

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Val Padana

PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI ANNO 2017 DEL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA



| | |
|--|-----------|
| Premessa..... | 3 |
| Dall'analisi alla programmazione | 5 |
| 1. PER LA SICUREZZA DEL LAVORATORE | 5 |
| 2. PER LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE | 222 |
| 3. LABORATORIO DI SANITA' PUBBLICA | 27 |
| 4. PER LA SICUREZZA DEL CITTADINO | 29 |
| | |
| Appendice 1 - PIANO REGIONALE 2014-2018 PER LA PROMOZIONE DELLA SICUREZZA E SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO - 2016..... | 38 |
| | |
| Appendice 2 - CONTROLLI FINALIZZATI ALLA TUTELA DEL CONSUMATORE – 2016..... | 57 |

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 2017 esso si pone nel quadro più ampio dei macro obiettivi declinati nei vigenti Piani Nazionali e Regionali della Prevenzione, quale azione mirata a:

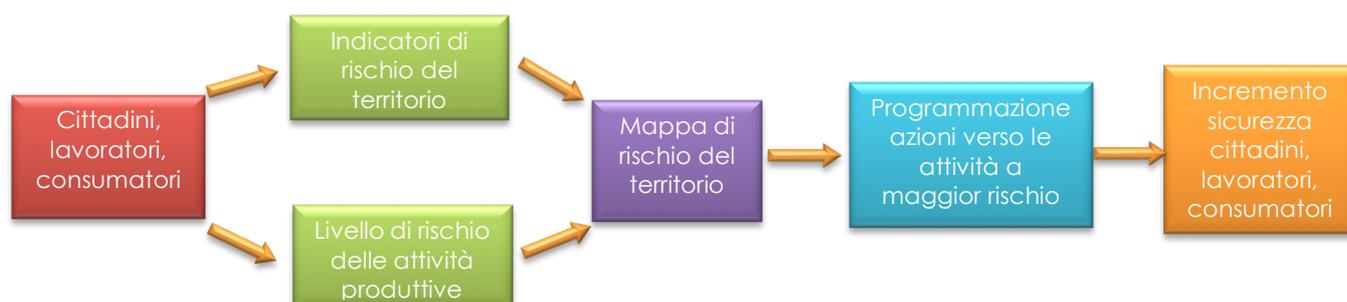
- ✓ Ridurre il carico prevenibile ed evitabile di morbosità, mortalità e disabilità delle malattie non trasmissibili
- ✓ Prevenire gli infortuni e le malattie professionali
- ✓ Ridurre le esposizioni ambientali potenzialmente dannose per la salute
- ✓ Rafforzare le attività di prevenzione in sicurezza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

L'emanazione della L.R. 23/2015 ha previsto l'unificazione delle due preesistenti ASL di Cremona e ASL di Mantova nell'attuale ATS Val Padana con l'individuazione delle due sedi territoriali di Cremona e di Mantova.

Per la programmazione 2017 il Servizio PSAL dell'ATS Val Padana fornisce il piano di attività per il territorio nel suo complesso, a fronte della puntuale conoscenza della graduazione dei rischi presenti nei diversi comparti produttivi ed in coerenza con le Linee di indirizzo regionali. Tiene peraltro conto di alcune specificità presenti nei due ambiti, derivanti da esperienze maturate nel corso del tempo, talvolta legate a caratteristiche insite nel territorio, che come tali non sono riproducibili o esportabili in toto 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 2017, 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 del Servizio 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

La crisi economica globale impone, anche in prevenzione, la messa in atto di strategie volte a salvaguardare sia la produttività locale che il ruolo istituzionale in termini di azioni di vigilanza, ma anche in termini della messa in atto di azioni di assistenza alle imprese in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro promuovendo la responsabilità sociale dell'impresa.

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.

ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO IN MATERIA DI SICUREZZA E SALUTE SUI LUOGHI DI LAVORO

- ✓ Attività di vigilanza congiunta e coordinata con le Direzioni Territoriali del Lavoro di Cremona e di Mantova

Dal 2006 è in atto una fattiva **collaborazione con la D.T.L. (ora Ispettorato Territoriale del Lavoro - ITL) di Cremona**, in particolare nel settore delle costruzioni e dell'agricoltura, che ha portato alla realizzazione di interventi congiunti ed allo scambio reciproco di dati e di informazioni a cadenza mensile.

Tale esperienza, ormai consolidata, proseguirà anche nel corso del 2017, così come stabilito nelle riunioni operative SPSAL/ITL, avvenute il 05/12/2016 e il 07/02/2017.

Le linee direttrici dell'attività di vigilanza congiunta e coordinata, nel settore delle costruzioni, dell'agricoltura e degli ambienti confinati, sono esplicitate nei protocolli d'intesa già in atto da tempo e periodicamente rinnovati.

Si è concordata la realizzazione di controlli in n. 40 cantieri edili e in n. 10 aziende agricole, di cui 4 aziende agricole anche con presenza di ambienti confinati.

Oltre a quelli già programmati nel settore agricoltura, saranno svolti controlli congiunti in n. 4 unità locali di settore merceologico diverso, con presenza di ambienti confinati.

Altrettanto fattiva la **collaborazione con la D.T.L. (ora Ispettorato Territoriale del Lavoro - ITL) di Mantova**, che si sostanzia nella realizzazione di controlli congiunti in n 10 cantieri edili, in n. 8 aziende agricole ed in un certo numero, non preventivabile a priori, di controlli in attività manifatturiere a conduzione straniera, in particolare cinese.

- ✓ Collaborazione SPSAL/Unità Operativa Ospedaliera di Medicina del Lavoro (U.O.OML) dell'ASST di Cremona

Come da indicazioni di Regione Lombardia, si darà continuità alla **collaborazione SPSAL/U.O.OML**, collaborazione che verterà prevalentemente su queste tematiche:

- ✓ Emersione delle Malattie Professionali, anche con la messa in atto di azioni di sensibilizzazione rivolte ai MC del territorio ed 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. ;
 - ✓ 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;
 - ✓ 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.
- ✓ 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.

IL BILANCIO DEGLI INFORTUNI E DEL FENOMENO TECNOPATICO

Gli infortuni sul lavoro

Gli infortuni sul lavoro rappresentano un problema significativo di salute pubblica, per le rilevanti dimensioni e diffusione capillare del fenomeno, per le significative conseguenze sanitarie, sociali ed economiche, dirette ed indirette, sia per l'individuo che per le imprese e per la società in generale. E' altresì noto che le cause del fenomeno infortunistico sono molteplici e coinvolgono in varia misura ed interazione aspetti strutturali e tecnici, organizzativi e procedurali, di informazione e formazione, individuali e sanitari. La condivisione dei dati disponibili e la conseguente realizzazione di un Sistema Informativo Regionale della Prevenzione finalizzato all'offerta di servizi informativi unificati, omogenei, aggiornati, ed autorevoli rappresenta il punto di partenza per un sistema integrato a supporto della programmazione, gestione e controllo delle azioni poste in essere da tutti gli attori del sistema della prevenzione per contrastare e prevenire l'insorgenza di eventi infortunistici.

Negli ultimi anni si è registrato a livello nazionale un graduale decremento del fenomeno infortunistico.(Tab. 2)

Il trend positivo, ormai consolidato, non può prescindere dai cambiamenti avvenuti negli ultimi anni nel mercato del lavoro a seguito della crisi economica, ma è comunque espressione di una generica maggiore consapevolezza del rischio e di una più diffusa cultura della sicurezza e della prevenzione nei luoghi di lavoro.

| | <u>2011</u> | <u>2012</u> | <u>2013</u> | <u>2014</u> | <u>2015</u> |
|-----------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Bergamo | 17.793 | 16.239 | 14.901 | 14.755 | 14.165 |
| Brescia | 19.661 | 17.959 | 16.907 | 16.291 | 15.535 |
| Como | 7.274 | 6.891 | 6.148 | 5.925 | 5.734 |
| Cremona | 6.461 | 5.905 | 5.919 | 5.696 | 5.411 |
| Lecco | 4.846 | 4.263 | 4.234 | 4.031 | 3.647 |
| Lodi | 3.129 | 3.056 | 2.843 | 2.706 | 2.580 |
| Mantova | 7.296 | 6.696 | 6.087 | 5.901 | 5.478 |
| Milano | 45.060 | 43.048 | 40.427 | 39.333 | 38.615 |
| Monza E Della Brianza | 9.991 | 9.002 | 8.621 | 8.323 | 8.269 |
| Pavia | 6.581 | 6.201 | 5.721 | 5.334 | 5.057 |
| Sondrio | 2.891 | 2.687 | 2.531 | 2.466 | 2.310 |
| Varese | 13.079 | 11.953 | 10.978 | 10.579 | 9.782 |
| Lombardia | 144.062 | 133.900 | 125.317 | 121.340 | 116.583 |
| Italia | 817.731 | 745.541 | 694.998 | 663.539 | 637.037 |

Tab. 2 - Denunce d'infortunio per luogo di accadimento e anno di accadimento - Lombardia / Italia totali (fonte INAIL – Open Data – Tabelle semestrali)

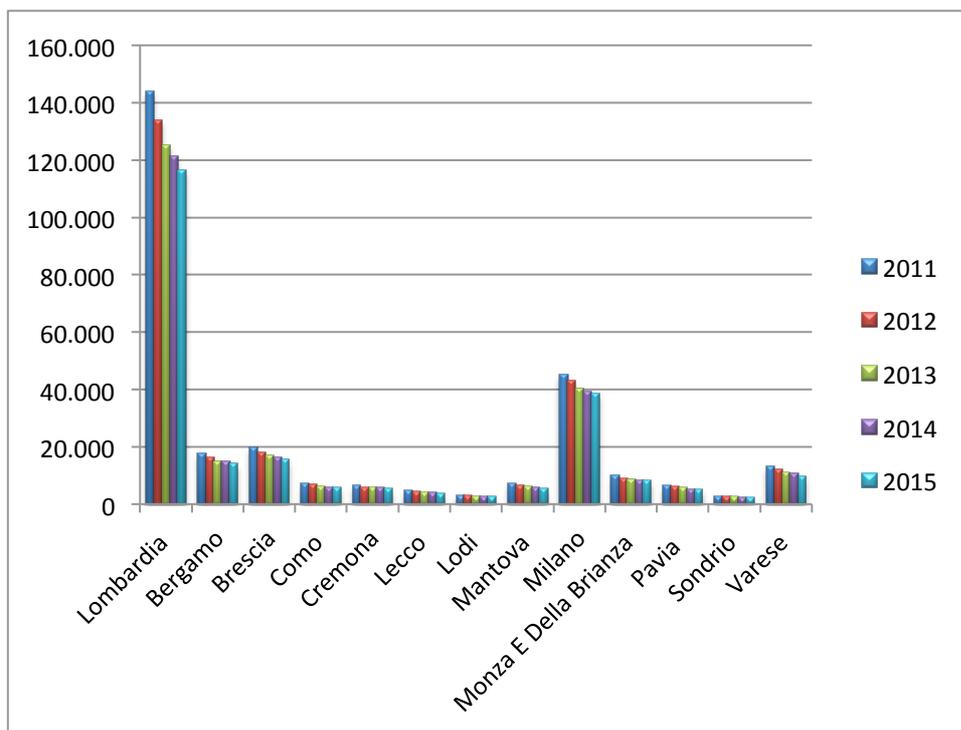


Grafico 1 - Denunce d'infortunio per luogo di accadimento e anno di accadimento - Lombardia (fonte INAIL – Open Data- Tabelle semestrali)

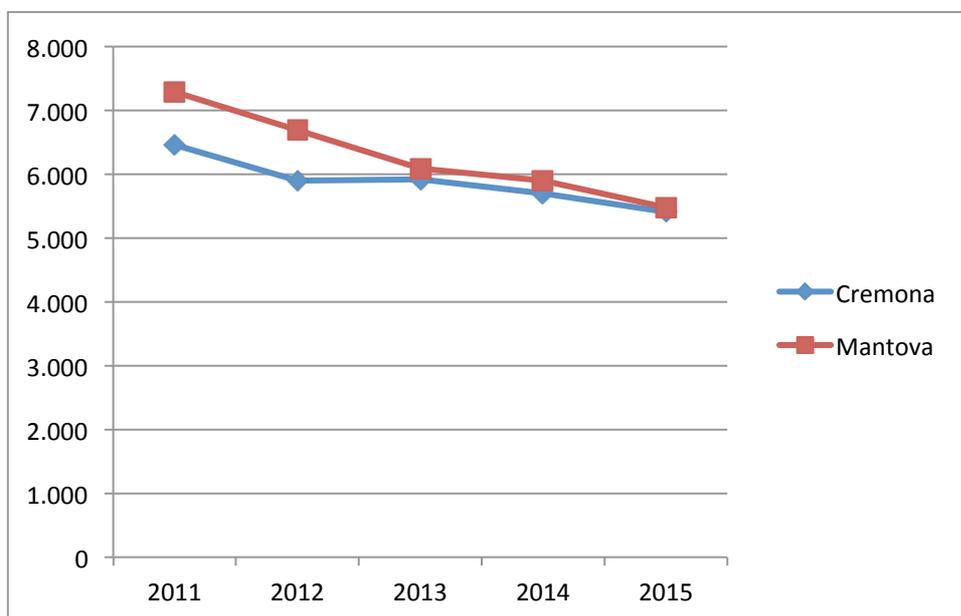


Grafico 2 - Denunce d'infortunio per luogo di accadimento e anno di accadimento – Mantova / Cremona (fonte INAIL Open Data- Tabelle semestrali)

