorità di intervento;
- distribuzione omogenea nelle categorie di rischio;
- conoscenza del territorio.

Codice Asl	Asl	Totale PAT*	Obiettivi LEA
01	Bergamo	49.691	2.484,55
02	Brescia	53.841	2.692,05
03	Como	26.447	1.322,35
04	Cremona	14.015	700,75
05	Lecco	15.269	763,45
06	Lodi	8.187	409,35
07	Mantova	17.076	853,8
08	Milano	100.269	5.013,45
09	Milano 1	38.717	1.935,85
10	Milano 2	23.957	1.197,85
11	Monza e Brianza	36.821	1.841,05
12	Pavia	19.873	993,65
13	Sondrio	8.997	449,85
14	Varese	37.164	1.858,2
15	Vallecamonica Sebino	5.006	250,3

**Il totale delle PAT comprende quelle residenti in ciascuna regione, attive al 31/12/2013, con almeno un dipendente (o addetto speciale) oppure almeno due artigiani*

Tab. 1) Fonte: Flussi informativi INAIL – Obiettivi LEA 2015

L'attività della UOC PSAL ha come obiettivo primario il contrasto alla comparsa di nuovi casi di infortuni e di malattie da lavoro. Tale finalità è perseguita attraverso interventi di prevenzione e di vigilanza sul rispetto delle normative di igiene, salute e sicurezza sul lavoro, anche in sinergia con altri enti ed istituzioni, e con l'attività di sostegno ed assistenza alle imprese, promuovendo la responsabilità sociale dell'impresa.

Le strategie poste in essere sono volte a salvaguardare sia la produttività locale che il ruolo istituzionale in termini di azioni di vigilanza.

In generale, negli ultimi anni, si è osservata una riduzione del numero delle aziende agricole, delle imprese manifatturiere e di quelle del commercio, mentre sono cresciuti i servizi alle persone ed alle imprese.

E' stato particolarmente colpito il comparto dell'edilizia, che ormai da anni registra una importante flessione, tranne che alcune aree del territorio basso mantovano, colpite dal terremoto nel 2012 che presentano ancora oggi un numero di cantieri significativi sia per dimensione che per durata.

Le province di Cremona e Mantova sono entrambe caratterizzate da un'agricoltura intensiva e da un elevato livello di professionalità e di produttività, le cui filiere più rappresentate sono quelle del latte e della carne suina.

Il territorio vanta, inoltre, un'industria agro – alimentare leader di mercato, sia nel mondo della cooperazione sia nelle realtà imprenditoriali non associate, con marchi di richiamo internazionale.

Questo contesto ha contribuito ad orientare gli obiettivi e le priorità di intervento, nell'ambito dell'attività programmata.

Rimandando **all'appendice 1** per la lettura completa della programmazione delle attività mirate alla sicurezza del lavoratore, si accennano di seguito gli elementi generali.

➤ Collaborazione UOC PSAL con l'ASST di Cremona, che è sede di Unità Operativa Ospedaliera di Medicina del Lavoro (U.O.OML) ed è quindi interlocutore privilegiato per disposizioni regionali, l' ASST di Mantova e l' ASST di Crema, che sono le tre Aziende Socio Sanitarie insistenti sul territorio dell'ATS Val Padana.

La collaborazione verterà principalmente su queste tematiche:

- Emersione delle Malattie Professionali, anche con la messa in atto di azioni di sensibilizzazione rivolte ai Medici competenti del territorio, ai Medici ospedalieri ed ai Medici di Medicina Generale, in sinergia anche con INAIL di Cremona-Mantova, per favorire le segnalazioni, denunce e referti di M.P. nonché per l'inserimento dati nel Sistema Informativo della Prevenzione - Person@ - Ma.P.I. ed SMP;
- Ricerca attiva di Tumori Professionali a bassa frazione eziologica (Tumori Polmonari e Tumori Vescicali), Mesoteliomi e Tumori Naso Sinusali;
- Implementazione dei Registri dei lavoratori esposti ed ex-esposti ad amianto anche ai fini della definizione di un "CORE PROTOCOL" per la sorveglianza sanitaria degli ex-esposti ad amianto;
- Diffusione della decretazione regionale in tema di CORE PROTOCOL per la sorveglianza sanitaria degli addetti in sanità.

➤ Altre sinergie di rete

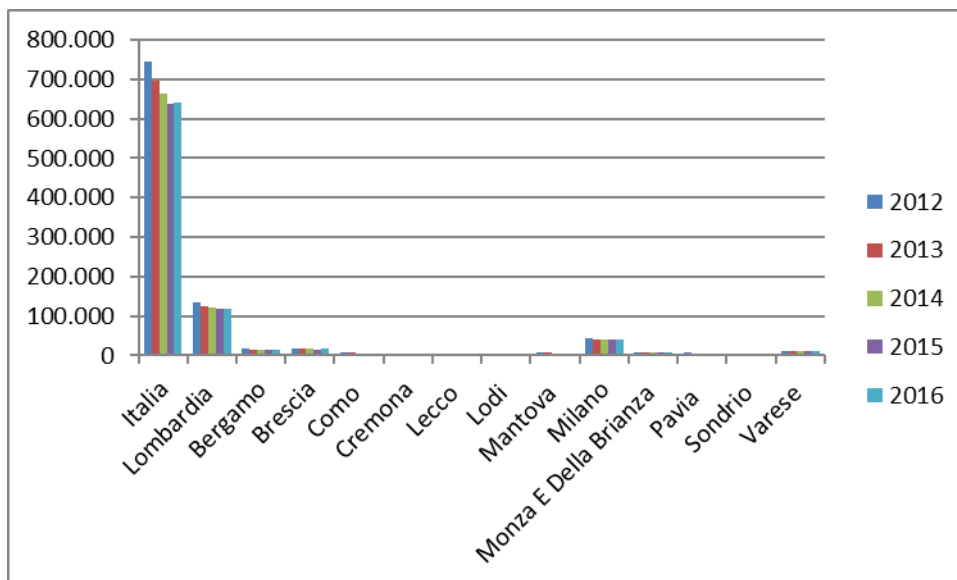
- Sono ben consolidati anche i **rapporti** con **Enti pubblici** (INAIL, CCIAA), **Istituzioni** (Provincia, Prefettura), **Forze sociali** (Ass.ni datoriali, OO.SS., Ordini, Albi, ANMIL) **ed altri** (CLES, CO. CO. PRO., etc.), con la realizzazione di momenti di confronto ed incontri in materia di salute e sicurezza sul lavoro anche nell'ambito dell'attività del Comitato Provinciale di Coordinamento ex art. 7. D. Lgs. 81/08.
- Continuerà anche nel 2018, se richiesta, l'attività effettuata nell'ambito della task force prefettura e dei sopralluoghi interforze (incluso ITL).

Il bilancio degli infortuni e del fenomeno tecnopatologico

La programmazione dell'attività della UOC PSAL non può prescindere da una preliminare e sintetica analisi dei due fenomeni che occorre monitorare in virtù dell'obiettivo dichiarato in premessa: infortuni e malattie da lavoro

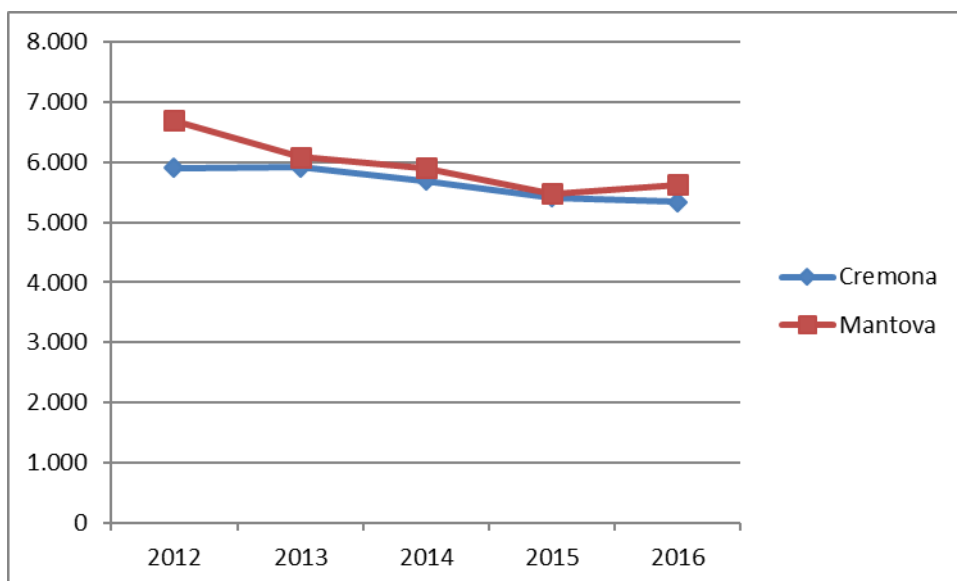
Gli infortuni sul lavoro

L'andamento del numero di infortuni denunciati a livello regionale e nazionale risulta decrescente rispetto al 2014. Nella regione Lombardia sono state registrate 116.709 denunce nel 2016, con una diminuzione dello 0,1% rispetto all'anno precedente e una diminuzione del 3,82% rispetto al 2014. Le denunce di infortunio in occasione di lavoro sono state 95.545 (-5,16% nel triennio), 21.164, pari al 18,13% del totale, hanno riguardato invece gli infortuni avvenuti in itinere (Da: Inail - Rapporto annuale regionale 2016 – Lombardia).



Graf. 1 – Denunce infortunio per luogo di accadimento e anno di accadimento – Italia, Lombardia e province lombarde (Fonte: Open Data INAIL aggiornati a ottobre 2017)

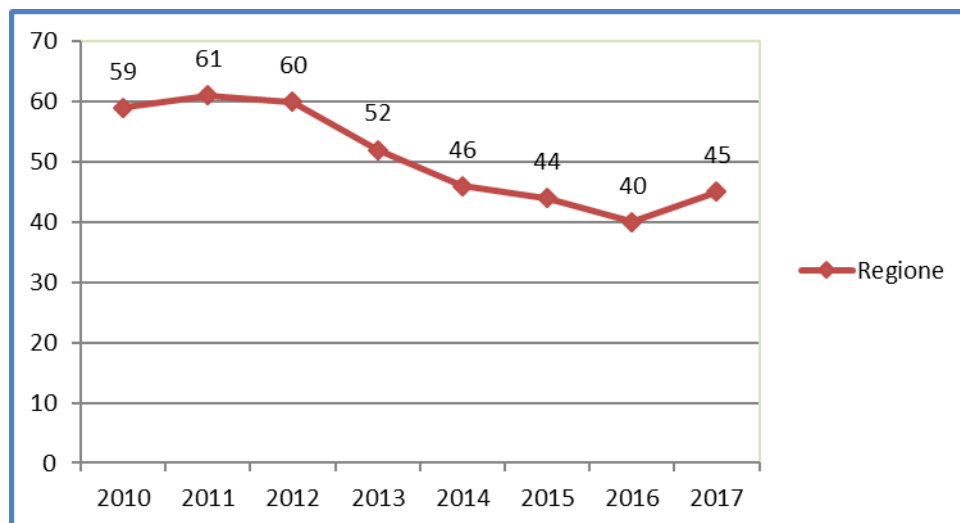
Sostanzialmente stabile nell'anno 2016 pare la situazione nelle province di Cremona e Mantova e quindi nel territorio dell'ATS Val Padana.



Graf. 2 - Denunce d'infortunio per luogo di accadimento e anno di accadimento – Mantova / Cremona (Fonte: INAIL - Open Data- Tabelle semestrali- aggiornamento ottobre 2017)

Gli infortuni mortali

In Regione Lombardia, l'andamento tendenziale degli infortuni mortali segnalati dalle ATS lombarde ed inseriti nel Registro Regionale degli Infortuni Mortali mostra, nel 2017, un lieve rialzo dopo la fase di progressiva diminuzione registrata fino al 2016.



Graf. 3 - Infortuni mortali sul lavoro 2010 - 2017 – Registro Infortuni Mortali Lombardia

In Lombardia, il settore “Agricoltura” è stato quello con il maggior numero di infortuni mortali, numero di poco superiore a quello dei settori “Industria” e “Costruzioni”.

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
CR	1	2	0	3	10	2	4	3
MN	5	7	6	2	7	2		

Tab. 1 - Infortuni mortali sul lavoro ATS Val Padana – raffronto con dati precedenti ASL Cremona/ASL Mantova

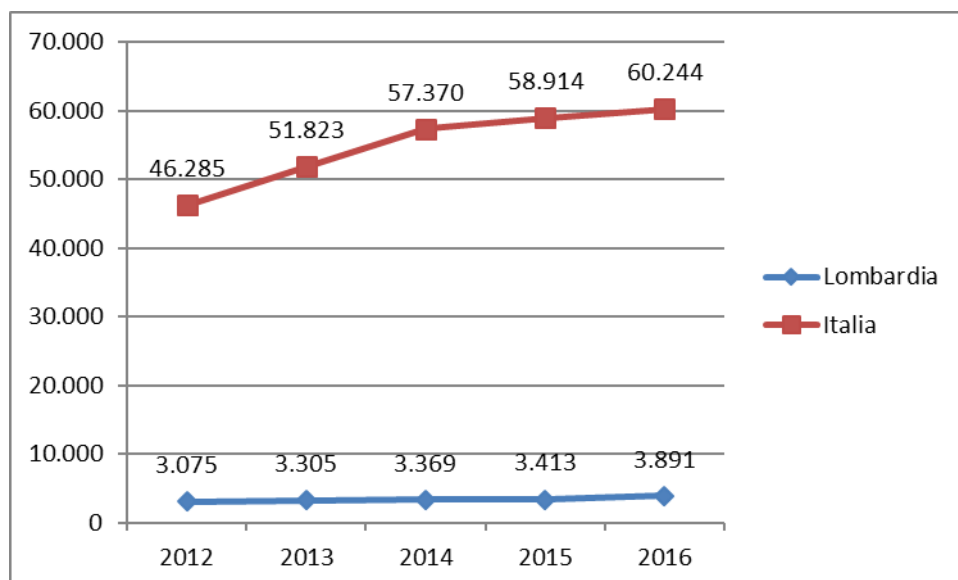
Nel territorio di ATS Val Padana, il numero degli infortuni mortali nel 2017 è stato pari a 3, e, come nel 2016, tutti si sono verificati nei settori “Agricoltura” e “Costruzioni”.

Anche nell'anno 2018, il personale UPG della UOC PSAL, in qualità di organo di vigilanza, sarà impegnato nello svolgimento di indagini sugli infortuni sul lavoro delegate dalla A.G., d'iniziativa o su segnalazione nell'immediatezza dell'evento da parte, principalmente, di AREU.

L'analisi delle modalità di accadimento e dei fattori causali effettuabile attraverso i dati inseriti nel Sistema Informativo Regionale Person@-MA.P.I., consentirà di promuovere iniziative di informazione, assistenza e di supporto nei confronti degli operatori di settore, accogliendo anche eventuali nuove possibili proposte strategiche che dovessero emergere sia a livello nazionale che nel Comitato Provinciale ex art. 7 D. Lgs. 81/08, in raccordo con la Cabina di Regia Regionale.

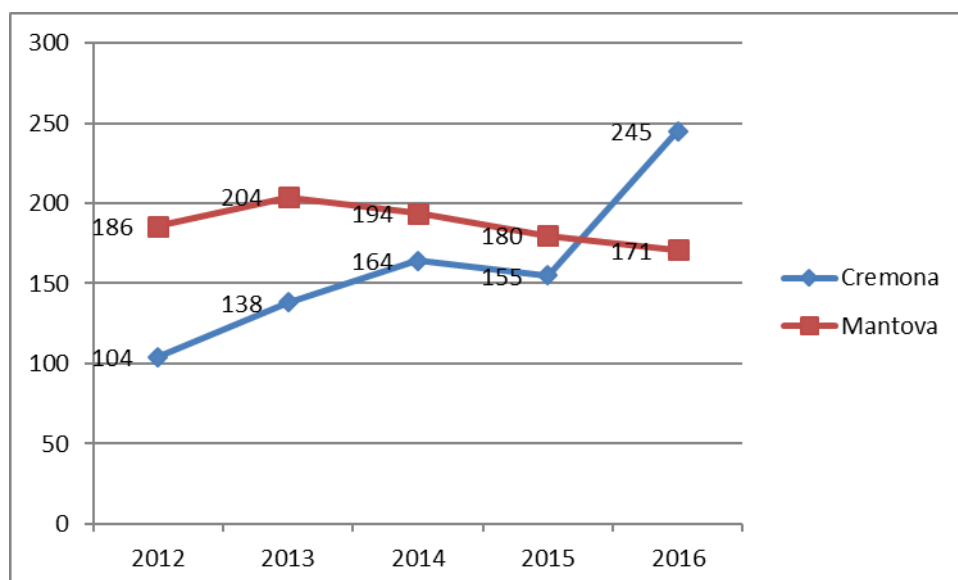
Le malattie professionali

Le malattie professionali denunciate in regione nel 2016 sono state 3.891, con un incremento (+15,49%) nel triennio maggiore di quello registrato a livello nazionale (+5,01%). L' INAIL ha riconosciuto la causa lavorativa in 1.455 casi, pari al 6,75% del dato nazionale. I lavoratori deceduti per malattia professionale sono stati 190, in diminuzione rispetto sia al 2014 (245 casi), sia al 2015 (203 casi) (Da: **INAIL - Rapporto annuale regionale 2016 – Lombardia**).



Graf. 3 - Denunce di malattia professionale 2012-2016 Lombardia / Italia (Fonte: INAIL - Open Data- Tabelle semestrali-aggiornamento ottobre 2017)

Per quanto riguarda il territorio della ATS Val Padana, per i due ambiti territoriali di Cremona e Mantova, i dati indicano una modesta variabilità nel corso degli anni 2012 - 2016, con un moderato aumento delle denunce di malattia professionale nel territorio cremonese ed una lieve flessione nel territorio mantovano nel corso del 2016 rispetto al 2015.

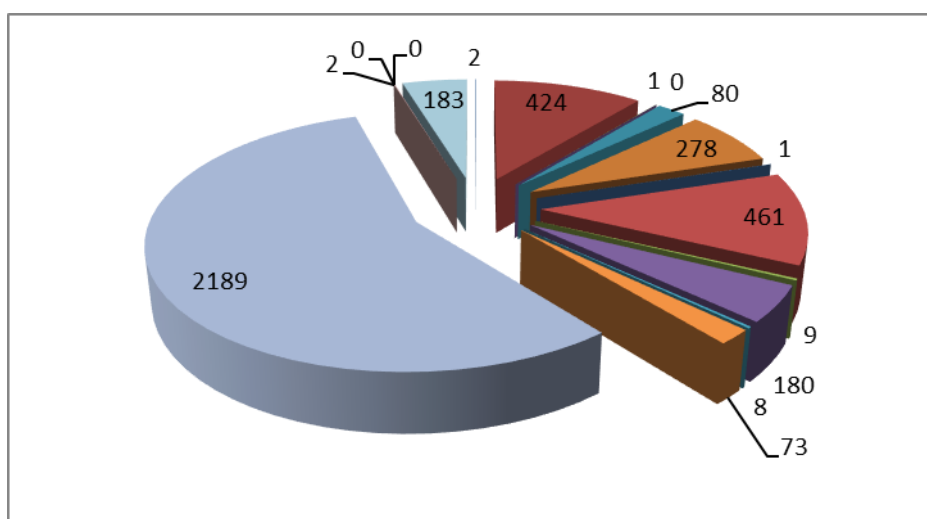


Graf. 4 - Denunce di malattia professionale 2012-2016 Cremona /Mantova (Fonte: INAIL - Open Data- Tabelle semestrali-aggiornamento ottobre 2017)

In Regione Lombardia oltre il 50% delle denunce di malattia professionale è rappresentato da malattie del sistema osteo-muscolare e del tessuto connettivo (ICD M00-M99), seguito da malattie dell'orecchio e dell'apofisi mastoide (H60-H95) e dai tumori (C00-D48). Il dato è abbastanza costante negli anni 2012-2015 ed ha subito un discreto incremento nell'anno 2016 (fonte dati: INAIL Open Data – tabelle semestrali – dati aggiornati ad ottobre 2017).

	2012	2013	2014	2015	2016
Settore ICD-10					
Alcune malattie parassitarie (A00-B99)	1	2	0	0	2
Tumori (C00-D48)	376	378	388	421	424
Malattie del sangue e degli organi ematopietici ed alcuni disturbi del sistema immunitario (D50-D89)	0	3	6	0	1
Malattie endocrine, nutrizionali e metaboliche (E00-E90)	0	1	0	0	0
Disturbi psichici e comportamentali (F00-F99)	89	80	99	101	80
Malattie del sistema nervoso (G00-G99)	233	240	268	234	278
Malattie dell'occhio e degli annessi oculari (H00-H59)	5	3	9	2	1
Malattie dell'orecchio e dell'apofisi mastoide (H60-H95)	620	635	490	482	461
Malattie del sistema circolatorio (I00-I99)	11	4	19	7	9
Malattie del sistema respiratorio (J00-J99)	169	192	156	145	180
Malattie dell'apparato digerente (K00-K93)	10	8	4	7	8
Malattie della cute e del tessuto sottocutaneo (L00-L99)	63	64	57	67	73
Malattie del sistema osteomuscolare e del tessuto connettivo (M00-M99)	1272	1476	1661	1801	2189
Malattie dell'apparato genitourinario (N00-N99)	2	3	1	3	2
Sintomi, segni e risultati anormali di esami clinici e di laboratorio non classificati altrove (R00-R99)	0	0	0	0	0
Traumatismi, avvelenamenti ed alcune altre conseguenze di cause esterne (S00-T98)	1	2	3	0	0
Assente	223	214	208	143	183
Totale	3075	3304	3371	3416	3891

Tab. 2– Denunce di malattie professionali per settore ICD-10 denunciato ed anno di protocollo. Lombardia (fonte INAIL – Open Data- Tabelle semestrali – aggiornamento al 31/10/2017)



Graf. 3 - Denunce di malattie professionali per settore ICD-10 denunciato nell' anno 2016 Lombardia (fonte INAIL – Open Data- Tabelle semestrali – aggiornamento al 31/10/2017)

Affinché il fenomeno delle Malattie e dei Tumori Professionali, in un determinato territorio, sia adeguatamente rappresentato dal punto di vista epidemiologico e preventivo, è necessaria l'adozione di sistemi di individuazione, di registrazione e di elaborazione delle informazioni raccolte sui possibili casi, al fine di individuare i fattori di rischio attuali da agenti cancerogeni e l'esposizione lavorativa e di mettere adeguatamente in atto le opportune misure di prevenzione.

