

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Val Padana

PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI ANNO 2019

Dipartimento di Igiene
e Prevenzione Sanitaria

ATS Val Padana

Sommario

PREMESSA.....	2
PER LA SICUREZZA DEL LAVORATORE	4
PER LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE.....	20
LABORATORIO DI SANITÀ PUBBLICA	26
PER LA SICUREZZA DEL CITTADINO	28
APPENDICE 1 - PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI ANNO 2019 DEL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA – ATS DELLA VAL PADANA.....	39
APPENDICE 2 - CONTROLLI FINALIZZATI ALLA TUTELA DEL CONSUMATORE – 2019 - ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE, MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI, ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	53

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 2019, le UOC afferenti al DIPS, nel perseguire gli obiettivi declinati nei vigenti Piani Nazionali e Regionali della Prevenzione, mettono in atto azioni mirate volte a:

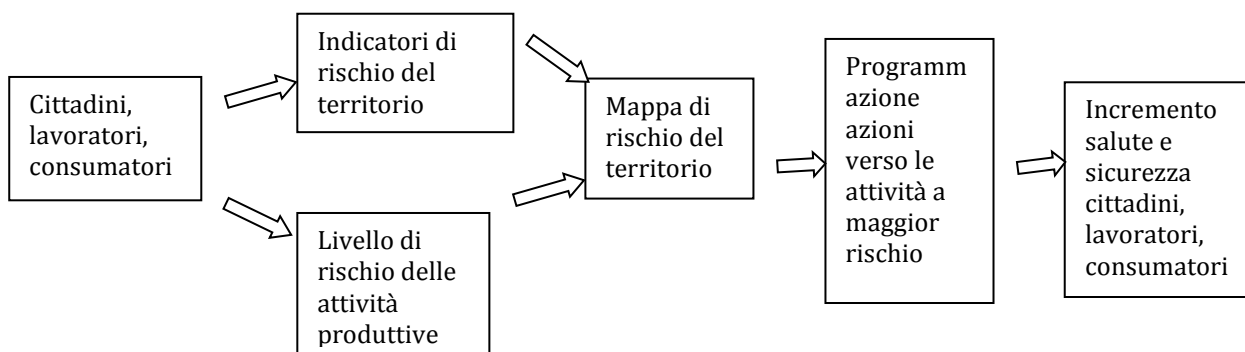
- Ridurre il carico prevenibile ed evitabile di morbosità, mortalità e disabilità delle malattie non trasmissibili
- Prevenire la diffusione delle malattie infettive
- Prevenire gli infortuni e le malattie professionali
- Ridurre le esposizioni ambientali potenzialmente dannose per la salute
- Rafforzare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

Nel corso dell'anno 2019, l'ATS della Val Padana valorizzerà anche nuove modalità di intervento, caratterizzate dall'interazione tra empowerment (assistenza) e l'enforcement (attività ordinaria di controllo), con l'obiettivo di elevare la capacità delle aziende del territorio di competenza nel rispetto delle norme di riferimento, con l'obiettivo di favorire un approccio utile all'adozione di efficaci misure preventive.

La pianificazione annuale dei controlli da attuarsi, nelle varie forme di audit, ispezioni, verifiche, campionamenti, Piani Mirati di Prevenzione, 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
- Messa in atto di azioni di miglioramento.

All'interno di tale quadro metodologico, l'obiettivo sfidante macro è il perseguimento del miglioramento, possibilmente misurabile, delle condizioni di salute e di sicurezza del cittadino, lavoratore, consumatore, schematizzabile in:



Il contesto territoriale, valutato nei multiformi aspetti che incidono sulla salute della popolazione, è stato oggetto di specifici allegati ai documenti di Programmazione aziendale.

Il Piano Integrato dei Controlli DIPS persegue l'obiettivo di superare le specifiche competenze dipartimentali, che pure all'interno di una sola organizzazione possono parcellizzare gli interventi, in

un'ottica di integrazione più ampia e capillare, che tenga conto anche dei molteplici determinanti di salute e sicurezza del territorio di ATS della Val Padana.

Le richiamate analisi del contesto, in estrema sintesi e per gli aspetti più propri dell'attività dei controlli nell'ambito DIPS, 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 occupazione in lieve aumento
- presenza di siti di interesse nazionale (SIN) in un'area territoriale
- struttura occupazionale che riflette la vocazione agricola.

La programmazione deve pertanto tenere in considerazione alcuni elementi caratterizzanti il territorio, quali, a titolo esemplificativo:

- ✓ l'elevata presenza di cittadini stranieri, che comporta un vasto mercato di alimenti propri dei Paesi d'origine, oltre ad un'elevata mobilità e difficoltà linguistiche che rendono più impegnativa la formazione sulle norme di sicurezza, sia alimentare che nei luoghi di lavoro;
- ✓ la presenza di piccole realtà agricole, spesso a gestione familiare, che può rendere più difficoltoso incidere sui comportamenti e sull'applicazione delle norme di sicurezza;
- ✓ la ricomparsa di cluster o di focolai di malattie trasmissibili che impone un approccio diversificato e nuove strategie di prevenzione, che tengano anche conto dell'azione divulgativa dei diversi mezzi di informazione di massa, che spesso condiziona le scelte dei singoli e della collettività.

Dall'analisi alla programmazione

Il DIPS oltre che autonomamente, programma coordinandosi anche con gli altri Dipartimenti dell'ATS, quali il Dipartimento PAPSS, il Dipartimento PIPSS, il Dipartimento Cure Primarie ed Dipartimento di Prevenzione Veterinaria, e coinvolge spesso, in progetti mirati o in specifiche attività, gli Enti del territorio.

Per la sicurezza del lavoratore

Introduzione metodologica

La programmazione 2019 della UOC PSAL dell'ATS Val della Padana fornisce il piano di attività, che tiene conto della graduazione dei rischi presenti nei diversi comparti produttivi e si pone in continuità con le Linee di indirizzo regionali. Tiene anche conto, però, di alcune specificità presenti nei due ambiti territoriali di Cremona e di Mantova, derivanti da esperienze maturate nel corso del tempo, talvolta legate a caratteristiche insite nel territorio, che non sono riproducibili o esportabili tal quali su tutto l'ambito ATS.

La prevenzione sul 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 di un territorio.

Un aspetto significativo della messa in atto dell'attività di prevenzione riguarda la programmazione e la vigilanza nei diversi luoghi di lavoro, che prevedono una conoscenza approfondita delle realtà territoriali soggette a controllo, in considerazione di un'attenta analisi di contesto in termini epidemiologici, organizzativi e socio-economici, la definizione delle priorità d'intervento al fine di duplicare duplicazioni e sovrapposizioni dei controlli, l'individuazione dei settori a maggior rischio, l'individuazione di adeguati indicatori di fase e di risultato per il monitoraggio dell'attività programmata e la verifica del raggiungimento degli obiettivi fissati.

Per il 2019, in continuità con gli anni precedenti e nelle more della nuova definizione dell'indicatore LEA per la SLL, si effettueranno controlli in materia di salute e sicurezza sul lavoro sul 5% Unità locali attive prendendo a riferimento le **34.866** (15480 per Cremona e 19386 per Mantova) **Imprese attive** sul territorio dell'ATS della Val Padana alla data del 31/12/2016 (Dato ricavato da **Flussi Informativi INAIL, in merito all'univoco riferimento ai LEA**) (Tab.1).

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

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

Codice Asl	Asl	Totale PAT*	Obiettivi LEA
01	Bergamo	53.655	2.682,75
02	Brescia	56.731	2.836,55
03	Como	28.920	1.446,0
04	Cremona	15.480	774,0
05	Lecco	15.923	796,15
06	Lodi	9.544	477,2
07	Mantova	19.386	969,3
08	Milano	91.644	4.582,2
09	Milano 1	43.592	2.179,6
10	Milano 2	26.426	1.321,3
11	Monza e Brianza	40.508	2.025,4
12	Pavia	23.245	1.162,25
13	Sondrio	8.911	445,55
14	Varese	40.030	2.001,5
15	Vallecamonica Sebino	5.260	263,0

*Il totale delle PAT comprende quelle residenti in ciascuna regione, attive al 31/12/2016, con almeno un dipendente (o addetto speciale) oppure almeno due artigiani

Tab. 1) Fonte: Flussi informativi INAIL – Obiettivi LEA 2018

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

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

Nel corso dell'anno 2019, l'ATS della Val Padana valorizzerà anche i Piani Mirati di Prevenzione (PMP) che rappresentano una nuova modalità di intervento da parte della UOC PSAL, caratterizzata dall'attività di empowerment (assistenza) che, affiancata all'attività ordinaria di controllo (enforcement), punta ad elevare la capacità dell'azienda nel rispetto delle norme di salute e sicurezza sul lavoro e nell'attuazione di ulteriori misure preventive.

Da un'attenta analisi del contesto produttivo di ATS della Val Padana, 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.

Il territorio è connotato 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, da un'industria agroalimentare leader di mercato, sia nel mondo della cooperazione sia nelle realtà imprenditoriali non associate, con marchi di richiamo internazionale.

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

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

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

La collaborazione verterà principalmente su queste tematiche:

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

➤ Altre sinergie di rete

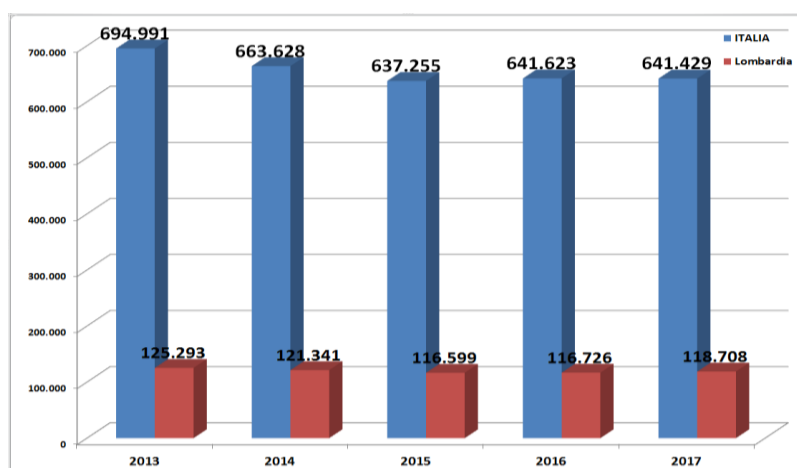
- Sono ben consolidati anche i **rapporti** con **Enti pubblici** (INAIL, CCIAA), **Istituzioni** (Provincia, Prefettura), **Forze sociali** (Ass.ni datoriali, OO.SS., Ordini, Albi, ANMIL) **ed altri** (CLES, CO. CO. PRO., etc.), con la realizzazione di momenti di confronto ed incontri in materia di salute e sicurezza sul lavoro anche nell'ambito dell'attività del Comitato Provinciale di Coordinamento ex art. 7. D. Lgs. 81/08.
- Continuerà anche nel 2019, l'attività effettuata nell'ambito della task force prefettizia e dei sopralluoghi interforze (incluso ITL).

Il bilancio degli infortuni e del fenomeno tecnopatico

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

Gli infortuni sul lavoro

Il graduale decremento del fenomeno infortunistico registrato a livello nazionale a partire dall'anno 2013 rappresentava un trend positivo che non poteva prescindere dai cambiamenti avvenuti nel mercato del lavoro a seguito della crisi economica, ma era comunque espressione di una maggiore consapevolezza del rischio e di una più diffusa cultura della sicurezza e della prevenzione nei luoghi di lavoro.

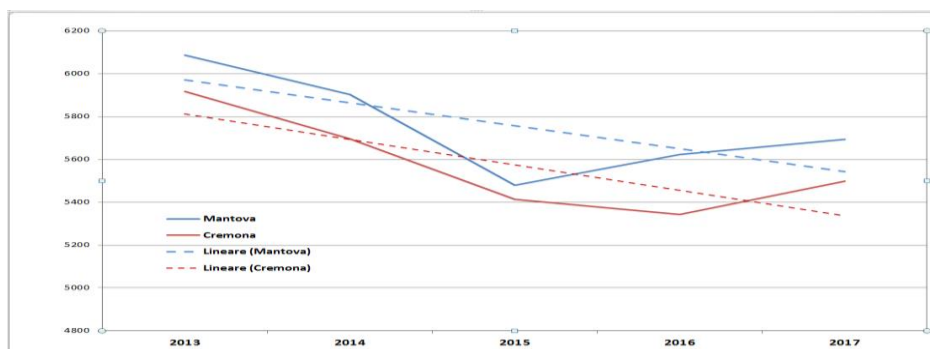


Graf. 1. Denunce infortunio per luogo di accadimento e anno di accadimento - Italia e Lombardia - Fonte dati: Open Data INAIL aggiornati a ottobre 2018

A partire dal 2016 è iniziata un'inversione di tendenza (**Graf. 1 - Fonte dati: Open Data INAIL aggiornati a ottobre 2018**), che si è consolidata, a livello lombardo solo per alcune province, nel 2017. In Lombardia sono escluse da questo incremento le province di Monza, Como, Lecco e Sondrio. L'accorpamento delle stesse province in diverse ATS ha mantenuto nella sostanza la stessa lettura del fenomeno

Anche per quanto riguarda l'ATS della Val Padana, si conferma un lieve incremento a partire dal 2016 senza peraltro arrivare ai valori del 2013 (-7%).

Le province di Cremona e Mantova, fuse in ATS della Val Padana, presentano andamenti sovrapponibili con linee di tendenze praticamente identiche (**Graf. 2 - Fonte dati: Open Data INAIL aggiornati a ottobre 2018**).