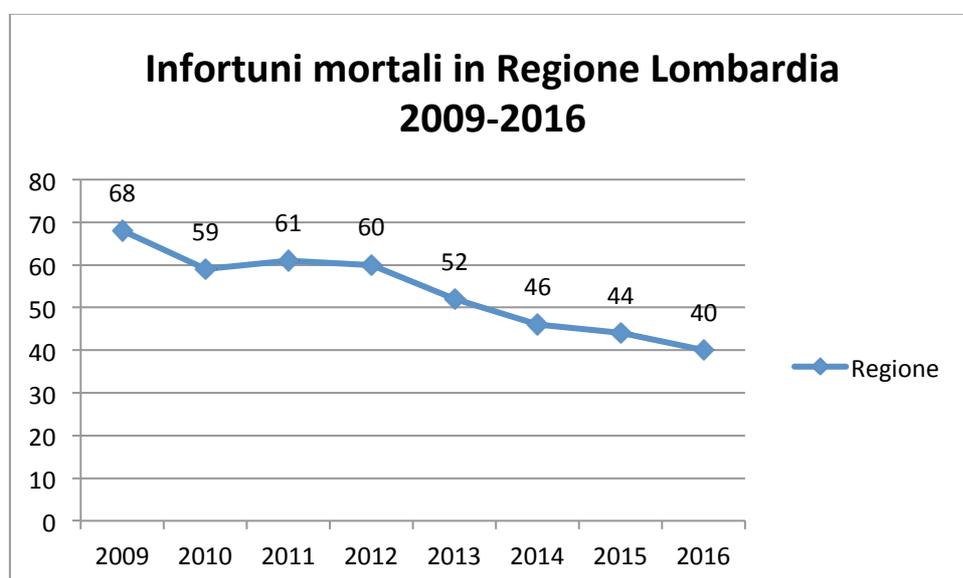
La diminuzione degli infortuni ha interessato, sia pur in misura diversa, tutte le province della Regione. In quelle di Cremona e Mantova, la diminuzione si è assestata, nell'ultima rilevazione del 2015, su valori percentuali, lievemente superiori a quelli regionali e italiani. (Tab. 2-3) (Grafici 1-2)

| | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 |
|------------------|--------|--------|--------|--------|
| Cremona | -8,60% | 0,23% | -3,61% | -5% |
| Mantova | -8,22% | -9,09% | -3,05% | -7,16% |
| Lombardia | -7,05% | -6,41% | -3,17% | -3,92% |
| Italia | -8,83% | -6,78% | -4,53% | -3,99% |

Tab. 3 – Variaz. % Cremona e Mantova vs Lombardia e Italia

GLI INFORTUNI MORTALI

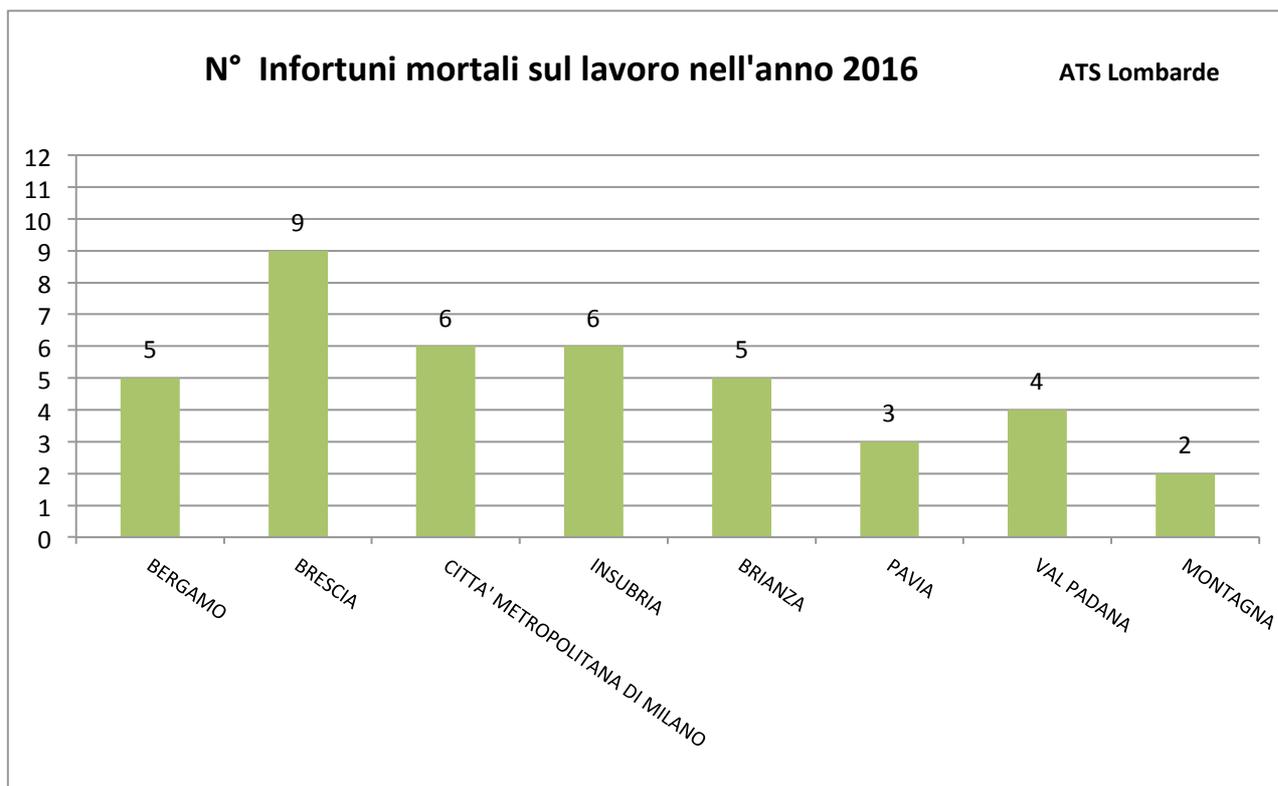
I dati rappresentati sono derivati dal Registro Regionale degli Infortuni mortali alimentato dalle ATS lombarde.



Tab. 5 - Infortuni mortali sul lavoro 2009-2016 – Lombardia (fonte: Registro Regionale Infortuni mortali)

In Regione Lombardia, l'andamento tendenziale degli infortuni mortali accertati sul lavoro mostra una progressiva diminuzione anche per l'anno 2016.

A tale trend positivo può aver giovato, in parte, anche la qualità delle imprese oggi operanti sul territorio, a favore di quelle più strutturate e più propense a valorizzare gli aspetti formativi e organizzativi.



Tab. 6 - Infortuni mortali sul lavoro 2016 - ATS Lombarde (fonte: Registro Regionale Infortuni mortali)

Relativamente ai vari ambiti territoriali regionali, un confronto con i dati del 2015 in molti casi risulta difficilmente attuabile poiché le ATS di nuova costituzione accorpano territori non sempre corrispondenti a quelli stabiliti dai confini provinciali. Per ATS Val Padana, il numero degli infortuni mortali nel 2016 è pari a quello del 2015. Tutti gli infortuni mortali si sono verificati nei settori "Agricoltura " e " Costruzioni".

| | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 |
|----|------|------|------|------|------|------|------|------|
| CR | 3 | 1 | 2 | 0 | 3 | 10 | 2 | 4 |
| MN | 8 | 5 | 7 | 6 | 2 | 7 | 2 | |

Tab. 7 - Infortuni mortali sul lavoro ATS Val Padana – raffronto con dati precedenti Cremona/Mantova (fonte: Registro Regionale Infortuni mortali)

Il Servizio PSAL, in qualità di organo di vigilanza, svolge indagini sugli infortuni in forma delegata dalla A.G. o d'iniziativa e, attraverso l'analisi delle cause e delle modalità di accadimento mediante l'estrazione dei dati del Sistema Informativo Regionale-Person@-MA.P.I., promuoverà 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

Per il 2015, a livello nazionale, le denunce di malattia sono state 58.917 (1.547 in più rispetto al 2014 pari ad un aumento del 2,62 %), con un aumento pari al 19,70 % rispetto al 2011 (fonte dati: INAIL Open Data – tabelle semestrali – dati aggiornati ad ottobre 2016).

In Regione Lombardia, si è assistito ad un lieve aumento di denunce del fenomeno tecnopatico (45 casi in più nel 2015 rispetto al 2014, pari ad un aumento del 1,31%), con un aumento pari al 5,21 %, rispetto al 2011(fonte dati: INAIL Open Data – tabelle semestrali – dati aggiornati ad ottobre 2016).

Trattasi, però, sempre di valori assoluti che non tengono conto di altre eventuali variabili, quali il calo occupazionale e la riduzione delle ore lavorate.

| | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 |
|------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Bergamo | 1.024 | 1.030 | 1.035 | 999 | 1.035 |
| Brescia | 540 | 460 | 562 | 489 | 534 |
| Como | 127 | 106 | 114 | 128 | 113 |
| Cremona | 145 | 104 | 138 | 164 | 155 |
| Lecco | 83 | 97 | 75 | 116 | 107 |
| Lodi | 40 | 61 | 73 | 70 | 69 |
| Mantova | 175 | 186 | 204 | 194 | 181 |
| Milano | 496 | 456 | 469 | 525 | 526 |
| Monza E Della Brianza | 180 | 193 | 207 | 191 | 196 |
| Pavia | 116 | 113 | 130 | 127 | 125 |
| Sondrio | 73 | 67 | 81 | 80 | 95 |
| Varese | 239 | 202 | 216 | 288 | 280 |
| <i>Lombardia</i> | <i>3.238</i> | <i>3.075</i> | <i>3.304</i> | <i>3.371</i> | <i>3.416</i> |
| <i>Italia</i> | <i>47.310</i> | <i>46.285</i> | <i>51.823</i> | <i>57.370</i> | <i>58.917</i> |

Tab. 8 – Denunce di malattie professionali per provincia ed anno di protocollo. Lombardia (fonte INAIL – Open Data- Tabelle semestrali)

Per quanto riguarda Cremona e Mantova, i dati provinciali indicano una modesta variabilità nel corso degli anni 2011-2015, con una moderata flessione delle denunce di malattia professionale nel corso del 2015 rispetto al 2014 (Tab. 8).

In Regione Lombardia oltre il 50% delle denunce di malattia professionale è rappresentato da malattie del sistema osteomuscolare 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 2011-2015 (fonte dati: INAIL Open Data – tabelle semestrali – dati aggiornati ad ottobre 2016). (Tab. 9)

| | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Settore ICD-10 | | | | | |
| Alcune malattie parassitarie (A00-B99) | 1 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| Tumori (C00-D48) | 371 | 376 | 378 | 388 | 422 |
| Malattie del sangue e degli organi ematopietici ed alcuni disturbi del sistema immunitario (D50-D89) | 3 | 0 | 3 | 6 | 0 |
| Malattie endocrine, nutrizionali e metaboliche (E00-E90) | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| Disturbi psichici e comportamentali (F00-F99) | 103 | 89 | 80 | 99 | 100 |
| Malattie del sistema nervoso (G00-G99) | 238 | 233 | 240 | 268 | 234 |
| Malattie dell'occhio e degli annessi oculari (H00-H59) | 3 | 5 | 3 | 9 | 2 |
| Malattie dell'orecchio e dell'apofisi mastoide (H60-H95) | 654 | 620 | 634 | 490 | 484 |
| Malattie del sistema circolatorio (I00-I99) | 16 | 11 | 4 | 19 | 7 |
| Malattie del sistema respiratorio (J00-J99) | 226 | 170 | 192 | 156 | 145 |
| Malattie dell'apparato digerente (K00-K93) | 4 | 10 | 8 | 4 | 7 |
| Malattie della cute e del tessuto sottocutaneo (L00-L99) | 61 | 63 | 64 | 57 | 67 |
| Malattie del sistema osteomuscolare e del tessuto connettivo (M00-M99) | 1328 | 1271 | 1475 | 1663 | 1801 |
| Malattie dell'apparato genitourinario (N00-N99) | 0 | 2 | 3 | 1 | 3 |
| 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) | 2 | 1 | 2 | 3 | 0 |
| Assente | 227 | 223 | 215 | 208 | 144 |
| Totale | 3238 | 3075 | 3304 | 3371 | 3416 |

Tab. 9 – Denunce di malattie professionali per settore ICD-10 denunciato ed anno di protocollo. Lombardia (fonte INAIL – Open Data- Tabelle semestrali)

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.). La possibilità di registrazione è per ora riservata ai medici ospedalieri specialisti, ai medici delle U.O.OML per i casi certi o sospetti direttamente esaminati ed ai medici dei Servizi PSAL che, in qualità di organo di vigilanza, che ne hanno la gestione.

Nel territorio dell'ATS Val Padana, nel corso del 2016, sono stati registrate 283 denunce/segnalazioni di malattia professionale. I dati non sono confrontabili o sovrapponibili con quelli di INAIL, se non parzialmente, poiché diversa la finalità dell'invio ad ATS o ad INAIL.

Al fine di poter attivamente contribuire alla riduzione del fenomeno di sotto notifica delle Malattie Professionali, 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 con l'UOOML dell'ASST di Cremona ed INAIL.

Il Sistema Informativo della Prevenzione Person@- Ma.P.I.