A livello operativo è necessario, quindi, raccogliere e registrare le patologie correlate al lavoro secondo un modello che permetta l'analisi dell'esistenza del nesso causale tra la storia lavorativa e la patologia riscontrata.

Cerca di rispondere a questa necessità, il Sistema Informatizzato regionale di gestione delle denunce/segnalazioni di malattia professionale (Person@ Ma.P.I. ed SMP).

Il sistema informativo risulta essere uno strumento efficace di orientamento per la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, essendo costantemente implementato con informazioni relative ai lavoratori ed interfacciandosi con il Sistema Informativo della Prevenzione - Impres@, in cui confluiscono tutti i risultati dell'attività di controllo svolta dai Servizi di Vigilanza delle ATS sulle attività produttive estensivamente intese.

Al fine di poter attivamente contribuire alla riduzione del fenomeno di sotto notifica delle Malattie Professionali, è avvenuto il rilascio della funzionalità SMP anche ai Medici di Medicina Generale per l'inserimento delle patologie muscolo-scheletriche dopo che negli anni precedenti tale funzionalità era stata rilasciata ai medici specialisti ospedalieri per l'inserimento delle patologie tumorali a bassa frazione eziologica.

Nell'anno 2018 sarà potenziato il supporto scientifico nei confronti dei Medici Competenti, MMG e Medici Ospedalieri operanti nel territorio dell'ATS Val Padana, anche attraverso azioni di formazione professionale effettuate in sinergia anche con l'U.O.OML dell'ASST di Cremona ed INAIL.

Rischio amianto

In materia di prevenzione sanitaria, un forte rilievo assumono le attività relative alla gestione del rischio amianto che, oltre ai lavoratori professionalmente esposti, riguardano anche la tutela della popolazione generale.

Attività di controllo e vigilanza sulle bonifiche da amianto

È ormai consolidato e corretto l'utilizzo del sistema di Gestione informatizzato Ge.M.A. da parte delle imprese iscritte all'Albo nazionale dei gestori ambientali e da parte del personale della UOC PSAL. Trova in questo conferma la positiva scelta regionale, operata ai fini della semplificazione e della necessità di rendere più uniforme sul territorio regionale la modalità di assolvimento di questo obbligo normativo, di trasmissione informatizzata delle notifiche e dei piani amianto (art. 250 e 256 del Decreto Legislativo 81/2008) e delle relazioni annuali sulle attività di bonifica svolte nell'anno precedente, con riferimento ai siti bonificati, ai lavoratori esposti ed ai quantitativi di amianto smaltiti, che rappresentano debito informativo nei confronti di Regione Lombardia (art. 9 della Legge 257/1992).

L'UOC PSAL della ATS della Val Padana, in continuità con l'attività dell'anno 2017, al fine di dare piena attuazione alle linee direttrici del Piano Regionale 2014-2018, e con riferimento anche al Piano Regionale Amianto Lombardia (PRAL), avviatosi nel 2006, darà continuità alle azioni di sostegno alle imprese che operano nel territorio, azioni che si sostanzieranno in:

- offrire supporto alle nuove imprese iscritte all'Albo nazionale dei gestori ambientali per l'inserimento dei piani di lavoro e delle relative relazioni annuali nella piattaforma Ge.M.A.
- dare continuità all'attività di formazione per gli addetti e coordinatori alle bonifiche amianto.

Nell'anno 2018 continuerà, l'azione di vigilanza sui cantieri dove sono in corso attività di bonifica da amianto friabile o compatto. È prevista l'effettuazione, su tutto il territorio di ATS, di controlli in n. 120 cantieri in cui sia prevalente l'attività di bonifica dell'amianto, friabile o compatto, individuando i cantieri di interesse sulla scorta di dimensionamento, durata, tipologia di intervento e caratteristiche di utilizzo del sito/luogo da bonificare.

Registri provinciali dei lavoratori esposti ed ex-esposti ad amianto

Per l'implementazione dei Registri Provinciali dei lavoratori esposti ed ex-esposti ad amianto, già attivi dal 2010, proseguirà la ricerca attiva dei lavoratori e l'inserimento dei soggetti su iniziativa volontaria, con la finalità di avviarli alla sorveglianza sanitaria periodica secondo il protocollo regionale, in collaborazione con le ASST presenti sul territorio dell'ATS della Val Padana, in particolare con l' U.O.OML dell'ASST di Cremona e con il Presidio Ospedaliero "Carlo Poma" dell'ASST di Mantova. Proseguirà l'attività di counseling rivolta agli ex esposti e lo scambio di informazioni attraverso l'invio di flussi periodici con la U.O.OML dell'ASST di Cremona.

Il Registro è informatizzato in entrambe le sedi territoriali.

Al 31.12.2017 i lavoratori registrati sono 337 a Mantova e 357 a Cremona.

Registro Pubblico dei siti con presenza di amianto

Nel corso del 2018, in continuità con gli anni precedenti, continuerà l'implementazione del Registro Pubblico dei siti con presenza di amianto, con periodica pubblicazione sul sito aziendale dei dati notificati.

Piano Stress lavoro-correlato

Nel 2018, continuerà la partecipazione di ATS della Val Padana all'attività del Tavolo di monitoraggio promosso da Regione Lombardia.

L'azione dell'UOC PSAL dell'ATS della Val Padana seguirà le indicazioni fornite da Regione Lombardia sul tema specifico.

Piano Prevenzione delle patologie da sovraccarico biomeccanico

In attesa della definizione da parte di Regione Lombardia delle linee di indirizzo per l'attività da programmare nel 2018, l'UOC PSAL dell'ATS della Val Padana darà continuità al "Progetto Ma.P.O. – Valutazione del rischio da movimentazione manuale dei pazienti" realizzato nel corso del 2017.

Il progetto, in forma di Piano Mirato, avrà durata biennale (2018-2019) e prevede le seguenti fasi:

1. nel primo semestre 2018:

- preparazione delle schede di autovalutazione;
- realizzazione di un workshop per la presentazione del progetto alle RSA del territorio;
- analisi questionari autovalutazione rischio MMP restituiti dalle RSA;

2. secondo semestre 2018 - primo semestre 2019:

- sopralluoghi in 12 RSA del territorio;

3. secondo semestre 2019: analisi del lavoro svolto ed eventuale workshop di restituzione.

È prevista nel 2018, la realizzazione di iniziative formative per RLS e medici competenti.

Comparto Agricoltura

Le azioni di promozione della sicurezza e salute, di controllo e di vigilanza programmate per il comparto agricoltura, in coerenza con il Piano Regionale 2014-2018, sono finalizzate a garantire continuità alle attività in corso che hanno dimostrato un buon grado di efficacia e permesso di sviluppare le capacità di autocontrollo delle imprese.

Nello specifico, si procederà con l'attività di vigilanza e proseguiranno i progetti di promozione della salute dettagliati nello specifico paragrafo.

Anche nell'anno 2018, una parte significativa dell'attività di vigilanza dovrà includere le aziende agricole che rientrano nel nuovo Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020.

Salvo diverse indicazioni regionali, per le verifiche saranno seguite, come nel corso del 2017, le indicazioni operative fornite dal Laboratorio Regionale Agricoltura, riunitosi il 22.11.2016, che prevedono, diversamente dal precedente PSR, un'attività di verifica a campione delle aziende agricole per le quali è stata accolta la domanda di finanziamento. Come da indicazioni Regionali, per la definizione del campione sono stati formulati i criteri, condivisi dalle due sedi territoriali e presentati nell'ambito dei Comitati Provinciali ex art. 7 del D. Lgs. 81/08.

Saranno incluse nel campione da sottoporre a controllo:

1. aziende nelle quali l'UOC PSAL non ha mai effettuato controlli nel passato;
2. aziende oggetto di segnalazione - esposto- accadimento infortuni – segnalazione di malattie professionali;
3. aziende che sono state oggetto di controllo con esito negativo (sanzioni) effettuato antecedentemente alla domanda di finanziamento;
4. aziende selezionate a campione secondo criteri di priorità di rischio identificate in base ad Algoritmo che dovrebbe fornire Regione Lombardia.

Sono già state escluse dal campione:

1. aziende agricole, incluse negli elenchi forniti da UTR, che negli anni 2014-2016 sono state oggetto di controlli il cui esito è stato positivo (assenza di sanzioni).

Gli stessi criteri di inclusione/esclusione dal campione saranno adottati nel caso pervengano ulteriori elenchi di aziende per le quali Regione Lombardia abbia accolto le domande di finanziamento.

Per l'anno 2018, sono stati programmati controlli in circa 140 aziende agricole, di cui 70 nel territorio cremonese e 70 nel territorio mantovano.

Una quota dei 140 controlli riguarderà aziende agricole individuate al di fuori degli elenchi del PSR secondo criteri simili.

Sicurezza nel commercio ed uso di prodotti fitosanitari

Sulla base della programmazione regionale per l'anno 2018, è prevista la seguente attività:

- sarà acquisita l'anagrafica delle aziende agricole ad indirizzo frutticolo/orticolo che potranno essere oggetto degli interventi di vigilanza;
- durante il sopralluogo di vigilanza sarà verificato il possesso del registro dei trattamenti fitosanitari effettuati dall'azienda agricola al fine di verificare se sono ancora in uso prodotti revocati o scaduti. Saranno, inoltre, controllati gli stoccaggi dei prodotti fitosanitari a verifica dei requisiti minimi di sicurezza che tali depositi devono possedere;
- continuerà la collaborazione con il SIAN per l'effettuazione di alcuni interventi di vigilanza congiunti nelle aziende agricole ad indirizzo orticolo e frutticolo e nei punti vendita, in continuità con il controllo sugli utilizzatori e secondo le indicazioni del Piano Nazionale Fitosanitari e le indicazioni regionali che da questo discendono.

Comparto Edilizia

Il comparto delle costruzioni, nel 2017, ha evidenziato un'ulteriore diminuzione ed anche l'occupazione continua ad evidenziare forti perdite, risentendo della prolungata crisi in atto nel settore.

Nel 2017, per quanto riguarda il territorio della ATS della Val Padana, sono state 5744 le Notifiche Preliminari di apertura/modifica cantieri (art. 99 del D.Lgs. 81/08). Nel mantovano si è sostanzialmente in linea con gli anni pre-crisi, considerato che, soprattutto nei distretti del basso mantovano, il territorio risente ancora dei piani di recupero post-terremoto.

L'obiettivo primario resta la riduzione degli infortuni gravi e mortali che avvengono soprattutto per caduta dall'alto, movimentazione materiali e mezzi in cantiere, elettrocuzione, seppellimento negli scavi.

L'attività ispettiva riguarda il controllo degli aspetti tecnici delle attività più a rischio, il controllo sulla formazione degli addetti ai lavori, disciplinata anche dagli Accordi Stato-Regioni, ed il controllo dell'attività dei Coordinatori per la sicurezza.

Per l'anno 2018, Regione Lombardia con nota prot. G1.2018.0005985 del 13.02.2018 avente ad oggetto: **Determinazioni in ordine alla gestione del servizio socio sanitario per l'esercizio 2018 (dgr X/7600 del 20/12/2017). 3.18.7 Tutela della salute e della sicurezza del lavoratore. Azioni per la riduzione del fenomeno infortunistico e tecnopatico** ha dettato criteri per l'effettuazione dei controlli in edilizia che, in coerenza con il Piano Nazionale di Prevenzione in Edilizia, devono riguardare, per ciò che riguarda il territorio regionale e delle singole ATS, il 15% del numero dei cantieri notificati prendendo come riferimento indicativo il numero di quelli notificati nel 2017, tolti quelli riferiti ad alcune tipologie di lavori.

Oltre a quantificare l'entità dei controlli nel comparto delle costruzioni, Regione Lombardia indica anche i criteri da prendere in considerazione nella scelta dei cantieri da controllare, per individuare quelli ad alta priorità di rischio:

- durata > 120 giorni;

- numero imprese presenti ≥ 5 ;
- cantieri in cui siano presenti imprese con eventi infortunistici occorsi nel periodo 2010 – 2015 (infortuni ≥ 1);
- cantieri in cui siano presenti imprese che abbiano avuto controlli con esito negativo nel periodo 2016-2017 (≥ 1).

Per l'ATS della Val Padana, i cantieri controllati (U.L. 2) dovranno essere pari ad almeno 813 ed il raggiungimento dell'obiettivo sarà valutato a partire dai dati estraibili dal DWH presente sul Portale regionale.

Ai fini della programmazione dell'attività ispettiva, nel rispetto, ove possibile, dei criteri dettati per la valutazione del rischio, uno degli strumenti da poter utilizzare sarà il **programma Mo.Ri.Ca. (Monitoraggio Rischio Cantieri)** che tiene in considerazione i criteri di alta priorità di rischio definiti dalle regole di sistema dettate da Regione Lombardia, così come lo saranno i parametri derivanti dall'esame dei Piani di Lavoro per la bonifica da amianto inseriti in Ge.M.A.

Entreranno a far parte della quota di cantieri sottoposti a vigilanza anche quelli derivanti da attività non programmata, quale è quella svolta a seguito di segnalazione, esposto, infortunio sul lavoro. Si ritiene che il mantenimento dell'attività di controllo sui livelli dell'anno 2017, possa consentire il raggiungimento del risultato atteso.

Vista la rilevanza dell'opera anche dal punto di vista della complessità e dei rischi, si darà corso ad un programma di attività di monitoraggio e controllo dello stato di avanzamento lavori e delle condizioni di sicurezza del **cantiere di ristrutturazione del Ponte sul Po (ex S.S. n° 413 Romana) in località Bagnolo San Vito e San Benedetto Po**, con riferimento anche al Decreto della DG Welfare - Regione Lombardia n° 3221 del 12/04/2016: "LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE E LA SICUREZZA DEI CANTIERI PER OPERE DI GRANDI DIMENSIONI E RILEVANTE COMPLESSITA' E PER LA REALIZZAZIONE DI INFRESTRUTTURE STRATEGICHE".

L'attività nel comparto sarà orientata anche alla divulgazione delle linee guida regionali sulla sicurezza in edilizia e sulle principali cause di infortunio nei cantieri, organizzando sul territorio iniziative di informazione, che si svolgeranno anche durante la settimana della sicurezza, rivolte a lavoratori autonomi, imprese, coordinatori.

Comparto metalmeccanica

Il comparto metalmeccanico conferma di essere ancora un settore di estrema importanza anche in una fase di crisi produttiva.

L'analisi delle dinamiche infortunistiche, in particolare nel caso di infortuni gravi, indica come ancora, spesso, tra i fattori all'origine di eventi avversi vi siano:

- macchine ed attrezzature, in particolare nelle aziende di dimensioni minori;
- operazioni di movimentazione e di manutenzione, in particolare nelle aziende di medie/grandi dimensioni e più organizzate.

Nell'anno 2018, in continuità con l'attività attuata nel comparto negli scorsi anni, ci si propone di eseguire accessi ispettivi in almeno 48 aziende, principalmente di dimensioni medio-piccole, di cui 30 nel territorio mantovano e 18 nel territorio cremonese.

I controlli prevedono la verifica sia del ciclo produttivo che dell'organizzazione dell'azienda interessata, con attenzione particolare a macchine ed attrezzature di lavoro, DPI e procedure di lavoro, identificati come elementi di criticità significativi.

Le aziende saranno individuate, preferibilmente, secondo i seguenti criteri di priorità:

- aziende che non sono mai state oggetto di accessi ispettivi da parte delle UOS PSAL territoriali;
- aziende che non sono state visitate negli ultimi 5 anni;
- aziende dove si sono verificati infortuni sul lavoro, in particolare gravi o significativi per modalità di accadimento.

Nel corso del 2018, prenderà avvio lo studio di fattibilità di un Piano mirato sul comparto metalmeccanica.

Rischio chimico e REACH

Nel corso del 2017, l'ATS Val Padana proseguirà i controlli sul rischio chimico nelle imprese/strutture appartenenti a tutte le fasi della catena di approvvigionamento ai sensi dei Regolamenti Comunitari REACH/CLP. L'attività di controllo verrà eseguita secondo il Piano Nazionale dei Controlli (PIC) e le indicazioni regionali che ne discenderanno. Si prevede che sarà richiesto di effettuare lo stesso numero di controlli (8) su tutto il territorio, di cui 4 analitici e 4 documentali.

Nell'anno 2018, nel territorio mantovano, si porterà a compimento lo studio dell'intero comparto della produzione di pannello truciolare con verifica delle misure tecnologiche adottate a seguito degli interventi ispettivi effettuati e della campagna di igiene industriale, mirata alla valutazione dei rischi da aldeide formica e da polveri di legno.

A conclusione dell'attività svolta verrà realizzata una iniziativa divulgativa dei dati raccolti nel corso di tutto lo studio che ha avuto durata pluriennale.

In continuità con quanto avviato negli anni precedenti, anche nel 2018, si procederà all'attività di vigilanza e di controllo in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nei cantieri delle bonifiche del SIN, area ex Montedison/Syndial/Versalis. Avrà inizio anche l'attività di scavo, rimozione e conferimento in discarica dei rifiuti dell'area "collina". Nel corso del 2018 dovrebbero essere portati a termine gli scavi per il completamento dell'area portuale ove sono state rimosse storiche contaminazioni da Hg e da BTX.

Per ciò che riguarda il territorio cremonese, potrebbe riprendere l'attività di demolizione degli impianti della ex raffineria con attività cantieristiche ad alto rischio, per le quali verrà posta in essere adeguata vigilanza.

UOS Impiantistica

L'attività dell'UOS Impiantistica, considerato il contesto delle realtà di Mantova e Cremona, si muoverà secondo le direttrici di seguito indicate.

Verifiche impianti ed attrezzature

Nel corso del 2018, l'UOS Impiantistica provvederà ad evadere le richieste di verifica degli impianti di terra, di protezione scariche atmosferiche, di impianti elettrici in luoghi con pericolo di esplosione, di attrezzature di sollevamento, di attrezzature a gas/vapore, generatori di vapore e impianti di riscaldamento ex D.M. 1.12.75.

Continuerà la proficua esperienza maturata nell'attività di verifica degli impianti elettrici e delle attrezzature a pressione nelle strutture ospedaliere dell'area mantovana.

Verrà garantita la programmazione dell'attività entro 30 giorni dal ricevimento o comunque la programmazione dei controlli prima della loro naturale scadenza.

Per le attrezzature di lavoro, nel caso di eccedenza di richieste, si adotteranno criteri di priorità secondo gli schemi di seguito riportati.

Attrezzature a pressione	PRIORITA'	Esempi
Attrezzature o insiemi a pressione installati in aziende chimiche, petrolchimiche, raffinerie, industria farmaceutica (impiego di fluidi pericolosi, processi chimici particolari e/o elevate energie immagazzinate, rischio biologico)	1	Reattori chimici, colonne di distillazione, forni per la lavorazione di oli minerali, scambiatori e quant'altro a corredo, ecc.
Attrezzature o insiemi a pressione installati in Centrali termoelettriche e similari (prevalentemente per le elevate pressioni e capacità e quindi elevata energia immagazzinata)	1	Generatori di vapore convenzionali, generatori di vapore a recupero, degasatori, scambiatori, barilotti raccoglitori, separatori di condensa, recipienti aria, ecc.
Generatori di vapore a fiamma diretta di qualsiasi tipo ed apparecchi ad essi afferenti (per i problemi legati al rischio di surriscaldamento, al trattamento delle acque di alimento, alla buona conduzione e all'energia immagazzinata)	1	
Attrezzature o insiemi a pressione installati in strutture sanitarie (prevalentemente per questioni autorizzative legate al sistema dell'accreditamento)	1	Generatori, camere iperbariche, sterilizzatrici e attrezzature a corredo, attrezzature in pressione per gas tecnici, Generatori per riscaldamento, ecc.
Attrezzature o insiemi contenenti fluidi criogenici ed in particolare ossigeno	2	
Attrezzature o insiemi contenenti fluidi del gruppo 1 in generale.	2	
Attrezzature o insiemi facenti parte di Impianti frigoriferi contenenti fluidi pericolosi per le persone, gli animali e per l'ambiente	2	
Attrezzature o insiemi a pressione contenenti gas compressi, liquefatti e disciolti o vapori diversi dal vapor d'acqua classificati in III e IV categoria, contenenti fluidi del gruppo 2 e recipienti di vapore d'acqua e d'acqua surriscaldata appartenenti alle categorie dalla I alla IV – con impiego nel settore delle costruzioni	2	Scambiatori per acqua surriscaldata, degasatori, bagni di tintura, mescolatori per la cosmesi ecc.
Attrezzature o insiemi contenenti gas compressi, liquefatti e disciolti o vapori diversi dal vapor d'acqua classificati in I e II categoria, contenenti fluidi del gruppo 2 – con impiego nel settore delle costruzioni	2	
Attrezzature o insiemi a pressione contenenti gas compressi, liquefatti e disciolti o vapori diversi dal vapor d'acqua classificati in III e IV categoria, contenenti fluidi del gruppo 2 e recipienti di vapore d'acqua e d'acqua surriscaldata appartenenti alle categorie dalla I alla IV - diverse dall'impiego nel settore delle costruzioni	3	Scambiatori per acqua surriscaldata, degasatori, bagni di tintura, mescolatori per la cosmesi, ecc.
Attrezzature o insiemi contenenti gas compressi, liquefatti e disciolti o vapori diversi dal vapor d'acqua classificati in I e II categoria, contenenti fluidi del gruppo 2 – diverse dall'impiego nel settore delle costruzioni	3	Recipienti aria, accumulatori molta liquidi, ecc.
Generatori di calore alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso per <u>impianti centrali di riscaldamento</u> utilizzando acqua calda sotto pressione con temperatura dell'acqua non superiore alla temperatura di ebollizione alla pressione atmosferica, aventi potenzialità globale dei focolai superiore a 116 kW non installati in strutture sanitarie	3	Impianti con generatori a fiamma.
Tubazioni per gas, vapori e liquidi surriscaldati classificati nella I, II e III categoria contenenti fluidi del gruppo 1	4	
Tubazioni per liquidi classificati nella I, II e III categoria, contenenti fluidi del gruppo 1	4	
Tubazioni gas, vapori e liquidi surriscaldati classificati nella III categoria, aventi TS > 350 °C, contenenti fluidi del gruppo 2	4	
Tubazioni gas, vapori e liquidi surriscaldati classificati nella III categoria, aventi TS ≤ 350 °C, contenenti fluidi del gruppo 2	4	

Note

- 1 Le priorità sono basate sulla graduazione del rischio stabilita dall'allegato VII del D. Lgs. n. 81/08 integrata, dai luoghi normalmente a più alto livello di rischio infortunistico conclamato o potenziale, per i lavoratori o per la popolazione, insito nel tipo di attività produttiva (vedi ad esempio il caso di aziende a rischio di incidente rilevante, aziende che impiegano attrezzature potenzialmente pericolose sulla base delle conoscenze normalmente acquisite, ecc.). La priorità è stabilita su quattro livelli.
- 2 Se in un'azienda sono presenti contemporaneamente attrezzature a pressione alle quali è attribuibile la priorità 1 o 2 e contemporaneamente sono presenti attrezzature con priorità 3 o 4, in linea di massima si procede alla verifica di tutte le attrezzature presenti.