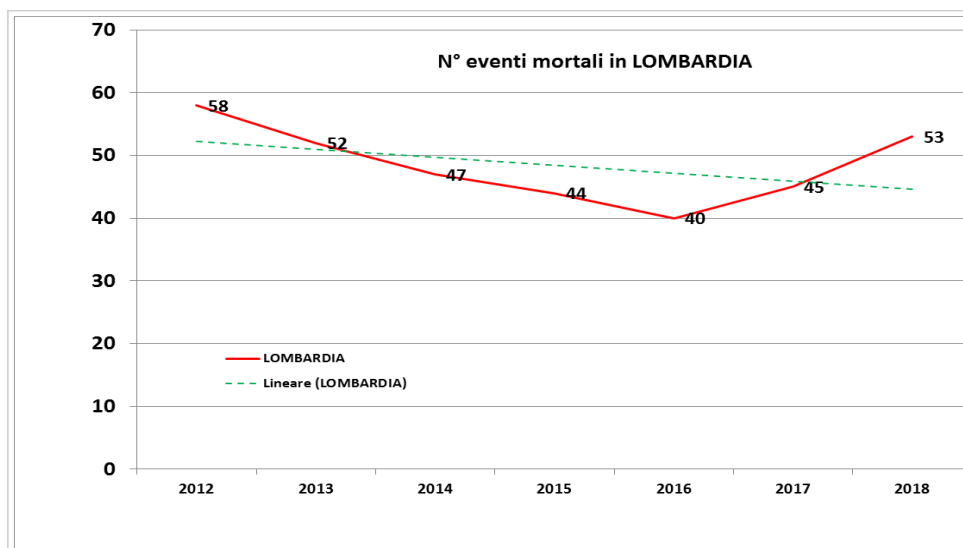


Graf. 2 - Denunce d'infortunio per luogo di accadimento e anno di accadimento - Mantova / Cremona (Fonte: INAIL - Open Data- Tabelle semestrali- aggiornamento ottobre 2018)

Gli infortuni mortali

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

In Regione Lombardia, l'andamento tendenziale degli infortuni mortali segnalati dalle ATS lombarde mostra, nel 2017 e 2018, un significativo rialzo dopo la fase di progressiva diminuzione registrata fino al 2016 (Graf. 3).



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

Nell'anno 2018, in Lombardia, il settore "Industria" è stato quello che ha fatto registrare il maggior numero di infortuni mortali (24), seguito dal settore "Costruzioni", con 14 infortuni mortali registrati, e dal settore "Agricoltura" con 6 infortuni mortali registrati.

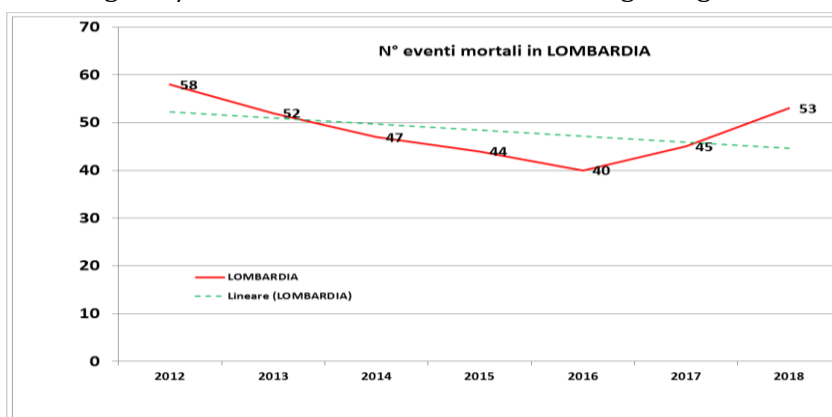
Il settore "Industria" rappresenta, sul lungo periodo (2014-2018), l'ambito lavorativo più interessato da eventi mortali.

Nel territorio dell'ATS della Val Padana, nell'anno 2018, il numero degli infortuni mortali è stato pari a 10, interessando, prevalentemente, lavoratori di aziende *extra-territorio*, Autonomi o Titolari d'impresa.

Anche nell'anno 2019, il personale UPG della UOC PSAL, in qualità di organo di vigilanza, sarà impegnato nello svolgimento di indagini sugli infortuni sul lavoro delegate dalla A.G., d'iniziativa o su segnalazione nell'immediatezza dell'evento da parte, principalmente, di AREU.

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

Graf. 5 - Infortuni mortali sul lavoro 2010 - 2018 - Lombardia



Le malattie professionali

Nell'anno 2017, a livello nazionale, le denunce di malattia professionale sono state 58.025 (oltre 2.000 in meno rispetto al 2016).

In regione Lombardia, si è registrato un lievissimo calo nelle segnalazioni, da 3.891 a 3.874

Per quanto riguarda il territorio della ATS della Val Padana, per i due ambiti territoriali di Cremona e Mantova, i dati indicano una sostanziale stabilità nell'ultimo biennio (**Tab. 1**)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Bergamo	1.030	1.035	997	1.033	1.260	1228
Brescia	460	562	489	535	567	607
Como	106	114	128	113	123	147
Cremona	104	138	164	155	245	240
Lecco	97	75	116	107	87	92
Lodi	61	73	70	69	118	118
Mantova	186	204	194	180	171	195
Milano	455	468	524	525	512	526
Monza e della Brianza	193	207	191	195	238	225
Pavia	113	131	127	125	173	134
Sondrio	67	81	80	95	131	127
Varese	203	217	289	281	266	235
Lombardia	3.075	3.305	3.369	3.413	3.891	3.874
Italia	46.285	51.823	57.370	58.914	60.244	58.025

Tab. 1 - Denunce di malattie professionali per provincia ed anno di protocollo. Lombardia (Fonte: INAIL - Open Data- Tabelle semestrali - aggiornamento ottobre 2018)

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

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

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

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

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

Nell'anno 2019 sarà potenziato il supporto scientifico nei confronti dei Medici Competenti, MMG e Medici Ospedalieri operanti nel territorio dell'ATS Val Padana, anche attraverso azioni di formazione professionale effettuate in sinergia anche con l'U.O.OML dell'ASST di Cremona ed INAIL.

Rischio amianto

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

Attività di controllo e vigilanza sulle bonifiche da amianto

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

L'UOC PSAL della ATS della Val Padana, in continuità con l'attività dell'anno 2018, al fine di dare piena attuazione alle linee direttrici del Piano Regionale 2014-2018 prorogato al 2019, e con riferimento anche al Piano Regionale Amianto Lombardia (PRAL), avviatosi nel 2006, darà continuità alle azioni di sostegno alle imprese che operano nel territorio, azioni che si sostanzieranno in:

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

Nell'anno 2019 continuerà, l'azione di vigilanza sui cantieri dove sono in corso attività di bonifica da amianto friabile o compatto. È prevista l'effettuazione, su tutto il territorio di ATS, di controlli in almeno n. 120 cantieri in cui sia prevalente l'attività di bonifica dell'amianto, friabile o compatto, individuando i cantieri di interesse sulla scorta di dimensionamento, durata, tipologia di intervento e caratteristiche di utilizzo del sito/luogo da bonificare.

Registri provinciali dei lavoratori esposti ed ex-esposti ad amianto

Per l'implementazione dei Registri Provinciali dei lavoratori esposti ed ex-esposti ad amianto, già attivi dal 2010, proseguirà la ricerca attiva dei lavoratori e l'inserimento dei soggetti su iniziativa volontaria, con la finalità di avviarli alla sorveglianza sanitaria periodica presso la U.O.OML dell'ASST di Cremona secondo il protocollo definito in recepimento dell'Accordo Stato-Regioni Rep. N.39/CSR del 22 febbraio 2018.

Ulteriori interventi per la sorveglianza sanitaria degli ex esposti ad amianto saranno messi in campo dall'ATS della Val Padana e dalla U.O.OML dopo l'acquisizione dei relativi elenchi da INAIL.

Proseguirà l'attività di counseling rivolta agli ex esposti e lo scambio di informazioni attraverso l'invio di flussi periodici con la U.O.OML dell'ASST di Cremona.

Il Registro è informatizzato in entrambe le sedi territoriali.

Al 31.12.2018 i lavoratori registrati sono 367 a Mantova e 359 a Cremona.

Registro Pubblico dei siti con presenza di amianto

Nel corso del 2019, in continuità con gli anni precedenti, continuerà l'implementazione del Registro Pubblico dei siti con presenza di amianto, con pubblicazione semestrale sul sito aziendale dei dati notificati.

Piano Stress lavoro-correlato

Nel 2019, continuerà la partecipazione di ATS della Val Padana all'attività del Tavolo di monitoraggio promosso da Regione Lombardia.

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

IL PIANO MIRATO AL RISCHIO DA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI PAZIENTI NELLA RSA DEL TERRITORIO DI ATS DELLA VAL PADANA - 2018/2019

Sarà portato a termine il Piano Mirato con l'effettuazione delle attività previste per l'anno 2019.

In particolare, saranno eseguiti i 9 sopralluoghi previsti nel primo semestre, mentre nel secondo semestre sarà elaborato un documento conclusivo di restituzione dei risultati a tutte le RSA coinvolte nel Piano.

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 prorogato al 2019, sono finalizzate a garantire continuità alle attività in corso che hanno dimostrato un buon grado di efficacia e permesso di sviluppare le capacità di autocontrollo delle imprese.

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

Attività di vigilanza

Anche nell'anno 2019, una parte significativa dell'attività di vigilanza dovrà includere le aziende agricole che rientrano nel nuovo Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020.

Salvo diverse indicazioni regionali, per le verifiche saranno seguite, come nel corso del 2019, le indicazioni operative fornite dal Laboratorio Regionale Agricoltura, riunitosi il 22.11.2016, che prevedono, diversamente dal precedente PSR, un'attività di verifica a campione delle aziende agricole per le quali è stata accolta la domanda di finanziamento.

Come da indicazioni Regionali, per la definizione del campione sono stati formulati i criteri, condivisi dalle due sedi territoriali e presentati nell'ambito dei Comitati Provinciali ex art. 7 del D. Lgs. 81/08.

Saranno incluse nel campione da sottoporre a controllo:

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

Potranno essere escluse dal campione

1. aziende agricole, incluse negli elenchi forniti da UTR, che nel triennio precedente alla domanda di finanziamento, sono state oggetto di controlli il cui esito è stato positivo (assenza di sanzioni).

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

Per l'anno 2019, sono stati programmati controlli in 167 aziende agricole in tutto il territorio di ATS. Una quota dei 167 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 2019, è prevista la seguente attività:

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

Comparto Edilizia

Il comparto delle costruzioni, nel 2018, ha evidenziato un'ulteriore diminuzione ed anche l'occupazione continua ad evidenziare forti perdite, risentendo della prolungata crisi in atto nel settore.

Nel 2018, per quanto riguarda il territorio della ATS della Val Padana, sono state 5775 le Notifiche Preliminari di apertura/modifica cantieri (art. 99 del D.Lgs. 81/08).

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

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

Per l'anno 2018, Regione Lombardia con nota prot. G1.2018.0005985 del 13.02.2018 avente ad oggetto: **Determinazioni in ordine alla gestione del servizio sociosanitario per l'esercizio 2018 (dgr X/7600 del 20/12/20179. 3.18.7 Tutela della salute e della sicurezza del lavoratore. Azioni per la riduzione del fenomeno infortunistico e tecnopatico**" aveva dettato criteri per l'effettuazione dei controlli in edilizia che, in coerenza con il Piano Nazionale di Prevenzione in Edilizia, devono riguardare, per ciò che riguarda il territorio regionale e delle singole ATS, il 15% del numero dei cantieri notificati prendendo come riferimento indicativo il numero di quelli notificati nel 2017, tolti quelli riferiti ad alcune tipologie di lavori.

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

- durata > 120 giorni;
- numero imprese presenti ≥ 5 ;
- cantieri in cui siano presenti imprese con eventi infortunistici occorsi nel periodo 2010 - 2015 (infortuni ≥ 1);
- cantieri in cui siano presenti imprese che abbiano avuto controlli con esito negativo nel periodo 2016-2017 (≥ 1).

Applicando il criterio dettato lo scorso anno da Regione Lombardia, ma sulla base dei dati del 2018, avendo come denominatore un numero di cantieri notificati pari a 5438, nel corso dell'anno 2019, i

cantieri controllati (U.L. 2) dovranno essere pari ad almeno 816 ed il raggiungimento dell'obiettivo sarà valutato a partire dai dati estraibili dal DWH presente sul Portale regionale.

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

Entreranno a far parte della quota di cantieri sottoposti a vigilanza anche quelli derivanti da attività non programmata, quale è quella svolta a seguito di segnalazione, esposto, infortunio sul lavoro. Si ritiene che il mantenimento dell'attività di controllo sui livelli dell'anno 2018, possa consentire il raggiungimento del risultato atteso.

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 2019, sarà data continuità all'attività attuata nel comparto negli scorsi anni.

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

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

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

Rischio chimico e REACH

Nel corso del 2019, 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 (PNC) e le indicazioni regionali che ne discenderanno. Si prevede che sarà richiesto di effettuare lo stesso numero di controlli (8) su tutto il territorio, di cui 4 analitici e 4 documentali.

Nell'anno 2019, secondo indicazioni regionali, continuerà l'attività di controllo in materia di prodotti contenenti "ricina" avviata a seguito del verificarsi di eventi sentinella su animali domestici.

PIANO MIRATO "CENSIMENTO NELLE AZIENDE COINVOLTE NEL SETTORE DELLE TECNOLOGIE"

Nel corso dell'anno 2019, proseguirà l'attività del Piano mirato secondo le indicazioni fornite regionali.

PIANO TRIENNALE STRAORDINARIO DI INTERVENTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Per ATS della Val Padana, sulla base dei dati di contesto (infortunistici e di forza lavoro coinvolta), sono stati predisposti ed approvati da Regione Lombardia, nel corso dell'anno 2018, due PIANI MIRATI, uno nel comparto costruzioni ed uno nel comparto metalmeccanica, così denominati:

“Piano Mirato di prevenzione comparto metalmeccanica: accessori di sollevamento e movimentazione dei materiali”

Il numero di aziende interessate da questo PMP è pari a n. 200 ed a queste è stata inviata la scheda di autovalutazione all'uopo predisposta.

Il numero di aziende da verificare mediante vigilanza tradizionale, nel triennio, è pari a n. 114.

Il numero di aziende da verificare mediante vigilanza tradizionale nel corso dell'anno 2019 è pari a n. 38.

“Piano Mirato di prevenzione rischio elettrico nel comparto costruzioni”.

Il numero di aziende interessate da questo PMP è pari a n. 180 ed a queste è stata inviata la scheda di autovalutazione all'uopo predisposta.

Il numero di aziende da verificare mediante vigilanza tradizionale, nel triennio, è pari a n. 90.

Il numero di aziende da verificare mediante vigilanza tradizionale nel corso dell'anno 2019 è pari a n. 30.

L'attività prevista per il 2019 prevede, come già avvenuto durante la messa a punto dei due PMP, l'integrazione delle professionalità delle due UOS PSAL territoriali e dell'UOS Impiantistica.

Azioni di “empowerment” e di promozione della cultura della sicurezza

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

Progetti specifici

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

Proseguirà nel 2019, il percorso del progetto che si pone l'obiettivo di creare una cultura della sicurezza sin dalla scuola, che rimanga nel tempo e che raggiunga e motivi gli studenti quali futuri lavoratori.