Nel corso del 2014, è entrato a regime il Sistema Informativo della Prevenzione - [Person@-Ma.P.I.](#), un sistema informatizzato di registrazione e gestione integrata degli infortuni e delle malattie professionali certe o sospette che consente un migliore controllo di questi fenomeni epidemiologici e una puntuale individuazione delle fasce di rischio. 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 al cittadino-lavoratore ed interfacciandosi con l'altro 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.

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

E' 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 del Servizio 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).

Il Servizio PSAL della ATS Val Padana, in continuità con l'attività dell'anno 2016, 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 alla bonifiche amianto.

Continuerà, anche alla luce degli Indicatori di Performance della Prevenzione Medica elaborati da Regione Lombardia, l'azione di vigilanza sui siti oggetto di bonifica da amianto. Per l'anno 2017, saranno effettuate ispezioni in n. 240 cantieri in cui sia prevalente l'attività di bonifica dell'amianto individuando cantieri di interesse sia per dimensionamento, durata e tipologia di intervento.

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 la U.O.:OML dell'ASST di Cremona, struttura di riferimento per tutto il territorio di ATS Val Padana, secondo le indicazioni regionali. 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. A Mantova e a Cremona il Registro è informatico. Al 31.12.2016 i lavoratori registrati sono 303 a Mantova e 367 a Cremona.

DATI REGISTRO ESPOSTI ED EX-ESPOSTI AD AMIANTO- PROVINCIA DI CREMONA ANNI 2010-2016

| Registro ex esposti | Ricerca attiva ASL 2010 | Iniziativa volontaria 2010 | Ricerca attiva ASL 2011 | Iniziativa volontaria 2011 | Ricerca attiva ASL 2012 | Iniziativa volontaria 2012 | Iniziativa volontaria 2013 | Iniziativa volontaria 2014 | Iniziativa volontaria 2015 | Ricerca attiva ATS 2016 | Iniziativa volontaria ATS 2016 |
|--|-------------------------|----------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Individuati | 201 di cui in vita 120 | 18 | 53 | 5 | 50 | 13 | 74 | 7 | 12 | 12 | 3 |
| Invitati x colloquio orientativo ASL | 120 (100%) | 18 (100%) | 53 (100%) | 5 (100%) | 50 (100%) | 13 (100%) | 74 (100%) | 7 (100%) | 12 (100%) | 12 100% | 3 100% |
| Presentatisi a colloquio mirato presso ASL | 92 | 18 | 53 | 5 | 50 | 13 | 74 | 7 | 12 | 12 | 3 |
| Inseriti in Registro - Classe A - Classe B | 92 - A 91 - B 1 | 18 -A 18 | 53 - A 53 | 5 - A 5 | 50 - A 50 | 13 - A 13 | 74 - A 74 | 7 - A 7 | 12 - A 12 | 12 -A 12 | 3 -A 3 |
| Inviati alla UOOML | 88 - A 87 - B 1 | 18 - A 18 | 6 - A 6 | 5 -A 5 | 50 - A 50 | 13 - A 13 | 56 - A 74 | 7 - A 7 | 12 - A 12 | 12 - A12 | 3 -A3 |

DATI REGISTRO ESPOSTI ED EX-ESPOSTI AD AMIANTO- PROVINCIA DI MANTOVA ANNI 2010-2016

| Registro ex esposti | Ricerca attiva ASL 2010 | Ricerca attiva ASL 2011 | Ricerca attiva ASL 2012 | Ricerca attiva ASL 2013 | Ricerca attiva ASL 2014 | Ricerca attiva ASL 2015 | Ricerca attiva ATS 2016 |
|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|---|
| Individuati | 30 | 70 | 107 | 18 | 2 | 41 | 35 |
| Invitati e presentatisi a colloquio mirato presso ASL | 30 | 70 | 107 | 18 | 2 | 41 | 35 |
| Inseriti in Registro -Classe A -Classe B | -A 30 | -A 70 | -A 106 -B 1 | -A 18 | -A 2 | -A 41 | -A 35 |
| Inviati in Pneumologia ASST Carlo Poma (1^ visita e | | 30 | 70 | 14 | 23 | 101 | 66 (di cui 37 prima visita e 29 controlli) |

| | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|--|--|--|--|----------------------|
| periodica) | | | | | | | |
| Soggetti in attesa di sorveglianza | | | | | | | 40 (prima visita) |

Registro Pubblico dei siti con presenza di amianto

Nel corso del 2017, 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 2016 si è concluso il Progetto CCM (Centro Nazionale per la prevenzione e il controllo delle malattie) sullo stress lavoro-correlato, con la presentazione dei risultati in sede di Comitato ex art. 7 del D. Lgs. 81/08 sia a Cremona che a Mantova.

Nel 2017, si condividerà l'analisi dei dati con le aziende che sono state coinvolte nel progetto e con le Associazioni datoriali e dei lavoratori con relazioni dedicate e redatte secondo indicazioni regionali.

Nonostante la conclusione del progetto CCM, Regione Lombardia promuove comunque l'attività del Tavolo di monitoraggio, che sta delineando le linee di intervento per il 2017-2018 con la definizione degli obiettivi e delle modalità operative con cui portarli a compimento.

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

Il Servizio PSAL dell'ATS Val Padana, tra le azioni di "empowerment" e di promozione della cultura della sicurezza che intende portare a compimento, ha predisposto, oltre all'attivazione di due eventi informativi nei confronti di soggetti della P.A., le cui specifiche sono delineate nel capitolo "Progetti", anche l'attivazione di un canale informativo dedicato per i datori di lavoro ed i referenti aziendali delle amministrazioni comunali presso le sedi territoriali del Servizio.

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 2017, il Servizio PSAL dell'ATS Val Padana ha previsto la realizzazione di un corso di formazione per il personale medico e tecnico/sanitario al fine di implementare le conoscenze sul rischio specifico, le modalità di valutazione, la sua gestione propedeutico all'attività di vigilanza su tutto il territorio.

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 come di seguito dettagliati.

ATTIVITÀ DI VIGILANZA

Una parte significativa dell'attività di vigilanza, nel 2017, dovrà includere le aziende agricole che rientrano nel nuovo Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020.

Dal Laboratorio Regionale Agricoltura, riunitosi il 22.11.2016, sono state fornite indicazioni operative che prevedono, diversamente dal precedente PSR, un'attività di verifica a campione di tali aziende. Le verifiche costituiranno input per il piano dei controlli in agricoltura anno 2017.

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 il Servizio 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 sarà fornito da Regione Lombardia.

Saranno escluse dal campione:

1. aziende agricole, incluse negli elenchi forniti da UTR, che negli ultimi 3 anni (2014-2016) sono state oggetto di controlli il cui esito è stato positivo (assenza di sanzioni).

Per l'anno 2017, sono stati programmati controlli in circa 165 aziende agricole, di cui 80 nel territorio cremonese e 85 nel territorio mantovano. Il numero potrà subire modifiche in base alle richieste del PSR.

Una quota dei 165 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 2017, 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

L'indice ISTAT della produzione nelle costruzioni, nel secondo semestre del 2016, ha evidenziato un'ulteriore diminuzione ed anche l'occupazione continua ad evidenziare forti perdite, risentendo della prolungata crisi in atto nel settore. Nel 2016, per quanto riguarda il territorio della ATS Val Padana, sono state circa 6.000 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 2017, in coerenza con il Piano Nazionale di Prevenzione in Edilizia, si prevede l'effettuazione dell'attività di vigilanza in 480 cantieri sull'intero territorio della ATS Val Padana, 310 nel territorio mantovano e 170 in quello cremonese. Dei 480 cantieri, come già declinato nell'apposito capitolo, 240 saranno relativi alle attività di bonifica da amianto, di cui 160 nel territorio di Mantova e 80 in quello di Cremona.

Per rendere la programmazione dell'attività ispettiva sempre più mirata partendo dalla valutazione del rischio e dall'analisi del contesto territoriale, avvalendosi anche dell'utilizzo delle notifiche preliminari di cantiere e delle comunicazioni relative alle bonifiche da amianto, uno degli strumenti da poter utilizzare sarà il programma Mo.Ri.Ca..

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.

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 2017, anche in continuità con l'attività nel comparto attuata in precedenza, ci si propone di eseguire accessi ispettivi in almeno 64 aziende, principalmente di dimensioni medio-piccole, di cui 46 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 dello SPSAL;
- 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.

RISCHIO CHIMICO E REACH

Nell'anno 2016, nel territorio mantovano, si è conclusa la campagna di igiene industriale, mirata alla valutazione dei rischi da aldeide formica e da polveri di legno, con il monitoraggio ambientale, svolto in collaborazione con la U.O. Medicina del Lavoro, Igiene, Tossicologia e Prevenzione Occupazionale dell'Università degli Studi Brescia per la parte analitica, presso gli stabilimenti del Gruppo Frati e del Gruppo Saviola (produzione pannelli in legno). L'attività di controllo ha favorito la messa in atto, da parte delle ditte, di significativi interventi di adeguamento delle situazioni critiche presenti. Gli interventi, finalizzati alla riduzione delle

concentrazioni di aldeide formica e polveri di legno, hanno portato ad un miglioramento delle condizioni di lavoro dei lavoratori e dell'ambiente.

Per l'anno 2017, per portare a compimento lo studio dell'intero comparto, l'attività di indagine di igiene industriale riguarderà la ditta Panguaneta di Sabbioneta.

In continuità con quanto avviato negli anni 2014-2016, anche nel 2017, di procederà all'attività di vigilanza e di controllo in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nei cantieri allestiti nell'area Syndial di Mantova, per il monitoraggio dell'attività di bonifica dei siti contaminati ivi presenti, con particolare riguardo alle aree "collina", "vasche - area L", "sala celle"; nei cantieri della conca di Valdaro di Mantova, relativamente all'impianto trattamento fanghi; nei cantieri dell'area dell'ex stabilimento Flucosit di Castelnuovo di Asola alla ripresa dei lavori per messa in sicurezza delle terre di scavo, Lotto 1 e Lotto 2.

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.

ATTIVITÀ IMPIANTISTICA

Nell'anno 2016 è stata eseguita un'analisi delle attività svolte nelle sedi di Cremona e Mantova al fine di effettuare la ricognizione delle modalità di effettuazione delle verifiche delle attrezzature e delle modalità di programmazione e organizzazione delle attività delle due sedi. L'attività dell'UO Impiantistica, considerato il contesto delle realtà di Mantova e Cremona, si muoverà secondo le seguenti linee direttrici:

Verifiche impianti ed attrezzature

Nel corso del 2017, l'UO 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 sollevamento di persone/cose, di ascensori, di apparecchi gas/vapore e riscaldamento.

Verranno uniformate le modalità di ricezione/registrazione e gestione delle richieste mediante software dedicato e verrà garantita l'esecuzione dell'attività entro 30 giorni dal ricevimento o comunque la programmazione dei controlli prima della loro naturale scadenza.

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.

Vigilanza Impiantistica

L'UO Impiantistica, oltre alla propria attività specifica, potrà:

- ✓ svolgere attività di indagine ed ispezione nei luoghi di lavoro, relativamente agli aspetti impiantistici di competenza nei diversi comparti produttivi, coordinandosi con le UO PSAL;
- ✓ collaborare con gli altri Servizi del DIPS per il rilascio di pareri e per l'analisi dei progetti nell'ambito dei processi autorizzativi integrati;
- ✓ eseguire interventi d'iniziativa per dare corso ad eventuale specifica attività di vigilanza programmata, coordinandosi con le UO PSAL e d'intesa con il Direttore del Servizio PSAL, o ad interventi resisi necessari a seguito di verbali di verifica con esito negativo inviati da parte di soggetti abilitati, organismi notificati, INAIL, altri Enti o altre strutture dell'ATS.

AZIONI DI "EMPOWERMENT" E DI PROMOZIONE DELLA CULTURA DELLA SICUREZZA

L'azione del Servizio PSAL di ATS Val Padana, finalizzata ad accrescere e migliorare le conoscenze e le competenze parte dei cittadini-lavoratori e dei cittadini 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.

L'obiettivo è quello 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 in questa prima fase comprenderà incontri coi relativi Dirigenti Scolastici 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.

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, il Servizio PSAL della ATS Val Padana, per la sede territoriale di Cremona, potrà 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 (ultimo aggiornamento: marzo 2014).

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

Il Servizio 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. L'Istituto d'Istruzione Superiore I.S. "STROZZI", su sollecitazione dello SPSAL, 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.

E' stato sottoscritto pertanto, nel 2016, un Protocollo d'Intesa tra ATS Val Padana, INAIL, ERSAF, CPP, CONFAL e Istituto “Strozzi”, illustrato a Mantova nell'ambito del Comitato Provinciale ex art. 7 del D.LGs. 81/08 e promosso con un convegno e con dimostrazioni pratiche nell'ambito della Fiera Millenaria di Gonzaga.

E' stato inoltre reso operativo, pertanto, in collaborazione con l'INAIL - Settore ricerca - Dipartimento Innovazioni Tecnologiche - Laboratorio Macchine e Attrezzature di Lavoro, un campo prove per l'effettuazione dei moduli pratici di abilitazione.

Nell'anno 2017 sarà realizzato il secondo campo prove presso l'Azienda Agricola Regionale messa a disposizione da Ersaf in comune di Bigarello.

Il progetto prevede anche che, nel corso del 2017, sia organizzato un corso di formazione per formatori in collaborazione con il CNR di Torino.

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

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.