Attrezzature di sollevamento	PRIORITA'	Esempi
Scale aeree ad inclinazione variabile	1	
Ponti mobili sviluppabili su carro ad azionamento motorizzato	1	
Ponti mobili sviluppabili su carro a sviluppo verticale e azionati a mano	1	
<i>Ponti sospesi e relativi argani</i>	1	
Idroestrattori a forza centrifuga di tipo discontinuo con diametro x numero di giri > 450 (m x giri/min.)	1	
Idroestrattori a forza centrifuga di tipo continuo con diametro x numero di giri > 450 (m x giri/min.)	1	
Idroestrattori a forza centrifuga operanti con solventi infiammabili o tali da dar luogo a miscele esplosive od instabili, aventi diametro esterno del panierino maggiore di 500 mm	1	
<i>Carrelli semoventi a braccio telescopico</i>	1	
<i>Piattaforme di lavoro auto sollevamenti su colonne</i>	1	
<i>Ascensori e montacarichi da cantieri con cabina piattaforma guidata verticalmente</i>	1	
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo mobile o trasferibili , con modalità di utilizzo riscontrabili in qualsiasi settore di impiego e con qualsiasi anno di fabbricazione	1	Gru per edilizia (a torre) Autogru Gru mobili Gru su autocarro
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , con modalità di utilizzo riscontrabili in settori di impiego quali costruzioni, siderurgico, portuale, estrattivo	1	Gru a ponte A cavalletto A bandiera A struttura limitata
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , installati in aziende a rischio di incidente rilevante in correlazione con la presenza di attrezzature a pressione e di impianti elettrici di messa a terra	1	Gru a ponte A cavalletto A bandiera A struttura limitata
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , installati in aziende del settore metalmeccanico con un numero di attrezzature superiore a 10	2	Gru a ponte A cavalletto A bandiera
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , con modalità di utilizzo riscontrabili in aziende del settore metalmeccanico con un numero di attrezzature inferiori a 10	3	Gru a ponte A cavalletto A bandiera
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , con modalità di utilizzo riscontrabili in aziende diverse dal settore metalmeccanico con un numero di attrezzature superiori a 10	3	Gru a ponte A cavalletto A bandiera
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , con modalità di utilizzo riscontrabili in aziende diverse dal settore metalmeccanico con un numero di attrezzature inferiori a 10	4	Gru a ponte A cavalletto A bandiera

Note

- 1 Le priorità sono basate sulla graduazione del rischio stabilita dall'allegato VII del D. Lgs, n. 81/08 integrata dai luoghi normalmente a più alto livello di rischio infortunistico conclamato o potenziale per i lavoratori e per la popolazione insito nel tipo di attività produttiva (vedi ad esempio il caso di aziende a rischio di incidente rilevante). La priorità è stabilita su quattro livelli.
- 2 Se in un'azienda sono presenti contemporaneamente attrezzature di **tipo mobile o trasferibili** e attrezzature di tipo fisso, in linea di massima si procede alla verifica di tutte le attrezzature presenti

Attività di controllo delle dichiarazioni di conformità

Proseguirà il controllo delle documentazioni presentate ai sensi del DPR 462/01 con eventuale richiesta di integrazione per le documentazioni incomplete; l'esito negativo verrà tempestivamente comunicato alle ditte coinvolte.

Verranno eseguiti anche sopralluoghi a campione sulle dichiarazioni di conformità difficilmente comprensibili dal punto di vista tecnico.

Vigilanza Impiantistica

L'UOS Impiantistica, oltre alla propria attività specifica, svolgerà, soprattutto nell'area mantovana che dispone di maggiori risorse umane:

- attività di indagine ed ispezione nei luoghi di lavoro, relativamente agli aspetti impiantistici di competenza nei diversi comparti produttivi, coordinandosi con le UOS PSAL;
- collaborazioni con gli altri Servizi del DIPS per il rilascio di pareri e per l'analisi dei progetti nell'ambito dei processi autorizzativi integrati;
- collaborazioni con la UOS Autorizzazioni ed accreditamento sanitario e sociosanitario Area territoriale di Mantova del Dipartimento PAAPS, al fine di garantire la continuità nell'esame dei progetti richiesti dalle Strutture sanitarie e la composizione della componente tecnica nella equipe di vigilanza.
- interventi d'iniziativa per dare corso a specifica attività di vigilanza programmata, coordinandosi con l'UOS PSAL di Mantova, o ad interventi resisi necessari a seguito di verbali di verifica con esito negativo inviati da parte di soggetti abilitati o organismi notificati.

Commissioni

L'UOS Impiantistica,

- garantisce il funzionamento della Commissione per la radioprotezione in coordinamento con il personale attualmente dedicato.
- garantisce la partecipazione alle Commissioni d'esame per il rilascio delle abilitazioni alla Conduzione dei generatori di vapore.
- garantisce la partecipazione alle Commissioni di vigilanza pubblici spettacoli.

Azioni di "empowerment" e di promozione della cultura della sicurezza

L'azione della UOC PSAL dell'ATS Val della Padana, finalizzata ad accrescere e migliorare le conoscenze e le competenze parte dei lavoratori e degli imprenditori, si articola in una serie di progetti specifici rivolti alla scuola, alle parti datoriali e, più in generale, alle figure di sistema. Si riportano di seguito, in sintesi, i contenuti di ciascun progetto.

Progetti specifici

1) Progetto di Promozione della salute e sicurezza del lavoro negli Istituti Tecnici e Professionali (ITIS ed IPSIA) della Provincia di Mantova.

Proseguirà nel 2018, il percorso del progetto che si pone l'obiettivo di creare una cultura della sicurezza sin dalla scuola, che rimanga nel tempo e che raggiunga e motivi gli studenti quali futuri lavoratori.

Il progetto prevede un intervento mirato ad integrare i programmi didattici degli Istituti Tecnici e Professionali d'interesse (sia teorico ma anche pratico visto che vengono svolte anche già attività di laboratorio di meccanica, elettronica, ecc. ad esempio) con gli elementi principali della prevenzione, igiene e sicurezza del lavoro, attraverso il pieno coinvolgimento del personale docente, in quanto autore principale della formazione.

L'intervento prevede incontri con Dirigenti Scolastici, tutor impegnati nell'alternanza scuola-lavoro ed il coinvolgimento degli insegnanti al fine di poter valutare il metodo e la tempistica della pianificazione degli interventi sui programmi didattici riferiti alle materie tecniche ed eventualmente altre, al fine di individuare quelle più idonee ad accogliere i concetti legati alla prevenzione dell'igiene e sicurezza del lavoro (in coesione con il "gruppo scuole").

2) Progetto per l'Integrazione della sicurezza nei curricula scolastici nel territorio dell'ATS Val Padana

In linea con le indicazioni regionali, è stato sviluppato un progetto che si articola nelle seguenti fasi integrate:

1. Integrazione sicurezza nei curricula scolastici

Questa fase mira alla promozione del cambiamento dei comportamenti, integrando la cultura della sicurezza e salute sul lavoro nei curricula scolastici delle scuole di ogni ordine e grado, valorizzando modelli di apprendimento, di conoscenza, di acquisizione di competenze e abilità in materia di sicurezza e salute.

Un'iniziativa che parte dal coinvolgimento degli insegnanti, come espressamente richiesto a livello regionale, per arrivare agli studenti, in modo da dare continuità ed efficacia all'intervento.

2. Rete Alternanza

Si tratta di percorsi che incontrano notevoli vincoli nella loro realizzazione e che mostrano alcune criticità di rilievo. In particolare, l'inserimento in azienda è spesso sottovalutato in termini di sicurezza per i ragazzi che devono intraprendere un'attività lavorativa vera e propria, esponendoli a dei rischi elevati. Il tirocinante, ai sensi dell'art. 2 comma 1 lett. a) del D.Lgs. 81/08 "Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro", deve essere inteso come "lavoratore" e ad esso va garantita la tutela in tema di igiene e sicurezza del lavoro.

I Partners disponibili alla realizzazione del progetto sono:

- per la sede territoriale di Mantova: Ufficio Scolastico Territoriale di Mantova, ATS Val Padana sede territoriale di Mantova, INAIL Mantova, Camera di Commercio di Mantova, Provincia di Mantova e Comando Provinciale Vigili del Fuoco di Mantova;
- per la sede territoriale di Cremona: INAIL Cremona-Mantova; ATS Val Padana sede territoriale di Cremona, Ufficio Scolastico Territoriale di Cremona, Istituto Comprensivo Visconteo di Pandino.

3) Progetto di aggiornamento del documento "Alternanza scuola-lavoro: strumenti e materiali"

Alla luce delle recenti indicazioni regionali e d'intesa con le altre le istituzioni locali che, a vario titolo, intervengono sulla materia e che hanno condiviso, nell'aprile 2013, un **"Protocollo d'intesa per il monitoraggio dell'alternanza scuola-lavoro quale strumento volto a favorire i giovani nella conoscenza del mercato del lavoro locale"**, costituendo un Gruppo di Lavoro Interistituzionale, si potrà valutare l'opportunità di aggiornare il documento "Alternanza scuola-lavoro: strumenti e materiali", quale strumento rivolto alle istituzioni scolastiche/formative e alle aziende per la progettazione, la corretta attuazione e il controllo dei percorsi di alternanza scuola-lavoro, nel rispetto della normativa di riferimento ed anche alla luce del recente Decreto 195 del 2017.

4) Progetto di promozione della salute e sicurezza del lavoro negli istituti agrari

L'UOC PSAL dell'ATS Val Padana, per la sede territoriale di Mantova, e l'Istituto d'Istruzione Superiore I.S. "STROZZI" di Mantova intendono dare continuità al progetto per l'inserimento della sicurezza nei curricula scolastici, attivato da alcuni anni. Nel 2017, l'Istituto d'Istruzione Superiore I.S. "STROZZI", su sollecitazione della UOS PSAL, si è reso disponibile ad integrare la formazione (generale e specifica) già assicurata agli studenti, inserendo nel percorso didattico del 5° anno l'abilitazione all'uso di determinate attrezzature (trattori agricoli o forestali e elevatori semoventi telescopici), come previsto dall'Accordo Stato Regioni del 22 febbraio 2012.

Per l'anno 2018, sono previsti alcuni incontri finalizzati a supportare:

- i docenti nell'attività formativa rivolta agli studenti;
- la dirigenza scolastica per la continuità ed il consolidamento del progetto.

5) Progetto per il miglioramento dei livelli di salute e sicurezza nelle piccole aziende agricole - periodo 2016 – 2018

Nell'anno 2018, saranno realizzate le due fasi conclusive (terza e quarta fase) del progetto predisposto poiché, come detto in premessa, al fine del raggiungimento degli obiettivi dichiarati, risulta necessario e strategico il **coinvolgimento degli interlocutori sociali ed istituzionali**: Il Comitato Paritetico Agricoltura, le Associazioni professionali di Categoria, i Sindacati dei lavoratori, l'Amministrazione Provinciale e INAIL.

Le due fasi prevedono:

- cicli di incontri di approfondimento, da realizzare nelle varie zone agrarie;
- verifica di efficacia del progetto, presso un campione significativo delle aziende che vi hanno preso parte, le cui modalità attuative verranno definite nel tavolo di progetto.

6) Progetto "Percorso di rafforzamento del ruolo degli RLS"

Nel 2018 proseguirà l'azione di formazione nei confronti degli RLS finalizzata al rafforzamento del ruolo attraverso lo sviluppo di conoscenze/competenze. Verrà realizzato un intervento di formazione destinato agli RLS delle RSA con l'obiettivo specifico di fornire strumenti teorico-pratici per diventare protagonisti attivi del processo di valutazione e gestione del rischio stress l-c nella propria azienda. Il percorso formativo sarà riconosciuto quale aggiornamento di 4 ore ai sensi dell'art. 48 comma 7 del D.Lgs.81/08.

2. PER LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE

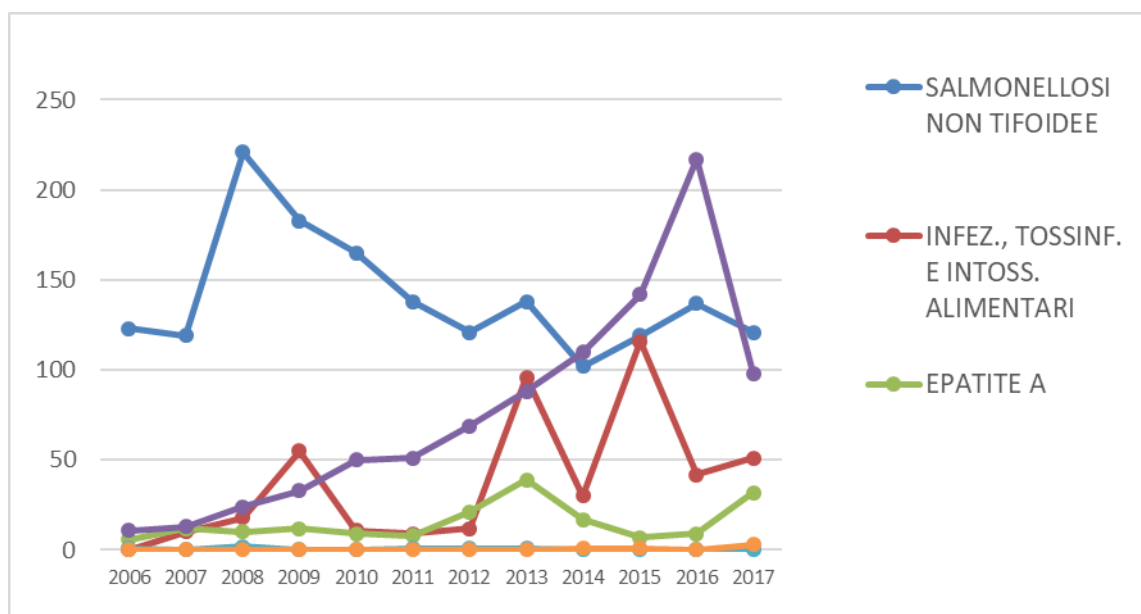
Il controllo dei prodotti alimentari (compreso il campionamento di alimenti) e dei requisiti strutturali e gestionali delle imprese e degli esercizi commerciali che operano nel settore degli alimenti e delle bevande è fondamentale per la tutela del consumatore e tale complesso ambito comporta anche piani di controllo mirati volti alla ricerca, negli alimenti, di microrganismi patogeni, di OGM, di residui di prodotti fitosanitari, di micotossine nonché il dosaggio della radioattività.

Nel campo della sicurezza alimentare negli ultimi anni si è consolidato, sia a livello nazionale sia regionale, il modello introdotto nell'Unione europea dal Regolamento (CE) 178/2002 e dal successivo "Pacchetto Igiene" Reg. (CE) 882/2004, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005), caratterizzato dalla forte responsabilizzazione degli operatori del settore alimentare e, di conseguenza, il passaggio, per l'Autorità competente, da controlli preventivi, da porre in atto prima dell'inizio dell'attività, a controlli a posteriori, volti a verificare non solo il rispetto dei requisiti, ma anche e soprattutto gli effettivi risultati in termini di controllo del rischio e limitazione dei danni.

Infezioni trasmesse dagli alimenti

L'elevato numero di malattie trasmesse con alimenti (MTA) registrate su tutto il territorio dell'ATS, anche nel corso del 2017, risulta riconducibile al miglioramento del sistema di segnalazione e di raccolta dei dati, con la partecipazione alla rete di sorveglianza ENTERNET (Enteric Pathogen Network). La formazione e la sensibilizzazione degli operatori coinvolti, con la pubblicazione di report periodici sull'andamento dell'incidenza, hanno sicuramente contribuito, già a partire dal 2008, al rafforzamento del sistema di notifica.

Malattie trasmesse con alimenti (numero casi) (Fonte: MAINF)

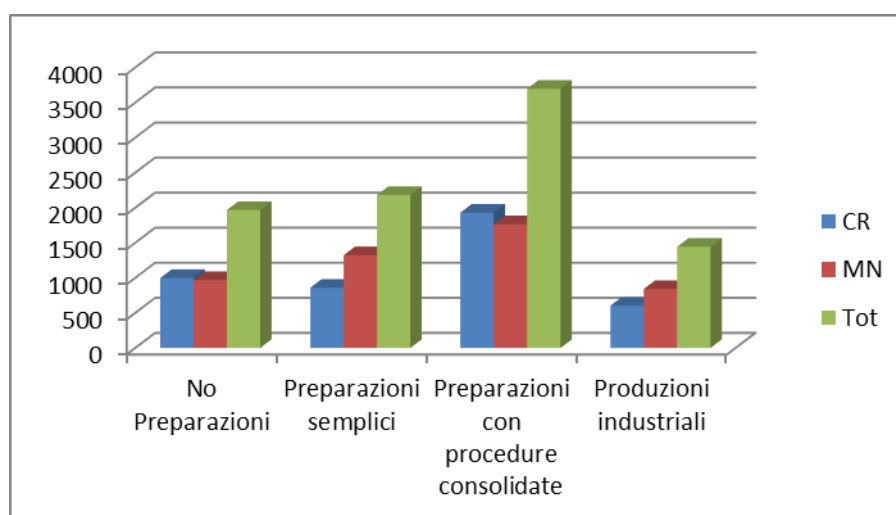


Anche per il 2017, la maggior parte delle MTA risulta comunque riconducibile all'ambito del consumo domestico di alimenti, a causa del mancato rispetto delle corrette modalità di manipolazione, trasformazione, cottura e conservazione.

Per quanto riguarda i casi di epatite A, a differenza di quanto è avvenuto nel 2013 (epidemia di rilevanza nazionale associata al consumo di frutti di bosco congelati), l'incremento non sembra dovuto ad una trasmissione di tipo alimentare, bensì associato all'epidemia di Epatite legata ad altri fattori di esposizione, che a partire dalla fine del 2016, ha fatto registrare un considerevole aumento dei casi sia in Europa che nel nostro Paese.

Industrie del settore alimentare

Le imprese del settore alimentare (alimenti non di origine animale) presenti nel territorio dell'ATS Val Padana sono 9291, comprese le attività di produzione, trasformazione, depositi e distribuzione di materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA). La suddivisione territoriale è riportata nella sottostante tabella.



Nella tabella le attività sono state suddivise secondo il seguente criterio:

- Attività soggette a procedure semplificate
 - Attività nelle quali non viene svolta alcuna preparazione (es. esercizi di vendita al dettaglio)
 - Attività con preparazioni semplici (es. bar)
 - Attività nelle quali la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate (es. ristoranti, pizzerie)
- Attività soggette a registrazione/riconoscimento ma escluse dalla possibilità di adottare un sistema di autocontrollo semplificato (es. produzioni industriali e ristorazione scolastica e di comunità con preparazione).

La realtà produttiva del territorio è caratterizzata dalla presenza di imprese alimentari di piccole/medie dimensioni che commercializzano i prodotti principalmente a livello locale e regionale. Solo una parte di queste estende l'attività anche a livello nazionale, comunitario ed extracomunitario: trattasi di imprese di grosse dimensioni che operano nell'ambito della produzione di oli e grassi vegetali (oli di semi, margarine, etc.), pasta, prodotti da forno, pomodori in scatola e sughi, cioccolato e prodotti dolciari, importazione e tostatura frutta

secca, snack salati (soprattutto a base patata), succhi di frutta, additivi e coloranti ed altro ancora.

Ogni anno nel territorio dell'ATS Val Padana vengono controllate più di 2000 attività, considerando sia i controlli programmati che i controlli ad hoc. Il numero dei controlli rappresenta il 25% delle attività presenti ed il 45%, se si escludono quelle a rischio basso. Le tipologie di attività in campo alimentare maggiormente sottoposte a controllo, negli anni passati, sono risultate quelle riguardanti la ristorazione collettiva a cui è stato attribuito un codice di rischio elevato per la particolare tipologia degli utenti (mense scolastiche, mense ospedaliere e di collettività) e la ristorazione pubblica, in particolar modo in quelle attività dove avvengono le preparazioni più a rischio (pasticcerie, gelaterie).

Nel corso della vigilanza degli anni precedenti le Non Conformità sono state rilevate prevalentemente nella ristorazione pubblica (irregolarità strutturali e gestionali), mentre la ristorazione scolastica non ha mai dato problemi. Nel corso degli anni si è rilevato comunque un trend in discesa delle irregolarità, a conferma che l'azione di vigilanza opera come leva di miglioramento.

Per il raggiungimento di tali obiettivi è stata fondamentale l'integrazione con il Dipartimento di Prevenzione Veterinaria che è consistita in diverse azioni tra cui lo scambio di informazioni (anagrafica, programmazione, etc.) e la conduzione di un determinato numero di sopralluoghi congiunti.

I campionamenti effettuati, ed indirizzati alla ricerca di residui di prodotti fitosanitari, micotossine, OGM, contaminanti chimici e microbiologici, etc., non hanno evidenziato particolari criticità.

Allerta alimentari per alimenti non di origine animale

La gestione dei casi di allerta per alimenti rappresenta, se si escludono i sopralluoghi per la verifica delle prescrizioni, la maggior parte dei controlli non programmati. A tal proposito è stato istituito il punto di contatto unico territoriale.