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

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

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

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

1. Integrazione sicurezza nei curricula scolastici

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

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

2. Rete Alternanza

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

I Partners disponibili alla realizzazione del progetto sono:

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

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

Nel corso dell'anno 2019, proseguirà la collaborazione con l'Istituto d'Istruzione Superiore I.S. "STROZZI" al fine di dare continuità al progetto per l'inserimento della sicurezza nei curricula scolastici, attivato da alcuni anni, inserendo nel percorso didattico del 5° anno l'abilitazione all'uso di trattori agricoli o forestali, come previsto dall'Accordo Stato Regioni del 22 febbraio 2012.

L'Istituto è stato coinvolto anche in un progetto che intende raggiungere tutti gli operatori nel settore agricolo, mettendo a loro disposizione adeguate aree per l'acquisizione dell'abilitazione alla guida di trattori agricoli o forestali.

Per dare continuità al progetto, iniziato nel 2016, è stato sottoscritto nel dicembre 2018 un Protocollo d'intesa tra ATS della Val Padana, INAIL, Ersaf, CPP, Confai e Istituto P.A. Strozzi.

Attività dell'UOS Impiantistica

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

Verifiche impianti ed attrezzature

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

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

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

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

Attrezzature a pressione	PRIORITA'	Esempi
Attrezzature o insiemi a pressione installati in aziende chimiche, petrolchimiche, raffinerie, industria farmaceutica (impiego di fluidi pericolosi, processi chimici particolari e/o elevate energie immagazzinate, rischio biologico)	1	Reattori chimici, colonne di distillazione, forni per la lavorazione di oli minerali, scambiatori e quant'altro a corredo, ecc.
Attrezzature o insiemi a pressione installati in Centrali termoelettriche e similari (prevalentemente per le elevate pressioni e capacità e quindi elevata energia immagazzinata)	1	Generatori di vapore convenzionali, generatori di vapore a recupero, degasatori, scambiatori, barilotti raccoglitori, separatori di condensa, recipienti aria, ecc.
Generatori di vapore a fiamma diretta di qualsiasi tipo ed apparecchi ad essi afferenti (per i problemi legati al rischio di surriscaldamento, al trattamento delle acque di alimento, alla buona conduzione e all'energia immagazzinata)	1	
Attrezzature o insiemi a pressione installati in strutture sanitarie (prevalentemente per questioni autorizzative legate al sistema dell'accreditamento)	1	Generatori, camere iperbariche, sterilizzatrici e attrezzature a corredo, attrezzature in pressione per gas tecnici, Generatori per riscaldamento, ecc.
Attrezzature o insiemi contenenti fluidi criogenici ed in particolare ossigeno	2	
Attrezzature o insiemi contenenti fluidi del gruppo 1 in generale.	2	
Attrezzature o insiemi facenti parte di Impianti frigoriferi contenenti fluidi pericolosi per le persone, gli animali e per l'ambiente	2	
Attrezzature o insiemi a pressione contenenti gas compressi, liquefatti e disciolti o vapori diversi dal vapor d'acqua classificati in III e IV categoria, contenenti fluidi del gruppo 2 e recipienti di vapore d'acqua e d'acqua surriscaldata appartenenti alle categorie dalla I alla IV - con impiego nel settore delle costruzioni	2	Scambiatori per acqua surriscaldata, degasatori, bagni di tintura, mescolatori per la cosmesi ecc.
Attrezzature o insiemi contenenti gas compressi, liquefatti e disciolti o vapori diversi dal vapor d'acqua classificati in I e II categoria, contenenti fluidi del gruppo 2 - con impiego nel settore delle costruzioni	2	
Attrezzature o insiemi a pressione contenenti gas compressi, liquefatti e disciolti o vapori diversi dal vapor d'acqua classificati in III e IV categoria, contenenti fluidi del gruppo 2 e recipienti di vapore d'acqua e d'acqua surriscaldata appartenenti alle categorie dalla I alla IV - diverse dall'impiego nel settore delle costruzioni	3	Scambiatori per acqua surriscaldata, degasatori, bagni di tintura, mescolatori per la cosmesi, ecc.

Attrezzature o insiemi contenenti gas compressi, liquefatti e disciolti o vapori diversi dal vapor d'acqua classificati in I e II categoria, contenenti fluidi del gruppo 2 – diverse dall'impiego nel settore delle costruzioni	3	Recipienti aria, accumulatori monta liquidi, ecc.
Generatori di calore alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso per <u>impianti centrali di riscaldamento</u> utilizzando acqua calda sotto pressione con temperatura dell'acqua non superiore alla temperatura di ebollizione alla pressione atmosferica, aventi potenzialità globale dei focolai superiore a 116 kW non installati in strutture sanitarie	3	Impianti con generatori a fiamma.
Tubazioni per gas, vapori e liquidi surriscaldati classificati nella I, II e III categoria contenenti fluidi del gruppo 1	4	
Tubazioni per liquidi classificati nella I, II e III categoria, contenenti fluidi del gruppo 1	4	
Tubazioni gas, vapori e liquidi surriscaldati classificati nella III categoria, aventi TS > 350 °C, contenenti fluidi del gruppo 2	4	
Tubazioni gas, vapori e liquidi surriscaldati classificati nella III categoria, aventi TS ≤ 350 °C, contenenti fluidi del gruppo 2	4	

Note

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

Attrezzature di sollevamento	PRIORITA'	Esempi
Scale aeree ad inclinazione variabile	1	
Ponti mobili sviluppabili su carro ad azionamento motorizzato	1	
Ponti mobili sviluppabili su carro a sviluppo verticale e azionati a mano	1	
<i>Ponti sospesi e relativi argani</i>	1	
Idroestrattori a forza centrifuga di tipo discontinuo con diametro x numero di giri > 450 (m x giri/min.)	1	
Idroestrattori a forza centrifuga di tipo continuo con diametro x numero di giri > 450 (m x giri/min.)	1	
Idroestrattori a forza centrifuga operanti con solventi infiammabili o tali da dar luogo a miscele esplosive od instabili, aventi diametro esterno del panierino maggiore di 500 mm	1	
<i>Carrelli semoventi a braccio telescopico</i>	1	
<i>Piattaforme di lavoro auto sollevamenti su colonne</i>	1	
<i>Ascensori e montacarichi da cantieri con cabina piattaforma</i>	1	

<i>guidata verticalmente</i>		
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo mobile o trasferibili , con modalità di utilizzo riscontrabili in qualsiasi settore di impiego e con qualsiasi anno di fabbricazione	1	Gru per edilizia (a torre) Autogru Gru mobili Gru su autocarro
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , con modalità di utilizzo riscontrabili in settori di impiego quali costruzioni, siderurgico, portuale, estrattivo	1	Gru a ponte A cavalletto A bandiera A struttura limitata
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , installati in aziende a rischio di incidente rilevante in correlazione con la presenza di attrezzature a pressione e di impianti elettrici di messa a terra	1	Gru a ponte A cavalletto A bandiera A struttura limitata
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , installati in aziende del settore metalmeccanico con un numero di attrezzature superiore a 10	2	Gru a ponte A cavalletto A bandiera A struttura limitata
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , con modalità di utilizzo riscontrabili in aziende del settore metalmeccanico con un numero di attrezzature inferiori a 10	3	Gru a ponte A cavalletto A bandiera
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , con modalità di utilizzo riscontrabili in aziende diverse dal settore metalmeccanico con un numero di attrezzature superiori a 10	3	Gru a ponte A cavalletto A bandiera
Apparecchi di sollevamento materiali con portata superiore a 200 Kg, non azionati a mano, di tipo fisso , con modalità di utilizzo riscontrabili in aziende diverse dal settore metalmeccanico con un numero di attrezzature inferiori a 10	4	Gru a ponte A cavalletto A bandiera

Note

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

Attività di controllo delle dichiarazioni di conformità

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

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

Vigilanza Impiantistica

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

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

Commissioni

L'UOS Impiantistica,

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

PER LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE

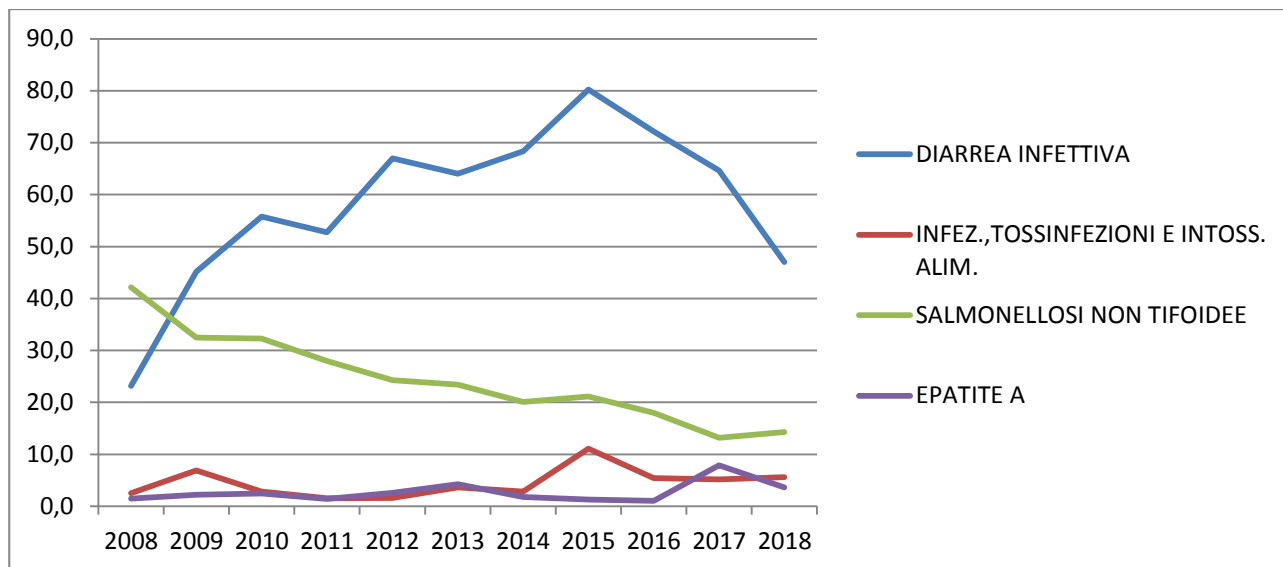
Il controllo dei prodotti alimentari (compreso il campionamento di alimenti) e dei requisiti strutturali e gestionali delle imprese e degli esercizi commerciali che operano nel settore degli alimenti e delle bevande è fondamentale per la tutela del consumatore e tale complesso ambito comporta anche piani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

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

Infezioni trasmesse dagli alimenti

L'elevato numero di malattie trasmesse con alimenti (MTA) registrate su tutto il territorio dell'ATS, anche nel corso del 2018, risulta riconducibile al miglioramento del sistema di segnalazione e di raccolta dei dati, con la partecipazione alla rete di sorveglianza ENTER-NET (Enteric Pathogen Network). La formazione e la sensibilizzazione degli operatori coinvolti, con la pubblicazione di report periodici sull'andamento dell'incidenza, hanno sicuramente contribuito, già a partire dal 2008, al rafforzamento del sistema di notifica.

Malattie trasmesse con alimenti (Tasso per 100.000 abitanti) (Fonte: MAINF)



Ai primi posti si attestano le diarreie infettive (47 x 100.000 abitanti) e le salmonellosi non tifoidee (14 x 100.000 abitanti).

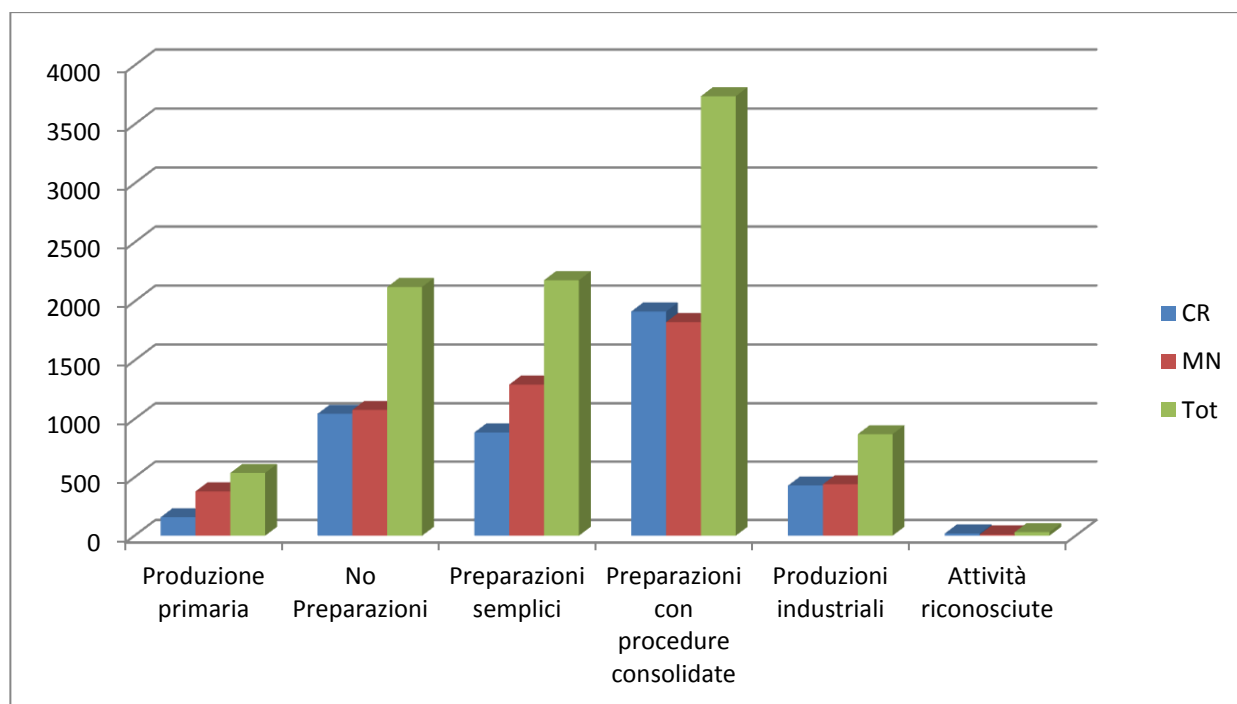
Anche per il 2018, la maggior parte delle MTA risulta comunque riconducibile all'ambito del consumo domestico di alimenti, a causa del mancato rispetto delle corrette modalità di manipolazione, trasformazione, cottura e conservazione.