Articolazione del progetto

- ✓ **La prima iniziativa** realizzazione di 6 serate informative e divulgative da realizzare nelle delle 6 zone agrarie Mantovane (Mantova, Asola, Viadana, Ostiglia, Guidizzolo, Suzzara).
- ✓ **La seconda iniziativa** riguarda la formazione / aggiornamento, in materia di salute e sicurezza, dei Funzionari e dei Delegati di zona delle Associazioni imprenditoriali e dei Delegati sindacali.
- ✓ **La terza fase** è costituita da cicli di incontri di approfondimento, da realizzare nelle varie zone agrarie.
- ✓ **La quarta fase** prevede la 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.

Le ultime due fasi saranno realizzate nella programmazione 2018.

6) Progetto informativo relativo al rischio stress lavoro correlato rivolto alle amministrazioni comunali dell'ATS Val Padana: contributo del Servizio PSAL per una valutazione appropriata del rischio.

Alla luce della rilevanza assunta dallo stress lavoro correlato quale rischio reale e di impatto crescente per la salute e la sicurezza sul lavoro e dell'evoluzione dello scenario legislativo che definisce una piena responsabilità in carico al Datore di Lavoro nei confronti del benessere dei lavoratori, nasce la necessità di affrontare il tema della gestione e della valutazione dello stress occupazionale e dei fattori di rischio psicosociali.

In quest'ottica, la valutazione del rischio SLC, prevista dall'art. 28, comma 1 bis del D. Lgs. 81/08 s.m.i., costituisce elemento fondamentale al fine di porre l'attenzione al sistema organizzativo messo in atto dalle aziende di ogni genere e grado. Tale valutazione del rischio è un elemento centrale nel processo di gestione dello stesso.

Sulla base di alcune criticità evidenziate nel corso del 2016, si ritiene opportuno svolgere un'attività di sensibilizzazione dei soggetti datoriali e delle figure di sistema appartenenti a branche della Pubblica Amministrazione, in particolare ai Comuni.

Il progetto prevede la realizzazione di due giornate informative rivolte ai sindaci ed alle figure di sistema, una a Mantova ed una a Cremona, e la messa a disposizione di una scheda di autovalutazione s/l/c predisposta dal Servizio PSAL, nonché l'attivazione di un canale informativo dedicato per i datori di lavoro ed i referenti aziendali delle amministrazioni comunali presso le sedi territoriali del Servizio.

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

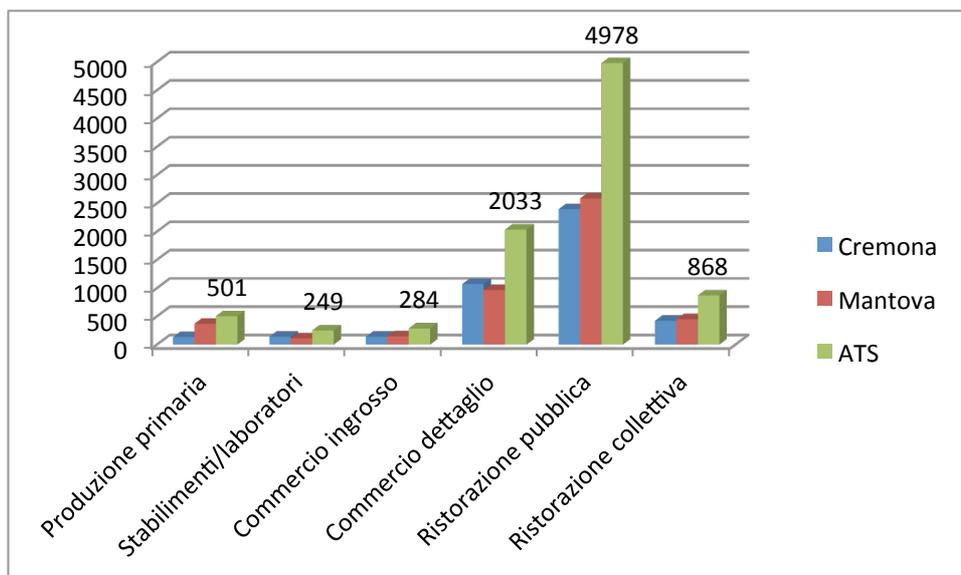
Nel 2017 proseguirà l'azione di formazione nei confronti degli RLS finalizzata al rafforzamento del ruolo attraverso lo sviluppo di conoscenze/competenze. Verrà realizzato un intervento di formazione destinato agli RLS delle RSA con l'obiettivo specifico di fornire strumenti teorico-pratici per diventare 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 questo 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.

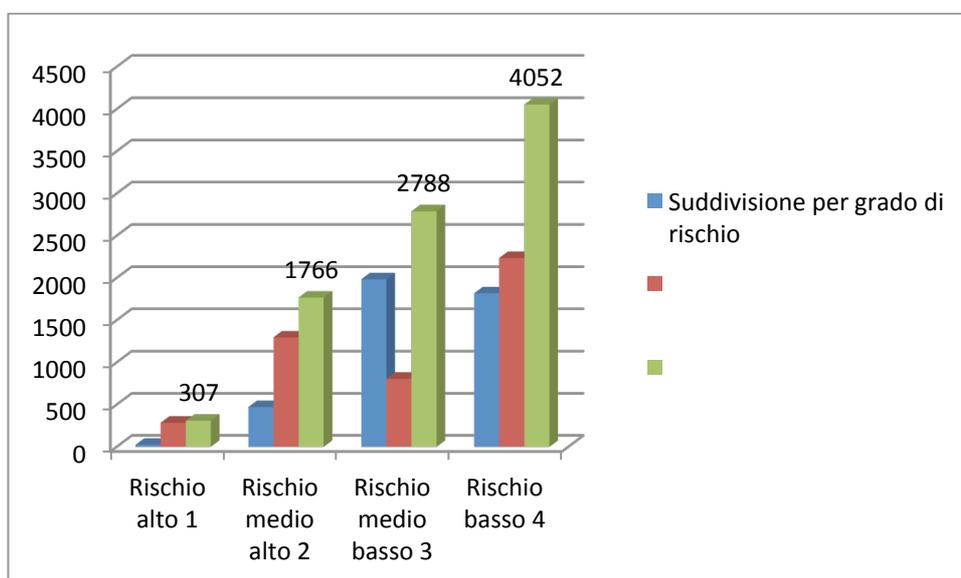
INDUSTRIE DEL SETTORE ALIMENTARE

Le imprese del settore alimentare (alimenti non di origine animale) presenti nel territorio dell'ATS Val Padana sono 8913 La suddivisione territoriale è riportata nella sottostante tabella.



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.

I grafici seguenti evidenziano la ripartizione delle attività esistenti in funzione del rischio di potenziale danno per la salute del consumatore.



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 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 2016 sono stati gestiti 55 casi di allerta per alimenti non di origine animale o di prodotti di derivazione animale ma di competenza SIAN. I pericoli più rappresentati hanno riguardato la presenza di corpi estranei (10 casi), la presenza di allergeni (10 casi), la migrazione di sostanze eccedente i limiti (6 casi), la presenza di micotossine (5 casi), la non corretta etichettatura (per lo più allergeni non dichiarati: 5 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 Sanità Pubblica 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 finora evidenziato particolari criticità.

L'esame dei risultati dei controlli esterni effettuati nel corso degli ultimi anni, dal 2010 al 2016, 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 9 i Comuni completamente privi di rete acquedottistica, con una popolazione residente complessiva di oltre 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 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, idrogeno solforato, 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 nostra provincia 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 (69 Comuni), per promuovere ed indirizzare gli interventi di programmazione relativamente a:

- ✓ l'estensione della rete acquedottistica a quei Comuni che ancora non ne sono dotati, ma 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...) che non sono allacciati all'acquedotto ed i cui pozzi forniscono acqua con un livello di As 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, Provincia, AATOO, Gestori dei Servizi Idrici, facendosi promotrice 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 20. Gli acquedotti sono gestiti da 5 Enti.

| | | Tipologia | Popolazione servita |
|--|-----|----------------|---------------------|
| Fonti di captazione | 107 | Pozzo profondo | |
| Reti acquedottistiche con più di 5000 abitanti | 14 | | 250374 |
| Reti acquedottistiche con meno di 5000 abitanti | 20 | | 47000 |
| Popolazione non servita | | | 117545 |

CASE DELL'ACQUA

Sono presenti nella ATS 60 cassette dell'acqua (36 nella sede territoriale di Cremona e 24 in quella di Mantova). Nel 2017 saranno programmate 18 verifiche includendo anche i controlli analitici di tipo microbiologico.

PRODOTTI FITOSANITARI

I venditori registrati in ATS sono 143 (65 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 2016, ci sono state 6 chiamate (tutte nella provincia di Cremona) con 7 persone coinvolte. Fortunatamente i casi erano legati a specie non mortali (*Agaricus xanthodermus*) o commestibili (*Armillaria mellea*, *Boletus edulis*) 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 continuerà ad essere 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 2016 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 2016 i due laboratori, lavoreranno secondo l'indirizzo fornito nelle Regole 2016:

- ✓ 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'alcolemia.

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 prima 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.

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 la CML e i SerD svolge analisi di controllo 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.

E' attualmente in corso un importante progetto che dovrebbe concludersi entro il I° semestre di quest'anno e che porterà all'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 del SISP vede come obiettivo la Tutela del cittadino. La programmazione di tale attività è basata sull'integrazione territoriale, percorso già iniziato nel 2016, nonché sulla categorizzazione del rischio secondo i seguenti criteri:

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

Sulla base dei dati disponibili in Impres@, AdCweb, Dossier, attraverso la definizione del rischio derivante dai controlli effettuati, si ritiene di proseguire nel percorso già intrapreso sia in termini di obiettivi numerici che di indicatori, sempre nel rispetto degli indirizzi regionali e recependo il documento regionale di performance.

ATTRIBUZIONE DEL RISCHIO

Le attività saranno programmate sulla base di livelli di rischio definiti per ogni attività da vigilare.

A tal fine un'attenzione particolare sarà riservata alle SCIA presentate, attraverso una verifica documentale e/o una verifica con sopralluogo. Per ognuno delle attività vigilate sarà definita una frequenza graduata dei controlli.

DISTRIBUZIONE DEI CONTROLLI

La programmazione delle attività di controllo e di campionamento per l'annualità 2017 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 manifestazione temporanee, inconvenienti igienici e/o richieste da parte di pubbliche amministrazioni

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO

Legionella nelle RSA

L'attività di campionamento delle acque potenzialmente contaminate dalla legionella sarà effettuato presso le RSA, strutture utilizzate da pazienti che per età o patologia si trovano in condizioni di maggior rischio di contrarre infezioni causate da questo batterio.

I casi di legionellosi notificati nel 2016 presso la nostra ATS Val Padana sono 32, valore non indifferente, considerato il piano di autocontrollo che ogni struttura sanitaria e socio sanitaria pubblica o privata accreditata è tenuta a predisporre, così come previsto dalla normativa regionale.

Nonostante resti sempre molto dibattuta l'utilità di eseguire campionamenti ambientali periodici in assenza di casi clinici, si è deciso di effettuare la ricerca di legionella sull'70% delle strutture RSA che saranno vigilate, sulla scorta dell'analisi del rischio basata sull'approfondimento degli schemi degli impianti tecnologici, delle caratteristiche d'uso e del tipo di utenti/dipendenti sull'adozione da parte della struttura del documento di autocontrollo.

CONTROLLI NEGLI IMPIANTI NATATORI

I campionamenti da effettuare nel 2017, a tutela della salute del cittadino parte dal quadro di contesto locale e normativo, tiene conto del rispetto degli indirizzi regionali e si pone in continuità con gli scorsi anni.

Saranno campionate il 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 SI VIGILANZA SULL'IGIENE DELL'ABITATO E NEGLI AMBIENTI DI VITA

Edilizia

L'edilizia residenziale non rappresenta nella nostra Provincia, ancora dotata di ampi spazi e bassa densità abitativa, una criticità relativamente a problematiche di sovraffollamento o igienico-sanitarie: ciò ha radicalmente mutato il target dei controlli ATS che, riasegnando ai

Comuni pienamente le competenze per l'edilizia civile ed affiancandoli fattivamente nelle revisioni dei regolamenti comunali, si riorienta ai controlli e pareri solo su casi particolari.

Le criticità in molta parte sono legate alle abitazioni rurali spesso utilizzate da cittadini extracomunitari culturalmente ancora poco permeabili alle norme del Paese d'adozione. Ne sono specchio le intossicazioni da CO, sia pure non numerose, da ascrivere pressoché integralmente ad una scarsa conoscenza delle norme di sicurezza (uso di bracieri, utilizzo disinvolto degli scarichi a parete, mancati controlli periodici). Relativamente alle richieste di idoneità degli alloggi, legate a problematiche igienico sanitarie e ai ricongiungimenti familiari per cittadini extracomunitari, si sottolinea che la partecipazione di ATS nella fase valutativa e di sopralluogo entra nel merito del rispetto di requisiti di abitabilità dell'alloggio nonché di certificazioni di conformità impiantistica perseguendo in tal modo l'obiettivo di divulgare la cultura della sicurezza. La valutazione delle pratiche edilizie, per gli aspetti igienico sanitari, è andata progressivamente a ridursi per la sensibile contrazione del settore in conseguenza alla crisi economica. Il Servizio è impegnato in tale attività nella valutazione di progetti inerenti insediamenti agricoli/zootecnici e industriali/artigianali. Per questa attività non è possibile prevedere un numero di pratiche certo in quanto il Servizio risponde a tutte le richieste che pervengono.