Nel 2017 sono stati gestiti dal SIAN 52 casi (più 2 revocati) di allerta per alimenti non di origine animale o di prodotti di derivazione animale ma di competenza SIAN. I 52 casi, che hanno dato luogo a 93, attivazioni hanno riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (10 casi), la presenza di corpi estranei (8 casi), la migrazione di sostanze eccedente i limiti (6 casi), la presenza di micotossine (4 casi), la presenza di residui di prodotti fitosanitari (4 casi), la presenza di infestazione parassitaria (3 casi) e di microrganismi patogeni (3 casi), etc.

Acque destinate al consumo umano

Sede territoriale di Cremona

Per quanto riguarda le acque destinate al consumo umano i controlli effettuati sugli acquedotti e gli audit condotti per verificare che gli Enti Gestori effettuino i controlli interni previsti dal D.lgs 31/2001 non hanno finora evidenziato particolari criticità. E' ormai un problema del passato la presenza di Arsenico nelle acque di alcuni Comuni della provincia di Cremona. Dal 2009 non è stato, infatti, più necessario richiedere la deroga per tale parametro.

E' presente ancora un focolaio di contaminazione (carbamazepina e dimetridazolo) delle falde idriche superficiali di alcuni comuni a nord del territorio, al confine con la provincia di Bergamo. I dati del monitoraggio, eseguito in collaborazione con ARPA, dimostrano che la situazione si è ormai stabilizzata.

Dal 2011 il Laboratorio di Prevenzione ATS sede di Cremona si è attrezzato per la ricerca dei residui di prodotti Fitosanitari nelle acque potabili. La scelta dei principi da ricercare è stata effettuata utilizzando, per la valutazione dei rischi, l'applicativo ASTERisk predisposto, per conto di Regione Lombardia, dal Centro Internazionale per gli Antiparassitari e la Prevenzione Sanitaria.

In provincia di Cremona sono presenti 18 Unità Acquedottistiche che servono una popolazione superiore ai 5000 abitanti. Le reti con meno di 5000 abitanti sono 62. 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 della efficacia dei controlli interni. La tabella sottostante riporta i dati utili per la programmazione.

		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		

Sede Territoriale di Mantova

I controlli esterni effettuati sugli acquedotti e la verifica dei controlli interni, previsti dal D.lgs 31/2001, ed effettuati dagli Enti Gestori, non hanno evidenziato particolari criticità anche nel corso del 2017.

L'esame dei risultati dei controlli esterni effettuati nel corso degli ultimi anni, dal 2010 al 2017, dimostra l'adeguatezza e l'applicazione delle procedure per la gestione ed il controllo dell'acqua distribuita da parte dei Gestori. L'esito delle analisi riferite ai prelievi effettuati dal SIAN conferma infatti che le non conformità rilevate - riferite agli acquedotti - rappresentano complessivamente tra lo 0,4% e l'1,6% del totale dei controlli, e sono riferite a problemi sempre tempestivamente risolti dal Gestore. Tutto ciò depone quindi per un quadro rassicurante rispetto alla qualità dell'acqua fornita ai cittadini mediante le reti acquedottistiche.

In Provincia di Mantova sono però ancora 8 i Comuni completamente privi di rete acquedottistica, con una popolazione residente complessiva di circa 30.000 abitanti.

A questi Comuni completamente privi di acquedotto vanno poi aggiunte tutte le zone di quei comuni in cui l'acquedotto è presente ma non diffuso a tutto il territorio: complessivamente, nei comuni serviti da acquedotto, la popolazione raggiunta – e allacciata – rappresenta infatti solo il 73% della popolazione residente; e nei singoli comuni questa percentuale presenta valori molto variabili, e solo in 25 comuni la percentuale di popolazione servita raggiunge l'80%.

In molte situazioni le basse percentuali non sono dovute alla sola ridotta estensione delle reti di distribuzione (zone non raggiunte) ma anche alla scarsa propensione all'allacciamento della popolazione.

Ad oggi, sulla base dei dati forniti dai Gestori, la popolazione che utilizza acqua distribuita dalle reti acquedottistiche è pari al 66%, quindi sono ancora circa 140.000 i cittadini non serviti - o non allacciati – e che quindi utilizzano sistemi di captazione autonomi ("pozzi privati"), raramente sottoposti ad adeguati controlli analitici.

L'utilizzo a scopo potabile di acqua sotterranea non sottoposta agli opportuni processi di potabilizzazione che sono necessari per trattare l'eccesso di alcuni composti naturali che

caratterizzano le falde della nostra Provincia (quali ferro, manganese, ammonio, ma anche arsenico) espone la popolazione al rischio di utilizzare/consumare acqua non idonea al consumo umano e potenzialmente pericolosa per la salute.

Nelle acque sotterranee della provincia di Mantova si è rilevata la presenza di Arsenico, con numerosi superamenti dei limiti previsti dal decreto legislativo 31/01, praticamente in tutto il territorio provinciale, ad esclusione dell'Alto-Mantovano pedecollinare. I risultati ad oggi disponibili (anni 2008-2015) sono riferiti a circa 1500 "pozzi privati" in tutta la provincia: si è rilevato un superamento dei 10 µg/L in quasi il 30% delle analisi effettuate, con valori di concentrazione che solitamente non superano i 50 µg/L, ma che in alcuni casi hanno raggiunto i 150 µg/L. Considerando che oltre il 30% della popolazione mantovana non è servita da acquedotto (che eroga acqua controllata e sicura), l'obiettivo è stato monitorare il territorio, per promuovere ed indirizzare gli interventi di programmazione relativamente a:

- l'estensione della rete acquedottistica a quei Comuni che ancora non ne sono dotati, e le cui acque sotterranee contengono arsenico.
- prevedere interventi strutturali ed allacciamenti ad hoc, per la fornitura di acqua potabile agli edifici pubblici (scuole, ospedali, case di riposo, etc) che non sono allacciati all'acquedotto ed i cui pozzi forniscono acqua con un livello di Arsenico superiore ai 10 microgrammi litro.
- prevedere idonei impianti di trattamento per i pozzi privati, in quelle abitazioni non allacciate ad una rete, ove il tenore di arsenico è elevato.

A partire dal 2011 il SIAN ha partecipato a tutte le attività del Gruppo di Lavoro Interistituzionale che ha visto la partecipazione di ASL (ora ATS), Provincia, AATOO, Gestori dei Servizi Idrici, facendosi promotore e partecipando a numerose assemblee pubbliche, predisponendo – sentito l'ISS - il testo della brochure "L'acqua potabile e il Rischio Arsenico" (con indicazioni pratiche per la popolazione), partecipando alla stesura delle "ordinanze tipo" per "l'obbligo allacciamento all'acquedotto" e per "l'obbligo analisi arsenico pozzi privati".

L'adozione delle ordinanze da parte dei Comuni ha permesso di incrementare la percentuale di popolazione attualmente servita da acquedotto, e di rendere consapevole la popolazione non servita rispetto all'acqua utilizzata.

Sono state numerose anche le iniziative per la prevenzione del rischio arsenico nelle acque utilizzate presso gli esercizi pubblici e le imprese alimentari, con controlli mirati, con incontri informativi con associazioni, con formazione specifica per il personale di vigilanza (in collaborazione con apposito Gruppo di Studio dell'Università di Brescia), con valutazione dell'efficacia dei piccoli impianti di trattamento (sempre in collaborazione con Università di Brescia).

In provincia di Mantova sono presenti 14 Unità Acquedottistiche che servono una popolazione superiore ai 5000 abitanti. Le reti con meno di 5000 abitanti sono 21. Gli acquedotti sono gestiti da 5 Enti.

		Tipologia	Popolazione servita
Fonti di captazione	107	Pozzo profondo	
Reti acquedottistiche con più di 5000 abitanti	14		250.374
Reti acquedottistiche con meno di 5000 abitanti	21		47.000
Popolazione non servita			117.545

Case dell'acqua

Sono presenti nella ATS 71 cassette dell'acqua (41 nella sede territoriale di Cremona e 30 in quella di Mantova). Nel 2018 saranno programmate 18 verifiche includendo anche i controlli analitici di tipo microbiologico.

Prodotti Fitosanitari

I venditori registrati in ATS sono 133 (55 nella provincia di Cremona e 78 in quella di Mantova). E' stato da tempo completato il piano quinquennale dei controlli previsto dalla Circolare Regione Lombardia n. 17/2004. Tali controlli hanno visto il quasi azzeramento delle non conformità strutturali e gestionali. A seguito di segnalazione del Centro Internazionale per gli Antiparassitari e la Prevenzione Sanitaria, che alcuni venditori della Regione Lombardia hanno inserito nell'applicativo regionale FitoWeb290 (che raccoglie i dati di vendita) prodotti non più commercializzabili, è stato impostato dal 2012 uno specifico piano di controlli finalizzato a tale aspetto. I dati non hanno evidenziato particolari criticità. Nel 2017, a seguito delle indicazioni contenute nella Circolare del Ministero della Salute n. 43613 del 23/10/2013 "*Programma per i controlli sull'immissione in commercio e sull'utilizzazione dei prodotti fitosanitari – Indirizzi operativi 2013-2014*" verrà implementato il numero dei controlli in tale settore, includendo anche l'attività di campionamento dei formulati per le relative analisi di laboratorio.

Intossicazioni da funghi

E' attivo presso l'ATS Val Padana l'Ispettorato Micologico al cui interno operano 13 Tecnici della Prevenzione (6 nella sede di Cremona e 7 in quella di Mantova) ed un medico, tutti in possesso dell'attestato di micologo. Oltre alle attività tipiche dell'Ispettorato micologico vengono garantiti interventi (nel periodo agosto-novembre anche in regime di reperibilità) presso i pronto soccorso ospedalieri in occasione di sospetti casi di intossicazione da ingestione di funghi. Nel corso del 2017, ci sono state, in provincia di Cremona 3 chiamate con 4 persone coinvolte. Fortunatamente i casi erano legati a specie non mortali (*Armillaria mellea*) ma consumati in maniera impropria.

Sorveglianza nutrizionale nella ristorazione scolastica

Sede territoriale di Cremona

Esistono in provincia di Cremona 278 refettori scolastici. In 136 di queste strutture vi è anche la cucina sul posto.

Tutte queste strutture vengono controllate annualmente sia per quanto riguarda gli aspetti igienico-sanitari, sia per ciò che concerne la qualità nutrizionale del pasto. La percentuale dei menù autorizzati è quasi vicina al 100%. L'ATS controlla e vigila anche sulla corretta gestione dei menù speciali, per bambini allergici o intolleranti. Tale attività viene esercitata mediante un controllo documentale ed in una percentuale di casi anche mediante vigilanza presso la struttura. Ogni anno vengono effettuati circa 30 sopralluoghi ispettivi nel corso dei quali viene monitorata anche la percentuale di gradimento della verdura. Nel 2017, in continuità con gli anni passati, è stato effettuato il progetto "Un fiore in mensa", che consiste nella valutazione della qualità nutrizionale del pasto nelle mense scolastiche ed il rilascio di un attestato nel caso in cui vengano pienamente rispettati i requisiti previsti da una griglia di valutazione predisposta ad hoc.

Sede territoriale di Mantova

I refettori scolastici in provincia di Mantova sono 305, ed in 103 di queste strutture vi è anche la cucina sul posto.

Il controllo in queste strutture è finalizzato non solo alla verifica degli aspetti igienico-sanitari, ma anche alla valutazione della qualità nutrizionale del pasto. Sono state infatti predisposte apposite linee guida per la stesura dei menù, corredate di ricettari.

Grande attenzione viene posta inoltre alla vigilanza sulla corretta gestione delle diete speciali, per bambini allergici o intolleranti, e, a tale scopo, è stato redatto il documento “Linee di indirizzo per la gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica”.

Inoltre, ormai da alcuni anni, 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 l’attivazione e partecipazione agli incontri formativi destinati ai membri delle Commissioni Mensa, in collaborazione con Amministrazioni Comunali, Scuole, Aziende di Ristorazione, in base alle richieste di attivazione da parte dei Comuni in qualità di “titolari del servizio mensa”.

Note alla programmazione SIAN

Rimandando **all’appendice 2 – Controlli finalizzati alla tutela del consumatore** – per il dettaglio, si richiamano qui alcuni aspetti peculiari:

- controlli rivolti alle imprese che effettuano attività di produzione, somministrazione e/o vendita di alimenti privi di glutine non confezionati (linee guida giugno 2013)
- campionamento di formulati di prodotti fitosanitari
- conferma del progetto “Un fiore in mensa” rivolto alla ristorazione scolastica.
- Produzione linee guida per la stesura dei menù scolastici.

3. LABORATORIO DI SANITÀ PUBBLICA

Con la costituzione dell'ATS della Val Padana, le attività di prevenzione del DIPS sono supportate dalle due sedi territoriali (Cremona e Mantova) del Laboratorio di Sanità Pubblica.

I due laboratori, all'interno della rete regionale, si appoggiano al Laboratorio dell'ATS di Brescia, per l'effettuazione delle analisi chimiche delle acque destinate al consumo umano (ad esclusione dei fitosanitari eseguiti nella sede di Cremona) e delle acque di piscina.

Le prove analitiche effettuate dai due laboratori, sia accreditate da ACCREDIA ai sensi della ISO 17025 sia non accreditate, sono riportate nella DGR X/4761 del 28/01/2016 "Rete dei laboratori di –prevenzione – catalogo generale e tariffario delle prestazioni analitiche offerte – aggiornamento della d.g.r. n. X/1103 del 20 dicembre 2013 e recepimento dell'accordo tra il governo, le regioni e le province autonome concernente il "Protocollo tecnico nazionale per la rete dei laboratori e le attività di campionamento ed analisi di sostanze, miscele e articoli riguardanti il controllo ufficiale in applicazione a quanto previsto all'allegato a, paragrafo 10, dell'accordo stato-regioni del 29 ottobre 2009, nell'ambito del regolamento (CE) n. 1907/2006 (REACH) e del regolamento CE n. 1272/2008 (CLP)".

In merito alla programmazione 2018 dei campionamenti ufficiali che rientrano in specifici Piani Regionali, il laboratorio della Sede Territoriale di Cremona sarà riferimento per l'applicazione del Piano Regionale OGM e del Piano Regionale micotossine, in via di definizione.

Nel corso del 2018 i due laboratori, lavoreranno secondo l'indirizzo fornito nelle Regole 2018:

- riorganizzazione dell'attività al fine di evitare sovrapposizioni analitiche;
- riorganizzazione dei sistemi informativi al fine di garantire la rendicontazione nel database ministeriale NSIS VIG e nel database CROGM (per la Sede Territoriale di Cremona), oltre alla rendicontazione in Impres@ del tracciato laboratori.

I due laboratori sono inoltre supporto analitico per Servizi Dipendenze, Commissione Patenti, Medici Competenti, privati cittadini nell'effettuazione di analisi tossicologiche in matrici biologiche a valenza medico-legale e non, in virtù dell'accreditamento regionale conseguito ai sensi della DGR VIII/9097/09.

I laboratori inoltre effettuano le analisi di del sangue occulto nelle feci, per la campagna di screening del tumore del colon-retto.

Sede territoriale di Cremona

Prosegue la collaborazione in essere dal marzo 2010 tra il Laboratorio di Cremona (ATS Val Padana) ed il Laboratorio di Sanità Pubblica di Brescia (ATS di Brescia), e tramite quest'ultimo con altre ATS e ASST di Regione Lombardia. Il Laboratorio di Cremona è stato individuato con la DGR X/1103 del 20/12/2013 e riconfermato con la DGR X/4761 del 28/01/2016 Laboratorio di Riferimento Regionale per le seguenti determinazioni: a) aflatossine, patulina, ocratossina in alimenti; b) OGM in alimenti; c) fitosanitari in acque destinate al consumo umano.

Il Laboratorio di Cremona dal 2009 è accreditato da ACCREDIA ISO 17025 (riconosciuto dal 2003 da ISS-ORL) per: prove microbiologiche su acque ed alimenti; determinazioni di fitosanitari su acque; determinazioni di micotossine e OGM su alimenti.

Il Laboratorio di Cremona è dotato di una Sezione Chimico-Tossicologica che effettua analisi tossicologiche di urina, capelli e sangue per le Forze dell'Ordine, i SERT e le CMLP

delle ASST costituite nelle province di Cremona, Brescia e Bergamo, grazie all'Accreditamento Regionale DGR VIII/9097/09, ottenuto su tutti i parametri tossicologici previsti per urina e capello e per il dosaggio dell'alcoemia.

Vengono inoltre effettuate analisi su droghe da strada per conto delle Forze dell'Ordine.

Sede territoriale di Mantova

Prosegue la collaborazione in essere con il Laboratorio ATS di Milano, a cui vengono inviati prodotti vegetali (frutta e verdura) per la ricerca di residui fitosanitari e con il Laboratorio ARPA di Bergamo, a cui vengono inviati alimenti di origine non animale per il controllo della radioattività.

Il Laboratorio di Mantova possiede una Sezione Microbiologica ed una Sezione Medica.

Riguardo alla Sezione Microbiologica il Laboratorio di Mantova è accreditato da ACCREDIA per le prove microbiologiche su acque ed alimenti secondo la norma ISO 17025, esegue per il SIAN, a tutela del consumatore, analisi di potabilità delle acque e analisi su alimenti; per il SISP, a tutela del cittadino, analisi di controllo sugli impianti natatori ad uso pubblico di Mantova e Provincia, in conformità alla DGR 17 maggio 2006 n.8/2552, tabella 1, Allegato D e ricerca e tipizzazione di Legionella pneumophila negli impianti idrici.

Sempre per il SISP effettua analisi di controllo microbiologico delle malattie infettive a trasmissione alimentare, attività che rientra nel progetto europeo Enternet e nel piano nazionale di sorveglianza e di monitoraggio epidemiologico degli enterobatteri patogeni mediante tipizzazione sierologica, affiancata ad eventuale antibiogramma, in base alla DGR n°6117 del 12/12/2007 e vengono eseguiti infine esami parassitologici su copros tamponi e urine.

Per ARPA di Mantova il laboratorio svolge analisi microbiologiche di controllo su acque superficiali e di scarico.

Nella sezione Microbiologia si colloca l'areobiologia con il monitoraggio pollinico delle particelle sospese presenti in atmosfera.

Nell'ambito della Sezione Medica il Laboratorio di Mantova effettua in favore dei SerD, del Tribunale, dei Medici del Lavoro e dei privati analisi tossicologiche per uso di sostanze stupefacenti su matrici urinaria e cheratinica grazie all'Accreditamento Regionale DGR VIII/9097/09.

Per il SISP, i Distretti e i SerD effettua analisi chimico-cliniche, ematologiche e sierologiche di screening e di conferma.

Per i SerD svolge analisi di controllo urinario e serico di eventuale abuso alcolico.

Il supporto che da diverso tempo il laboratorio di Mantova offre ai servizi aziendale ed extra-aziendali è volto verso una maggiore collaborazione fra l'area sanitaria e quella socio-sanitaria in un'ottica di trasversalità avente come obiettivo la prevenzione ed il miglioramento della qualità di vita nella popolazione.

È in attuazione anche per quest'anno l'importante percorso che continuerà e confermerà l'accREDITAMENTO di alcuni esami di laboratorio della Sezione Medica secondo la norma ISO 15189.

4. PER LA SICUREZZA DEL CITTADINO

Finalità

L'attività di vigilanza dell'Unità Operativa Complessa Igiene e Sanità Pubblica Salute Ambiente, istituita dal nuovo POAS, assicura un'attività di prevenzione verso il singolo e verso la collettività attraverso interventi finalizzati alla individuazione di elementi di nocività ed è basata su tre elementi:

1. Integrazione: uniformità nella programmazione, esecuzione, documentazione e rendicontazione dei controlli, al fine di rendere omogeneo il dialogo con l'utenza;
2. Analisi del contesto: inserimento dati in applicativi che permettano la graduazione del rischio;
3. Sistematica analisi e attribuzione del rischio stesso.

Elementi di contesto

Nell'arco dell'anno 2018 sarà reso disponibile il nuovo software Impres@B1, all'interno del quale sarà trasferita tutta l'attività registrata negli anni scorsi sulle strutture in capo all'U.O. Complessa e nel quale verranno inseriti i nuovi controlli, a partire dal mese di marzo. Si ritiene di proseguire nel percorso già intrapreso, sia in termini di obiettivi numerici che di indicatori, nel rispetto degli indirizzi regionali e nel recepimento del documento regionale relativo alle performances.

Attribuzione del rischio

Come per gli anni scorsi, anche nel 2018, la programmazione dell'attività sarà parametrata al livello di rischio, come da indicazioni regionali.

Distribuzione dei controlli

La programmazione delle attività di controllo e di campionamento per l'annualità 2018 è definita sulla base del numero di imprese presenti sul territorio.

Saranno oggetto di sistematico controllo tutte le attività rientranti nella classe di rischio 1 alto e rischio 2 medio alto; saranno ricomprese nei controlli attività codificate come rischio medio basso 2/4 inerenti attività di "servizi alla persona".

Ai controlli programmati, si aggiungeranno controlli non programmati, derivanti da eventi o da manifestazione temporanee, da inconvenienti igienici e/o da richieste da parte di Pubbliche Amministrazioni.

Elementi del controllo saranno i requisiti e le idoneità dei locali, i processi ed i sistemi di gestione delle strutture, gli impianti tecnologici.

Attività di campionamento

Legionella strutture Odontoiatriche

L'attività di campionamento delle acque potenzialmente contaminate dalla legionella, nel 2018, sarà effettuato presso le Attività Odontoiatriche Monospecialistiche e presso gli Ambulatori Polispecialistici.

Tale scelta deriva da studi condotti che hanno osservato l'importanza della qualità dell'acqua all'interno dei riuniti odontoiatrici, potendo gli stessi combinare la capacità di generare un aerosol potenzialmente contaminato. Non c'è evidenza di una larga diffusione di casi di legionellosi attraverso l'esposizione all'acqua di tali circuiti, anche se è tuttavia dimostrata la possibile presenza di legionella al loro interno. L'attività di campionamento, rivolta fino all'anno 2017 alle strutture sanitarie di ricovero e cura e alle strutture socio sanitarie, ha testimoniato una buona presa di coscienza da parte delle strutture stesse, relativamente alla problematica in oggetto, ben declinata all'interno dei manuali di autocontrollo. Per tale motivazione, si è spostato l'interesse verso altre strutture sanitarie, che per le loro caratteristiche impiantistiche, possono rappresentare un possibile rischio.