Per quanto riguarda i casi di epatite A, si registra nel 2018 una coda dell'evento epidemico a carattere europeo avvenuto nel 2017. A differenza di quanto avvenuto nel 2013 (epidemia di rilevanza nazionale associata al consumo di frutti di bosco congelati), i casi del 2017 e del 2018 non sembrano

dovuti ad una trasmissione di tipo alimentare, bensì associati all'epidemia di Epatite A legata ad altri fattori di esposizione, che a partire dalla fine del 2016, ha fatto registrare un considerevole aumento dei casi sia in Europa che nel nostro Paese.

Industrie del settore alimentare

Le imprese del settore alimentare (alimenti non di origine animale) presenti nel territorio dell'ATS Val Padana sono 9479 comprese le attività di produzione, trasformazione, depositi e distribuzione di materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA). La suddivisione territoriale è riportata nella sottostante tabella.



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

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

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

Ogni anno nel territorio dell'ATS Val Padana vengono controllate più di 2000 attività, considerando sia i controlli programmati che i controlli ad hoc. Il numero dei controlli rappresenta il 25% delle attività presenti ed il 45%, se si escludono quelle a rischio basso.

Le tipologie di attività in campo alimentare maggiormente sottoposte a controllo, negli anni passati, sono risultate quelle riguardanti la ristorazione collettiva a cui è stato attribuito un codice di rischio elevato per la particolare tipologia degli utenti (mense scolastiche, mense ospedaliere e di collettività) e la ristorazione pubblica, in particolar modo in quelle attività dove avvengono le preparazioni più a rischio (pasticcerie, gelaterie).

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

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

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

Allerta alimentari per alimenti non di origine animale

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

Nel 2018 sono stati gestiti dal SIAN 68 casi (più 3 revocati) di allerta per alimenti non di origine animale o di prodotti di derivazione animale ma di competenza SIAN. I 68 casi, che hanno dato luogo a 169 attivazioni ed a 229 ispezioni, hanno riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (19 casi), la presenza di corpi estranei (11 casi), la migrazione da materiali a contatto con alimenti di sostanze eccedenti i limiti (5 casi), la presenza di micotossine (6 casi), la presenza di residui di prodotti fitosanitari (4 casi), la presenza di infestazione parassitaria (3 casi) e di microrganismi patogeni (7 casi), etc.

Acque destinate al consumo umano

Sede territoriale di Cremona

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

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

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

In provincia di Cremona sono presenti 18 Unità Acquedottistiche che servono una popolazione superiore ai 5000 abitanti. Le reti con meno di 5000 abitanti sono 62. Tutti gli acquedotti sono gestiti da un solo Ente (Padania Acque S.p.A.) e questo facilita l'effettuazione dei controlli di tipo sanitario nonché la verifica della efficacia dei controlli interni. La tabella sottostante riporta i dati utili per la programmazione.

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

Sede Territoriale di Mantova

I controlli esterni effettuati sugli acquedotti e la verifica dei controlli interni, previsti dal D.lgs 31/2001, ed effettuati dagli Enti Gestori, non hanno evidenziato particolari criticità anche nel corso del 2018.

L'esame dei risultati dei controlli esterni effettuati nel corso degli ultimi anni, dal 2010 al 2018, 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 0,3% 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 6 i Comuni completamente privi di rete acquedottistica, con una popolazione residente complessiva di circa 20.000 abitanti.

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

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

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

L'utilizzo a scopo potabile di acqua sotterranea non sottoposta agli opportuni processi di potabilizzazione che sono necessari per trattare l'eccesso di alcuni composti naturali che caratterizzano le falde della nostra Provincia (quali ferro, manganese, ammonio, ma anche arsenico) espone la popolazione al rischio di utilizzare/consumare acqua non idonea al consumo umano e potenzialmente pericolosa per la salute.

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

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

- prevedere idonei impianti di trattamento per i pozzi privati, in quelle abitazioni non allacciate ad una rete, ove il tenore di arsenico è elevato.

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

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

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

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

		Tipologia	Popolazione servita
Fonti di captazione	107	Pozzo profondo	
Reti acquedottistiche con più di 5000 abitanti	14		252.350
Reti acquedottistiche con meno di 5000 abitanti	21		47.000
Popolazione non servita			115.545

Case dell’acqua

Sono presenti nella ATS della Val Padana 79 cassette dell’acqua (43 nella sede territoriale di Cremona e 36 in quella di Mantova). Nel 2019 saranno programmate 18 verifiche includendo anche i controlli analitici di tipo microbiologico.

Prodotti Fitosanitari

I venditori registrati in ATS sono 131 (56 nella provincia di Cremona e 75 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 2019, 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 mantenuto 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 2018 ci sono state, in ATS Val Padana, 3 richieste di intervento da parte dei PS ospedalieri (2 in provincia di Cremona ed 1 in provincia di Mantova). Le persone coinvolte sono state 3. Fortunatamente i casi erano legati a specie non mortali, *Armillaria mellea* (consumata in maniera impropria) e *Paneolus* spp.

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 2018, in continuità con gli anni passati, è stato effettuato il progetto "Un fiore in mensa", che consiste nella valutazione della qualità nutrizionale del pasto nelle mense scolastiche ed il rilascio di un attestato nel caso in cui vengano pienamente rispettati i requisiti previsti da una griglia di valutazione predisposta ad hoc.

Sede territoriale di Mantova

I refettori scolastici in provincia di Mantova sono 295, ed in 87 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".

LABORATORIO DI SANITÀ PUBBLICA

Le attività di prevenzione del DIPS sono supportate dal punto di vista analitico dall'UOC Laboratorio di Prevenzione di Agenzia e dall'UOS Laboratorio di Prevenzione.

Entrambi i laboratori hanno realizzato un Sistema di Gestione per la Qualità in conformità alla norma ISO 9001: 2015 "Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti", all'interno della certificazione dell'intera Agenzia, ed in conformità alla norma ISO/IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura", oggi aggiornata all'edizione 2017, trattandosi di requisito obbligatorio dei laboratori preposti al controllo ufficiale degli alimenti e dei mangimi, secondo il Regolamento CE 882 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

L'Accreditamento ACCREDIA, ente di accreditamento unico in Italia, è stato rilasciato per entrambi i laboratori per le prove microbiologiche su acque ed alimenti e per l'UOC Laboratorio di Prevenzione di Agenzia - sede di Cremona, anche per le prove chimiche su acque ed alimenti e per le prove OGM in alimenti.

I due laboratori, all'interno della rete regionale, si rivolgono 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 sono riportate nella DGR X/4761 del 28/01/2016 relativa alla Rete dei laboratori di prevenzione delle ATS.

In merito alla programmazione 2019 i Laboratori di Prevenzione supporteranno l'UOC e UOS Igiene Alimenti e Nutrizione per:

- analisi microbiologiche di acque destinate al consumo umano ai sensi del D.Lgs. n.31/2001 e s.m.i ed in particolare ai sensi del D.M. 14/06/2017;
- analisi microbiologiche di alimenti ai sensi delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004" adottate dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in data 10 novembre 2016;
- analisi di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) in alimenti a base di mais e soia ai sensi del Reg. CE 1829/2003;
- analisi di micotossine (aflatossine B1 e totali, ocratossina A e patulina) in alimenti di origine vegetale ai sensi del Reg. CE 1881/2006;
- analisi di fitosanitari in acque destinate al consumo umano ai sensi del D.Lgs. n.31/2001 e s.m.i ed in particolare ai sensi del D.M. 14/06/2017.

Punti di forza dell'UOC Laboratorio di Prevenzione di Agenzia - sede di Cremona sono le seguenti specializzazioni previste dalla DGR n. X/4761 del 28 gennaio 2016:

- analisi di Filth Test in alimenti- Unico Laboratorio Regionale accreditato ACCREDIA;
- analisi di fitosanitari in acque - Laboratorio Regionale di Riferimento;
- analisi di OGM in alimenti - Laboratorio Regionale di Riferimento;
- analisi di micotossine in alimenti - Laboratorio Regionale di Riferimento.

In merito alla programmazione 2019 i Laboratori di Prevenzione supporteranno l'UOC e UOS Igiene Sanità Pubblica per:

- analisi microbiologiche di acque di piscina ai sensi della DGR 17 maggio 2006 n.8/2552;
- analisi microbiologiche di acque di balneazione, avviate in punti di studio a partire dal 2018, ai sensi del d.Lgs. 116/2008 e s.m.i.;
- analisi microbiologiche di acque per la ricerca di Legionella;
- analisi microscopica dei pollini per il per il monitoraggio pollinico delle Stazioni di campionamento di Mantova e di Cremona, quest'ultima avviata nel corso del 2018.

Nel 2019 i Laboratori di Prevenzione effettueranno inoltre per l'UOC Prevenzione nelle Comunità:

- analisi di screening del sangue occulto nelle feci nell'ambito della campagna di prevenzione del tumore del colon retto;

- analisi di tipizzazione delle Salmonelle non tifoidee ed invio esiti ad ENTERNET, la Rete Internazionale di Sorveglianza per le infezioni Enteriche da Salmonella e da VTEC 0157, attiva presso l'Istituto Superiore di Sanità (ISS).

Punti di forza dell'UOS Laboratorio di Prevenzione- sede di Mantova sono le seguenti specializzazioni:

- analisi di tipizzazione delle Salmonelle;
- analisi microscopica dei pollini.

Delle suddette attività analitiche i laboratori dovranno garantire la rendicontazione nel database ministeriale NSIS VIG e nel database CROGM, oltre alla rendicontazione in Impres@-BI.

Per ARPA Lombardia entrambi i laboratori svolgeranno, in continuità con i precedenti anni, analisi microbiologiche in campioni di monitoraggio di acque superficiali ed in campioni ufficiali di acque di scarico.

Nell'UOC Laboratorio di Prevenzione di Agenzia - sede di Cremona proseguirà inoltre l'attività della Sezione Chimico-Tossicologica, autorizzata ai sensi della DGR VIII/9097/09 ad effettuare analisi tossicologiche di urina, capelli e sangue e dosaggio dell'alcolemia a valenza medico-legale per le Forze dell'Ordine, i SERT e le CMLP delle ASST; vengono inoltre effettuate analisi su droghe da strada per le Procure di Mantova, Cremona e Lodi.

PER LA SICUREZZA DEL CITTADINO

Finalità

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

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

Elementi di contesto

Nell'arco dell'anno 2019 proseguirà l'inserimento dell'attività nel gestionale Dossier che trasferirà i dati nel nuovo software Impres@B1, dal quale Regione Lombardia potrà leggere tutta l'attività svolta al fine di evincere gli indicatori relativi alle performance del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

Attribuzione del rischio/distribuzione dei controlli

Come per gli anni scorsi, anche nel 2019, la programmazione dell'attività sarà parametrata al livello di rischio, come da indicazioni regionali.

Saranno inoltre valutati:

- gli esiti dell'attività di prevenzione effettuata nel corso dell'anno 2018;
- la coerenza con gli atti di programmazione regionale di cui alla DGR XI/1046 del 17/12/2018,
- Forme di collaborazione interaziendale con il Dipartimenti Veterinario, PAAPS, Cure Primarie ecc.
- Necessità di azioni innovative
- Quantificazione dei volumi per le diverse attività

Verranno inoltre avviate forme e modalità attraverso cui monitorare e valutare alcune procedure di qualità e relativi esiti

Pertanto la programmazione delle attività di controllo e di campionamento per l'annualità 2019 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 inoltre attività codificate con rischio più basso, ma comunque meritevoli di una maggiore e costante vigilanza.

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

Attività di campionamento

Legionella in strutture Ricettive/Collettive (Alberghi, B&B, Agriturismi, ecc.)

L'attività di campionamento delle acque potenzialmente contaminate dalla legionella nell'anno 2019 sarà rivolta alle strutture ricettive/collettive in quanto la recente problematica di casi di legionellosi, che ha visto coinvolte l'ATS di Brescia e il territorio Mantovano della nostra ATS, ha evidenziato la necessità di un'informativa sulla diffusione di tale batterio, nonostante non ci sia ad oggi evidenza di una larga diffusione di casi di legionellosi attraverso l'esposizione all'acqua in tali strutture.

L'attività sarà indirizzata alla verifica delle misure preventive messe in atto dai gestori di tali strutture e finalizzata al controllo del rischio "legionella".

L'attività di campionamento, rivolta gli scorsi anni alle strutture sanitarie di ricovero e cura e alle strutture socio sanitarie, ha testimoniato una buona presa di coscienza da parte delle strutture stesse, relativamente alla problematica in oggetto, ben declinata all'interno dei manuali di autocontrollo.

Per tale motivazione, si auspica che una costante vigilanza presso le strutture ricettive/collettive affiancata all'attività di campionamento, faciliti una presa di coscienza su tale problematica.

Controlli negli impianti natatori

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

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

Attività di prevenzione e controllo sull'igiene dell'abitato e negli ambienti di Vita

Edilizia: rapporto salute e pianificazione urbanistica

L'edilizia residenziale, nell'area territoriale dell'ATS Val Padana, si è drasticamente ridotta in seguito alla normativa di settore, che assegna ai Professionisti la dichiarazione di assolvimento ai requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento Locale d'Igiene.

Pertanto pervengono dai Comuni del territorio richieste di pareri solo per casi particolari, nuove attività produttive o ampliamenti di esistenti (progetti inerenti insediamenti agricoli/zootecnici e industriali/artigianali).

Prosegue la collaborazione con i Comuni per la costruzione di Piani di Governo del Territorio e Regolamenti, con l'obiettivo di garantire uno sviluppo sostenibile del territorio in quanto la progettazione e la pianificazione urbanistica sono strumenti fondamentali per tutelare la salute individuale e collettiva.

Considerato che l'attuale normativa consente ai progettisti di effettuare molte opere edilizie in autocertificazione, è importante attenzionare i PGT supportando i Comuni nella fase di pianificazione urbanistica ad una doverosa valutazione e prevenzione delle problematiche igienico sanitarie.

Si continua inoltre a fornire supporto ai Comuni per l'adozione di linee guida regionali per la prevenzione dei danni da gas radon, all'interno dei rispettivi regolamenti edilizi.

Rimangono esigue le richieste di idoneità degli alloggi, legate a problematiche igienico sanitarie e ai ricongiungimenti familiari per cittadini extracomunitari, per le quali, è prassi consolidata, in fase di sopralluogo, effettuare una valutazione igienica dei locali, affiancata ad una richiesta di certificazioni di conformità impiantistiche, ai fini della sicurezza degli stessi.