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; o 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 proprio sui PGT, in modo da mantenere delle regole e delle direttive, a valenza igienico sanitaria, nell'ambito dello sviluppo o riqualificazione edilizia.

Il Servizio collabora con i Comuni nel valutare i nuovi testi di Regolamenti Edilizi Comunali sollecitando le amministrazioni a normare nei regolamenti la problematica gas Radon.

Per questa attività non è possibile prevedere il numero di pratiche, il Servizio 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, il SISP valuta detti Piani e le eventuali richieste di variazioni delle aree di rispetto cimiteriale. Ogni richiesta pervenuta sarà valutata prendendo in esame i dettami del Regolamento Regionale di Polizia mortuaria.

Nel campo della valutazione degli alloggi utilizzati da cittadini extracomunitari, la Prefettura di Mantova e La Prefettura Cremona chiedono sempre un sopralluogo e una valutazione prima di introdurre nuovi ospiti in alloggi o in strutture ricettive. Alcuni Comuni, quando nel corso della loro attività di controllo, incontrano situazioni particolarmente "problematiche", chiedono un parere, di secondo livello, al SISP.

La problematica igienico sanitaria delle abitazioni è collegata inoltre a situazioni di particolare gravità quali le intossicazioni da Monossido di carbonio per le quali il Servizio interviene anche in orario di reperibilità.

Non da ultimo, il riscaldamento domestico e le differenti tipologie di impianti, che utilizzano legna o sono di vecchia realizzazione (in genere antecedenti il 1990), comportano importanti emissioni di polveri principale fonte di PM10.

La Regione Lombardia ha emanato la DGR 7635/2008 che detta "misure e provvedimenti per il contenimento dell'inquinamento da combustione di biomasse legnose, ai sensi della l.r.

11/12/06, n. 24, art. 11.

Il Servizio Igiene Sanità Pubblica è disponibile, insieme ad altri Enti/Associazioni, a partecipare a incontri promossi dalle Amministrazioni Comunali, al fine di spiegare gli effetti di elevate concentrazioni di polveri sottili ed altri inquinanti gassosi e volatili, sull'organismo umano, oltre a ricordare alla popolazione sulla necessità di effettuare tutti i controlli periodici che la normativa impone sugli impianti di riscaldamento.

Strutture ricettive

Sarà mantenuto un programma specifico di controllo, prevedendo 35 sopralluoghi nelle strutture ricettive attive nell'ATS Val Padana, oltre a verificare tutte le nuove strutture.

Strutture per l'istruzione e la cultura

Per l'anno 2017 sono stati programmati 80 controlli nelle strutture scolastiche, si rileva che pur rimanendo la criticità ad ottemperare agli interventi di adeguamento richiesti per la mancanza di fondi, permane l'obiettivo comunque minimale di sanare con sollecitudine le carenze più gravi. Viene utilizzata per la vigilanza una check list con la quale vengono rilevati parametri strutturali nell'ottica igienico sanitaria e di sicurezza.

STRUTTURE SANITARIE

Strutture sanitarie accreditate:

Nel 2017, proseguirà la collaborazione con il Servizio di Accreditamento e Controllo del Dipartimento PAC 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 pertanto ad alto rischio.

Le modalità di vigilanza messe in atto hanno permesso negli anni un lavoro integrato tra il Dipartimento PAC e il DPM che ha portato guadagno in termini di efficienza nell'utilizzo delle risorse impiegate e 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, al 5% degli AOM esistenti e al 5% degli studi professionali già in attività, in quanto le prestazioni erogate in tali strutture comportano un rischio medio/alto per la sicurezza del paziente. Durante le ispezioni sarà verificata l'ottemperanza ai requisiti del DPR 14/01/1997 e della DGR VII/5724/01

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,

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 segnalazione/lamentela.

Associazioni di Soccorso Sanitario e relativi automezzi

L'attività di controllo riguarda i requisiti previsti dalla normativa vigente DGR 5165/16 sulle Sedi Operative sugli automezzi censiti nella banca dati 2016.

La programmazione SISP è orientata sul controllo del 33% degli automezzi e delle sedi in quanto la normativa prevede la verifica del 100% nell'arco dei tre anni.

Farmacie, parafarmacie e depositi

Sono previste 30 ispezioni di vigilanza in collaborazione con il Servizio Farmaceutico comprese le nuove aperture. In tali ispezioni saranno valutati i requisiti igienico sanitari e di sicurezza nonché la componente di vendita degli alimenti i collegati manuali di autocontrollo.

Strutture Socio sanitarie e Socio Assistenziali

Prosegue per il 2017, per la sede territoriale di Cremona, la collaborazione con il Servizio Accreditamento e Controllo delle strutture Socio Sanitarie 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), complessivamente saranno effettuate 138 ispezioni.

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 considerata l'introduzione di apparecchiature ad uso estetico sempre più sofisticate con parti elettriche applicate all'utente, nonché per l'attività di tatuaggio e piercing, il rischio biologico.

Sono programmati 20 controlli in attività di parrucchieri, 30 controlli in attività di estetiste esistenti oltre al 100% dei tatuatori. Saranno verificate il 100% delle scia presentate nell'anno.

Relativamente alla produzione di cosmetici si sottolinea la necessaria attenzione al ciclo di produzione e confezionamento nel rispetto della normativa vigente nonché al potenziale rischio biologico considerato che è aumentata la popolazione con elevata sensibilità dermatologica ai prodotti cosmetici.

Si sottolinea che sul territorio è presente un importante polo di produzione e commercializzazione.

La pianificazione prevede un numero di controlli pari al 33% delle attività in anagrafica.

Piscine ad uso pubblico

Come per gli anni precedenti verranno ispezionati i Centri sportivi ad uso pubblico con le relative vasche natatorie. La programmazione prevede quattro accessi con i conseguenti campionamento microbiologici e chimici per i Centri Sportivi aperti tutto l'anno e due 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.

SALUTE ED AMBIENTE

Amianto

La cogenza dell'ultima norma in materia di amianto ha prodotto un impennarsi del numero delle notifiche autocertificate, giunte a migliaia sino a febbraio del 2013 e che ancora pervengono in numero più contenuto. Tale mappatura, utile per definire la logistica del progressivo processo di eliminazione, ha di fatto prodotto una maggiore attenzione nella popolazione che attraverso esposti ci coinvolge nel richiedere ai Comuni l'applicazione dell'indice di degrado (I.D.) delle coperture. Tale protocollo per la valutazione dello stato di conservazione delle coperture in cemento amianto diviene uno strumento utile al fine di indirizzare le amministrazioni comunali circa le azioni di monitoraggio e/o bonifica che sono a carico del proprietario o del responsabile in cui si svolge l'attività.

Per agevolare la consultazione dei siti con presenza di amianto nella provincia di Cremona, sul sito aziendale è pubblico un elenco in pdf di tutti i siti censiti tramite notifica NA1, allegato 4 del PRAL.

Ambiente e Territorio

Come per lo scorso anno ci si propone di continuare nella gestione di problematiche ambientali che possono coinvolgere la salute della popolazione. I contributi che ATS rilascia sono sempre più circostanziati e mirati alla tutela della salute del cittadino. Ancora molta la strada da percorrere in questo campo di studio, che si presenta sempre più come preponderante nell'Igiene Pubblica.

Ci si propone nel frattempo una classificazione dei principali inquinanti per tipologia e quantità delle emissioni nelle matrici ambientali, in particolare aria, valutato che terreni e acqua sono matrici di norma ben presidiate e di più semplice gestione. Tali emissioni vanno correlate tramite modelli previsionali ai dati epidemiologici cercando di far emergere le possibili variazioni dello stato di salute. Interessante la possibilità di correlare l'emissione considerata 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 avere 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 messa in comune delle conoscenze che comprenda per le aree da indagare e/o per le singole strutture produttive da valutare una:

- ✓ 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, ARPA, Provincia e Comuni rappresenta un punto di forza inscindibile nella 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.

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 il servizio di Igiene e sanità pubblica e l'Osservatorio Epidemiologico, non sempre facile.

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

1. La costituzione di un gruppo di lavoro di coordinamento Ambiente-Salute.
2. Una 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
3. Costruire documenti di indirizzo per la valutazione preventiva degli impatti sulla salute delle modifiche ambientali
4. Costruire un percorso per lo sviluppo di un modello di valutazione integrata degli impatti sulla salute dei fattori inquinanti
5. Definire un piano di formazione per gli operatori sanitari e dell'ambiente
6. Promuovere buone pratiche per la tutela della salute non solo in ambiente indoor.

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

Anche il 2017 ci vedrà impegnati nelle procedure di analisi e caratterizzazione delle aree inquinate e dei siti oggetto di bonifica alcuni dei quali presentano caratteristiche di particolare complessità oggettiva ed una sfida a riappropriarsi di ambiti di tutela della salute ancora non pienamente presidiati.

Attività produttive ed economiche

Altro possibile ambito di criticità deriva dal proliferare di attività quali: massaggio rilassante, massaggio ayurvedico, grotte del sale, riflessologia, iridologia, osteopatia ecc, non ascrivibili alle attività artigianali/commerciali né alle attività sanitarie e quindi difficilmente inquadrabili. Il diffondersi di queste pratiche alternative di cura o benessere, talora di oscura genesi, porta sempre all'attenzione dei servizi di prevenzione la necessità di definire requisiti igienico-sanitari di struttura e di processi. Nel 2017 si presterà particolare attenzione a tali attività.

Il recente capitolo REACH-CLP pone di nuovo, sia pure limitatamente all'aspetto della commercializzazione delle sostanze chimiche, il focus sui rischi delle nuove sostanze che impattano anche sulla vita quotidiana dei cittadini, anche al di fuori dello status di lavoratore e consumatore, apre un ulteriore fronte d'attenzione.

Proseguirà l'analisi degli aspetti sanitari nei tavoli delle commissioni pubblici spettacoli, circa un centinaio ogni anno, per la tutela dei cittadini nel corso di eventi pubblici.

Il 2017 vedrà un ulteriore sforzo nel coordinamento con gli Enti territoriali, Comuni, Prefettura, Provincia, ARPA nell'ottica di efficienza.

Vigilanza su alcuni temi di carattere generale

Rischio chimico

Realizzazione di almeno due interventi di vigilanza e controllo in tema di REACH/CLP in modo congiunto e trasversale con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione con eventuale campionamento di articoli con sostanze sottoposte a restrizione.

Acque di balneazione

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

Lotta ai vettori e agli infestanti

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

- ✓ attività di individuazione di insetti e parassiti a seguito di segnalazione di privati o Enti;
- ✓ 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;
- ✓ il proseguimento dell'attività di monitoraggio della popolazione della zanzara tigre con ovitrappe;
- ✓ il monitoraggio delle zecche e produzione di un pieghevole informativo per le scuole finalizzato alla prevenzione del rischio zecche durante le gite nei parchi;
- ✓ il supporto informativo ai comuni per la lotta alla infestazione da processionaria (del pino e della quercia) e da euprottide.
- ✓ Il controllo 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.

Nella tabella che segue il dettaglio numerico delle imprese in vigilanza programmate per il 2017, con dettaglio dei controlli congiunti. Sono naturalmente escluse numerose attività che, storicamente incidono per circa il 30% sul totale dei controlli (commissioni vigilanza pubblici spettacoli, SCIA, segnalazioni, attività congiunte con Prefettura ed Enti, intossicazioni CO,...).

| VIGILANZA SISP 2017 | | | | |
|--|----------------|------------------------------------|------------------------------------|--|
| DETTAGLIO SIPAV | rischio | Cremona | Mantova | note |
| 9701 – Fabbricazione di cosmetici e detersivi | 2 | 33% dell'esistente | 33% dell'esistente | |
| 3911 – Siti inquinati oggetto di bonifica, aree dismesse (utilizzare quanto il controllo riguarda area ove è prevista o in corso attività di bonifica/risanamento). | 1 | su richiesta | su richiesta | |
| 4112 – Edifici residenziali (da utilizzare quanto il controllo riguarda abitazioni private) | 3 | su richiesta | su richiesta | |
| 4712 – Farmacie, Erboristerie, Commercio al dettaglio di cosmetici | 2/3 | 15 | 15 | Congiunti con servizio farmaceutico |
| 5511 – Alberghi, campeggi e altri alloggi di breve soggiorno, bed and breakfast, affittacamere, agriturismo, ostelli.. | 1 | 15 | 20 | Nuove SCIA e Modifiche non viste negli ultimi 4 anni + segnalazioni |
| 8511 – Scuole di ogni ordine e grado | 2 | 40 | 40 | |
| 8611 – Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori | 1 | 100% strutture accreditate con PAC | 100% strutture accreditate con PAC | + 100% delle SCIA(Amb/AOM)+10% degli ambulatori +5% delle AOM + il 5% degli studi professionali + 33% trasporti sanitari |
| 9708 – Assistenza residenziale e semiresidenziale per malati psichici, tossicodipendenti, disabili, aids + 87.3 – Strutture di assistenza Residenziale e semiresidenziale per anziani e disabili | 1 | 65 + legionella nel 70% RSA | legionella nel 70% RSA | |

| | | | | |
|--|-----|--|--|---|
| 87.9 – altre strutture di assistenza sociale residenziale-comunità per minori ed adulti – minialloggi protetti – case alloggio, ecc | 2 | 73 | | |
| 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 esistenti aperte al pubblico | Campioni nel 100% delle piscine esistenti aperte al pubblico | 2 Campioni di saggio nelle piscine stagionali e 4 nelle piscine con apertura annuale. Campione Ufficiale in caso di criticità previsto dalla DGR 2552/06 |
| | | 100% SCIA Palestre o Modifiche +10 esistenti | 100% SCIA Palestre o Modifiche +10 esistenti | |
| 9611 – Parrucchieri, centri estetici, tatuatori, benessere fisico, stabilimenti termali | 2/4 | 10 parrucchieri 15 estetiste 100% tatuatori | 10 parrucchieri 15 estetiste 100% tatuatori | Tra cui le nuove SCIA, le modifiche e le segnalazioni |
| 9709 – Imprese funebri | 4 | 100% delle richieste | 100% delle richieste | |
| 8513 – Strutture carcerarie | 1 | 1 | 1 | Controlli come da normativa |

PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE

Malattie Infettive:

Come per gli scorsi anni, anche per il 2017, prosegue il ruolo di ATS nella sorveglianza controllo e prevenzione delle malattie infettive, rafforzando la sorveglianza attraverso l'integrazione con dati di laboratorio in base a quanto stabilito dalla DGR 3190/2015.