Controlli negli impianti natatori

I campionamenti da effettuare nell'anno 2018 a tutela della salute del cittadino saranno effettuati nel 100% delle vasche presenti negli impianti natatori aperti al pubblico, secondo gli indirizzi previsti dalla DGR n. 8/2552 del 17/5/2006.

Si procederà al controllo ufficiale dell'acqua di vasca, solo in presenza di criticità riscontrate durante l'attività di controllo.

Attività di vigilanza sull'igiene dell'abitato e negli ambienti di Vita

Edilizia

L'edilizia residenziale, nell'area territoriale dell'ATS Val Padana, si è drasticamente ridotta a causa della la normativa di settore, che assegna ai Professionisti la dichiarazione di assolvimento a requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento Locale d'Igiene. Parallelamente, i Comuni del territorio si orientano a controlli e alla richiesta di pareri solo per casi particolari. Rimangono esigue le richieste di idoneità degli alloggi, legate a problematiche igienico sanitarie e ai ricongiungimenti familiari per cittadini extracomunitari, per le quali, è prassi consolidata, in fase di sopralluogo, effettuare una valutazione igienica dei locali, provvedendo anche alla verifica della richiesta di certificazioni di conformità impiantistiche, contribuendo, in tal modo, a perseguire l'obiettivo di divulgazione della cultura della sicurezza.

Permangono pratiche edilizie collegate a permessi di costruire per nuove attività produttive o per ampliamenti di esistenti (progetti inerenti insediamenti agricoli/zootecnici e industriali/artigianali), con uno stretto collegamento con la con l'UOS Salute Ambiente.

L'attività più rilevante nel settore è quella relativa alla valutazione, inclusa una fase propositiva, delle varianti ai PGT comunali, che devono essere periodicamente aggiornati, ed alle richieste di valutazioni di non assoggettabilità a VAS di piani attuativi. Considerato che l'attuale normativa consente ai progettisti di effettuare molte opere edilizie in autocertificazione, è importante concentrare l'attenzione sui PGT, in modo da mantenere delle regole e delle direttive, a valenza igienico sanitaria, nell'ambito dello sviluppo o della riqualificazione edilizia.

L'UOC Igiene Pubblica collabora attivamente con i Comuni nel valutare i nuovi testi dei Regolamenti Edilizi Comunali, sollecitando le Amministrazioni a normare negli stessi la problematica gas Radon.

Per questa attività, per la quale non è possibile prevedere un numero di pratiche, l'UOC risponde a tutte le richieste che pervengono.

I Comuni sono tenuti a presentare i Piani Cimiteriali (durata 20 anni) e ad aggiornare i Regolamenti cimiteriali, mentre l'UOC valuta i Piani e le eventuali richieste di variazioni delle aree di rispetto cimiteriale. Ogni richiesta pervenuta viene valutata prendendo in esame i dettami del Regolamento Regionale di Polizia Mortuaria.

Strutture ricettive

Sarà mantenuto un programma specifico di controllo, che prevede l'effettuazione di 35 sopralluoghi nelle strutture ricettive (alberghi B&B, Agriturismi, ecc.) attive nell'ATS Val Padana, oltre alla verifica di tutte le nuove strutture nascenti.

Strutture per l'istruzione e la cultura

Per l'anno 2018 sono stati programmati 80 controlli nelle strutture scolastiche. Appare opportuno rilevare che, pur rimanendo la criticità ad ottemperare agli interventi di adeguamento strutturali richiesti a causa della mancanza di fondi, permane l'obiettivo, comunque minimale, di provvedere a sanare con sollecitudine le carenze più gravi. Viene utilizzata per la vigilanza una check list, con la quale vengono rilevati parametri strutturali igienico sanitari e di sicurezza.

Strutture sanitarie

Strutture sanitarie accreditate:

Nel 2018, per la sede territoriale di Cremona, proseguirà la collaborazione con il Servizio di Accreditamento e Controllo del Dipartimento PAAPSS, per la verifica del mantenimento dei requisiti organizzativi strutturali e tecnologici specifici di autorizzazione e accreditamento.

Ospedali e Strutture di ricovero e cura sono oggetto di sorveglianza continua, in quanto tali strutture sono dedicate ad una popolazione sensibile ad alta potenzialità di danno e ad alto rischio.

Le modalità di vigilanza messe in atto hanno permesso, nel tempo, di sviluppare un lavoro integrato tra il Dipartimento PAAPSS e il DIPS, che ha portato un guadagno, in termini di efficienza, nell'utilizzo delle risorse impiegate e ha prodotto un valore aggiunto alla multi professionalità degli interventi.

Strutture ambulatoriali e Attività Odontoiatrica Monospecialistica

La programmazione prevede, per questa tipologia di strutture, la verifica del 100% delle SCIA/Ambulatori/AOM che perverranno all'ATS, oltre al 10% degli Ambulatori esistenti e al 5% delle AOM esistenti. Durante le ispezioni, sarà verificata l'ottemperanza ai requisiti del DPR 14/01/1997 e della DGR VII/5724/2001.

Studi medici libero professionali e studi di MMG e PLS

Sono classificati studi professionali quelle strutture, all'interno delle quali, non vengono erogate prestazioni diagnostiche terapeutiche di particolare complessità né che comportino rischi per la sicurezza del paziente. Nell'anno 2018, è previsto il controllo nel 5% degli

studi professionali già in attività, dal momento che le prestazioni erogate in tali strutture comportano un rischio medio/alto per la sicurezza del paziente.

Il controllo avviene, solitamente, a seguito di comunicazione di apertura; particolare importanza è riservata alla documentazione attestante la conformità dell'impianto elettrico, ciò in relazione all'utilizzo dell'impianto medesimo, poiché in talune branche specialistiche si utilizzano apparecchiature elettromedicali (es. dermatologia, cardiologia).

Saranno vigilate inoltre quelle attività oggetto di segnalazioni/lamentele.

Associazioni di Soccorso Sanitario e relativi automezzi

L'attività di controllo riguarda i requisiti previsti dalla normativa vigente sulle Sedi Operative e sugli Automezzi censiti.

La programmazione dell'UOC ISP è orientata sul controllo del 33% degli automezzi e delle sedi, prevedendo la normativa la verifica del 100%, nell'arco di tre anni.

Farmacie, parafarmacie e depositi

In seguito all'emanazione degli "Indirizzi tecnici per l'attività di vigilanza: requisiti igienico sanitari" delle Farmacie, pervenuti da Regione Lombardia con nota Prot.n. 0017575/2017, nel 2018 l'attività di vigilanza presso le farmacie vede coinvolta l'UOC solo per le nuove aperture e negli ampliamenti/trasformazioni.

Strutture Socio sanitarie e Socio Assistenziali

Prosegue per il 2018, per la sede territoriale di Cremona, la collaborazione con il Servizio Accreditamento e Controllo delle strutture Socio Sanitarie e Socio Assistenziali per la verifica del mantenimento dei requisiti delle strutture di assistenza residenziale e semiresidenziale per malati psichici, tossicodipendenti, disabili, aids e strutture di assistenza per anziani residenziale e semiresidenziale. Sono previsti controlli anche presso le strutture socio assistenziali (asili nido e minori disabili).

Relativamente alla Sede di Mantova, da quest'anno, l'attività di vigilanza sulle strutture socio sanitarie sarà effettuata dai tecnici dell'UOC Igiene e Sanità Pubblica, in collaborazione con il Dipartimento PAAPSS.

Carceri

Saranno effettuati presso le due strutture carcerarie territoriali i controlli previsti dalla normativa vigente.

Attività di servizi e prodotti per la persona

Per questa tipologia di attività, viene garantita negli anni una costante vigilanza, in considerazione dell'introduzione di apparecchiature ad uso estetico sempre più sofisticate, dotate di parti elettriche applicate all'utente, nonché per l'attività di tatuaggio e piercing, nelle quali appare rilevante il rischio biologico.

Sono stati programmati 30 controlli nelle estetiste esistenti e verrà effettuato il controllo nel 100% dei tatuatori; saranno verificate il 100% delle SCIA presentate nell'anno relative ad attività di parrucchieri.

Relativamente alla produzione di cosmetici, essendo presente sul territorio un importante polo di produzione e commercializzazione, si sottolinea la necessaria attenzione al ciclo di produzione e di confezionamento nel rispetto della normativa vigente, nonché al potenziale rischio biologico, in considerazione, anche, all'aumento, nella popolazione generale, della elevata sensibilità dermatologica ai prodotti cosmetici.

La pianificazione delle attività, in questo settore, prevede un numero di controlli pari al 33% delle attività in anagrafica delle Aziende cosmetiche.

Vista la proliferazione nel territorio di competenza, attenzione particolare sarà posta alle attività relative al massaggio rilassante, al massaggio ayurvedico, alle grotte del sale, alla riflessologia, all'iridologia, ecc., non ascrivibili a quelle artigianali/commerciali, né alle attività sanitarie e quindi difficilmente inquadrabili. Il diffondersi di queste pratiche alternative di cura o benessere, talora di oscura genesi, presenta la necessità di inquadrare e definire i requisiti igienico-sanitari di struttura e di processi.

Piscine ad uso pubblico

Come per gli anni precedenti, anche nel 2018, verranno ispezionati i Centri sportivi ad uso pubblico, con le relative vasche natatorie. La programmazione prevede quattro accessi con i conseguenti campionamenti microbiologici e chimici per i Centri Sportivi aperti tutto l'anno e due accessi per i Centri ad apertura stagionale. Durante l'attività di vigilanza verranno verificati i requisiti previsti dalla DGR N.8/2552 del 17/05/2006.

Vigilanza su alcuni temi di carattere generale

Rischio chimico

I recenti Regolamenti Comunitari relativi al REACH-CLP pongono, sia pure limitatamente all'aspetto della commercializzazione delle sostanze chimiche, il focus sui rischi derivanti dalle nuove sostanze che impattano anche sulla vita quotidiana dei cittadini, al di fuori dello status di lavoratore e di consumatore, aprendo un ulteriore fronte d'attenzione.

Saranno pertanto programmati interventi di vigilanza e di controllo in tema di REACH/CLP su indicazione regionale, in modo congiunto e trasversale con le altre UOC del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria di ATS Val Padana, con il campionamento di articoli che presentano sostanze sottoposte a restrizione.

Acque di balneazione

Si prevede di continuare la collaborazione con i Comuni del territorio per l'applicazione delle norme europee in materia (informazione, divieto e/o controllori qualità).

Commissioni Pubblico Spettacolo

Proseguirà l'analisi degli aspetti sanitari nei tavoli delle Commissioni pubblici spettacoli, che raggiungono il numero di circa un centinaio / anno, al fine della tutela dei cittadini, nel corso del manifestarsi di eventi pubblici.

Lotta ai vettori e agli infestanti

Si prevede di continuare ad implementare il settore in oggetto, attraverso:

- Mantenimento dell'attività di sostegno agli amministratori comunali per la lotta alle zanzare (indicazioni, ordinanze, incontri, momenti formativi, allestimento di stand e gazebo, produzione materiale informativo, ecc.), anche in relazione all'emersione di casi autoctoni di West Nile Disease e della recente epidemia da virus Zika in Sudamerica;
- Supporto informativo ai comuni per la lotta alla infestazione da processionaria (del pino e della quercia) e da euprottide.

- Supporto informativo ad Enti ed Istituzioni del territorio, al fine di verificare la penetrazione di Ambrosia in zone non risultate ancora colonizzate, finalizzato alla prevenzione delle allergopatie dovute a questo infestante.

Amianto

La cogenza dell'ultima norma in materia di amianto, ha prodotto un impennarsi del numero delle notifiche autocertificate, pervenute a migliaia sino a febbraio del 2013 ed attualmente, in numero più contenuto. Tale mappatura, utile per definire la logistica del progressivo processo di eliminazione, ha, di fatto, prodotto una maggiore attenzione da parte della popolazione che, attraverso segnalazioni/esposti, ha coinvolto l'UOC nel richiedere ai Comuni l'applicazione dell'indice di degrado (I.D.) delle coperture. Il protocollo per la valutazione dello stato di conservazione delle coperture in cemento amianto, diviene uno strumento utile al fine di indirizzare le Amministrazioni comunali alle azioni di monitoraggio e/o di bonifica, che sono a carico del proprietario o del responsabile in cui viene svolta un'attività lavorativa.

Salute e ambiente

L'impatto dell'ambiente sullo stato di salute della popolazione è un tema importante che mantiene elevata l'attenzione di tutti gli stakeholders del territorio. A tal fine, con l'approvazione del nuovo POAS, è stata istituita l'Unità Operativa Semplice Salute Ambiente a valenza territoriale, la cui strutturazione ed il coordinamento delle attività permette un'omogenea modalità di approccio e capacità di leggere e di misurare la componente ambientale.

Ci si propone una classificazione dei principali inquinanti per tipologia e quantità delle emissioni nelle matrici ambientali, in particolare dell'aria, valutato che terreni e acqua sono matrici, di norma, più presidiate. Le emissioni in atmosfera vanno correlate, tramite modelli previsionali, ai dati epidemiologici, cercando di far emergere le possibili variazioni dello stato di salute. Interessante risulta la possibilità di correlare l'emissione analizzata, con eventuali altre sostanze emesse nell'ambiente da altre fonti.

Lo studio dell'ambiente non può essere scisso dallo studio delle conseguenze che un ambiente "non salubre" può comportare sulla salute.

Ancora oggi siamo ad evidenziare la necessità che i dati ambientali siano raccolti in un sistema che consenta una veloce e specifica lettura della possibile correlazione esistente tra effetti sanitari avversi e qualità dell'ambiente. Indispensabile sarà la realizzazione di un sistema di messa in comune delle conoscenze che comprenda, per le aree da indagare e/o per le singole strutture produttive da valutare, i seguenti elementi:

- Caratterizzazione quantitativa e qualitativa degli inquinanti ambientali,
- Analisi epidemiologiche (se ritenute necessarie);
- Conoscenze dirette del territorio,
- Correlazione tra i livelli di esposizione effettiva degli inquinanti indagati e gli effetti sulla salute.

La collaborazione fra Servizi della ATS val Padana, ARPA, Provincia e Comuni rappresenta un punto di forza inscindibile nell'implementazione di studi sullo stato di salute della popolazione.

Appare ormai assodato che la formulazione di ipotesi circa il possibile ruolo di fattori ambientali sulla salute di una determinata popolazione, presuppone una lettura incrociata dei dati ambientali, territoriali e urbanistici con indicatori sanitari, quali il ricorso a farmaci specifici, il tasso di ricovero per patologie specifiche, la prevalenza di tumori, la mortalità per causa etc.

Per stimare il reale rischio per la salute umana devono, inoltre, essere note le concentrazioni ambientali degli inquinanti, la via di assorbimento e di eliminazione, gli organi bersaglio, gli effetti delle sostanze e dei metaboliti sulle cellule e la suscettibilità della popolazione esposta. Questo modello di lavoro comporta, necessariamente, un lavoro sinergico fra l'UOC Igiene e Sanità Pubblica e l'Osservatorio Epidemiologico di ATS.

Tenuto conto della complessità della materia, appare indispensabile prevedere nell'ambito dell'UOC di Igiene e Sanità Pubblica una serie di azioni necessarie per la mappatura del territorio e la formazione continua del personale attraverso:

1. Collaborazione diretta con le Agenzie Regionali per la Prevenzione dell'Ambiente (ARPA) di riferimento, per accedere ai dati di monitoraggio degli inquinanti ambientali a cui è esposta la popolazione del territorio;
2. Costruire documenti di indirizzo per la valutazione preventiva degli impatti sulla salute delle modifiche ambientali;
3. Costruire un percorso per lo sviluppo di un modello di valutazione integrata degli impatti sulla salute dei fattori inquinanti;
4. Definire un piano di formazione per gli operatori sanitari e dell'ambiente.

L'approccio alla problematica d'interazione salute e ambiente deve essere sempre di più diventare multidisciplinare, con una specifica attenzione agli aspetti comunicativi.

Anche il 2018 l'ATS Val Padana sarà attivamente impegnata nelle procedure di analisi e caratterizzazione delle aree inquinate e dei siti oggetto di bonifica, alcuni dei quali con caratteristiche di particolare complessità oggettiva.

ATTIVITA' PROGRAMMATA 2018

DETTAGLIO	rischio	Cremona Mantova	
9701 – Fabbricazione di cosmetici e detersivi	2	33% dell'esistente	
3911 – Siti inquinati oggetto di bonifica, aree dismesse (utilizzare quando il controllo riguarda area ove è prevista o in corso attività di bonifica/risanamento).	1	10 pianificati e su richiesta	
4112 – Edifici residenziali (da utilizzare quanto il controllo riguarda abitazioni private)	3	su richiesta	
4712 – Farmacie, Erboristerie, Commercio al dettaglio di cosmetici	2/3	solo nuove aperture, modifiche e segnalazioni	
5511 – Alberghi, campeggi e altri alloggi di breve soggiorno, bed and breakfast, affittacamere, agriturismo, ostelli..	1	35	tra cui le nuove SCIA
8511 – Scuole di ogni ordine e grado	2	80	
8611 – Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori	1	100% strutture accreditate con PAAPSS	+ il 100% delle SCIA(Ambul./AOM) +(10% Ambulatori + il 5% AOM + 5% Studi Medici) già in attività + 33% Ambulanze e Sedi
Studi di medicina generale		su richiesta del Servizio	
Aziende Protesiche		su richiesta del Servizio	

9708 – Assistenza residenziale e semiresidenziale per malati psichici, tossicodipendenti, disabili, aids + 87.3 – Strutture di assistenza Residenziale e semiresidenziale per anziani e disabili	1	55 (Sede Territoriale Cremona)	In collaborazione con PAAPSS
87.9 – altre strutture di assistenza sociale residenziale-comunità per minori ed adulti – minialloggi protetti – case alloggio, ecc.	2	67 (Sede Territoriale Cremona)	In collaborazione con PAAPSS
88.1 – Assistenza sociale non residenziale per anziani e disabili – centri diurni + 88.9 – altre attività di assistenza sociale non residenziale			
8512 – Asili nido e minori disabili			
9311 – Palestre, Piscine, Impianti sportivi, stabilimenti balneari, cinema, teatri, sale da giochi, oratori, fiere mercati	2/3	Campioni nel 100% delle piscine aperte al pubblico 100% SCIA Palestre o modifiche + 20 esistenti	2 Campioni di saggio nelle piscine estive e 4 nelle piscine coperte. Procedere con l'ufficiale solo nel caso di criticità previste dalla DGR 2552/06
9611 – Parrucchieri, centri estetici, tatuatori, benessere fisico, stabilimenti termali	2/4	30 estetiste 100% tatuatori	oltre le nuove SCIA anche di parrucchieri, le modifiche e le segnalazioni
9709 – Imprese funebri	4	100% delle richieste	
8513 – Strutture carcerarie	1	2	

**PIANO REGIONALE 2014-2018 PER LA
PROMOZIONE DELLA SICUREZZA E SALUTE
NEGLI AMBIENTI DI LAVORO**

***PIANO ATTIVITÀ UOC PSAL
ANNO 2018***

Conforme alla DGR n. X/1104 del 20/12/2013 “Piano Regionale 2014/2018 per la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro” ed alla DGR X/7600 del 20/12/2017 “DETERMINAZIONI IN ORDINE ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO SOCIOSANITARIO PER L’ESERCIZIO 2018”

1 – ANALISI DI CONTESTO E CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE

Premessa

Le linee d'azione che si intendono adottare per la programmazione 2018, baseranno la priorità degli interventi sulla puntuale conoscenza del territorio, faranno riferimento alla graduazione dei rischi, in termini di impatto a breve e a lungo termine, saranno volte al superamento delle verifiche di tipo formale a vantaggio di quelle sostanziali e terranno conto della collaborazione e del coordinamento con gli altri attori del Sistema Sicurezza presenti sul territorio (ITL, INAIL, Associazioni Sindacali e Datoriali, UOOML).

Si perseguiranno i principi di efficacia ed efficienza, attraverso la programmazione parametrata al livello di rischio, utilizzando le risorse con precise modalità, attivando percorsi operativi standardizzati, incentivando la trasversalizzazione e l'integrazione tra le diverse UOC Dipartimentali e con i diversi Enti del Sistema Regionale della Prevenzione.

Saranno promosse le linee di indirizzo regionali prodotte negli anni precedenti, soprattutto relativamente all'applicazione delle linee di indirizzo e dei vademecum regionali in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro e verifica della loro efficacia.

Per ulteriormente promuovere il miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza saranno supportate le diverse Associazioni affinché vengano individuate e valorizzate le soluzioni e le buone prassi nei diversi comparti produttivi, al fine di diffonderle ed implementarle nel territorio.

La diffusione delle azioni di prevenzione sarà sostenuta anche attraverso la promozione o la partecipazione ad iniziative pubbliche (es. Giornata della Sicurezza in edilizia e Giornata della Sicurezza in Agricoltura; interventi, convegni c/o ANMIL, Incontri con Associazioni Datoriali, di Categoria, Scuole, Fiere, etc.).

L'attività di formazione sarà incentivata sia partecipando direttamente a progetti formativi nelle Scuole del territorio, sia nel supporto, per gli aspetti di salute e sicurezza sul lavoro, alle Associazioni di Categoria, Datoriali, Forze Sociali, Medici Competenti e Medici di Medicina Generale, Medici Ospedalieri.

Dati territoriali

L'attività di vigilanza e controllo sarà condotta a partire dai dati **LEA INAIL 2015**, che per la ATS Val Padana annoverano un **totale di PAT pari a 31.091**.

Per l'anno 2017, l'ATS Val Padana, per gli obiettivi di vigilanza, si riferirà all'indicatore fornito dai Livelli Essenziali di Assistenza Prevenzione Tutela nei luoghi di lavoro (LEA).

Livello di assistenza	Indicatore	Significato
Obiettivi Nazionali	5% delle unità locali del territorio	Indicatore stabilito nel Patto per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro (DPCM 17/12/07 che riflette le attività di controllo che devono essere attuate dai Servizi di Prevenzione SPSAL.
Obiettivi ATS Val Padana	1.555 (700,75 + 853,8) unità locali del territorio	La programmazione locale ha stabilito che gli interventi di prevenzione (controlli) si svolgano per circa l'80% in attività ad elevato rischio.