Strutture ricettive/impianti sportivi

Sul territorio dell'ATS Val Padana le strutture ricettive (alberghi, B&B, Agriturismi, ecc.) sono maggiormente rappresentate nella sede territoriale di Mantova confinante con il lato veronese del Lago di Garda e molto frequentate dai turisti in alcuni periodi dell'anno

Tali strutture verranno inserite nel piano dei controlli che prevede la verifica di requisiti igienico sanitari specifici per l'attività svolta sia strutturali che impiantistici.

Gli interventi saranno inoltre orientati alla verifica della corretta gestione del rischio "legionella" nonché alla verifica di accessibilità per persone con ridotta capacità motoria. Sarà pianificata una percentuale di controlli sulle attività esistenti nonché tutte le nuove SCIA.

Strutture per l'istruzione e la cultura

Per l'anno 2019 sarà dedicata una particolare attenzione ai controlli nelle scuole di ogni ordine e grado che non sono state oggetto di verifica negli ultimi 2/3 anni.

Preme sottolineare che le Amministrazioni Comunali/Provinciali, rappresentano frequentemente difficoltà ad assolvere agli interventi di adeguamento strutturali richiesti a causa della mancanza di fondi, perciò questo l'U.O. C Igiene e Sanità Pubblica ritiene sia cogente e doveroso proseguire in tali controlli ponendo attenzione alla sicurezza nonché al rischio amianto.

Strutture sanitarie

Strutture sanitarie accreditate:

Nel 2019, per la sede territoriale di Cremona, proseguirà la collaborazione con il Servizio di Accreditamento e Controllo del Dipartimento PAAPSS, per la verifica del mantenimento dei requisiti organizzativi strutturali e tecnologici specifici di autorizzazione e accreditamento.

Ospedali e Strutture di Ricovero e Cura sono oggetto di sorveglianza continua, in quanto tali strutture sono dedicate ad una popolazione sensibile, pertanto strutture ad alto rischio.

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

Strutture ambulatoriali e Attività Odontoiatrica Monospecialistica

La programmazione prevede, per questa tipologia di strutture, la verifica del 100% delle SCIA/Ambulatori/AOM che perverranno all'ATS, a tale percentuale verrà aggiunta la verifica su 120 strutture esistenti. Le strutture inserite nel piano dei controlli verranno scelte in base al rischio: criticità riscontrate negli anni o rappresentate dai NAS e calendarizzazione delle ispezioni effettuate negli anni precedenti.

Durante le ispezioni, sarà verificata l'ottemperanza ai requisiti del DPR 14/01/1997 e della DGR VII/5724/2001.

Studi medici libero professionali e studi di MMG e PLS

Sono classificati studi professionali quelle strutture, all'interno delle quali, non vengono erogate prestazioni diagnostiche terapeutiche di particolare complessità né che comportino rischi per la sicurezza del paziente.

Nell'anno 2019, è previsto il controllo di tutte le nuove comunicazioni di inizio attività di studi professionali e di tutte le richieste che perverranno dal Dipartimento Cure Primarie, relative a nuovi inserimenti di MMG e PLS.

Si è inoltre deciso di inserire nei controlli tutti gli studi di medicina dello sport esistenti, in quanto la normativa regionale detta per tali strutture requisiti organizzativi tecnologici e strutturali specifici che necessitano di una periodica vigilanza.

In tali ispezioni verranno verificati il mantenimento dei requisiti di norma nonché l'esclusività di esercizio della struttura e l'esclusività dell'attività di certificazione.

Associazioni di Soccorso Sanitario e relativi automezzi

Nel corso dell'anno 2019 proseguirà l'attività di vigilanza presso le Associazioni che effettuano attività di trasporto sanitario e/o attività di trasporto sanitario semplice secondo quanto previsto dalla normativa vigente,

La programmazione dell'UOC Igiene Sanità Pubblica Salute Ambiente è orientata così come prevede la DGR 5165/16 al controllo del 33% degli automezzi e delle sedi, prevedendo la normativa la verifica del 100%, nell'arco di tre anni.

Farmacie, parafarmacie e depositi

Nell' 2019 a seguito delle indicazioni regionali la nostra partecipazione nella vigilanza sulle Farmacie, ci vede coinvolti solo per le nuove aperture e negli ampliamenti/ trasformazioni.

Si conferma la collaborazione con il Servizio Farmaceutico per l'attività di controllo nei depositi farmaceutici e nelle farmacie inserite nelle Strutture Socio Sanitarie.

Strutture Socio sanitarie e Socio Assistenziali

Prosegue per il 2019, per la sede territoriale di Cremona, la collaborazione con il Dipartimento PAPPSS 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).

L'attività di controllo è pianificata dal Dipartimento PAAPSS.

Carceri

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

Attività di servizi e prodotti per la persona

L'attività di estetica è stata negli anni vigilata costantemente valutato l'utilizzo di apparecchiature ad uso estetico sempre più sofisticate, dotate di parti elettriche applicate all'utente. In analogia l'attività di tatuaggio e piercing è stata vigilata per il rischio biologico che essa comporta.

Preso atto che questi anni di vigilanza hanno determinato un buon controllo della situazione igienico sanitaria e del rispetto della normativa, si ritiene per l'anno in corso di verificare il 100% delle nuove SCIA relative ad attività di tatuaggio e di estetica oltre al 25% delle attività esistenti di tatuatori.

Relativamente alla produzione di cosmetici, per il 2019 la DGR di Regole N. 1046 del 17/12/2018 prevede controlli presso i fabbricanti in regime di Audit per la valutazione delle pratiche di buona fabbricazione, per tale motivo sono stati programmati 4 controlli presso tali strutture.

Piscine ad uso pubblico

L'attività di controllo ATS in applicazione alla DGR N.8/2552 del 17/05/2006 e focalizzata alla verifica delle condizioni igienico sanitarie degli impianti natatori, ai requisiti di qualità delle acque di vasca, nonché alla verifica della corretta gestione delle strutture, attraverso verifiche documentali, ispezioni, misurazioni sul campo e prelievi.

Come per gli anni precedenti, anche nel 2019, verranno ispezionati tutti i Centri Sportivi ad uso pubblico, con le relative vasche natatorie. La programmazione prevede quattro accessi con i conseguenti campionamenti microbiologici e chimici per i Centri Sportivi aperti tutto l'anno e due accessi per i Centri ad apertura stagionale.

Prodotti fitosanitari

Per l'anno 2019 proseguirà l'attività di vigilanza sul commercio dei prodotti fitosanitari.

Con l'entrata in vigore del Decreto 33/2018 i controlli saranno effettuati presso i punti vendita della grande distribuzione e specializzati (Garden Center, Brico)

Il Decreto prevede per i prodotti fitosanitari destinati agli utilizzatori non professionali, il rispetto della corretta etichettatura che individui in modo chiaro l'utilizzo del prodotto non professionale PFnPO.

Prima di procedere con l'attività di controllo sarà cura di questa Unità Operativa procedere al censimento di tutte le attività esistenti.

Vigilanza su alcuni temi di carattere generale

Rischio chimico

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

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

Acque di balneazione

Prosegue per l'anno in corso la collaborazione con i Comuni del territorio per l'applicazione delle norme europee in materia (informazione, divieto e/o controlli di qualità).

Nell'anno 2018 sono stati individuati due punti studi rispettivamente sul Fiume Po nella città di Cremona e sul Lago Superiore nella città di Mantova, pertanto nell'anno 2019 verranno effettuati in tali punti i campionamenti secondo la normativa vigente che proseguiranno per quattro anni, finalizzati alla verifica del possibile inserimento nel portale Ministeriali come punti di balneazione

Commissioni Pubblico Spettacolo

Ai sensi della normativa vigente, la partecipazione del dirigente medico alle Commissioni Pubblico Spettacolo è finalizzata ad un'analisi documentale e con sopralluogo, degli aspetti igienico sanitari previsti dalla norma per lo svolgimento di manifestazioni con il fine di tutelare i cittadini fruitori.

Lotta ai vettori e agli infestanti

In tema di lotta ai vettori e agli infestanti, continuerà:

- Il 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.), in relazione a recenti di casi autoctoni di West Nile Disease;
- L'informativa al cittadino finalizzata all'autonoma gestione della problematica vettori;
- Il supporto informativo ai comuni per la lotta alla infestazione da processionaria (del pino e della quercia) e da euprottide;
- Il supporto informativo ad Enti ed Istituzioni del territorio, al fine di verificare la penetrazione di Ambrosia in zone non risultate ancora colonizzate, finalizzato alla prevenzione delle allergopatie dovute a questo infestante.

Amianto

La cogenza dell'ultima norma in materia di amianto, ha portato nel corso degli anni ad un aumento progressivo delle notifiche previste dalla normativa e parallelamente ad una sempre maggiore sensibilizzazione nella popolazione a tale problematica.

Conseguentemente l'U.O.C Igiene Sanità Pubblica Salute Ambiente collabora con le Amministrazioni Comunali, al fine di ridurre il rischio amianto attraverso l'applicazione della normativa vigente in tema di rimozione.

Salute e ambiente

L'impatto dell'ambiente sullo stato di salute della popolazione è un tema importante che mantiene elevata l'attenzione di tutti gli stakeholders del territorio.

Le evidenze scientifiche hanno dimostrato una stretta correlazione tra ambiente e salute. Ne discende la necessità che i dati ambientali siano raccolti in un sistema che consenta una veloce e specifica lettura della possibile correlazione tra effetti sanitari avversi e qualità dell'ambiente.

Per tale motivo particolare attenzione è rivolta alle emissioni in atmosfera che vanno correlate, tramite modelli previsionali, ai dati epidemiologici, cercando di far emergere le possibili variazioni dello stato di salute. Importante è focalizzare la possibilità di mettere in relazione l'emissione analizzata, con altre sostanze emesse nell'ambiente da altre fonti.

Indispensabile sarà la realizzazione di una messa in comune di conoscenze, ogni qualvolta, sia necessario valutare strutture produttive e le corrispondenti aree di ricaduta degli eventuali inquinanti, pertanto gli elementi da stimare sono:

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

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

Il ruolo svolto dai fattori ambientali sulla salute di una determinata popolazione, presuppone una lettura incrociata con indicatori sanitari, quali il ricorso a farmaci specifici, il tasso di ricovero per patologie croniche, la prevalenza di tumori, la mortalità per causa etc.

La stima del reale rischio sulla salute determinata da tali fattori, presuppone la conoscenza degli inquinanti in termini di concentrazione, la loro 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 una sinergia di intervento fra l'UOC Igiene e Sanità Pubblica e l'Osservatorio Epidemiologico di ATS.

Tenuto conto della complessità della materia, appare fondamentale prevedere nell'ambito dell'UOC di Igiene e Sanità Pubblica una serie di azioni attraverso:

1. La collaborazione diretta con le Agenzie Regionali per la Prevenzione dell'Ambiente (ARPA) di riferimento, per accedere ai dati di monitoraggio degli inquinanti ambientali;
2. La predisposizione di documenti di indirizzo per la valutazione preventiva degli impatti sulla salute dovuti alle modifiche ambientali;
3. La programmazione di un percorso condiviso metodologico per la valutazione integrata degli impatti sulla salute dei fattori inquinanti;
4. La definizione di un piano di formazione.

Azioni finalizzate alla mappatura del territorio in termini di pressione ambientale e alla necessaria formazione continua del personale.

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

Per l'anno 2019 l'ATS Val Padana sarà attivamente impegnata nelle procedure di analisi e caratterizzazione delle aree inquinate e dei siti oggetto di bonifica.

UOC IPS - ATTIVITA' DI VIGILANZA PROGRAMMATA ANNO 2019

Struttura Oggetto del Controllo Impres@BI	DETTAGLIO ATECO2007	Livello rischio	N° strutture/attività economiche che si programma di controllare nell'anno	note
			TOTALE	
9701 - Fabbricazione di cosmetici e detersivi	20.4	2	4 attività di produzione	Controllo Audit
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)		1	su richiesta	
4112 - Edifici residenziali (da utilizzare quando il controllo riguarda abitazioni private)			su richiesta	
9705 - Commercio all'ingrosso di prodotti non alimentari	45 - 46.1 - 46.4 - 46.5 - 46.6 - 46.7 - 46.9			fitosanitari
4711 - Commercio al dettaglio non alimentare in sede fissa o ambulante	47.3 - 47.4 - 47.5 - 47.6 - 47.71 - 47.72 - 47.76 - 47.77 - 47.78 - 47.79 - 47.8 - 47.9		20	fitosanitari
4712 - Farmacie, Erboristerie, Commercio al dettaglio di cosmetici	47.73 - 47.74 - 47.75	4 - 2	Su richiesta Servizio Farmaceutico	
5511 - Alberghi, campeggi e altri alloggi di breve soggiorno, bed and breakfast, affittacamere, agriturismo, ostelli..	55	3- 4	80	Tra cui le nuove SCIA In 20 strutture campionamento legionella
8511 - Scuole di ogni ordine e grado	85	2- 3	70	
8611 - Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori	86.1 - Servizi Ospedalieri: Ospedali, Case di Cura, Istituti Clinici e Policlinici Universitari - Strutture Psichiatriche	1	Su richiesta Dipartimento PAAPSS	

residenziali - Medicina Estetica con sala operatoria			
86.21 - Servizi degli studi medici di medicina generale	3	Su richiesta Dipartimento Cure Primarie	
86.22 - Servizi degli studi medici specialistici	3		
86.22.02 - Ambulatori e poliambulatori del Servizio Sanitario Nazionale	2	Su richiesta Dipartimento PAAPSS	
86.22.09 - Altri Ambulatori medici specialistici e poliambulatori - Medicina Estetica senza sala operatorie - Unità Raccolta Sangue	2		
Altri studi medici specialistici e poliambulatori con sala operatoria	1	120 Ambulatori Specialistici e AOM più il 100% di studi di medicina sportiva	nei 120 sopralluoghi sono comprese le nuove SCIA di Ambulatori/AOM/Studi medici
86.23 - Attività degli studi odontoiatrici	2		
86.90.11 - Laboratori radiografici e Diagnostica per Immagini	2		
86.90.12 - Laboratori di analisi cliniche e laboratori di Sanità Pubblica	2		
86.90.2 - Attività indipendenti: Studi Professionali non medici	3		solo nuove SCIA
86.90.4 - Servizi di ambulanza e altri servizi sanitari nca	2	33%	più nuove SCIA