Fondamentale sarà la comunicazione e la diffusione di informazioni atte a sensibilizzare tutti gli stakeholder all'attuazione di azioni di prevenzione nei confronti del rischio infettivo.

Il debito informativo regionale sarà assolto attraverso il corretto inserimento dei dati nell'applicativo MAINF secondo indicazioni regionali e in aderenza al piano delle performance.

Vaccinazioni:

L'attività di offerta vaccinale si colloca nel percorso di prevenzione, sorveglianza e controllo delle malattie infettive.

Le politiche di prevenzione vaccinale trovano fondamento nel diritto alla salute del singolo e della collettività. Il principio della libertà della cura stabilito dalla Regione Lombardia trova attuazione nell'ambito di un efficace sistema di prevenzione collettiva.

L'attività di governance dell'offerta vaccinale sarà rivolta verso l'assegnazione di obiettivi di copertura.

La realizzazione di tale attività prevista dalla l.r. 23/2015 indica per la attività di profilassi vaccinale la governance in ATS e l'erogazione delle prestazioni in ASST.

La scelta strategica impone una collaborazione, all'interno di un tavolo tecnico, ATS e ASST afferenti all'ATS, ove saranno condivisi indirizzi operativi circa l'offerta vaccinale universale e le categorie a rischio.

Al fine di raggiungere gli obiettivi di copertura diventa stringente proporre nuove opportunità di ingaggio individuale:

- ✓ target pediatrico, alleanza con il Pediatra di Libera Scelta e la Rete Materno Infantile (RIM);
 - ✓ target categorie a rischio, alleanza con il Medico di Medicina Generale, Specialistica Ospedaliera, per favorire il passaggio dalla clinica all'atto vaccinale di prevenzione.
- Nonché rispettare le fasi di processo individuate dalla DGR 3682/16:

| Fasi del processo | Azioni | Output | Responsabilità |
|-----------------------|--|--------------------------------|-----------------------|
| PROGRAMMAZIONE | Funzioni di indirizzo | | |
| | Definizione di obiettivi quali/quantitativi | Contratti | ATS |
| | Contrattazione con ASST | | |
| | Monitoraggio periodico (trimestrale) delle coperture per target | Produzione di report periodici | ATS |
| | Identificazioni di criticità e proposte di interventi migliorativi | Piano di audit | ATS |
| | Analisi del bisogno formativo | Piano formativo | ATS d'intesa con ASST |
| | Analisi del contesto informativo | Piano di comunicazione | ATS d'intesa con ASST |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Definizione liste soggetti sia per la chiamata universale che delle categorie a rischio - Verifica coerenza fabbisogni vaccini e monitoraggio dei vaccini assegnati | | ATS |
| | Indicazioni per specifiche campagne vaccinali in coerenza con gli indirizzi nazionali e regionali (es. antinfluenzale) | | ATS d'intesa con ASST |
| Raccordo con MMG/PLS | | ATS d'intesa con ASST | |

Il Tavolo Tecnico si configura come audit quale strumento utile e necessario ad accompagnare la realizzazione del nuovo modello di offerta vaccinale, favorendo la crescita delle ASST e delle ATS nel nuovo modello organizzativo, superando criticità locali e valorizzando le specifiche competenze ed opportunità dei singoli territori. Il citato Tavolo Tecnico sarà convocato di norma a cadenza mensile e ogni qualvolta le Aziende ne verificassero la necessità.

Resta inteso che fino alla completa messa in opera della nuova modalità organizzativa la ATS garantirà nel 2017 la collaborazione per la continuità dell'attività vaccinale;

In coerenza con la DGR 5954/2016, l'ATS effettuerà l'attività di governance attraverso un monitoraggio di indicatori di processo ed indicatori sentinella secondo il calendario previsto dalla DGR stessa.

Relativamente all'acquisto dei vaccini, ruolo dell'ATS, oltre a quello di controllo, sarà quello di supporto alle ASST nella fase di valutazione e definizione dei fabbisogni vaccinali utili alla realizzazione della gara unica regionale

Appendice 1

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

PIANO ATTIVITÀ SPSAL ANNO 2017

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 DELIBERAZIONE N° X / 5954 del 05/12/2016 "DETERMINAZIONI IN ORDINE ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO SOCIOSANITARIO PER L'ESERCIZIO 2017"

1 – ANALISI DI CONTESTO E CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE

PREMESSA

Le linee d'azione che si intendono adottare per la programmazione 2017, 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 i diversi Servizi 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 SPSAL 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 SPSAL 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 SPSAL ANNO 2017

In conformità alla DELIBERAZIONE N° X / 5954 del 05/12/2016 "DETERMINAZIONI IN ORDINE ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO SOCIOSANITARIO PER L'ESERCIZIO 2017" ed in ottemperanza Piano Regionale 2014/2018 per la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, si precisa quanto segue:

3. ATTIVITÀ SPSAL

3.2 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*

- 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@**, secondo criteri di correttezza e completezza, per l'implementazione del **DWH** regionale.
- In continuità con gli anni precedenti, nel corso del **2017**, 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 (PIC) e secondo le indicazioni regionali che ne discenderanno.

d. Presso il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria della Sede Territoriale di Cremona 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'UOOML. I controlli effettuati verranno rendicontati in Impres@ e il debito formativo nei confronti della Regione, verrà assolto secondo le modalità dalla stessa indicate.

e. 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**, sarà valutato anche l'aspetto relativo all'utilizzo di **prodotti fitosanitari**, utilizzando specifica scheda di controllo.

All'interno dell'attività di vigilanza programmata si collocherà **L'ATTIVITÀ DI VIGILANZA CONGIUNTA E COORDINATA**, realizzata con gli **Ispettorati Territoriali del Lavoro (ITL) di Cremona e di Mantova**.

Per l'anno 2017 sarà garantita la realizzazione di controlli in n. 40 cantieri edili, in n. 10 aziende agricole, di cui 4 aziende agricole anche con presenza di ambienti confinati ed in n. 4 Unità Locali di settore merceologico diverso con presenza di ambienti confinati per la sede territoriale di Cremona; di n. 10 cantieri edili e di 8 aziende agricole per la sede territoriale di Mantova. A questa attività congiunta, nel territorio mantovano, si aggiungerà un numero di controlli, non preventivabile a priori, in aziende manifatturiere a conduzione straniera, in particolare cinese.

f. 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.

g. 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

3.3 Contrasto al fenomeno infortunistico e tecnopatico:

a. **MALATTIE PROFESSIONALI:** mediante azioni sinergiche e secondo modalità uniformi di approccio da parte dei Medici del Lavoro SPSAL e UOOML, 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 UOOML di Cremona 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 ed 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 detto Ma.P.I.-Person@.
 - ✓ 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@ 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 Ma.Pi.-Person@ da parte dei soggetti tenuti (Medici dei Pronto Soccorso Ospedalieri, Medici Specialisti, M.M.G. ecc.).
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.

3.4 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**

3.5 Azioni di semplificazione:

- a. 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., il Servizio PSAL proseguirà le azioni di sostegno delle imprese che operano nel territorio.
- b. 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.

3.6 Comunicazione:

- a. 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.
- b. Aggiornamento costante del sito web aziendale nelle materie di competenza, pubblicando materiale di interesse, modulistica, documentazione ed iniziative per i portatori di interesse territoriali.
- c. Promozione e partecipazione a seminari, convegni, fiere in ambito provinciale del personale SPSAL.

3.7 Formazione:

- a. Il Servizio 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.
- b. Viene assicurata la **partecipazione** degli operatori SPSAL 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 SPSAL, in relazione alle risorse attualmente attribuite al Servizio, 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

c) L'attività di vigilanza e controllo prevederà l'effettuazione di controlli in **480 cantieri edili** nel territorio dell'ATS.

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 SPSAL 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 SPSAL ANNO 2017

| 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) | Livell o rischi o | N° strutture/attività economiche che si programma di controllare nell'anno | CREMONA | MANTOVA | | | | |
|---|---|--|---|----------------------------|---|---------|---------|---|-----|----|----|
| | | | | | SPSAL TOT. | | | | | | |
| 01 - 02 - 03 | 0111 - Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura | Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura | | | | | | | | | |
| | | 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 | | | | | | 1 | 165 | 80 | 85 |
| | | 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 e alimenti e bevande | | 3 | 6 | 4 | 2 |
| | | Laboratori di produzione/preparazione e alimenti e bevande | | | | | |
| 13 - 14 | 1311 - Fabbricazione tessuti, abbigliamento, pellicce e vestiario in pelle | | | 2 | 11 | 3 | 8 |
| 15 | 1511 - Fabbricazione cuoio, calzature e pelletteria | | | 4 | 2 | 1 | 1 |
| 16 | 1611 - Fabbricazione del legno esclusi i mobili | | | 3 | 8 | 5 | 3 |
| 17 - 18 | 1612 - Fabbricazione di carta e cartone, editoria e stampa | | | 3 | 5 | 2 | 3 |
| 19 | 1911 - Trasformazione di petrolio e carbon fossile, inclusi impianti nucleari | | | 2 | 2 | 1 | 1 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|--|---|----|----|----|
| 20.1 - 20.2 - 20.3 - 20.5 - 20.6 | 2011 - Fabbricazione prodotti chimici, escluso farmaci, cosmetici e detersivi | | | 3 | | | |
| 21 | 9700 - Fabbricazione farmaci e medicinali | | | 3 | 7 | 5 | 2 |
| 20.4 | 9701 - Fabbricazione di cosmetici e detersivi | | | 3 | | | |
| 22 | 2211 - Fabbricazione pneumatici e materiali plastici | | | 3 | 5 | 3 | 2 |
| 23 | 2311 - Fabbricazione e produzione vetro, ceramica, cemento, calcestruzzo, gesso... | | | 3 | 5 | 3 | 2 |
| 24 - 25 | 2411 - Siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, Fabbricazione in metallo, cisterne, generatori, lavorazione metalli, forgiatura etc. | | | 2 | 50 | 10 | 40 |
| 28 | 2811 - Fabbricazione di motori, turbine, trattori, macchine utensili, armi, elettrodomestici | | | 3 | 14 | 8 | 6 |
| 26 - 27 | 9702 - Fabbricazione PC, TV, apparecchi medicali, ottici..... | | | 3 | 2 | 2 | 0 |
| 29 - 30 | 9703 - Fabbricazione autoveicoli e rimorchi | | | 3 | 1 | 0 | 1 |
| 31 - 32 | 3211 - Fabbricazioni mobili, articoli sportivi, giocattoli, articoli per la casa... | | | 4 | 7 | 3 | 4 |

| | | | | | | | |
|--------------|--|--|--|---|-----|-----|-----|
| 38 - 39 | 3811 - Trattamento rottami per trasformazione in materie prime secondarie e raccolta trattamento rifiuti solidi | | | 4 | | | |
| | 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 | 25 | 7 |
| 35 | 3511 - Produzione e distribuzione gas, elettricità... | | | 3 | | | |
| 36 | 3611 - Impianti acquedotto | | | 3 | 5 | 2 | 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 | 580 | 260 | 320 |
| | 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 | 55 | 25 | 30 |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|----|----|----|
| 45 - 46.1 - 46.4 - 46.5 - 46.6 - 46.7 - 46.9 | 9705 - Commercio all'ingrosso di prodotti non alimentari | | | 2 | | | |
| 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 alimentari, in sede fissa o ambulante | GDO con laboratori di produzione | | 2 | 30 | 15 | 15 |
| | | 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 | 8 | 4 | 4 |
| 56.1 | 0221 - Ristoranti, gelaterie pasticcerie con somministrazione, cibi da | Ristoranti e ristorazione annessa ad aziende agricole | | 4 | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|----|---|---|
| | asporto, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione e gelaterie ambulanti | 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 | | | | | |
| 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, altri esercizi simili senza cucina | Bar | | | | | |
| | | Tavola fredda | | 4 | | | |
| | | Bar cibi cotti confezionati | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| | | 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 | | | | | | 20 | 8 | 12 |
| | | 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 | | | |
| | | 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 | 25 |
| | | 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 al Servizio 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 del Servizio è la corretta e completa registrazione dei controlli effettuati e dei loro esiti, compresi i provvedimenti, negli applicativi locali per l'invio ad Impres@ 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 2017 DEL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

CONTROLLI FINALIZZATI ALLA TUTELA DEL CONSUMATORE - 2017

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.