2 - GRADUAZIONE DEL RISCHIO

Si riconfermano i criteri di identificazione del rischio già adottati nei precedenti Piani di Vigilanza che, allo stato attuale, individuano alcuni comparti lavorativi teoricamente più a rischio e, di conseguenza, oggetto di maggiore attenzione:

Sintesi categoria di rischio per macrocategorie omogenee

CATEGORIA DI RISCHIO	MACROCATEGORIA OMOGENEA
ALTO	Agricoltura, Costruzioni
MEDIO-ALTO	Commercio, Metallurgia, Sanità, Raffinerie, Industrie tessili, Industrie meccaniche
MEDIO-BASSO	Trasporti, Servizi pubblici, Industrie alimentari, Lavorazione minerali non metalliferi, Industria del legno, Industria plastica e gomma, Industria carta e stampa, Industria chimica, Attività non classificate, Istruzione, Fabbricazione mezzi di trasporto, Industria elettronica, Produzione energia
BASSO	Attività immobiliari, Industria estrattiva, Amministrazione pubblica, Altre industrie manifatturiere, Alberghi e ristoranti, Industria conciaria, Pesca, Attività famigliari, Attività finanziarie, Organizzazioni extraterritoriali

Criteri integrativi UOC PSAL per la graduazione del rischio

- Ai fini dell'attribuzione della categoria di rischio, si è ritenuto, ulteriormente, di integrare le attività ricomprese nel rischio alto con altre, che sono state oggetto di evento infortunistico, la cui durata complessiva di infermità è risultata grave/gravissima, indipendentemente dalla macro-categoria di appartenenza. A tal proposito, la programmazione della UOC PSAL tiene conto anche **dell'attività delegata per Infortuni e M.P dall'Autorità Giudiziaria**, attività che negli anni si rivela sempre consistente nel territorio di competenza.
- Nel rispetto degli adempimenti nazionali, richiamati dalla DGR X/1185/2013, ambiti privilegiati di intervento saranno il **settore edile**, in coerenza con il Piano nazionale costruzioni, il **settore agricolo**, in coerenza con il Piano nazionale agricoltura e saranno implementate azioni specifiche riferite e mirate alla prevenzione delle **patologie da sovraccarico biomeccanico e da stress lavoro correlato**, coerenti con i Piani nazionali.

3 - PROGRAMMAZIONE UOC PSAL ANNO 2018

In conformità alla **dgr x/7600 del 20/12/20179 "Determinazioni in ordine alla gestione del Servizio sociosanitario per l'esercizio 2018"** ed in ottemperanza Piano Regionale 2014/2018 per la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, si precisa quanto segue:

3. ATTIVITA' UOC PSAL

3.1 Programmazione delle attività di controllo: In merito all'univoco riferimento ai LEA, per il calcolo della % di copertura delle imprese attive da controllare dal Servizio PSAL, il denominatore, obiettivo 2017, è pari a **31.091**, ed è stato tratto dalla tabella sotto riportata:

Codice Asl	Asl	Totale PAT*	Obiettivi LEA
01	Bergamo	49.691	2.484,55
02	Brescia	53.841	2.692,05
03	Como	26.447	1.322,35
04	Cremona	14.015	700,75
05	Lecco	15.269	763,45
06	Lodi	8.187	409,35
07	Mantova	17.076	853,8
08	Milano	100.269	5.013,45
09	Milano 1	38.717	1.935,85
10	Milano 2	23.957	1.197,85
11	Monza e Brianza	36.821	1.841,05
12	Pavia	19.873	993,65
13	Sondrio	8.997	449,85
14	Varese	37.164	1.858,2
15	Vallecamonica Sebino	5.006	250,3

**Il totale delle PAT comprende quelle residenti in ciascuna regione, attive al 31/12/2013, con almeno un dipendente (o addetto speciale) oppure almeno due artigiani
Tab. 1) Fonte: Flussi informativi INAIL – Obiettivi LEA 2015*

- a. Il **5% delle imprese attive** da controllare, nel 2017, è pari a **1555**, di cui **701 nel territorio di Cremona e 854 nel territorio di Mantova**, di cui circa il 70% programmata, secondo la tabella allegata.

Tutta l'attività di controllo effettuata sarà rendicontata in **Impres@BI**, secondo criteri di correttezza e completezza, per l'implementazione del **DWH** regionale.

- b. In continuità con gli anni precedenti, nel corso del **2018**, proseguiranno i **controlli sul rischio chimico** nelle imprese/strutture appartenenti a tutte le fasi della catena di approvvigionamento ai sensi dei Regolamenti Comunitari **REACH/CLP**. L'attività di controllo verrà eseguita secondo il Piano Nazionale dei Controlli (PNC) e secondo le indicazioni regionali che ne discenderanno.
- c. Nell'area territoriale di Cremona, per il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS Val Padana, è vigente un **Protocollo operativo per la gestione delle segnalazioni di non conformità ai Regolamenti REACH-CLP** e all'avvio dei

controlli necessari a verificarne o escluderne la fondatezza, avvalendosi, laddove necessario, del supporto specialistico dell'U.O.OML.

I controlli effettuati verranno rendicontati in Impres@BI e il debito formativo nei confronti della Regione, verrà assolto secondo le modalità dalla stessa indicate.

- d. Ambiti privilegiati di intervento saranno il **SETTORE EDILE**, in coerenza con il Piano nazionale costruzioni, il **SETTORE AGRICOLO**, in coerenza con il Piano nazionale agricoltura.

Nell'ambito dei controlli nelle **aziende agricole**, durante i quali viene utilizzata specifica scheda di controllo, sarà valutato anche l'aspetto relativo all'utilizzo di **prodotti fitosanitari**.

- e. Saranno implementate **azioni specifiche e mirate** riferite alla prevenzione delle **patologie da sovraccarico biomeccanico e da stress lavoro correlato**, coerenti con i Piani nazionali e con le indicazioni regionali che da questi discendono.

- f. In materia di prevenzione sanitaria, un forte rilievo assumono le attività relative alla gestione del **RISCHIO AMIANTO** che, oltre ai lavoratori professionalmente esposti, riguardano anche la tutela della popolazione generale. Particolare attenzione sarà rivolta all'attività cantieristica ove viene svolta attività di bonifica da amianto

3.2 Contrasto al fenomeno infortunistico e tecnopatico:

- a. **MALATTIE PROFESSIONALI**: mediante azioni sinergiche e secondo modalità uniformi di approccio da parte dei Medici del Lavoro della UOC PSAL e della U.O.OML, verrà posto l'accento sulla problematica dell'emersione delle stesse.

In particolare, secondo anche quanto indicato in sede di incontri presso gli specifici Laboratori Regionali, verrà posta attenzione a:

- **Ricerca attiva** di:
 - Tumori a bassa frazione eziologica (Tumori Polmonari e Tumori Vescicali);
 - Mesoteliomi e Tumori Naso Sinusali, anche attraverso l'attività di indagine per l'implementazione dei Registri del COR (Re Na M e Re Na TuNS);
- **Registri provinciali dei lavoratori esposti ed ex-esposti ad amianto**, per il successivo invio alla UO OML di Cremona o all'ASST di Mantova per l'erogazione delle prestazioni ambulatoriali di monitoraggio, in previsione della definizione di un "CORE PROTOCOL" per la sorveglianza sanitaria degli ex-esposti ad amianto;
- **Partecipazione di un Medico del Lavoro dell'ATS Val Padana**, in qualità di referente regionale, al gruppo nazionale che è stato attivato per l'elaborazione del Protocollo di Sorveglianza Sanitaria degli ex-esposti all'amianto.
- Gestione dei **ricorsi** avverso giudizio Medico Competente

- **Supporto ai MC**, anche attraverso la realizzazione di iniziative di formazione sui principali rischi emergenti, al fine di supportarli nella formulazione dei giudizi di idoneità alla mansione specifica;
- Saranno condotte **azioni di sensibilizzazione rivolte ai MC del territorio, ai Medici Ospedalieri ed ai Medici di Medicina Generale**, in sinergia con INAIL di Cremona-Mantova, per le segnalazioni, denunce e referti di M.P. nonché per l'inserimento dati nel Sistema Informativo della Prevenzione Persona@ - Ma.P.I. e SMP.
- **Indagini di Polizia Giudiziaria** di iniziativa e su delega dell'Autorità Giudiziaria finalizzate a far emergere le malattie professionali relative a tumori e a cluster di altre patologie;
 - b. **INFORTUNI SUL LAVORO**: l'attività di vigilanza e di prevenzione sarà rivolta al mantenimento del trend di decremento del tasso infortunistico pari o superiore del 25% nel quinquennio.
Gli esiti dei controlli eseguiti per indagini per infortuni sul lavoro inseriti in Impres@BI saranno registrati in Ma.P.I., ponendo come obiettivo quello della completezza dell'analisi dei fattori che hanno concorso all'accadimento.
 - c. In osservanza alle indicazioni regionali, saranno condotte **AZIONI DI SENSIBILIZZAZIONE E DI DIVULGAZIONE** circa la necessità e le modalità del corretto invio telematico dei certificati medici di infortunio e delle segnalazioni di M.P. nell'applicativo regionale Person@-Ma.P.I. da parte dei soggetti tenuti (Medici dei Pronto Soccorso Ospedalieri, Medici Specialisti, M.M.G.).
Tale Sistema informativo risulta essere un efficace strumento di orientamento per la prevenzione degli Infortuni e delle Malattie Professionali, consentendo una migliore verifica e controllo dei diversi fenomeni epidemiologici.

3.3 Azioni di "empowerment" e di promozione della cultura della sicurezza:

- a. Saranno sostenuti i **PERCORSI D'INTEGRAZIONE DELLA SSL NEI CURRICULA SCOLASTICI**, inserendo le tematiche relative alla sicurezza sul lavoro all'interno del percorso curricolare di ogni studente, rappresentando la Scuola un ambito favorevole per la promozione del cambiamento dei comportamenti.
- b. **In continuità al Progetto "SCUOLA SICURA" ed in qualità di facilitatori**, si supporteranno adeguatamente gli Istituti Scolastici di II° grado e professionali nella realizzazione dei diversi percorsi formativi relativi ai corsi sulla sicurezza per gli studenti, anche in relazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro.
- c. Trovano ampio spazio nella programmazione dell'ATS Val Padana alcuni progetti rilevanti ai fini della promozione della cultura della sicurezza nella scuola:
 - **Progetto di Promozione della salute e sicurezza del lavoro negli Istituti Tecnici e Professionali (ITIS ed IPSIA) della Provincia di Mantova**

- **Progetto di promozione della salute e sicurezza del lavoro negli istituti agrari**
- **Progetto per l'Integrazione della sicurezza nei curricula scolastici nel territorio dell'ATS Val Padana**

3.4 Azioni di semplificazione:

- Attività di bonifica amianto:** con la messa a regime del **Sistema Gestionale GE.MA** (Gestione Manufatti Amianto) di Regione Lombardia, per la trasmissione informatizzata delle notifiche e dei piani amianto (artt. 250 e 256 D. Lgs. 81/08) e dell'inserimento delle Relazioni Annuali Amianto, ex art. 9 L. 257/92., l'UOC PSAL proseguirà le azioni di sostegno delle imprese che operano nel territorio.
- E' sempre in essere, nel registro regionale in uso, **l'inserimento dei dati relativi al Censimento Amianto** che vengono periodicamente pubblicati sul sito Web aziendale.

3.5 Comunicazione:

- Comitati Provinciali ex art. 7 D.L.gs 81/08**, attraverso i quali vengono rese note ai Soggetti Istituzionali le azioni portate a termine e quelle pianificate in materia di tutela di sicurezza e salute sul lavoro cogliendone, di converso, le proposte e gli spunti di riflessione.
Sulla base delle indicazioni provenienti dalla Cabina di Regia Regionale, i **Comitati Provinciali saranno momento di confronto e di condivisione delle iniziative regionali e locali.**
Sarà sostenuta la promozione di sinergie con i soggetti istituzionali, con il partenariato economico sociale e con quello tecnico scientifico, al fine di indirizzare e programmare l'attività di prevenzione e di vigilanza.
Durante le sedute dei Comitati, l'andamento ed il monitoraggio dei fenomeni infortunistico e tecnopatologico sarà oggetto di valutazione e di discussione delle dinamiche di accadimento, al fine di evidenziare eventuali aree di priorità alle quali indirizzare con maggior forza l'azione del Servizio PSAL.
- Aggiornamento costante del sito web aziendale** nelle materie di competenza, pubblicando materiale di interesse, modulistica, documentazione ed iniziative per i portatori di interesse territoriali.
- Promozione e partecipazione a seminari, convegni, fiere in ambito provinciale** del personale della UOC PSAL.

3.6 Formazione:

- L'UOC PSAL garantisce lo **sviluppo delle competenze professionali** attraverso la realizzazione di eventi formativi interni, accreditati ECM, per le diverse figure professionali, anche derivanti da input regionali su specifiche tematiche emergenti e tenendo conto dei diversi bisogni evidenziati dagli stessi operatori.
- Viene assicurata la **partecipazione** degli operatori a corsi di formazione, convegni, seminari, finalizzati ad integrare la formazione interna.

4 – PIANO DI VIGILANZA

L'attività di vigilanza e controllo sarà condotta a partire dai dati LEA INAIL 2015, che per l'ATS Val Padana annoverano un totale di PAT pari a **31.091**. Di conseguenza:

- a) effettuazione di **controlli su almeno il 5%** delle **imprese attive** di cui ai LEA, ovvero su almeno **1555 (701 per Cremona e 854 per Mantova) imprese attive**;
- b) in merito alla pianificazione l'UOC PSAL, in relazione alle risorse attualmente attribuite alle UOS PSAL, si propone la suddivisione delle attività di vigilanza programmata e non programmata (complessivamente pari a **1555** imprese attive), con la seguente ripartizione:

70% attività programmata, ovvero **1088** Unità Locali 8, di cui **492 U.L.** nel territorio cremonese e **596 U.L.** nel territorio mantovano

30% attività non programmata, ovvero **467** Unità Locali, di cui **211 U.L.** nel territorio cremonese e **256 U.L.** nel territorio mantovano

Piano di vigilanza programmata:

Nell'ambito del **70%** dell'attività di vigilanza programmata, ovvero **1088** Unità Locali, è stata privilegiata la scelta di settori di attività con livello di rischio "1 – ALTO" o "2 – MEDIO-ALTO", come risulta dalla Tabella sotto riportata.

Quanto sopra formulato è in considerazione dell'obiettivo del piano annuale e della necessità di una costante vigilanza in tutti i settori lavorativi, ferme restando eventuali modifiche del Piano che si rendessero necessarie a seguito dell'applicazione della L.R. 11/08/2015 N.23.

Nel caso di macroattività appartenenti alla medesima categoria di rischio, l'attività di vigilanza programmata è stata suddivisa in proporzione al numero di aziende presenti sul territorio di competenza.

Nel complesso, l'attività di vigilanza della UOC PSAL non prevede periodicità prestabilite da normativa specifica in merito all'effettuazione di interventi per sistema salute e sicurezza (sopralluogo, analisi documentale, impianti, attrezzature, provvedimenti giudiziari o amministrativi, verifica sorveglianza sanitaria, ecc.). Considerata la complessità del tessuto economico e produttivo del territorio di pertinenza e le risorse disponibili, si ritiene strategico, di norma, considerare non necessario procedere ad un ricontrollo sulla medesima realtà nell'arco temporale triennale, fatto salvo il verificarsi di situazioni emergenziali (es. Infortuni, segnalazioni, esposti ecc.).

Piano di vigilanza non programmata

Per quanto concerne la residuale attività non programmata, pari a circa il **30%**, la stessa sarà determinata da necessità emergenti in ragione di segnalazioni, esposti, attività di accertamento per infortuni su chiamata ecc.

ATTIVITA' DI VIGILANZA PROGRAMMATA UOC PSAL ANNO 2018

ATECO 2007	Descrizione struttura/attività economica oggetto del controllo - VOCE DA RIPORTARE IN AdC (compreso COD. NUOVO TRACCIATO)	DETTAGLIO	N° strutture ATTIVE (DPCM 17/12/07- Comitato tecnico interregionale PSAL)	Livello rischio	N° strutture/attività economiche che si programma di controllare nell'anno	CREMONA	MANTOVA
					UOC PSAL TOT.		
01 - 02 - 03	0111 - Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura	Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura		1	140	70	70
		Allevamento di bovini					
		Allevamento di cavalli e altri equini					
		Allevamento di ovini e caprini					
		Allevamento di suini					
		Allevamento di pollame					
		Allevamento di altri animali					
		Apicoltura, bachicoltura					
		Lavorazione e produzione mangimi					
		Macelli industriali					
		Ex macelli a capacità limitata					
		Centri di importazione e di quarantena animali					
		Stalle di sosta					
		Alpeggi					
		Canili					
		Stabilimenti di trasformazione alimenti categoria 1					
		Stabilimenti di trasformazione alimenti categoria 2					
		Centri transito soa categoria 1					
		Centri transito soa categoria 2					
		Centri transito soa categoria 3					
		Centri/recapiti fecondazione artificiale					
		Impianti di trasformazione export usa					
		Centri imballaggio uova					
		Laboratori di smielatura e confezionamento miele					
		Macellerie, pollerie, pescherie con/senza laboratorio annesso					

		Stabilimenti/laboratori per la produzione di prodotti a base di carne (esclusa la carne di volatili)					
		Stabilimenti/laboratori per la industria lattiero-casearia, trattamento igienico, conservazione del latte					
		Produzione primaria: ortofrutta					
		Produzione primaria: cereali per il consumo umano					
05 - 06 - 07 - 08 - 09	0811 - Attività di estrazione dal suolo				0	0	0
10 - 11 - 12	0211 - Stabilimenti o laboratori di produzione/preparazione	Stabilimenti di produzione/preparazione alimenti e bevande		3	46	6	40
		Laboratori di produzione/preparazione alimenti e bevande					
13 - 14	1311 - Fabbricazione tessuti, abbigliamento, pellicce e vestiario in pelle			2	38	3	35
15	1511 - Fabbricazione cuoio, calzature e pelletteria			4	2	1	1
16	1611 - Fabbricazione del legno esclusi i mobili			3	10	5	5
17 - 18	1612 - Fabbricazione di carta e cartone, editoria e stampa			3	3	2	1
19	1911 - Trasformazione di petrolio e carbon fossile, inclusi impianti nucleari			2	0	0	0
20.1 - 20.2 - 20.3 - 20.5 - 20.6	2011 - Fabbricazione prodotti chimici, escluso farmaci, cosmetici e detersivi			3	17	7	10
21	9700 - Fabbricazione farmaci e medicinali			3			

20.4	9701 - Fabbricazione di cosmetici e detergenti			3			
22	2211 - Fabbricazione pneumatici e materiali plastici			3	5	3	2
23	2311 - Fabbricazione e produzione vetro, ceramica, cemento, calcestruzzo, gesso...			3	9	3	6
24 - 25	2411 - Siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, Fabbricazione in metallo, cisterne, generatori, lavorazione metalli, forgiatura etc.			2	42	12	30
28	2811 - Fabbricazione di motori, turbine, trattori, macchine utensili, armi, elettrodomestici			3	26	6	20
26 - 27	9702 - Fabbricazione PC, TV, apparecchi medicali, ottici.....			3	3	2	1
29 - 30	9703 - Fabbricazione autoveicoli e rimorchi			3	1	0	1
31 - 32	3211 - Fabbricazioni mobili, articoli sportivi, giocattoli, articoli per la casa...			4			
38 - 39	3811 - Trattamento rottami per trasformazione in materie prime secondarie e raccolta trattamento rifiuti solidi			4	8	3	5

	3911 - Siti inquinati oggetto di bonifica, aree dismesse (utilizzare questo codice quando il controllo riguarda area ove è prevista o in corso attività di bonifica/risanamento)				32	27	5
35	3511 - Produzione e distribuzione gas, elettricità...			3	12	2	10
36	3611 - Impianti acquedotto		3				
37	3711 - Impianto depurazione, fognatura		3				
	4111 - Cantieri e Costruzioni (utilizzare questa voce quando il controllo riguarda attività svolte in un cantiere, a prescindere dalle tipologia/codice ATECO delle ditte o imprese controllate)			2	525	265	260
	4112 - Edifici residenziali (da utilizzare quando il controllo riguarda abitazioni private)				0	0	0
41 - 42 - 43	9704 - Imprese di costruzioni/demolizioni, di installazione impianti (elettrici, idraulici ecc.), intonacatura e verniciatura (utilizzare questa voce quando si controlla la sede, non un cantiere o altro edificio ove la ditta operi)			2	60	25	35
45 - 46.1 - 46.4 - 46.5 - 46.6 - 46.7 - 46.9	9705 - Commercio all'ingrosso di prodotti non alimentari			2	32	15	17
46.2 - 46.3	0217 - Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari			2			
	0220 - Depositi e logistiche alimentari e non						
47.1 - 47.2	0219 - Commercio al dettaglio di prodotti	GDO con laboratori di produzione		2			

	alimentari, in sede fissa o ambulante	GDO senza laboratori di produzione				
		Strutture con sup. vendita < 400 mq con laboratori di produzione				
		Strutture con sup. vendita < 400 mq senza laboratori di produzione				
		Commercio ambulante				
		Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici				
47.73 - 47.74 - 47.75	4712 – Farmacie, Erboristerie, Commercio al dettaglio di cosmetici			2		
47.3 - 47.4 - 47.5 - 47.6 - 47.71 - 47.72 - 47.76 - 47.77 - 47.78 - 47.79 - 47.8 - 47.9	4711 - Commercio al dettaglio non alimentare in sede fissa o ambulante			2		
55	5511 - Alberghi, campeggi e altri alloggi di breve soggiorno, bed and breakfast, affittacamere, agriturismo, ostelli..			4		
56.1	0221 - Ristoranti, gelaterie pasticcerie con somministrazione, cibi da asporto, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione e gelaterie ambulanti	Ristoranti e ristorazione annessa ad aziende agricole Gelaterie e pasticcerie con somministrazione e vendita con laboratorio annesso Cibi da asporto (es. take away, rosticcerie, gastronomie, pizzerie, kabab, etc.) Preparazione su automezzi: ambulanti		4	8	4 4
56.10.2 - 56.21	0222 - Preparazione di pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione)			4		
56.3	0227 - Bar, caffetterie,	Bar		4		

	altri esercizi simili senza cucina	Tavola fredda Bar cibi cotti preconfezionati					
56.29	0225 - Mense scolastiche con preparazione			4			
	0223 - Mense scolastiche senza preparazione			4			
	9706 - Mense aziendali con preparazione			4			
	9707 - Mense aziendali senza preparazione			4			
	0226 - Mense strutture o socio-sanitarie con preparazione			4			
	0224 - Mense strutture o socio-sanitarie senza preparazione			4			
49 - 50 - 51 - 52 - 53	6111 - Mezzi di trasporto, magazzini, agenzie di viaggio, gestione reti telecomunicazioni, poste, di cui			3	13	7	6
da 58 a 74 - da 77 a 82 - 84 - da 94 a 95 - da 97 a 99	8411 - Uffici e attività amministrative			3	13	6	7
85	8511 - Scuole di ogni ordine e grado			3	9	6	3
86 - 87 - 88 - 75	8611 - Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori	86.1 - Servizi Ospedalieri: Ospedali, Case di Cura, Istituti Clinici e Policlinici Universitari - Strutture Psichiatriche residenziali - Medicina Estetica con sala operatoria		2	20	8	12
		86.21 - Servizi degli studi medici di medicina generale					
		86.22 - Servizi degli studi medici specialistici					
		86.22.02 - Ambulatori e poliambulatori del Servizio Sanitario Nazionale					