	Aziende protesiche		Su richiesta Dipartimento PAAPSS
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	3	Su richiesta Dipartimento PAAPSS
8616 - Assistenza per anziani residenziale e semiresidenziale	87.3 - Strutture Di Assistenza Residenziale e Semiresidenziali per anziani e disabili	2	Su richiesta Dipartimento PAAPSS
	87.9 - Altre strutture di assistenza sociale residenziale - Comunità per minori e adulti - Minialloggi protetti - Case alloggio ecc	3	Su richiesta Dipartimento PAAPSS
	88.1 - Assistenza Sociale Non Residenziale per anziani e disabili - Centri Diurni	3	Su richiesta Dipartimento PAAPSS
	88.9 - Altre Attività di Assistenza Sociale non Residenziale	3	Su richiesta Dipartimento PAAPSS
8512 - Asili nido e minori disabili		2	Su richiesta Dipartimento PAAPSS
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			
	93.11.2 - Gestione di piscine	2	100%	2 Campioni di saggio nelle piscine estive e 4 nelle piscine con apertura annuale. Procedere con l'ufficiale solo nel caso di criticità previste dalla DGR 2552/06
	93.13.0 - Gestione di palestre	3		
	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			
9611 - Parrucchieri, centri estetici, tatuatori, benessere fisico, stabilimenti termali	96.02.0 - Servizi degli acconciatori , manicure, pedicure e trattamenti estetici	2 per attività di estetica		
	96.02.01 - Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere	4		
	96.02.02 - Servizi degli Istituti di bellezza	2		
	96.02.03 - Servizi di manicure e pedicure	3		Estetiste solo SCIA

	96.04.10 - Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)	2		
	96.09.02 - Attività di tatuaggio e percing	2	25%	piu nuove SCIA
	96.09.09 - Altre attività di servizi alla persona nca			
	96.04 - Stabilimenti Termali: aspetti sanitari			
9615 - Lavanderie		4		
9709 - Imprese funebri			su richiesta	
9616 - Strutture cimiteriali		4		
9710 - Acque di balneazione, corpi idrici superficiali (escluse piscine e stabilimenti balneari)			2 punti studio	
8513 - Strutture carcerarie		1	2	
9711 - Aree esterne non confinate				

**Appendice 1 - PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI ANNO 2019 del
Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria - ATS della Val
Padana**

**PIANO REGIONALE 2014-2018, PROROGATO AL 2019, PER LA
PROMOZIONE DELLA SICUREZZA E SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO**

***PIANO ATTIVITÀ UOC PSAL
ANNO 2019***

**Conforme alla DGR XI/1046 del 17/12/2018 "DETERMINAZIONI IN ORDINE ALLA
GESTIONE DEL SERVIZIO SOCIO SANITARIO PER L'ESERCIZIO 2019"**

Premessa

Le linee d'azione che si intendono adottare per la programmazione 2019, 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 trasversalità e l'integrazione tra le diverse UOC Dipartimentali e con i diversi Enti del Sistema Regionale della Prevenzione.

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

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

Le attività di controllo si perfezioneranno, in coerenza anche con la DGR XI/1046, interessando anche le imprese individuali e realizzandosi anche attraverso le modalità dei percorsi strutturati di prevenzione, c.d. Piani Mirati Prevenzione (PMP), già definiti nell'ambito della programmazione 2018 o di nuova definizione nel corso dell'anno 2018 a seguito dell'approvazione del PIANO TRIENNALE STRAORDINARIO DI INTERVENTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO da parte di Regione Lombardia.

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

Anche per l'anno 2019, l'ATS della Val Padana, per gli obiettivi di vigilanza, si riferirà all'indicatore fornito dai Livelli Essenziali di Assistenza Prevenzione Tutela nei luoghi di lavoro (LEA). Nelle more della nuova definizione dell'indicatore LEA per la SSLL, l'attività di vigilanza e controllo terrà conto dei dati **LEA INAIL 2018**, che per la ATS della Val Padana annoverano un **totale di PAT** pari a **34.866**.

Livello di assistenza	Indicatore	Significato
Obiettivi Nazionali	5% delle imprese attive del territorio di competenza	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 della Val Padana	1.743 imprese attive del territorio di competenza	La programmazione locale ha stabilito che gli interventi di prevenzione (controlli) si svolgano per circa l'80% in attività ad elevato rischio.

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 macro categorie omogenee

VALORE DI RISCHIO	CATEGORIA DI RISCHIO	MACROCATEGORIA OMOGENEA
1	ALTO	Agricoltura, Costruzioni
2	MEDIO-ALTO	Commercio, Metallurgia, Sanità, Raffinerie, Industrie tessili, Industrie meccaniche
3	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
4	BASSO	Attività immobiliari, Industria estrattiva, Amministrazione pubblica, Altre industrie manifatturiere, Alberghi e ristoranti, Industria conciaria, Pesca, Attività famigliari, Attività finanziarie, Organizzazioni extraterritoriali

Criteri integrativi UOC PSAL per la graduazione del rischio

- Ai fini dell'attribuzione della categoria di rischio, si è ritenuto, ulteriormente, di integrare le attività ricomprese nel rischio alto con altre in cui si sono verificati eventi infortunistici mortali, gravi o gravissimi, o si siano evidenziati cluster di malattie professionali o da lavoro, indipendentemente dalla macro-categoria di appartenenza.
A tal proposito, la programmazione della UOC PSAL tiene conto anche **dell'attività delegata per Infortuni e M.P dall'Autorità Giudiziaria**, attività che negli anni si è rivelata sempre più consistente nel territorio di competenza.
- Nel rispetto delle indicazioni nazionali, nelle more dell'avvio del Piano regionale 2019-2023 SSL, 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**, in particolare nel settore delle RSA in prosecuzione dell'attività del 2018, e **da stress lavoro correlato**, coerentemente con le indicazioni che verranno dai Piani nazionali e regionali.

PROGRAMMAZIONE UOC PSAL ANNO 2019

In conformità alla **DGR XI/1046 del 17/12/2018 "Determinazioni in ordine alla gestione del Servizio sociosanitario per l'esercizio 2019"**, che lascia inalterati gli obiettivi di riduzione degli eventi infortunistici e tecnopatici, si precisa quanto segue:

ATTIVITA' UOC PSAL

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 2019, è pari a **34.866**, ed è stato tratto dalla tabella sotto riportata:

<i>Codice Asl</i>	<i>Asl</i>	<i>Totale PAT*</i>	<i>Obiettivi LEA</i>
01	Bergamo	53.655	2.682,75
02	Brescia	56.731	2.836,55
03	Como	28.920	1.446,0
04	Cremona	15.480	774,0
05	Lecco	15.923	796,15
06	Lodi	9.544	477,2
07	Mantova	19.386	969,3
08	Milano	91.644	4.582,2
09	Milano 1	43.592	2.179,6
10	Milano 2	26.426	1.321,3
11	Monza e Brianza	40.508	2.025,4
12	Pavia	23.245	1.162,25
13	Sondrio	8.911	445,55
14	Varese	40.030	2.001,5
15	Vallecamonica Sebino	5.260	263,0

**Il totale delle PAT comprende quelle residenti in ciascuna regione, attive al 31/12/2016, con almeno un dipendente (o addetto speciale) oppure almeno due artigiani*

Tab. 1) Fonte: Flussi informativi INAIL - Obiettivi LEA 2018

- a. Il **5% delle imprese attive** nel territorio di ATS della Val Padana da controllare, nel 2019, è pari a **1743**, di cui circa il 70% programmata, secondo la tabella allegata.

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

- b. In continuità con gli anni precedenti, nel corso del **2019**, 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**, **controlli** che, per numerosità e tipologia, terranno conto delle indicazioni del Piano Nazionale dei Controlli (PNC) e delle indicazioni regionali che ne discenderanno.
- c. Nell'ambito territoriale dell'ATS della Val Padana, per il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS della Val Padana, è vigente un **Protocollo operativo per la gestione delle segnalazioni di non conformità ai Regolamenti REACH-CLP** e all'avvio dei controlli necessari a verificarne o escluderne la fondatezza, avvalendosi, laddove necessario, del supporto specialistico dell'U.O.OML.
- I controlli effettuati verranno rendicontati in Impres@BI e il debito formativo nei confronti della Regione, verrà assolto secondo le modalità dalla stessa indicate.

- d. Ambiti privilegiati di intervento saranno il **SETTORE EDILE**, in coerenza con il Piano nazionale costruzioni ed il PMP “**Piano Mirato di prevenzione rischio elettrico nel comparto costruzioni**”, il **SETTORE AGRICOLO**, in coerenza con il Piano nazionale agricoltura, il **SETTORE METALMECCANICO**, anche con riferimento al PMP “**Piano Mirato di prevenzione comparto metalmeccanica: accessori di sollevamento e movimentazione dei materiali**”.

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

- e. Saranno implementate **azioni specifiche e mirate** riferite alla prevenzione delle **patologie da sovraccarico biomeccanico**, in particolare in riferimento al “**Piano mirato al rischio da movimentazione manuale dei pazienti nella RSA del territorio di ATS della Val Padana - 2018/2019**”
- f. In materia di prevenzione sanitaria, un forte rilievo assumono le attività relative alla gestione del **RISCHIO AMIANTO** che, oltre ai lavoratori professionalmente esposti, riguardano anche la tutela della popolazione generale. Particolare attenzione sarà rivolta all’attività cantieristica ove viene svolta attività di bonifica da amianto

Contrasto al fenomeno infortunistico e tecnopatico:

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

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

- **Ricerca attiva** di:
 - Tumori a bassa frazione eziologica (Tumori Polmonari e Tumori Vescicali);
 - Mesoteliomi e Tumori Naso Sinusali, anche attraverso l’attività di indagine per l’implementazione dei Registri del COR (Re Na M e Re Na TuNS);
- **Registri provinciali dei lavoratori esposti ed ex-esposti ad amianto**, per il successivo invio alla U.O.OML dell’ASST di Cremona, di riferimento per tutto il territorio di ATS della Val Padana, per l’erogazione delle prestazioni ambulatoriali di sorveglianza sanitaria degli ex-esposti ad amianto.
Ulteriori interventi per la sorveglianza sanitaria degli ex esposti ad amianto saranno messi in campo dall’ATS della Val Padana e dalla U.O.OML dopo l’acquisizione dei relativi elenchi da INAIL ed in recepimento dell’Accordo Stato-Regioni Rep. N.39/CSR del 22 febbraio 2018.
- **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 Medici Competenti**, 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 Medici Competenti del territorio, ai Medici Ospedalieri ed ai Medici di Medicina Generale.** in sinergia con INAIL di Cremona-Mantova, per le segnalazioni, denunce e referti di M.P. nonché per l’inserimento dati nel Sistema Informativo della Prevenzione Persona@ - Ma.P.I. e SMP.
- **Indagini di Polizia Giudiziaria** di iniziativa e su delega dell’Autorità Giudiziaria finalizzate a far emergere le malattie professionali relative a tumori e a cluster di altre patologie;
 - b. **INFORTUNI SUL LAVORO:** restando inalterato l’obiettivo di riduzione degli eventi infortunistici, l’attività d’indagine per infortuni sul lavoro continuerà ad essere svolta d’iniziativa, su segnalazione o su delega dell’Autorità Giudiziaria.
Gli esiti dei controlli eseguiti per indagini per infortuni sul lavoro saranno registrati per l’invio ad Impres@BI ma anche inseriti in Ma.P.I., ponendo come obiettivo quello della completezza dell’analisi dei fattori che hanno concorso all’accadimento.

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 curriculare di ogni studente, rappresentando la Scuola un ambito favorevole per la promozione del cambiamento dei comportamenti. Gli interventi, condotti dall’ATS della Val Padana in collaborazione con INAIL e con gli Uffici Scolastici Territoriali, si innesteranno nei percorsi di alternanza scuola-lavoro per li studenti delle classi III degli Istituti di secondo grado.
- 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***

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., l’UOC PSAL proseguirà le azioni di sostegno delle imprese che operano nel territorio.
- b. È sempre in essere, nel registro regionale in uso, **l’inserimento dei dati relativi al Censimento Amianto** che vengono semestralmente pubblicati sul sito Web aziendale.
- c. Saranno sviluppate le **azioni di semplificazione in materia di procedimenti amministrativi** in carico ai DIPS, ed afferenti all’area di controllo della UOC PSAL, attraverso l’utilizzo di piattaforme informatizzate in attuazione degli indirizzi regionali che saranno inseriti nel documento

predisposto in collaborazione con la Direzione Generale Sviluppo Economico per le parti di competenza.

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 parternariato 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. Saranno promosse iniziative di comunicazione, rivolte ai cittadini ed a tutti gli stakeholders, volte alla divulgazione dell'attività svolta dai DIPS, ed in particolare della UOC 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 della UOC PSAL.

Formazione:

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

PIANO DI VIGILANZA

L'attività di vigilanza e controllo sarà condotta a partire dai dati LEA INAIL 2018, che per l'ATS della Val Padana annoverano un totale di PAT pari a **34866**. Di conseguenza:

- a) effettuazione di **controlli su almeno il 5%** delle **imprese attive** di cui ai LEA, ovvero su almeno **1743 imprese attive**;
- b) in merito alla pianificazione l'UOC PSAL, in relazione alle risorse attualmente attribuite alle UOS PSAL, si propone la suddivisione delle attività di vigilanza programmata e non programmata (complessivamente pari a **1743 imprese attive**), con la seguente ripartizione:

70% attività programmata, ovvero **1220** Unità Locali;

30% attività non programmata, ovvero **523** Unità Locali.

Al numero totale di 1743 imprese, **devono aggiungersi le 68 imprese** (38 per il Settore Metalmeccanica e 30 per il settore Edilizia) che il PIANO TRIENNALE STRAORDINARIO DI INTERVENTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO, approvato con DGR N° XI / 164 del 29/05/2018, Regione Lombardia ha previsto vengano controllate, tramite le azioni definite dai PMP approvati nell'anno 2018, da parte di ATS della Val Padana nel corso dell'anno 2019.

Piano di vigilanza programmata:

Nell'ambito del **70%** dell'attività di vigilanza programmata, ovvero **1220** Unità Locali, è stata privilegiata la scelta di settori di attività con livello di rischio "1 - ALTO" o "2 - MEDIO-ALTO", come risulta dalla Tabella sotto riportata.