Il presente piano prevede che tutta la filiera produttiva venga sottoposta a controllo: le sotto riportate tabelle di programmazione, declinate per la due sedi territoriali della ATS Val Padana (sede di Cremona e Mantova), prevedono controlli in tutte le classi di imprese (riferimento codici ATECO).

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

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.

2 – CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE E GRADUAZIONE DEI RISCHI

I criteri per la programmazione e la graduazione dei rischi sono riportati nei Piani triennali dei Controlli 2012-2014 delle ex ASL di Mantova e Cremona e nei documenti di programmazione successivi. Sono state inoltre recepite le indicazioni riportate nel SUB ALLEGATO alla DGR 3993 del 04/08/2015 "*Indirizzi per il controllo ufficiale*".

3 – VIGILANZA PROGRAMMATA

La programmazione delle due sedi territoriali della ATS Val Padana è riportata nelle Tabelle 1, 2 e nei successivi paragrafi. Le attività sono state raggruppate secondo la classificazione riportata nel SUB ALLEGATO alla DGR 3993 del 04/08/2015 "*Indirizzi per il controllo ufficiale*". E' stata altresì prevista una quota di controlli ad hoc (allerte alimenti, riconoscimenti, esposti) ed anche controlli a seguito di presentazione di SCIA.

La ripartizione delle attività all'interno di ciascuna sede territoriale ha tenuto conto delle risorse disponibili: è stata utilizzata a tal proposito la più recente ricognizione del personale assegnato ai Centri di Responsabilità effettuata dal Servizio Controllo di Gestione aziendale. L'attività potrà essere modulata nel corso dell'anno in funzione della variazione del personale assegnato.

E' opportuno, così come indicato nel documento regionale "Standard di funzionamento dei Servizi A.S.L. competenti in materia di sicurezza alimentare", che nelle attività a rischio più elevato (Codici 1 e 2) l'intervento venga eseguito da almeno due operatori.

Tabella 1 – Programmazione sede territoriale di Cremona

| Cod. | Descrizione sistema impres@ e macrocategorie | Codici ex ASL Cremona | Attività registrate/Riconosciute | Codice rischio | Attività programmate | Note | |
|------------------------|--|--|--|----------------|---|---|---|
| 0111 | Produzione primaria: ortofrutta | 100-102-103-199 | 100 | 3 | 15 | | |
| | Produzione primaria: cereali per il consumo umano | 101 | 33 | 3 | | | |
| 0211 | Stabilimenti di produzione/preparazione alimenti e bevande | Tutti i codici 2 | 139 | 2 | 57 | Senza vendita diretta al consumatore finale (ad eccezione spacci aziendali) | |
| | Laboratori di produzione/preparazione alimenti e bevande | | | 2 | | Senza vendita diretta al consumatore finale (ad eccezione spacci aziendali) | |
| 0217 | Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari | Tutti i codici 3 meno 308 - 310 - 311 - 312 | 133 | 3 | 21 | Vendita diretta a operatori commerciali di merce di proprietà | |
| 0220 | Depositi e logistiche alimentari | 308 | 5 | 3 | | Stoccaggio per conto terzi di merce non di proprietà | |
| 0219 | Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa o ambulante | GDO con laboratori di produzione | 401 - 402 | 72 | 3 | 24 | Ipermercati (sup. vendita > 2500 mq) e supermercati (sup. vendita > 400 mq) |
| | | GDO senza laboratori di produzione | | | 3 | | Ipermercati (sup. vendita > 2500 mq) e supermercati (sup. vendita > 400 mq) |
| | | Strutture con sup. vendita < 400 mq con laboratori di produzione | Codificare tali strutture nei cibi da asporto (Codici 9) | 739 | 4 | | |
| | | Strutture con sup. vendita < 400 mq senza laboratori di produzione | | | 400 - 403 - 404 - 405 - 406 - 407 - 499 | 4 | |
| | | Commercio ambulante e/o per corrispondenza | 310 - 311 - 312 - Tutti i codici 5 - 409 | 231 | 4 | | |
| | | Commercio effettuato per mezzo distributori automatici | 408 | 27 | 4 | | |
| Ristoranti, gelaterie, | Ristoranti e ristorazione annessa ad aziende agricole | 700 - 704 - 720 - 721 - 722 - 724 - 725 - 726 - 730 - 799 | 1176 | 3 | 179 | | |

| | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|-----------------------------|-----|---|------------|--|
| 0221 | pasticcerie con somministrazioni e, cibi da asporto, ristorazione annessa ad aziende agricole, ristorazione e gelaterie ambulanti | Gelaterie e pasticcerie con somministrazione e vendita con laboratorio annesso | 705 – 706 – 707 – 901 – 904 | 110 | 2 | 51 | |
| | | Cibi da asporto (es. take away, rosticcerie, gastronomie, pizzerie, kebab, etc.) | Tutti i codici 901 e 904 | 418 | 3 | 85 | |
| | | Preparazioni su automezzi: ambulanti | 731 | 15 | 3 | | |
| 0222 | Preparazione pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione) | | 723 – 808 | 23 | 1 | 23 | Centri di cottura con trasporto di tutti i pasti o più del 50% dei pasti preparati |
| 0227 | Bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina | Bar | 701 | 203 | 4 | 10 | |
| | | Tavola fredda | 702 | 343 | 4 | | Panini, piatti freddi, insalate |
| | | Bar cibi cotti confezionati | 703 | 107 | 4 | | |
| 0225 | Mense scolastiche con preparazione | | 801 | 136 | 2 | 65 | Somministrazione in loco ed eventuale trasporto pasti ma < al 50% |
| 0223 | Mense scolastiche senza preparazione | | 802 – 803 | 142 | 4 | | Refettori dove avviene solo la somministrazione |
| 9706 | Mense aziendali con preparazione | | 804 | 31 | 3 | 8 | Somministrazione in loco ed eventuale trasporto pasti ma < al 50% |
| 9707 | Mense aziendali senza preparazione | | 805 – 806 | 5 | 4 | | Refettori dove avviene solo la somministrazione |
| 0226 | Mense strutture sanitarie o socio sanitarie con preparazione | | 807 – 810 | 86 | 2 | 34 | Somministrazione in loco ed eventuale trasporto pasti ma < al 50% |
| 0224 | Mense strutture sanitarie o socio sanitarie senza preparazione | | 809 – 811 | 20 | 4 | | Refettori dove avviene solo la somministrazione |
| | Vendita prodotti fitosanitari | | 420 | 65 | | 25 | |
| 3611 | Controllo acquedotti | | | 80 | | 12 | |
| 3611 | Controllo case dell'acqua | | 490 | 36 | | 10 | |
| | Controllo SCIA | | | | | 90 | |
| 1611 /16/12/211/2311 | Produttori MOCA | | | 12 | | 6 | |
| Totale Attività programmata | | | | | | 715 | |

| | | | | | | |
|--|--|--|-------------|--|------------|--|
| | Totale Attività non programmata (circa 30% della programmata): Verifiche prescrizioni, allerta, segnalazioni, etc.) | | | | 235 | |
| | Totale generale | | 4487 | | 950 | |

Tabella 2 – programmazione sede territoriale di Mantova

| Cod. | Descrizione sistema impres@ e macrocategorie | Attività registrate/Riconosciute | Codice rischio | Attività programmate | Note | |
|------|--|--|----------------|----------------------|---|---|
| 0111 | Produzione primaria: ortofrutta | 247 | 2 | 15 | | |
| | Produzione primaria: cereali per il consumo umano | 121 | 3 | 5 | | |
| 0211 | Stabilimenti di produzione/preparazione alimenti e bevande | 110 | 1 | 60 | Senza vendita diretta al consumatore finale (ad eccezione spacci aziendali) | |
| | Laboratori di produzione/preparazione alimenti e bevande | | 1 | | Senza vendita diretta al consumatore finale (ad eccezione spacci aziendali) | |
| 0217 | Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari | 120 | 4 | 25 | Vendita diretta a operatori commerciali di merce di proprietà | |
| 0220 | Depositi e logistiche alimentari | 26 | 3 | | Stoccaggio per conto terzi di merce non di proprietà | |
| 0219 | Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa o ambulante | GDO con laboratori di produzione | 116 | 2 | 30 | Ipermercati (sup. vendita > 2500 mq) e supermercati (sup. vendita > 400 mq) |
| | | GDO senza laboratori di produzione | | 3 | | Ipermercati (sup. vendita > 2500 mq) e supermercati (sup. vendita > 400 mq) |
| | | Strutture con sup. vendita < 400 mq con laboratori di produzione | 596 | 4 | | |
| | | Strutture con sup. vendita < 400 mq senza laboratori di produzione | | 4 | | |
| | | Commercio ambulante e/o per corrispondenza | 217 | 4 | | |
| | | Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici | 35 | 4 | | |
| | Ristoranti e ristorazione | 817 | 2 | 165 | | |

| | | | | | | |
|-------------------------|---|---|------|------------|--|---------------------------------|
| 0221 | Ristoranti, pasticcerie con somministrazione, cibi da asporto, ristorazione annessa ad aziende agricole, ristorazione e gelaterie ambulanti | annessa ad aziende agricole | | | | |
| | | Gelaterie e pasticcerie con somministrazione e vendita con laboratorio annesso | 149 | 1 | 60 | |
| | | Cibi da asporto (es. take away, rosticcerie, gastronomie, pizzerie, kebab, etc.) | 376 | 3 | 65 | |
| | | Preparazioni su automezzi: ambulanti | 13 | 4 | | |
| 0222 | Preparazione pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione) | 25 | 1 | 25 | Centri di cottura con trasporto di tutti i pasti o più del 50% dei pasti preparati | |
| 0227 | Bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina | Bar | 1203 | 4 | 25 | |
| | | Tavola fredda | | 4 | | Panini, piatti freddi, insalate |
| | | Bar cibi cotti preconfezionati | | 3 | | |
| 0225 | Mense scolastiche con preparazione | 103 | 2 | 54 | Somministrazione in loco ed eventuale trasporto pasti ma < al 50% | |
| 0223 | Mense scolastiche senza preparazione | 202 | 4 | 20 | Refettori dove avviene solo la somministrazione | |
| 9706 | Mense aziendali con preparazione | 24 | 3 | 8 | Somministrazione in loco ed eventuale trasporto pasti ma < al 50% | |
| 9707 | Mense aziendali senza preparazione | 13 | 4 | | Refettori dove avviene solo la somministrazione | |
| 0226 | Mense strutture sanitarie o socio sanitarie con preparazione | 70 | 2 | 35 | Somministrazione in loco ed eventuale trasporto pasti ma < al 50% | |
| 0224 | Mense strutture sanitarie o socio sanitarie senza preparazione | 36 | 4 | | Refettori dove avviene solo la somministrazione | |
| | Vendita prodotti fitosanitari | 78 | | 25 | | |
| 3611 | Controllo acquedotti | 34 | 1 | 17 | | |
| | Controllo case dell'acqua | 24 | 1 | 8 | | |
| | Controllo SCIA | | | 120 | | |
| 1611 /161 2/22 11/2 311 | Produttori MOCA | 9 | | 3 | | |
| | Totale Attività programmata | | | 765 | | |
| | Totale Attività non programmata (circa 50% della programmata): Verifiche prescrizioni, | | | 385 | | |

| | | | | | |
|--|------------------------------|-------------|--|-------------|--|
| | allerta, segnalazioni, etc.) | | | | |
| | Totale generale | 4755 | | 1150 | |

Nella seconda colonna è indicata la suddivisione in macrocategorie come riportata nel Sistema Impres@. Al fine di uniformare le modalità di inserimento delle attività di controllo nel Sistema Impres@ nell'ultima colonna sono riportate alcune indicazioni aggiuntive.

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

1. Codice di rischio;
2. Tutte le attività per le quali l'ATS rilascia certificati di esportazione;
3. Attività che nel corso della vigilanza 2016, 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.

Nella ristorazione collettiva assistenziale/scolastica i criteri su cui dovrà essere fondata l'attività di controllo saranno:

- ✓ La verifica della corretta attuazione delle procedure di autocontrollo con particolare attenzione all'adeguata formazione del personale;
- ✓ 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 vigilanza.

PRODUZIONE PRIMARIA

Nei controlli presso i produttori primari bisognerà avere particolare riguardo alla corretta gestione dei prodotti fitosanitari; a tal proposito può essere utilizzata, oltre al verbale di ispezione, anche la specifica Check list produzione primaria.

Almeno 18 sopralluoghi (6 Cremona, 12 Mantova) andranno fatti congiuntamente con lo SPSAL.

MOCA

Nel corso del 2017 verranno programmati 6 controlli sulle imprese che producono materiali a contatto con gli alimenti per la sede territoriale di Cremona e 3 per quella di Mantova. Sarà cura di ogni sede territoriale aggiornare l'anagrafica sulla base delle ispezioni effettuate.

Saranno previsti, inoltre, campionamenti volti a verificare la migrazione totale e/o la migrazione specifica come ad esempio la cessione di metalli da acciaio, di metalli pesanti da carta e cartoni, di formaldeide da materie plastiche.

CONTROLLI NELLE ATTIVITA' RICONOSCIUTE

Nelle attività riconosciute il 15% dei controlli verrà svolto tramite audit.

VIGILANZA SULLA VENDITA DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Il numero dei controlli inseriti nelle tabelle 1 e 2 rappresenta più del 30% delle attività presenti, in conformità alla nota del Ministero della Salute 2262 del 27/1/2016. Non sono presenti nel territorio della ATS titolari di autorizzazioni alla produzione né importatori paralleli.