		86.22.09 - Altri Ambulatori medici specialistici e poliambulatori - Medicina Estetica senza sala operatorie - Unità Raccolta Sangue						
		Altri studi medici specialistici e poliambulatori con sala operatoria						
		86.23 - Attività degli studi odontoiatrici						
		86.90.11 - Laboratori radiografici e Diagnostica per Immagini						
		86.90.12 - Laboratori di analisi cliniche e laboratori di Sanità Pubblica						
		86.90.2 - Attività indipendenti: Studi Professionali non medici						
		86.90.4 - Servizi di ambulanza e altri servizi sanitari nca						
	9708 - Assistenza residenziale e semiresidenziale per malati psichici, tossicodipendenti, disabili, aids	87.20 - Strutture di assistenza residenziale per persone affette da ritardi mentali, disturbi mentali o che abusano di sostanze stupefacenti		2				
	8616 - Assistenza per anziani residenziale e semiresidenziale	87.3 - Strutture Di Assistenza Residenziale e Semiresidenziali per anziani e disabili		2				
		87.9 - Altre strutture di assistenza sociale residenziale - Comunità per minori e adulti - Minialloggi protetti - Case alloggio ecc						
		88.1 - Assistenza Sociale Non Residenziale per anziani e disabili - Centri Diurni						
		88.9 - Altre Attività di Assistenza Sociale non Residenziale						
	8512 - Asili nido e minori disabili			3	0	0	0	
90 - 91 - 92 - 93	9311 - Palestre, Piscine, Impianti sportivi, stabilimenti balneari, cinema, teatri, sale da giochi, oratori, fiere mercati	93.11 - Impianti sportivi (93.11.1 - Gestione di stadi; 93.11.3 - Gestione di impianti sportivi polivalenti; 93.11.9 Gestione di altri impianti sportivi nca; 93.12 - Attività di club sportivi; 93.19.1 - Enti e organizzazioni sportive, promozione di event		3	8	4	4	
		93.11.2 - Gestione di						

		piscine					
		93.13.0 - Gestione di palestre					
		93.29 - Attività di intrattenimento divertimento (93.29.1 - discoteche, sale da ballo, night club e simili; 93.29.3 - sale gioco e biliardi; 93.29.9 - altre attività di intrattenimento e di divertimento nca; cinema, teatri)					
		93.29.2 - gestione di stabilimenti balneari:marittimi, lacuali e fluviali					
96	9611 - Parrucchieri, centri estetici, tatuatori, benessere fisico, stabilimenti termali	96.02.0 - Servizi degli acconciatori , manicure, pedicure e trattamenti estetici	3				
		96.02.01 - Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere					
		96.02.02 - Servizi degli Istituti di bellezza					
		96.02.03 - Servizi di manicure e pedicure					
		96.04.10 - Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)					
		96.09.02 - Attività di tatuaggio e percing					
		96.09.09 - Altre attività di servizi alla persona nca					
		96.04 - Stabilimenti Termali: aspetti sanitari					
	9615 - Lavanderie						
9709 - Imprese funebri							
	9616 - Strutture cimiteriali				0	0	0
	9710 - Acque di balneazione, corpi idrici superficiali (escluse piscine e stabilimenti balneari)				0	0	0
	8513 - Strutture carcerarie				0	0	0
	9711 - Aree esterne non confinate				0	0	0
	CONTROLLO SCIA				25	0	6
		TOTALE			1088	492	596

5- VERIFICA IMPIANTI ED APPARECCHIATURE

L'attività di verifica e vigilanza impiantistica, declinata secondo le linee direttrici già indicate nell'apposito capitolo, concorrerà al raggiungimento degli obiettivi numerici e di risultato.

Questo sulla base dell'evidenza che Regione Lombardia calcola alcuni degli Indicatori di Performance della Prevenzione del Servizio PSAL tenendo conto dell'apporto fornito dall'UO Impiantistica all'attività di controllo.

6- STRUMENTI DI CONTROLLO INTERNO E DI AUTOREGOLAMENTAZIONE

Quali strumenti di controllo sull'andamento dell'attività di vigilanza e controllo, nonché sulle altre attività descritte nel documento programmatico, sono previsti:

- la redazione di report interni alla UOC PSAL, su base mensile, secondo indicazioni del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, al fine di poter valutare i conseguenti risultati intermedi e di attuare eventuali azioni correttive.
- L'utilizzo dei dati del **DWH** regionale. Realizzato con lo scopo primario di condividere tra operatori dei diversi Servizi delle ATS lombarde sia l'anagrafe delle strutture soggette alla vigilanza che gli esiti dei controlli effettuati dagli stessi operatori, fungerà anche da strumento per la verifica dell'andamento dell'attività per la messa in atto di eventuali azioni correttive che si rendessero necessarie in corso d'opera. Obiettivo della UOC PSAL è la corretta e completa registrazione dei controlli effettuati e dei loro esiti, compresi i provvedimenti, negli applicativi locali per l'invio ad Impres@BI che alimenta il DWH.
- L'utilizzo del **Sistema Person@**, che garantirà il rispetto dei debiti informativi e la conseguente rielaborazione del profilo di salute del cittadino/lavoratore, attraverso la corretta implementazione di Ma.P.I., sistema informatizzato regionale per la registrazione degli esiti delle indagini svolte dal Servizio PSAL, in materia di malattie professionali e infortuni sul lavoro.
- L'utilizzo del **sistema di gestione informatizzato Ge.M.A.**, operativo già dal 2014, che fungerà da sostegno alle imprese che operano nel territorio per la trasmissione informatizzata delle notifiche, dei piani amianto e delle relazioni annuali amianto.
- Il periodico ricalcolo degli **Indicatori di Performance della Prevenzione**: ormai entrati a regime rappresentano il metodo di valutazione delle prestazioni dei Servizi del DIPS da parte di Regione Lombardia. Il periodico calcolo secondo la metodologia regionale consentirà di valutare il grado di raggiungimento dei risultati di merito.

Appendice 2

PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI ANNO 2018 del Dipartimento di *Igiene e Prevenzione Sanitaria – ATS Val Padana*

CONTROLLI FINALIZZATI ALLA TUTELA DEL CONSUMATORE - 2018

1 – PREMESSA

Il raggiungimento degli obiettivi di efficacia dell'attività di controllo per la sicurezza alimentare a tutela del consumatore presuppone un'adeguata programmazione ed una sistematica e completa attuazione della stessa.

Importante è anche la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell'art. 8 (3) del Regolamento (CE) 882/2004 da eseguire secondo le indicazioni della DGR Regione Lombardia n. 1272 del 2/2/2018.

Il presente piano prevede che tutta la filiera produttiva venga sottoposta a controllo: le sotto riportate tabelle di programmazione prevedono controlli in tutte le classi di imprese.

Verranno, inoltre, utilizzate le tecniche di controllo più appropriate (ispezione, audit, campionamento, etc.).

Altro elemento che caratterizza la programmazione è la piena attuazione dei Piani nazionali e regionali di campionamento (es. piano campionamenti fitosanitari, OGM, prodotti irraggiati, additivi, etc.) e del Programma di controllo coordinato tra le Autorità competenti.

Questi obiettivi, di grande complessità, vengono perseguiti tenendo conto dell'analisi del contesto locale, produttivo ma anche epidemiologico, delle risorse disponibili e degli obiettivi vincolanti posti dalla normativa.

2 – CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE E GRADUAZIONE DEI RISCHI

I criteri per la programmazione e la graduazione dei rischi sono riportati nel sub allegato alla DGR 3993 del 04/08/2015 "*Indirizzi per il controllo ufficiale*" e nelle "*Indicazioni per la programmazione dell'attività di controllo dei SIAN – anno 2018*" di cui alla nota della U.O. Prevenzione – Direzione Generale Welfare prot. G1.2018.0006185 del 14/2/2018. Tale ultimo documento ha declinato a livello locale una serie di indicazioni nazionali quali ad esempio:

- 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*".

3 – PROGRAMMAZIONE E RISORSE UMANE

La programmazione dell'attività non può non tener conto della dotazione del personale. Nel SIAN sono attualmente in forza 29 Tecnici della Prevenzione (T.d.P.), 13 a Cremona e 16 Mantova. Tenendo conto delle decurtazioni legate a tempo parziale, congedi straordinari, quota assegnazione ad altri servizi, partecipazione ad altre attività (gestione e campionamento acque potabili, ispettorato micologico, promozione della salute, etc.) i T.d.P. equivalenti, da dedicare all'effettuazione dei controlli ufficiali di cui al Regolamento (CE) 882/2004, risultano 20,5 (8,1 a Cremona e 12,4 a Mantova).

4 – VIGILANZA PROGRAMMATA

4.1 Programmazione dei controlli

Nelle successive Tabelle 1 e 2 è riportata la suddivisione delle attività da controllare, mediante ispezione o audit, secondo le categorie definite a livello nazionale dalla MasterList allegata alle Linee guida di cui all'Intesa Stato Regione del 10/11/2016.

L'attività potrà essere modulata nel corso dell'anno in funzione della variazione del personale assegnato.

L'attività di controllo è stata suddivisa, in base alle tabelle ed alle frequenze stabilite nel Piano regionale dei controlli, in:

- Attività registrate non soggette alle procedure di autocontrollo semplificato (Tabella 1);
- Attività registrate soggette alle procedure di autocontrollo semplificato (Tabella 2).

TABELLA 1 - Impianti soggetti a registrazione esclusi dall'autocontrollo semplificato (produzioni industriali compresi stabilimenti riconosciuti)						
Categorie attività ML	Categoria per rischio	Rischio	Frequenza controlli da LLGG 882	Codici ADC	N. attività registrate	N. attività da controllare con ispezione
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Lavorazione spezie e funghi secchi	Basso	Ogni 5 anni		3	1
	Lavorazione III gamma, conserve	Medio	Ogni 3 anni	201 – 211	38	13
	Lavorazione IV gamma, V gamma	Elevato	Ogni 2 anni		2	1
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate	Basso	Ogni 5 anni		0	0
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi pastorizzate	Medio	Ogni 3 anni		0	0
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate	Elevato	Ogni anno		0	0
Produzione di olii e grassi vegetali	Frantoi e confezionatori di oli vegetali	Basso	Ogni 5 anni	202	4	2
	Produzione di grassi vegetali ed emulsioni	Medio	Ogni 3 anni	203	2	1
	Produzione di oli di estrazione	Elevato	Ogni 2 anni		0	0
Produzione di bevande alcoliche	Produzione di vino	Basso	Ogni 5 anni	213	43	9
	Produzione di birra, alcolici e superalcolici	Medio	Ogni 3 anni	214	3	1
		Elevato			0	0
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semilavorati	Basso	Ogni 5 anni	217	0	0
	Impianti essiccamento					
	Mulini e riserie	Medio	Ogni 3 anni	205	22	7
	Produzione di bevande e prodotti vegetali	Elevato	Ogni 2 anni		4	2
Produzione di zucchero	Confezionamento zucchero		Ogni 5 anni		2	1
Lavorazione del caffè	Lavorazione del caffè		Ogni 5 anni	210	14	3
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		Ogni 5 anni	210	0	0
Produzione di pasta secca e/o fresca	Pasta secca	Basso	Ogni 5 anni		2	1
	Pasta fresca	Medio	Ogni 3 anni		0	0
	Pasta fresca con ripieno	Elevato	Ogni 2 anni	209	6	3
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciate, biscotti non ripieni...)	Basso	Ogni 5 anni		8	2
	Pasticceria secca,					
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno	Medio	Ogni 3 anni	206	71	24
	Pasticceria fresca	Elevato	Ogni 2 anni	207	11	6
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Produzione di ghiaccioli	Basso	Ogni 5 anni	204	1	1
	Produzione di semilavorati per gelateria	Medio	Ogni 3 anni	217	7	2
	Produzione di prodotti di gelateria (a base vegetale)	Elevato	Ogni 2 anni	204	1	1
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Basso	Ogni 10 anni	208	0	0
	Produzione di semilavorati e sciroppi	Medio	Ogni 6 anni		1	1
	Produzione e lavorazione del cioccolato	Elevato	Ogni 3 anni	208	28	10
Produzione di cibi pronti in genere	Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi...)	Basso	Ogni 5 anni		5	1
	Produzione di cibi pronti in genere surgelati	Medio	Ogni 3 anni		0	0
	Produzione di cibi pronti in genere refrigerati	Elevato	Ogni 2 anni		1	1

Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Produzione delle bibite analcoliche, compreso le bevande alcoliche < 1,2 gradi	Basso	Ogni 5 anni	215	0	0
	Produzione delle altre acque in bottiglia, comprese quelle di sorgente	Medio	Ogni 3 anni		0	0
	Produzione delle acque minerali	Elevato	Ogni 2 anni	216	0	0
Sale	Sale		Ogni 5 anni		1	1
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) con preparazione	Catering/banqueting Mensa aziendale	Basso	Ogni 3 anni	723 – 804	80	27
	Nidi con preparazione	Medio	Ogni 2 anni	800 – 801 – 810 -	313	157
	Mensa scolastica,					
	Mense di altre comunità					
	Centro cottura	Elevato	Ogni anno	807 – 808	151	151
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo						
Depositi e distribuzione di MOCA			Ad hoc	250	35	0
Produzione e trasformazione MOCA			Ogni 4 anni	250	69	18
Produzione primaria	Raccolta vegetali spontanei, coltivazioni permanenti e non permanenti ad uso alimentare umano		Ad hoc	100 – 101 – 102 – 103 - 199	512	0
TOTALE					1440	448

Per gli stabilimenti di cui alla tabella 1 almeno un controllo programmato su 10 dovrà essere effettuato tramite audit. Tenuto conto che il 2018 è il primo anno di applicazione, per calibrare la corretta programmazione, sarà sufficiente una copertura di almeno il 5%. Nella tabella 1 sono ricompresi gli impianti riconosciuti (vedere paragrafo 4.4).

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;

TABELLA 2 - Impianti soggetti a procedure semplificate					
Natura del processo (da LLGG 882)	Categorie di attività (secondo master list)	Frequenza controlli regionale	Codici ADC (CR)	N. attività Registrate	N. attività da controllare con Ispezione
Operatori del settore alimentare che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari	<input type="checkbox"/> Erboristerie, farmacie e parafarmacie	Ad hoc	308 – 310 – 311 – 312 – 500 – 600 - 403 – 404 – 405 – 406 – 407 – 408 – 409 – 499	2077	Ad hoc
	<input type="checkbox"/> Commercio ambulante				
	<input type="checkbox"/> Trasporto				
	<input type="checkbox"/> Commercio al dettaglio, esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione				
	<input type="checkbox"/> Depositi (Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento, Piattaforma, Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti)				
Operatori del settore alimentare che svolgono operazioni "semplici" (chioschi, banchi del mercato, auto negozi, banchi temporanei di vendita, locali in cui sono serviti prevalentemente bevande, negozi alimentari al dettaglio, quali esercizi di vicinato e medie strutture di vendita ai sensi del Decreto Legislativo 114/1998, imprese di trasporto di prodotti alimentari confezionati e non, depositi senza alcuna manipolazione)	<input type="checkbox"/> Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	1 volta ogni 10 anni	300 – 301 – 302 – 303 – 304 – 305 – 306 – 307 – 399 –	2183	219
	<input type="checkbox"/> Bar		701 – 702 – 703 – 725 – 726		
	<input type="checkbox"/> Home food / home restaurant / B&B con preparazione colazione				
	<input type="checkbox"/> Riconfezionatori (da big bags a confezioni da vendita al dettaglio)				
Operatori del settore alimentare in cui	<input type="checkbox"/> Ristoranti	1 volta ogni	400 – 401 – 402 –	3670	611

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 az. agricole)	<input type="checkbox"/> Agriturismi / Rifugi	6 anni	700 – 704 – 705 – 706 – 707 – 720 – 721 – 722 – 724 – 730 – 731 – 799 – 802 – 803 – 805 – 806 – 809 – 811 –		
	<input type="checkbox"/> Pizzerie				
	<input type="checkbox"/> Take away		900 – 901 902 – 903 904 – 905 - 906 – 907 – 908 – 909 – 910 – 999		
	<input type="checkbox"/> Ristorazione collettiva senza preparazione (refettori)				
	<input type="checkbox"/> Ipermercati e vendita al dettaglio con laboratorio (gastronomie, pasticcerie, panetterie, pizze al taglio, paste fresche, gelaterie, chioschi, produzione vino con prevalenza di vendita al dettaglio, lavorazione conserve vegetali annesse ad aziende agricole)				
TOTALE			7930	830	

- 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.

Al numero dei controlli indicato nelle tabelle 1 e 2 devono essere aggiunti i controlli ispettivi non programmati (ad hoc), stimati sulla base dello storico:

- Verifica delle SCIA pervenute¹
- Controlli a seguito di esposti
- Controlli a seguito di MTA
- Controlli a seguito di notifica di allerta
- Controlli a seguito di richiesta di riconoscimento
- Richieste dell'Autorità giudiziaria
- Richieste di altri Enti/Autorità
- Verifica delle prescrizioni

N. controlli programmati	1278
N. controlli non programmati ad hoc	447
Totale controlli (escluso campioni alimenti)	1725

Il SIAN contribuisce, inoltre, con proprio personale all'effettuazione dei controlli presso i rivenditori di prodotti fitosanitari. La competenza in tale settore è trasversale (SISP, PSAL, SIAN). I controlli da effettuare sono stati fissati dalla Regione nel 30% delle attività di vendita che in ATS sono 133 (55 nella provincia di Cremona e 78 in quella di Mantova).

4.2 Categorizzazione del rischio per singola attività

Attraverso una categorizzazione del rischio per singola attività, potranno essere individuate le imprese da controllare annualmente all'interno della macro categoria (quando il livello di rischio non imponga un controllo almeno annuale di tutte le imprese). Comunque la frequenza di controllo non potrà essere inferiore a quella prevista dal livello di rischio corrispondente.

La categorizzazione del rischio per singolo stabilimento verrà effettuata secondo la modalità sotto descritta.

¹ 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).

IDENTIFICAZIONE DITTA	
RAGIONE SOCIALE	
INDIRIZZO	
TIPO DI ATTIVITA'	

Categoria	Criteri di valutazione	Valutazione				Totale	FattoreX	Punteggio
1 Caratteristiche stabilimento	1A	Data di costruzione o ristrutturazione significativa	Nuova costruzione: 0	Recente ristrutturazione: 10	Abbastanza recenti: 20	Vecchia costruzione: 30	0,10	
	1B	Condizioni generali di manutenzione	Buone: 0	Discrete: 20	Scarse: 40	Insufficienti: 70		
2 Entità produttiva	2A	Dimensioni dello stabilimento	Familiare: 0	Artigianale: 15	Industriale medio: 30	Industriale grande: 50	0,10	
	2B	Dimensione del mercato servito	Locale: 0	Regionale/provinciale: 15	Nazionale: 30	Comunitario/Paesi terzi: 50		
3 Prodotti	3A	Categoria ²	A: 0	B: 15	C: 30	D: 50	0,18	
	3B	Destinazione		Da utilizzare previa cottura o destinato alla trasformazione: 15	Categoria B, C, D pronto al consumo: 30	Categorie particolari (bambini, malati): 50		
4 Igiene della produzione	4A	Professionalità e disponibilità alla collaborazione	Elevata: 0	Discreta: 15	Scarsa: 30	Insufficiente: 50	0,20	
	4B	Formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti	Elevata: 0	Discreta: 15	Scarsa: 30	Insufficiente: 50		
5 Autocontrollo	5A	Completezza formale	Completo: 0	Adeguate: 5	Da integrare: 15	Inadeguato: 25	0,22	
	5B	Grado di applicazione	Applicato: 0	Carenze minori: 25	Carenze maggiori: 45	Non applicato: 75		
6 Dati storici	6A	Irregolarità e non conformità pregresse	Non significative o formali: 0	Non significative o formali ripetute: 30	Sostanziali o gravi, isolate e risolte: 60	Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte: 100	0,20	
<i>Totale</i>								

Per ogni parametro sono previste quattro classi di valutazione, con i rispettivi punteggi che cambiano in base all'importanza dello stesso. La scala dei punteggi finali andrà da 0 a 100. Al termine del processo di valutazione, ogni stabilimento ottiene un punteggio finale che ne determina l'assegnazione in una delle quattro categorie di rischio individuate:

Rischio basso: punteggio inferiore o uguale a 30

Codice di rischio 4

² Cat. A: alimenti stabilizzati, conservabili a T ambiente ($A_w < 0,85$; $pH < 4,6$; alimenti sterilizzati e mantenuti in contenitori ermeticamente chiusi);

Cat. B: alimenti che non consentono lo sviluppo di microrganismi potenzialmente pericolosi o la produzione di tossine; alimenti confezionati che hanno subito un processo equivalente alla pastorizzazione;

Cat. C: alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo di microrganismi potenzialmente pericolosi o la produzione di tossine;

Cat. D: alimenti potenzialmente pericolosi in rapporto alle lavorazioni: alimenti derivanti da lavorazioni complesse che generalmente per la loro composizione richiedono una conservazione a temperatura di refrigerazione.