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

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

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

Piano di vigilanza non programmata

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

ATTIVITA' DI VIGILANZA PROGRAMMATA UOC PSAL ANNO 2019

Codifica Impres@BI - Struttura Oggetto del Controllo	ATECO 2007	Rischio	Numero Imprese In Programma 2019 - ATS Valpadana
0110 - Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	01-02-03	1	155
0111 - Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura			
0112 - Allevamento di bovini			
0113 - Allevamento di cavalli e altri equini			
0114 - Allevamento di ovini e caprini			
0115 - Allevamento di suini			
0116 - Allevamento di pollame			
0117 - Allevamento di altri animali			
0118 - Apicoltura, bachicoltura			
0119 - Lavorazione e produzione mangimi			
0120 - Macelli industriali			
0121 - Ex macelli a capacita limitata			
0122 - Centri di importazione e di quarantena animali			
0123 - Stalle di sosta			
0124 - Alpeggi			
0125 - Canili			
0126 - Stabilimenti di trasformazione alimenti categoria 1			
0127 - Stabilimenti di trasformazione alimenti categoria 2			
0128 - Centri transito soa categoria 1			
0129 - Centri transito soa categoria 2			
0130 - Centri transito soa categoria 3			
0131 - Stabilimenti trattamento soa categoria 1			
0132 - Stabilimenti trattamento soa categoria 2			
0133 - Stabilimenti trattamento soa categoria 3			
0134 - Centri/recapiti fecondazione artificiale			
0135 - Impianti di trasformazione export USA			
0136 - Centri imballaggio uova			
0137 - Laboratori di smielatura e confezionamento miele			
0138 - Macellerie, pollerie, pescherie con/senza laboratorio annesso			
0139 - Stabilimenti/laboratori per la produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)			
0140 - Stabilimenti/laboratori per la industria lattiero-casearia, trattamento igienico, conservazione del latte			
0210 - coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		3	61
0211 - Stabilimenti o laboratori di produzione/preparazione alimenti e bevande	10-11-12		
0217 - Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	46.2-46.3		

0219 - Commercio al dettaglio, in sede fissa e ambulante, di alimenti e bevande, con e senza preparazione	47.1-47.2		
0220 - Depositi all'ingrosso e logistiche			
0221 - Ristoranti, gelaterie pasticcerie con somministrazione, cibi da asporto, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione e gelaterie ambulanti	56.1		
0222 - Preparazione di pasti senza somministrazione, catering (non utilizzare questa voce se c'è somministrazione)	56.10.2		
0223 - Mense scolastiche senza preparazione			
0224 - Mense strutture o socio-sanitarie senza preparazione			
0225 - Mense scolastiche con preparazione			
0226 - Mense strutture o socio-sanitarie con preparazione			
0227 - Bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina	56.3		
0230 - Raccolta vegetali spontanei			
0811 - Attività di estrazione dal suolo	05-06-07-08-09		
1031 - Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)			
1032 - Produzione di bevande di frutta /ortaggi			
1033 - Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli			
1034 - Industrie di produz./confezionamento di integratori alimentari dir. 2002/46/cee (d.l. 111/92 - categoria I)			
1035 - Industrie di produz./confezionamento di alimenti destinati alla prima infanzia - dir. 2009/39/cee; dir. 2006/141/cee, dir. 125/2006/cee, reg. 609/2013/cee (d.l. 111/92 - categoria II)			
1036 - Industrie di produz./confezionamento di alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - dir. 2009/39/cee, dir. 1999/21/ce, dir. 141/2006/cee, reg. 609/2013/cee (d.l. 111/92 - categoria III)			
1037 - Industrie di produz./confezionamento di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle categorie II e III (fino al 20/07/2016) / alimenti per gruppi specifici			
1038 - Industrie di produz./confezionamento alimenti addizionati di vitamine e minerali - reg.1925/2006/cee (d.l. 111/92 - categoria V)			
1040 - Produzione di olii e grassi vegetali			
1052 - Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)			
1061 - Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi			

1071 - Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi			
1073 - Produzione di pasta secca e/o fresca			
1080 - Lavorazione del caffè			
1081 - Produzione di zucchero			
1082 - Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.			
1083 - Lavorazione del TE ed altri vegetali per infusi			
1084 - Sale			
1085 - Produzione di cibi pronti in genere			
1100 - Produzione di bevande alcoliche			
1107 - Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - registrati 852			
1311 - Fabbricazione tessuti, abbigliamento, pellicce e vestiario in pelle	13-14	3	13
1511 - Fabbricazione cuoio, calzature e pelletteria	15	3	16
1611 - Fabbricazione del legno esclusi i mobili	16	3	20
1612 - Fabbricazione di carta e cartone, editoria e stampa	17-18	3	17
1628 - Materiali attivi e intelligenti			
1629 - Altri materiali (adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)			
1721 - Cellulosa rigenerata			
1911 - Trasformazione di petrolio e carbon fossile, inclusi impianti nucleari	19		
2011 - Fabbricazione prodotti chimici, escluso farmaci, cosmetici e detergenti	20.1-20.2-20.3-20.5-20.6	3	12
2211 - Fabbricazione pneumatici e materiali plastici	22	3	8
2219 - Gomma			
2311 - Fabbricazione e produzione vetro, ceramica, cemento, calcestruzzo, gesso	23	3	13
2341 - Ceramica			
2411 - Siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, Fabbricazione in metallo, cisterne, generatori, lavorazione metalli, forgiatura etc.	24-25	2	52
2412 - Metalli e leghe (acciaio inox)			
2413 - Metalli e leghe (alluminio)			
2414 - Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)			
2811 - Fabbricazione di motori, turbine, trattori, macchine utensili, armi, elettrodomestici	28	3	16
3211 - Fabbricazioni mobili, articoli sportivi, giocattoli, articoli per la casa	31-32	4	3
3511 - Produzione e distribuzione gas, elettricità	35	3	3
3611 - Impianti acquedotto	36		
3612 - Case dell'acqua			

3711 - Impianto depurazione, fognatura	37		
3811 - Trattamento rottami per trasformazione in materie prime secondarie e raccolta trattamento rifiuti solidi	38	4	8
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)		4	32
4010 - Produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di additivi alimentari- reg. 1333/2008/cee			
4020 - Produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di aromi alimentari- reg. 1334/2008/cee, reg. 2065/2003/cee			
4030 - Produzione/confezionamento/deposito all'ingrosso di enzimi alimentari- reg. 1332/2008/cee			
4111 - Cantieri (utilizzare questa voce quando il controllo riguarda attività svolte in un cantiere, a prescindere dalle tipologia/codice ateco delle ditte o imprese controllate)	Qualunque tipologia di Impresa controllata all'interno di un cantiere	1	575
4112 - Edifici residenziali (da utilizzare quando il controllo riguarda abitazioni private)			
4711 - Commercio al dettaglio non alimentare in sede fissa o ambulante	47.5-47.6-47.71-47.72-47.76- 47.77-46.78-47.79-47.8-47.9		
4712 - Farmacie, Erboristerie, Commercio al dettaglio di cosmetici	47.73-47.74-47.75		
4781 - Commercio ambulante			
4941 - Trasporto di alimenti e bevande conto terzi			
5210 - Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento			
5211 - Piattaforma di distribuzione alimenti			
5212 - Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti			
5511 - Alberghi, campeggi e altri alloggi di breve soggiorno, bed and breakfast, affittacamere, agriturismo, ostelli..	55	4	8
6111 - Mezzi di trasporto, magazzini, agenzie di viaggio, gestione reti telecomunicazioni, poste	49-50-51-52-53	3	14
8411 - Uffici e attività amministrative	41-42, da 58a60-da 62a66-da 68a74-da 77a82, 84-94	3	12
8511 - Scuole di ogni ordine e grado	85	3	10
8512 - Asili nido e minori disabili			
8513 - Strutture carcerarie			
8611 - Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori	86	2	38
8616 - Assistenza per anziani residenziale e semiresidenziale			
9311 - Palestre, piscine, impianti sportivi, stabilimenti balneari, cinema, teatri, sale giochi, oratori, fiere mercati	93	3	34

9611 - Parrucchieri, centri estetici, tatuatori, benessere fisico, stabilimenti termali	96.02-96.04-96.09		
9615 - Lavanderie	96.01		
9616 - Strutture cimiteriali			
9700 - Fabbricazione farmaci e medicinali	21		
9701 - Fabbricazione di cosmetici e detergenti	20.4		
9702 - Fabbricazione PC, TV, apparecchi medicali, ottici ...	26-27	3	7
9703 - Fabbricazione autoveicoli e rimorchi	29-30	3	
9704 - Imprese di costruzioni/demolizioni, di installazione impianti (elettrici, idraulici ecc.), intonacatura e verniciatura	41-42-43	2	75
9705 - Commercio all'ingrosso di prodotti non alimentari	45-46.1-46.4-46.5-46.6-46.7-47.9	2	18
9706 - Mense aziendali con preparazione			
9707 - Mense aziendali senza preparazione			
9708 - Assistenza residenziale e semiresidenziale per malati psichici, tossicodipendenti, disabili, aids			
9709 - Imprese funebri	96.03		
9710 - Acque di balneazione, corpi idrici superficiali (escluse piscine e stabilimenti balneari)			
9711 - Aree esterne non confinate			
TOTALE			1220

5- VERIFICA IMPIANTI ED APPARECCHIATURE

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

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

6- STRUMENTI DI CONTROLLO INTERNO E DI AUTOREGOLAMENTAZIONE

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

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

Appendice 2 - CONTROLLI FINALIZZATI ALLA TUTELA DEL CONSUMATORE – 2019 - ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE, MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI, ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

1 – PREMESSA

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

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

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

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

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

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

2 – CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE E GRADUAZIONE DEI RISCHI

I criteri per la programmazione e la graduazione dei rischi sono riportati nel sub allegato alla DGR 3993 del 04/08/2015 "*Indirizzi per il controllo ufficiale*" e nel documento "*Programmazione regionale in materia di controlli per la sicurezza degli alimenti di origine non animale, dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti e delle acque destinate al consumo umano – attività 2019*" di cui al Decreto Direzione Generale Welfare n. 993 del 28/1/2019. Tale ultimo documento ha declinato a livello locale una serie di indicazioni nazionali quali ad esempio:

- L'Accordo Stato – Regioni del 7/2/2013 "*Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria*";
- L'Intesa Stato – Regioni del 10/11/2016 concernente le "*Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004*" (di seguito Linee guida 882).

3 – PROGRAMMAZIONE E RISORSE UMANE

La programmazione dell'attività non può non tener conto della dotazione del personale. Nel SIAN sono attualmente in forza 3 medici e 31 Tecnici della Prevenzione (T.d.P.), 15 a Cremona e 16 Mantova. Tenendo conto delle decurtazioni legate a tempo parziale, congedi straordinari, quota assegnazione ad altri servizi, partecipazione ad altre attività (gestione e campionamento acque potabili, ispettorato micologico, promozione della salute, etc.) i T.d.P. equivalenti, da dedicare all'effettuazione dei controlli ufficiali di cui al Regolamento (CE) 882/2004, risultano 22.62 (10,1 a Cremona e 12.52 a Mantova).

4 – VIGILANZA PROGRAMMATA

4.1 Programmazione dei controlli

Nelle successive Tabelle 1 e 2 è riportata la suddivisione delle attività da controllare, mediante ispezione o audit, secondo le categorie definite a livello nazionale dalla MasterList allegata alle Linee guida di cui all'Intesa Stato Regione del 10/11/2016 (Linee guida 882).

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

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

- Attività registrate non soggette alle procedure di autocontrollo semplificato e attività riconosciute (Tabella 1);
- Attività registrate soggette alle procedure di autocontrollo semplificato e produzione primaria (Tabella 2).

TABELLA 1 - Impianti soggetti a registrazione esclusi dall'autocontrollo semplificato (produzioni industriali) e stabilimenti riconosciuti - 2019								
Codice MasterList	Categorie attività MasterList	Categoria per rischio	Rischio	Frequenza controlli da Linee guida 882	Codici ADC	N. attività registrate	N. attività da controllare con Ispezione	N. attività da controllare con Audit
1031	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Lavorazione spezie e funghi secchi	Basso	Ogni 5 anni		3	1	
		Lavorazione III gamma, conserve	Medio	Ogni 3 anni	201 - 211	37	10	2
		Lavorazione IV gamma, V gamma	Elevato	Ogni 2 anni		1	1	
1032	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate	Basso	Ogni 5 anni		0	0	
		Produzione di bevande di frutta /ortaggi pastorizzate	Medio	Ogni 3 anni		0	0	
		Produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate	Elevato	Ogni anno		0	0	
1040	Produzione di olii e grassi vegetali	Frantoi e confezionatori di oli vegetali	Basso	Ogni 5 anni	202	4	1	
		Produzione di grassi vegetali ed emulsioni	Medio	Ogni 3 anni	203	2	0	
		Produzione di oli di estrazione	Elevato	Ogni 2 anni		0	0	
1100	Produzione di bevande alcoliche	Produzione di vino	Basso	Ogni 5 anni	213	44	9	
		Produzione di birra, alcolici e superalcolici	Medio	Ogni 3 anni	214	3	1	
1061	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semilavorati	Basso	Ogni 5 anni	217			
		Impianti essiccamento						
		Mulini e riserie	Medio	Ogni 3 anni	205	23	6	2
		Produzione di bevande e prodotti vegetali	Elevato	Ogni 2 anni		4	2	
1081	Produzione di zucchero	Confezionamento zucchero		Ogni 5 anni		2	1	
1080	Lavorazione del caffè	Lavorazione del caffè		Ogni 5 anni	210	12	4	
1083	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		Ogni 5 anni	210	0	0	
1073	Produzione di pasta secca e/o fresca	Pasta secca	Basso	Ogni 5 anni		2	1	
		Pasta fresca	Medio	Ogni 3 anni		0	0	

		Pasta fresca con ripieno	Elevato	Ogni 2 anni	209	7	2	1
1071	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni...)	Basso	Ogni 5 anni		8	1	1
		Pasticceria secca,	Medio	Ogni 3 anni	206	69	19	5
		Produzione di pane, pizza e prodotti da forno						
		Pasticceria fresca	Elevato	Ogni 2 anni	207	12	7	
1052	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Produzione di ghiaccioli	Basso	Ogni 5 anni	204	2	1	
		Produzione di semilavorati per gelateria	Medio	Ogni 3 anni	217	7	3	
		Produzione di prodotti di gelateria (a base vegetale)	Elevato	Ogni 2 anni	204	1	1	
1082	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Elevato	Ogni 3 anni	208	0	0	
		Produzione di semilavorati e sciroppi	Medio	Ogni 6 anni		1	1	
		Produzione e lavorazione del cioccolato	Elevato	Ogni 3 anni	208	29	10	
1085	Produzione di cibi pronti in genere	Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi...)	Basso	Ogni 5 anni		5	1	
		Produzione di cibi pronti in genere surgelati	Medio	Ogni 3 anni		0	0	
		Produzione di cibi pronti in genere refrigerati	Elevato	Ogni 2 anni		1	1	
1107	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Produzione delle bibite analcoliche, comprese le bevande alcoliche < 1,2 gradi	Basso	Ogni 5 anni	215	2	0	
		Produzione delle altre acque in bottiglia, comprese quelle di sorgente	Medio	Ogni 3 anni		0	0	
		Produzione delle acque minerali	Elevato	Ogni 2 anni	216	0	0	
1084	Sale	Sale		Ogni 5 anni		1	1	
9706	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) con preparazione	Catering/banqueting Mensa aziendale	Basso	Ogni 3 anni	723 - 804	71	22	2
225		Nidi con preparazione Mensa scolastica,	Medio	Ogni 2 anni	800 - 801 - 810 -	265	126	7
		Mense di altre comunità						
222		Centro cottura	Elevato	Ogni anno	807 -	131	123	8
226	Mensa ospedaliera, di							

		casa di cura e di riposo			808			
1612, 2211, 2412, etc.	Depositi e distribuzione di MOCA			Ad hoc	250	45	0	
	Produzione e trasformazione MOCA			Ogni 4 anni	250	76	23	2
1034, 1038	Attività riconosciute	Integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e Sali minerali		Secondo valutazione rischio		16	4	4
4010, 4020, 4030	Attività riconosciute	Additivi Alimentari		Secondo valutazione rischio		14	4	3
TOTALE						900	387	37

Secondo le Linee guida di cui all'Intesa Stato Regione del 10/11/2016 (Linee guida 882) per gli stabilimenti di cui alla tabella 1 almeno un controllo programmato su 10 dovrà essere effettuato tramite audit. Tenuto conto che il 2019 è il secondo anno di applicazione, per calibrare la corretta programmazione, sarà sufficiente una copertura di almeno il 7%.