Nel 2017 oltre al controllo dei requisiti strutturali e dello stato autorizzativo dei prodotti presenti sugli scaffali si valuteranno una o due etichette tra i prodotti scelti. Lo strumento di verifica è l'allegato A della nota del Ministero sopra richiamata (SCHEDE VALUTAZIONE ETICHETTA). Una volta riportate le indicazioni sulla scheda queste verranno confrontate in ufficio con l'etichetta autorizzata dal Ministero (Banca dati fitosanitari del Ministero).

Criteri di selezione rivendite di Prodotti Fitosanitari da controllare

- ✓ Vendita prodotti per uso professionale
- ✓ Quantità venduta/anno
- ✓ Irregolarità evidenziate nel corso della vigilanza degli anni precedenti.

INTEGRAZIONE CON IL DIPARTIMENTO VETERINARIO

In sede di definizione dei piani di lavoro degli ambiti sub distrettuali, i Servizi di Prevenzione Medica 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.

Nelle seguenti tabella è riportato il numero minimo per sede territoriale da effettuare congiuntamente.

| ATTIVITA' | Cod. SIAN | Sede territoriale | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| | | Cremona | Mantova |
| Ipermercati con laboratori di produzione | 401 | Tutte le attività censite | |
| Supermercati con laboratori di produzione | 402 | 10 | |
| Mense di comunità con preparazione | 807 | 8 | 120 |
| Gastronomie (compresi Kebab) | 903 | 14 | |
| Macellerie islamiche | | 5 | |
| Agriturismi (con laboratori di produzione) | 725 | 5 | |
| Ristorazione pubblica | | | |
| Attività registrate e con riconoscimento | | Vigilanza coordinata | Vigilanza coordinata |

Saranno, inoltre, effettuati presso la sede di Cremona, se richiesto e previa approvazione della Regione, n. 6 campioni congiunti con il DPV presso le gelaterie per la ricerca dei parametri microbiologici ai sensi del Regolamento (CE) 2073/2005. Nella sede territoriale di Mantova tali campionamenti saranno definiti nel corso dell'anno in accordo con il DPV.

PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA' COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITA' DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI – PROGRAMMAZIONE 2016-2018 – ATTIVITA' 2017

Il piano regionale integrato tra le autorità competenti prevede per il 2017 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/DOCCG/IGT – Filiera vino | 4 | | ICQRF e UNITA' PER LA TUTELA FORESTALE AMBIENTALE E AGROALIMENTARE |

4 – 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.

Il numero minimo dei campioni da effettuare è indicato nelle seguenti Tabelle 3 e 4.

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

| Sede territoriale | LP ATS Val Padana/LP Milano/LP BG | | | | IZSLER Bologna | LP BG/MI | ARPA BG | ARPA VR | LP Milano | LP Milano/LP Brescia | | Tot |
|-------------------|-----------------------------------|-----|-------|----------|----------------------------|-------------------|---------|---------|-----------|----------------------|----------------------|-----|
| | Linee guida 882 | OGM | Micot | Patulina | | | | | | Additivi tal quali | Additivi in alimenti | |
| Cremona | 106 | 10 | 15 | 10 | Zearalenone (monitoraggio) | 20 | 4 | 1 | 1 | 3 | 2 | 172 |
| Mantova | 123 | 5 | 11 | | | Prodotti Fitosan. | 4 | 1 | 1 | 2 | 3 | 203 |
| Tot. | 229 | 15 | 26 | 10 | 3 | 70 | 8 | 2 | 2 | 5 | 5 | 375 |

Tabella 4 – Campioni linee guida Regolamento 882/2004

La presente tabella è stata redatta sulla base delle indicazioni regionali finora pervenute e potrà subire variazioni sulla base della effettiva disponibilità analitica dei laboratori di riferimento.

| ALLEGATO 6 - Analisi | | CREMONA | | MANTOVA | | LABORATORIO | | |
|---|--|--|-------|---------|-------|------------------|---|------------------|
| MACROCATEGORIA ALIMENTI | MATRICE | PERICOLO DA RICERCARE | PROD. | DISTR. | PROD. | | DISTR. | |
| VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI | VEGETALI FRESCI (SOLO A FOGLIA LARGA E RUCOLA) CAMPIONE CON QUANTITATIVO DA REG. 1882 PIU' RESTRITTIVO | Nitrati (Reg. 1881) | 5 | | 5 | | LP MILANO | |
| | SEMI E SEMI GERMOGLIATI | Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881) | | | | | | |
| | | Salmonella spp (reg. 2073) | | 1 | | 2 | | LP ATS VALPADANA |
| | | Escherichia coli STEC (Reg. 2073) | | | | | | |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | | | | |
| | VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati) | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | | 3 | | 4 | | LP ATS VALPADANA |
| | VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE) CAMPIONI SEPARATI PER MICROBIO E CHIMICO - NITRATI SOLO SU A FOGLIA LARGA E RUCOLA | Escherichia coli (Reg. 2073) | | | 1 | 1 | | LP ATS VALPADANA |
| | | Salmonella spp (Reg. 2073) | | | | | | |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | | | | |
| | | Nitrati (Reg. 1881) | | 1 | | 2 | | LP MILANO |
| FUNGHI | | Metalli pesanti (Cadmio, Pb) reg.1881 | 1 | | 1 | 1 | LP MILANO | |
| RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata | | Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CE) 1881 | 2 | | 1 | | LP MILANO | |
| OLI VEGETALI MATRICE OMOGENEA | Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) | 3 | | 2 | | LP MILANO | | |
| | IPA (Reg. 1881) | | | | | | | |
| FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA | FRUTTA FRESCA CAMPIONE GLOBALE | Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. 1881) | 2 | 2 | 8 | 2 | LP MILANO | |
| | FRUTTA TERZA GAMMA (surgelata) FRUTTI DI BOSCO A IZSLER | Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) | | | 1 | | 2 | IZSLER BS |
| | | Norovirus G I e GII (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | |
| | FRUTTA trasformata (QUARTA GAMMA) | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | | | 2 | | 2 | LP ATS VALPADANA |
| | | Escherichia coli (Reg. 2073) | | | | | | |
| | | Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7) | | | 2 | | 2 | LP ATS VALPADANA |
| | | Salmonella spp (Reg. 2073) | | | | | | |
| | SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI). SOLO NON PASTORIZZATI | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | | | | |
| | | Escherichia coli (Reg. 2073) | | | | | | |
| | | Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | |
| Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | 1 | 1 | 1 | | | LP ATS VALPADANA | |
| Salmonella spp (Reg. 2073) | | | | | | | | |
| Muffe (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | | |
| CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI | Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881) | 1 | | 1 | | LP MILANO | | |
| | CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | | 2 | | LP ATS VALPADANA | |
| | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | CEREALI | Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) | 2 | | 2 | | LP MILANO | |
| | PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA,SURGELATA LIMITI DA CIRCOLARE MINISTERIALE | Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | |
| | | Enterotossine stafilocociche (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | |
| Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | | 4 | 2 | 4 | 2 | | LP ATS VALPADANA | |
| Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | | |
| PRODOTTI DA FORNO tra cui PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | 7 | 3 | 8 | 3 | | LP ATS VALPADANA | |
| ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE | CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO | IPA | | | | | | |
| | Cadmio Reg.1881 | 3 | | 2 | | LP ATS VALPADANA | | |
| | Enterobatteriacee (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA SOLO PASTICCERIA CON CREMA | Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | |
| | | Enterotossine stafilocociche (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | |
| | | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | | 2 | | | LP ATS VALPADANA |
| | | Salmonella spp (Reg. 2073) | | | | | | |
| | | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | | | | |
| CIBI PRONTI IN GENERE | Muffe (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Listeria monocytogenes (Reg.2073) | | | | | | | |
| | Salmonella spp (Reg.2073) | | | | | | | |
| | Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Enterotossine stafilocociche (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 3 | 3 | 3 | | LP ATS VALPADANA | |
| | 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) | | | | | | | |
| CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Lattosio | 1 | | | 1 | | LP BG | |
| | Glutine | | | | | | | |
| | pH (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | 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 coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | | 3 | | | LP ATS VALPADANA | |
| | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| SPEZIE ED ERBE AROMATICHE | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Enterobatteriacee (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Listeria monocytogenes (Reg.2073) ??? | | | | | | | |
| | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) | | | | | | | |
| | Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881) | 1 | 2 | 6 | 1 | | LP MILANO | |
| 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 | BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI | metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) | | | | | | |
| | ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIM. PARTICOLARE) | La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili ??? | 6 | 6 | 6 | 6 | In attesa di indicazioni da parte della Regione in merito alla disponibilità dei laboratori | |
| | INTEGRATORI ALIMENTARI | Pb, Cd, Hg (Reg 1881) | | 5 | | 8 | LP MILANO | |
| | ALIMENTI A BASE DI CEREALI E ALTRI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI (A BASE DI VERDURA); ES. OMOGENEIZZATI DI VERDURA | Salmonella, E. coli... | 3 | 5 | 1 | 7 | LP ATS VALPADANA | |
| | ALIMENTI A BASE DI CEREALI E ALTRI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI (A BASE DI VERDURA); ES. OMOGENEIZZATI DI VERDURA | Ocratossina A | | | 5 | | LP ATS VALPADANA | |
| MOCA | Nitrati, Pb, Cd, IPA (Reg. 1881) | | | 5 | | 5 | LP MILANO | |
| | Migrazione globale Migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma, carta, ...) | | | 4 | | 4 | LP MILANO | |
| TOTALE | | | 51 | 55 | 59 | 64 | | |

4.1 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 2017, in conformità al Piano regionale dei controlli OGM per l'anno 2016 (Decreto D.G. Welfare n. 1077 del 18.02.2016), saranno programmati 15 campioni la cui suddivisione per sede territoriale è indicata nella Tabella 3.

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:

- ✓ 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)
- ✓ Prodotti per lattanti e bambini a base di mais e/o soia (es. latte e vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati)
- ✓ 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 e la GDO.

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato secondo le istruzioni operative indicate nell'allegato 5 del sopra citato Piano nazionale, utilizzando il modello di verbale di campionamento di cui 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.

4.2 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 2017 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.

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 | 6 | | 6 | LP ATS Val Padana sede di Cremona |
| Vino rosso | Laboratori di produzione e/o imbottigliamento | Ocratossina A | 5 | | 5 | LP ATS Val Padana sede di Cremona |
| Caffè torrefatto | Torrefazione | Ocratossina A | 3 | | 3 | 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 | 10 | | 10 | LP ATS Val Padana sede di Cremona |
| Farina di frumento duro e tenero e prodotti trasformati | Produzione Distribuzione | Aflatossina | | 2 | 2 | LP ATS Val Padana sede di Cremona |
| Uvetta essiccata | Produzione Distribuzione | Ocratossina A | 1 | | 1 | LP ATS Val Padana sede di Cremona |
| Olio raffinato di mais | Distribuzione | Zearalenone | | 3 | 3 | IZSLER BO |
| Totale | | | 25 | 14 | 39 | |

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

In conformità alla nota del Ministero della Salute prot. 33174 del 20/8/2014 "Programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione Europea per la verifica dei livelli di residui di fitosanitari negli alimenti" ed alle specifiche indicazioni regionali (Decreto D.G. Welfare n. 1076 del 18.02.2016), i campioni da effettuare nel corso del 2017 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; grani di riso semigreggio | | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 |
| Ortaggi: Cavolfiori, cipolle carote, patate, fagioli secchi | 5 | 5 | 7 | 6 | 12 | 11 |

| | | | | | | |
|----------------------------|-----------|---|-----------|---|-----------|----|
| Frutta: arance, pere, kiwi | 2 | 4 | 12 | 6 | 14 | 10 |
| Vino | | | 10 | | 10 | |
| Olio | | | 1 | | 1 | |
| Totale | 20 | | 50 | | 70 | |

Almeno 5 campioni dovranno essere da agricoltura biologica.

Al laboratorio dovrà esser inviato, per ogni campione, un allegato (scheda NSISS).

4.4 Campionamento prodotti irraggiati

Tale piano di campionamento, previsto dal Decreto D.G. Welfare n. 1078 del 18.02.2016, dovrà essere condotto su erbe, spezie e condimenti, secondo le indicazioni che fornirà il laboratorio di afferenza (LP Milano).

4.5 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.

4.6 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/conservenze vegetali | Conservanti | | 1 | LP Milano |
| Caramelle/bevande analcoliche | Edulcoranti | 2 | | LP Milano |

4.7 Piano di controllo della radioattività negli alimenti

Anche per il 2017 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 2015 redatto da ARPA Regione Lombardia, nella ATS Val Padana saranno effettuati i seguenti campioni con cadenza trimestrale.

Cremona

4 campioni di **verdura** non a foglia larga

Mantova

4 campioni di **frutta**

Prelievo di verdura: il 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: il 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, costituiti da un'unica aliquota.

5 – 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.

6 – CONTROLLI SULLE ACQUE POTABILI E CASE DELL'ACQUA

Partendo dai dati di contesto verranno effettuati i seguenti controlli

Controlli acque potabili

Sede territoriale di Cremona

829 campioni di acqua per la ricerca dei parametri microbiologici (750 routine, 79 verifiche) e 291 campioni per la ricerca dei parametri chimici (212 routine, 79 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 60 case dell'acqua (36 nella sede territoriale di Cremona e 24 in quella di Mantova). Nel 2017 saranno programmati, come indicato nelle tabelle 1 e 2, n. 18 verifiche includendo anche i controlli analitici di tipo microbiologico.

Cremona, 23/02/2017