Rischio medio-basso: punteggio compreso tra 31 e 36	Codice di rischio 3
Rischio medio-alto: punteggio compreso tra 37 e 42	Codice di rischio 2
Rischio elevato: punteggio oltre 42	Codice di rischio 1.

4.3 Criteri per la scelta delle attività da controllare

Le attività da controllare, dovranno essere scelte secondo i seguenti criteri:

1. Codice di rischio, quando definito per singola attività;
2. Tutte le attività per le quali l'ATS rilascia certificati di esportazione; in queste attività i controlli devono avere una frequenza almeno annuale e comprendere la verifica delle procedure di autocontrollo e, qualora ne ricorra il caso, delle analisi effettuate ai sensi del Regolamento (CE) 2073/2005;
3. Attività che nel corso della vigilanza 2017, o anni precedenti, sono state oggetto di sospensioni, diffide, sanzioni per motivi igienici;
4. Tempo trascorso dall'ultimo sopralluogo;
5. Nuova attività dichiarata tramite SCIA, se dopo la valutazione della documentazione emerge l'esigenza di un controllo immediato;
6. Attività che devono essere ispezionate congiuntamente con il Servizio Veterinario (vedere a tal proposito capitolo specifico) e/o con le altre Autorità competenti.

4.4 Controlli nelle attività riconosciute

Le attività riconosciute in ATS Val Padana sono 27 così suddivise: 16 produttori di FSG, 10 produttori/confezionatori di additivi e 1 deposito di additivi alimentari. Tali attività sono ricomprese nella tabella 1. L'attribuzione del livello di rischio sarà effettuata a livello di singolo stabilimento, utilizzando le modalità descritte al paragrafo 4.2, attraverso l'esame della documentazione relativa ai controlli espletati 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.

La frequenza dei controlli è stata definita in base ai criteri di cui alle *"Indicazioni per la programmazione dell'attività di controllo dei SIAN – anno 2018"* emanate con nota della U.O. Prevenzione – Direzione Generale Welfare prot. G1.2018.0006185 del 14/2/2018.

Saranno sottoposte ad audit almeno il 15% delle attività riconosciute (Indicatore di performance 2018).

4.5 Integrazione con il Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

In sede di definizione dei piani di lavoro delle sedi territoriali 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, dati anagrafici e mediante la definizione di un programma di sopralluoghi congiunti.

Nella seguente tabella è riportato il numero minimo di controlli per sede territoriale da effettuare congiuntamente.

ATTIVITA'	Cod. SIAN	Sede territoriale	
		Cremona	Mantova
Ipermercati con laboratori di produzione	401	Tutte le attività censite	120
Supermercati con laboratori di produzione	402	10	
Mense di comunità con preparazione	807	8	
Gastronomie (compresi Kebab)	903	14	
Macellerie islamiche		5	
Agriturismi (con laboratori di produzione)	724	5	
Ristorazione pubblica			
Attività registrate e con riconoscimento		Vigilanza coordinata	Vigilanza coordinata

4.6 Piano regionale integrato tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi – Programmazione 2016-2018- Attività 2018

Il piano regionale integrato tra le autorità competenti prevede per il 2018 i controlli riportati nella seguente tabella

AREA STRATEGICA	N. CONTROLLI SEDE TERRITORIALE MN	N. CONTROLLI SEDE TERRITORIALE DI CR	Altra Autorità di Controllo
Ristorazione	4	4	NAS
Attività commerciali: etnici	4	4	NAS
DOC/DOCG/IGT – Filiera vino	4		ICQRF e UNITA' PER LA TUTELA FORESTALE AMBIENTALE E AGROALIMENTARE
Settore BIO (AOV)		1	UTFAAC

5 – CAMPIONAMENTI

L'attività di campionamento delle matrici alimentari è parte integrante del controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004 e sarà, di regola, consequenziale all'intervento ispettivo.

Il personale di vigilanza nell'espletamento dell'attività di campionamento è tenuto ad attenersi alle specifiche procedure inserite nel SGQ.

Per ogni campione dovrà essere compilata la specifica scheda NSIS ad esclusione degli OGM (dove le informazioni sono contenute nel verbale di ispezione) e dei campioni per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari per i quali è prevista la compilazione della scheda MATRIX.

Il numero minimo dei campioni da effettuare è indicato nella Tabella 3.

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.

Tabella 3 – Campioni da Piani regionali

	TIPOLOGIA CONTROLLO	N. CAMPIONI	LABORATORIO DI RIFERIMENTO
5.1	Linee guida 882 (parametri microbiologici)	126	LP VAL PADANA – LP MI
5.2	Linee guida 882 (parametri chimici)	152	LP MI – LP BS – LP VA – LP BG – IZSLER BS
5.3	Monitoraggio acrilamide	2	LP MI
5.4	Alimenti irradiati	2	LP MI
5.5	Residui prodotti fitosanitari	70	LP MI – LP BG
5.6	Additivi tal quali	5	LP MI
5.7	Additivi in alimenti	5	LP MI – LP BS
5.8	Presenza di OGM in alimenti	15	LP VAL PADANA – IZSLER BS
5.9	Micotossine	29	LP VAL PADANA – LP MI – IZSLER BO
5.10	Monitoraggio Ocratossina A in prodotti non normati dal Regolamento 1881/2006	10	LP VALPADANA
5.11	Monitoraggio tossine vegetali	7	IZSLER BO e PORTICI – LP BS
5.12	Monitoraggio radioattività in alimenti	8	ARPA BG
	Formulati prodotti fitosanitari	2	ARPA PIEMONTE
	TOTALE	433	

5.1 Campioni microbiologici previsti dalle Linee Guida ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004 (Intesa Stato – Regioni del 10/11/2016)

Sulla base delle specifiche indicazioni regionali, i campioni da effettuare nel corso del 2018 sono riportati nella seguente tabella.

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni)	PROD.	DISTR.	LABORATORIO DI ANALISI		
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	SEMI E SEMI GERMOGLIATI	Salmonella spp (reg. 2073)	1	3	LP MI		
		Escherichia coli STEC (Reg. 2073)					
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		7	LP VAL PADANA		
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7 - punto 17)					
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)			Escherichia coli (Reg. 2073)	2	LP VAL PADANA	
				Salmonella spp (Reg. 2073)			
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)							
Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)							
FRUTTA TERZA GAMMA (surgelata)	FRUTTA trasformata (QUARTA GAMMA)	Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	15	IZSLER Brescia			
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)					
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)					
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)					
		Escherichia coli (Reg. 2073)			4	LP VAL PADANA	
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)					
		Salmonella spp (Reg. 2073)					
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)					
		SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).				Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	1
Escherichia coli (Reg. 2073)							
Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)							
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)							
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI (Allegato 7, Punto 3) Punto 3 Allegato 7	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	4	2	LP VAL PADANA		
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)					
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA (Punto 6 Allegato 7)		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	4	3	LP VAL PADANA	
			Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)				
			Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)				
			Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)				
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI PRODOTTI DA FORNO		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	5	2	LP VAL PADANA	
			Muffe (v. valori guida in Allegato 7)				
	ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	14	5	LP VAL PADANA	
			Enterobatteriacee (v. valori guida in Allegato 7)				
CONFETTERIA; CAMELLE; PASTICCERIA PASTICCERIA CON CREMA (Allegato 7, Punto 4) (privilegiare la pasticceria/pasticceria con crema)			Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	5	LP VAL PADANA		
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)				
			Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)				
			Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)				
			Salmonella spp (Reg. 2073)				
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)				
			Muffe (v. valori guida in Allegato 7)				
			Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)				
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE: es. pesto, insalate miste, tramezzini ecc (Allegato 7, Punto 19); primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di riso, insalata di pollo, ecc. (Allegato 7, Punto 20) da prelevarsi alla produzione o alla vendita in base alle specifiche riportate nella colonna Note dell'Allegato 7 (NON alla somministrazione)	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	5	5	LP VAL PADANA		
		Salmonella spp (Reg.2073)					
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)					
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)					
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)					
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)					
		Enterobatteriacee (v. valori guida in Allegato 7)					
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)					
		pH (v. valori guida in Allegato 7)				6	LP VAL PADANA
		aw (v. valori guida in Allegato 7)					
Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)							
Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)							
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)							
Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)							
Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)							
Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)							
Listeria monocytogenes (Reg.2073)							
Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)							
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	2	LP VAL PADANA			
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)					
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)					

		7)			
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (Surrogati) INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATTANTI e i PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA (Allegato 7, Punto 1)	Listeria monocytogenes, Salmonella, Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii) (Reg. 2073) Allegato 7 per criteri di sicurezza (muffe, cereus, coagulasi...)		7	LP MI
	INTEGRATORI ALIMENTARI	Salmonella, E. coli	4	12	LP VAL PADANA
	ALIMENTI DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DI POPOLAZIONE				

5.2 Campioni chimici previsti dalle Linee Guida ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004 (Intesa Stato – Regioni del 10/11/2016)

Sulla base delle specifiche indicazioni regionali, i campioni da effettuare nel corso del 2018 sono riportati nella seguente tabella.

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni)	PROD.	DISTR.	LABORATORIO DI ANALISI	
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI	Nitrati (Reg. 1881) SOLO SPINACI, LATTUGA E RUCOLA Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	5 15		LP MI	
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE) SOLO SPINACI, LATTUGA E RUCOLA	Nitrati (Reg. 1881)		3	LP MI	
	FUNGHI (freschi e secchi)	Metalli pesanti (Cd, Pb) reg.1881	2	1		
	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose) Reg. (CE) 1881	3	7	LP MI	
	OLII E GRASSI VEGETALI (MATRICE OMOGENEA)		Diossine, PCB (Reg.1881)			
			Acido erucico (anche alimenti a base di oli/grassi vegetali)		5	LP BS
Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) IPA (Reg. 1881)			5	2	LP MI	
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA FRESCA CAMPIONE GLOBALE	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. 1881)	10	4	LP MI	
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	2	5	LP MI	
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881) As nel riso e prodotti a base di riso	4	5	LP MI IZSLER per As	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO (no snack e merendine multiingredienti)	Cd (Reg.(CE) 1881)				
	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	Cd (Reg.(CE) 1881)		6	LP MI	
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Lattosio Glutine	1	1	LP BG	
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI in lattina	Stagno (Reg.1881)		8	LP VA	
	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	10	10	LP MI	
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, INTEGRATORI ALIMENTARI	INTEGRATORI ALIMENTARI	Pb, Cd, Hg (Reg 1881) la ricerca di mercurio è solo per gli integratori a base di pesce (Lab. Milano)		13	LP MI	
	FORMULE PER LATT. e di PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	Nitrati, Pb, Cd (Reg. 1881)		10	LP MI	
	ALIMENTI DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DI POPOLAZIONE					
MOCA	MOCA	Migrazione globale Migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma...) - compresa banda stagnata		8	LP MI, LP VA	

5.3 Monitoraggio acrilammide

Dovranno essere effettuati due campioni di patatine fritte.

5.4 Campionamento prodotti irradiati

Tale piano di campionamento dovrà essere condotto su erbe, spezie e condimenti vegetali essiccati, secondo le indicazioni che fornirà il laboratorio di afferenza (LP Milano).

5.5 Interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per il controllo dei residui di prodotti fitosanitari nelle matrici alimentari di origine vegetale

Sulla base delle specifiche indicazioni regionali, i campioni da effettuare nel corso del 2018 sono riportati nella seguente tabella.

Matrice	Cremona		Mantova		Totale ATS	
	Regione	Extra	Regione	Extra	Regione	Extra
Cereali: chicchi di segale o farina integrale di segale (2); grani di riso semigreggio (5) orzo (5); etc. ³		4	4	4	4	8
Ortaggi: melanzane, broccoli, meloni, peperoni, funghi coltivati, etc. ³	5	5	7	6	12	11
Frutta: uve da tavola, banane e pompelmi, etc. ³	2	4	12	6	14	10
Vino			10		10	
Olio			1		1	
Totale		20	50		70	

Almeno 5 campioni dovranno essere da agricoltura biologica.

5.6 Campionamento additivi tal quali

I 5 campioni previsti dovranno essere scelti tra le seguenti sostanze: acido citrico (E330), acido ascorbico (E300), sorbitolo (E420), curcumina (E100), pectina (E440), gomma d'acacia (E414), glicerolo (E422). Il campionamento sarà effettuato secondo le indicazioni fornite dal LP di Milano.

5.7 Campionamento additivi in alimenti

I 5 campioni saranno così ripartiti

Matrice	Additivo	Sede territoriale Cremona	Sede territoriale di Mantova	Laboratorio di riferimento
Vino	Anidride solforosa		2	LP Brescia
Bevande analcoliche/conserve vegetali	Conservanti		1	LP Milano
Caramelle/bevande analcoliche	Edulcoranti	2		LP Milano

5.8 Interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per la presenza di organismi geneticamente modificati (OGM)

Per tale tipologia di controllo, nel corso del 2018, in conformità alle indicazioni regionali saranno programmati 15 campioni.

Le matrici da sottoporre a campionamento sono quelle previste dall'allegato 3 del "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti – Triennio 2015-2018". Ci si concentrerà in particolare sui seguenti prodotti aventi una distribuzione omogenea di OGM:

³ Altre matrici eventualmente previste dal piano nazionale

- Farina di mais
- Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale (es. latte/bevande di soia, formaggio di soia, besciamella di soia, yogurt di soia, tofu)
- Preparazioni gastronomiche (es. hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini di soia)
- Prodotti a base di riso (Farina, vermicelli, gnocchi, pane, cracker, gallette, biscotti).

I campioni dovranno essere prelevati presso le attività di produzione/trasformazione.

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato secondo le istruzioni operative redatte dal LP ATS Val Padana in conformità all'allegato 5 del sopra citato Piano nazionale, utilizzando il verbale di campionamento redatto in conformità all'allegato 6 o fornendo comunque le indicazioni richieste.

Per i provvedimenti in caso di riscontro di positività si rimanda a quanto indicato al capitolo 12 sezione I lettera d) della circolare regionale 6/SAN/2007.

5.9 Interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per il controllo dei residui di micotossine nelle matrici alimentari di origine vegetale

I campioni per la ricerca di micotossine (compresi patulina e zearalenone) saranno effettuati secondo quanto indicato nella tabella 3.

In relazione a quanto evidenziato dalla ricognizione fatta nel 2006 relativa alle attività quali **molini, panifici industriali, pastifici, imprese di produzione dolciaria, produzione di succhi di frutta e alimenti per l'infanzia, laboratori di vinificazione**, occorrerà anche nel 2018 effettuare interventi di natura ispettiva e di campionamento. L'ispezione dovrà verificare le procedure utilizzate per l'acquisto delle materie prime, per la produzione nonché l'adozione di un sistema di rintracciabilità.

Si dovrà procedere al prelievo di campioni, in modo particolare, laddove le procedure operative evidenziassero carenze o situazioni a rischio.

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato secondo le istruzioni operative redatte dal LP ATS Val Padana in conformità al Piano nazionale micotossine.

Sul verbale di campionamento dovrà essere indicato che il prelievo è stato eseguito in conformità al Regolamento (CE) 401/2006.

Nella seguente tabella sono fornite alcune indicazioni sulle matrici da campionare e sulle ricerche da effettuare

Matrice	Tipo di attività	Tipo di ricerca	Cremona	Mantova	Totale ATS	Laboratorio
Frutta secca ed essiccata/frutta a guscio e prodotti derivati	Importatori confezionatori	Aflatossina	5		5	LP ATS Val Padana sede di Cremona
Vino rosso	Laboratori di produzione e/o imbottigliamento	Ocratossina A	3		3	LP ATS Val Padana sede di Cremona
Caffè torrefatto	Torrefazione	Ocratossina A	2		2	LP ATS Val Padana sede di

						Cremona
Prodotti trasformati a base di mais	Produzione Distribuzione	Fumonisine Zearalenone		7	7	LP Milano
Integratori alimentari a base di riso rosso	Distribuzione	Citrinina		2	2	IZLER BO
Succhi e purea di mela (per adulti e bambini)	Importazione, produzione o commercio	Patulina	7		7	LP ATS Val Padana sede di Cremona
Olio raffinato di mais	Distribuzione	Zearalenone		3	3	IZSLER BO
Totale			17	12	29	

5.10 Monitoraggio di Ocratossina A in prodotti non normati dal Regolamento 1881/2006

Devono essere effettuati 10 campioni di cacao e prodotti derivati.

5.11 Monitoraggio tossine vegetali

Sulla base delle specifiche indicazioni regionali, i campioni da effettuare nel corso del 2018 sono riportati nella seguente tabella

Alimento	N. CAMPIONI	Tossina Vegetale o Micotossina	Laboratorio di riferimento	Riferimento normativo	n. aliquote	quantitativo	
Tè	1	Alcaloidi pirrolizidinici e Alcaloidi del tropano	IZSLER Bologna		1	almeno 20 grammi	
Erbe per Infusi Vegetali	1				1	almeno 20 grammi	
Integratori alimentari di origine vegetale	1	Alcaloidi pirrolizidinici	IZSLER Bologna		1	almeno 20 grammi	
Alimenti con oli/grassi vegetali aggiunti	1	Acido erucico	LP Brescia	Reg. 1881/2006: Oli e grassi vegetali (colza), alimenti con aggiunta di oli e grassi vegetali, alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	campione ufficiale per le matrici normate	almeno 200 grammi	
Noccioli grezzi di albicocche e derivati. Mardorle amare e derivati	1	Acido cianidrico/cianuro	IZSLER Bologna	Reg. 1881/2006: Semi di albicocca non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale	campione ufficiale per le matrici normate	almeno 500 grammi	campionar e a partire dall'estate
Cereali, derivati, alimenti a base di cereali o derivati	1	Alcaloidi del tropano	IZSLER Bologna	Reg. 1881/2006: Alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini contenenti miglio, sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati	campione ufficiale per le matrici normate, 1 aliquota per le altre	almeno 50 grammi	
Alimenti con canapa o con ingredienti a base di canapa o alimenti derivati dalla canapa	1	THC	IZS Mezzogiorno - Portici (per il tramite di IZSLER)	RACCOMANDAZIONE (UE) 2016/2115 DELLA COMMISSIONE	1	secondo Reg. (CE) 401/2006 e smi	

5.12 Piano di controllo della radioattività negli alimenti

Anche per il 2018 continuerà il monitoraggio di alcune matrici alimentari al fine di determinare il tasso di radioattività degli alimenti in condizioni di normalità.

Viste le modifiche apportate al piano controllo radioattività dal Decreto Direzione Generale Ambiente Energia e Sviluppo della Regione Lombardia n. 6543 del 11/7/2013, considerato il Programma regionale di sorveglianza della radioattività ambientale 2018 redatto da ARPA Regione Lombardia (Prot. ARPA 2018.0013354 del 29/1/2018), nella ATS Val Padana saranno effettuati i seguenti campioni con cadenza trimestrale.

Cremona	Mantova	Laboratorio
4 campioni di verdura non a foglia larga	4 campioni di frutta	ARPA Bergamo

Prelievo di verdura: ciascun campione di 8 Kg dovrà essere costituito da una sola varietà di verdura; potrà essere prelevato anche in momenti diversi e conferito al laboratorio in buono stato di conservazione.

Prelievo di frutta: ciascun campione di 10 Kg dovrà essere costituito da una sola varietà di frutta; potrà essere prelevato anche in momenti diversi e conferito al laboratorio in buono stato di conservazione.

I campioni, da prelevare presso un mercato ortofrutticolo o altro centro che tratti quantitativi importanti a livello nazionale, saranno di saggio e costituiti da un'unica aliquota.

6 – PREVENZIONE INTOSSICAZIONE DA FUNGHI EPIGEI

Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di prevenzione delle intossicazioni, vigilanza e controllo sul commercio di funghi epigei

Per tale attività si rimanda alla circolare Regionale 17/SAN/2010. Saranno comunque 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 i pronto soccorso 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.

7 – CONTROLLI SULLE ACQUE POTABILI E CASE DELL'ACQUA

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

Il DLgs n. 31/2001 di attuazione della Direttiva 98/83/CE stabilisce che la verifica della qualità dell'acqua distribuita sia effettuata dai gestori, tramite controlli interni, e dalle ASL (in Lombardia ATS), tramite controlli esterni, che verificano anche l'appropriatezza dei controlli effettuati dai gestori.

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).

Partendo dai dati di contesto nel 2018 verranno effettuati i seguenti controlli:

Controlli acque potabili

Sede territoriale di Cremona

829 campioni di acqua per la ricerca dei parametri microbiologici (751 routine, 78 verifiche) e 289 campioni per la ricerca dei parametri chimici (211 routine, 78 verifiche).

Sede territoriale di Mantova

1600 campioni di acqua per la ricerca dei parametri chimici e microbiologici (1520 routine, 80 verifiche).

Controlli case dell'acqua

Sono presenti nella ATS 71 case dell'acqua (41 nella sede territoriale di Cremona e 30 in quella di Mantova). Nel 2018 saranno programmate n. 18 verifiche includendo anche i controlli analitici di tipo microbiologico. I controlli saranno svolti secondo le indicazioni del Decreto Direzione Generale Welfare Regione Lombardia n. 6589 del 5/6/2017.

Controllo della radioattività nelle acque destinate al consumo umano

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*", vigente dal 22 marzo 2016, ha sostituito il decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano.

Il nuovo decreto 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. In particolare 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, da elaborare sulla base delle indicazioni operative a carattere tecnico-scientifico dettate dal decreto 2 agosto 2017.

Al fine di raccogliere le informazioni preliminari necessarie per la definizione del programma di controllo, è in corso una campagna di misure effettuate con il supporto tecnico e analitico di ARPA Lombardia e la collaborazione dei Gestori del Servizio idrico integrato. Nell'anno 2018 l'ATS della Val Padana sarà interessata all'effettuazione dei prelievi di acqua potabile per le suddette determinazioni (I punti di campionamento significativi sono 14 a Cremona e 17 a Mantova).

8 – VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Tale verifica verrà eseguita in conformità alla DGR Regione Lombardia n. 1272 del 2/2/2018. Nel 2018 verranno effettuati 2 audit e 8 verifiche sul campo; si procederà inoltre alla verifica documentale di almeno il 5% dei verbali di ispezione, avendo cura di distribuire le verifiche equamente per ogni operatore di vigilanza. Verrà redatta a fine anno una relazione sull'andamento di tali verifiche e le conclusioni costituiranno elemento in ingresso del riesame della direzione al fine di predisporre eventuali azioni di miglioramento.

Mantova, 26/02/2018.