Nella tabella 1 sono ricompresi gli impianti riconosciuti (vedere paragrafo 4.2).

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

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

TABELLA 2 - Impianti soggetti a procedure semplificate - 2019 e produzione primaria

Codice MasterList	Natura del processo (da Linee guida 882)	Categorie di attività (secondo MasterList)	Frequenza controlli regionale	Codici interni	N. attività Registrate	N. attività da controllare con Ispezione
110-210	Produzione primaria	Raccolta vegetali spontanei, coltivazioni permanenti e non permanenti ad uso alimentare umano	Ad hoc	100 - 101 - 102 - 103 - 199	538	ad hoc
219	Operatori del settore alimentare che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari	Erboristerie, farmacie e parafarmacie	Ad hoc	308 - 310 - 311 - 312 - tutti i 500 - tutti i 600 - 403 - 404 - 405 - 406 - 407 - 408 - 409 - 499	212 2	ad hoc (per i trasporti secondo quanto previsto dal Piano coordinato
4781		Commercio ambulante				
4941		Trasporto				
219		Commercio al dettaglio, esclusi				

		ipermercati e chi ha laboratori di preparazione			regionale con le altre autorità competenti)
220, 5210, 5211, 5212		Depositi (Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento, Piattaforma, Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti)			
217	Operatori del settore alimentare che svolgono operazioni "semplici" (chioschi, banchi del mercato, auto negozi, banchi temporanei di vendita, locali in cui sono serviti prevalentemente bevande, negozi alimentari al dettaglio, quali esercizi di vicinato e medie strutture di vendita ai sensi del Decreto Legislativo 114/1998, imprese di trasporto di prodotti alimentari confezionati e non, depositi senza alcuna manipolazione)	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	1 volta ogni 10 anni	300 - 301 - 302 - 303 - 304 - 305 - 306 - 307 - 399 -	2180
227		Bar		701 - 702 - 703 - 725 - 726	
		Home food / home restaurant / B&B con preparazione e colazione			
		Riconfezionatori (da big bags a confezioni da vendita al dettaglio)			220
221	Operatori del settore alimentare in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate (ristoranti ed affini,	Ristoranti	1 volta ogni 6 anni	700 - 704 - 705 - 706 - 707 - 720 - 721 - 722 - 724 - 730 - 731 - 799 - 802 - 803 - 805 - 806 - 809 - 811 -	3739
		Agriturismi / Rifugi			
		Pizzerie			
		Take away			
				900 - 901 902 - 903 904 - 905 - 906 - 907	625

	compresa la manipolazione a bordo di mezzi di trasporto quali navi, treni, aerei, bar con piccola ristorazione, agriturismi, cucinette o terminali di distribuzione per lo sporzionamento o la distribuzione di pasti prodotti altrove, cucine destinate a servizio di comunità particolari per le quali siano previste le caratteristiche delle civili abitazioni, esercizi per la vendita al dettaglio - compresi gli auto negozi - con laboratori annessi (quali macellerie, pescherie, erboristerie, gastronomie/rosticcerie, pasticcerie, panetterie, pizze al taglio, paste fresche, gelaterie, chioschi, caseifici, , laboratori lavorazione del miele annessi ad az. agricole)		- 908 - 909 - 910 - 999		
223-224-9707		Ristorazione collettiva senza preparazione e (refettori)			
219 o 1085		Ipermercati e vendita al dettaglio con laboratorio (gastronomie, pasticcerie, panetterie, pizze al taglio, paste fresche, gelaterie, chioschi, produzione vino con prevalenza di vendita al dettaglio, lavorazione conserve vegetali annesse ad aziende agricole)	400 - 401 - 402 -		
			TOTALE	857	845
				9	

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

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

¹ Deve essere effettuato un sopralluogo ispettivo per la verifica della documentazione presentata in almeno il 10% delle SCIA di competenza pervenute nell'anno solare per avvio nuove attività o modifiche significative (cod. Impres@09, ex SCIA A, escluse le attività temporanee).

N. controlli programmati	1269
N. controlli non programmati ad hoc (stimato 35%)	444
Totale controlli (escluso campioni alimenti)	1713

Il SIAN contribuisce, inoltre, con proprio personale all'effettuazione dei controlli presso i rivenditori di prodotti fitosanitari. La competenza in tale settore è trasversale (SISP, PSAL, SIAN). I controlli da effettuare sono stati fissati dalla Regione nel 30% delle attività di vendita che in ATS sono 131 (56 nella provincia di Cremona e 75 in quella di Mantova).

4.2 Controlli nelle attività riconosciute

Le attività riconosciute in ATS Val Padana sono 30, così suddivise: 11 produttori/confezionatori di alimenti addizionati di vitamine e minerali, 5 produttori/confezionatori di integratori alimentari, 9 produttori/confezionatori di additivi alimentari, 3 depositi di additivi alimentari, 1 produttore/confezionatore di aromi e 1 produttore/confezionatore di enzimi alimentari. Tali attività sono ricomprese nella tabella 1. L'attribuzione del livello di rischio sarà effettuata a livello di singolo stabilimento, utilizzando le modalità descritte al paragrafo 4.3, attraverso l'esame della documentazione relativa ai controlli espletati presso l'impianto. Nel caso di nuovo riconoscimento, l'attribuzione del livello di rischio sarà effettuata contestualmente al sopralluogo per il rilascio dell'atto condizionato e confermata al momento del sopralluogo per il rilascio del riconoscimento definitivo.

Al fine di conseguire l'indicatore di performance SIAN 1.8 di cui alla DGR n. 491 del 2/8/2018 (Regoline 2018), almeno il 35% dei controlli programmati negli impianti riconosciuti sarà effettuato mediante audit.

4.3 Categorizzazione del rischio per singola attività

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

La categorizzazione del rischio per singolo stabilimento verrà effettuata secondo la modalità sotto descritta (ultima revisione marzo 2018).

IDENTIFICAZIONE DITTA									
RAGIONE SOCIALE									
INDIRIZZO									
TIPO DI ATTIVITA'									
Categoria	Criteri di valutazione		Valutazione				Totale	Fattore X	Punteggio
1 <i>Caratteristiche stabilimento</i>	1 A	Percorsi, locali, layout, attrezzatura	Criteri adeguati 0	Percorsi inadeguati 10	Layout inadeguato 20	Percorsi, locali, layout inadeguati 30		0,10	
	1 B	Condizioni generali di manutenzione	Buone 0	Discrete 20	Scarse 40	Insufficienti 70			

2 Entità produttiva	2 A	Dimensioni dell'attività alimentare	Familiare/piccola 0	Media/piccola 15	Media/grande 30	Grande 50	0,10	
	2 B	Dimensione del mercato servito	Locale 0	Regionale 15	Nazionale 30	Estero 50		
3 Tipologia di attività	3 A	Tipologia di attività (Tab. 1)	A 0	B: 30	C: 60	D: 100	0,20	
4 Igiene della produzione	4 A	Professionalità e disponibilità alla collaborazione	Elevata 0	Discreta 15	Scarsa 30	Insufficiente 50	0,20	
	4 B	Condizioni igienico sanitarie dei locali, impianti e attrezzature	Elevate 0	Discrete 15	Scarse 30	Insufficienti 50		
5 Autocontrollo	5 A	Completezza formale e adeguatezza	Completo 0	Adeguito 5	Incompleto 15	Inadeguato 25	0,20	
	5 B	Grado di applicazione	Applicato 0	Carenze minori 25	Carenze maggiori 45	Non applicato 75		
6 Dati storici	6 A	Irregolarità e non conformità pregresse e presenti riscontrate	Non significative o formali 0	Non significative o formali ripetute 30	Sostanziali o gravi, isolate e risolte 60	Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte 100	0,20	
Totale								

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

Rischio basso: punteggio inferiore o uguale a 30

Rischio medio: punteggio compreso tra 31 e 45

Rischio elevato: punteggio superiore a 45.

4.4 Criteri per la scelta delle attività da controllare

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

1. Codice di rischio, quando definito per singola attività;
2. Tutte le attività per le quali l'ATS rilascia certificati di esportazione; in queste attività i controlli devono avere una frequenza almeno annuale e comprendere la verifica delle procedure di autocontrollo;
3. Attività che nel corso della vigilanza 2018, o anni precedenti, sono state oggetto di provvedimenti di una certa importanza (es. sospensione dell'attività, sanzione per motivi igienici);
4. Tempo trascorso dall'ultimo sopralluogo;
5. Nuova attività dichiarata tramite SCIA, se dopo la valutazione della documentazione emerge l'esigenza di un controllo immediato;
6. Attività che devono essere ispezionate congiuntamente con il Servizio Veterinario (vedere a tal proposito capitolo specifico) e/o con le altre Autorità competenti.

4.5 Integrazione con il Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

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

Secondo quanto definito nel corso dei Tavoli interdipartimentali del 17 dicembre 2018 (Verbale di riunione prot. 91605 del 27/12/2018) e del 18 febbraio 2019 *"il numero dei controlli congiunti tra il SIAN ed il DPV sarà di 120 suddivisi in 20 per ogni Distretto Veterinario, mentre per il SIAN la suddivisione per territorio provinciale, considerato il diverso assetto organizzativo, sarà di 50 per Cremona e 70 per Mantova"*. Il numero dei controlli è comprensivo di tutti quelli che saranno previsti nel *"Piano Regionale Integrato tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi"* di cui al successivo paragrafo 4.6.

I controlli saranno indirizzati verso le seguenti tipologie di attività:

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

4.6 Piano Regionale Integrato tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi.

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

AREA STRATEGICA	N. CONTROLLI SEDE TERRITORIALE MN	N. CONTROLLI SEDE TERRITORIALE DI CR	Altra Autorità di Controllo
Ristorazione pubblica	4	4	NAS/DPV
Ristorazione collettiva	1	1	ICQRF/DPV
Attività alimentari etniche	2	2	NAS/DPV
DOC/DOCG/IGT - Filiera vino	4		ICQRF e UNITA' PER LA TUTELA FORESTALE AMBIENTALE E AGROALIMENTARE
Impianti di produzione Settore BIO (AOV)		1	UTFAAC
Trasporti	10	10	POLIZIA STRADALE/DPV

5 - PIANO CAMPIONAMENTI

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

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

Per ogni campione dovrà essere compilata la specifica scheda NSIS ad esclusione degli OGM (dove le informazioni sono contenute nel verbale di ispezione).

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

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

Tabella 3 - Campioni da Piano regionale

Paragrafo	TIPOLOGIA CONTROLLO	N. CAMPIONI	LABORATORIO DI RIFERIMENTO
5.1	Linee guida 882 (parametri microbiologici)	121	LP VAL PADANA - LP MI
5.2	Linee guida 882 (parametri chimici) + MOCA	156	LP MI - LP BS - LP VA - LP BG - IZSLER BS
5.3	Monitoraggio acrilamide	2	LP MI
5.4	Alimenti irradiati	2	LP MI
5.5	Residui prodotti fitosanitari	66	LP MI - LP BG
5.6	Additivi tal quali	5	LP MI
5.7	Additivi in alimenti	4	LP MI - LP BS
5.8	Presenza di OGM in alimenti	15	LP VAL PADANA - IZSLER BS
5.9	Micotossine (Monitoraggio e Sorveglianza)	26	LP VAL PADANA - IZSLER BO
	Monitoraggio Ocratossina A in prodotti non normati dal Regolamento 1881/2006	10	LP VALPADANA

5.10	Nuovi campioni (2019) richiesti dal Ministero	5	IZSLER BO – LP BS – LP MI
5.11	Monitoraggio tossine vegetali	7	IZSLER BO e PORTICI – LP BS
5.12	Monitoraggio radioattività in alimenti	8	ARPA BG
	Formulati prodotti fitosanitari	1	ARPA PIEMONTE O ARPA VENETO
	TOTALE	428	

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

Sulla base delle specifiche indicazioni regionali, i campioni da effettuare nel corso del 2019 sono riportati nella seguente tabella.

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni)	PRO D.	DIST R.	LABORATORIO DI RIFERIMENTO
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	SEMI E SEMI GERMOGLIATI	(n. singole determinazioni)		3	LP MI
		<i>Escherichia coli</i> STEC (Reg. 2073)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7 - punto 17)		7	LP VAL PADANA
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)	1	2	LP VAL PADANA
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)					
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA TERZA GAMMA (surgelata)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)		10	IZSLER Brescia
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
	FRUTTA trasformata (QUARTA GAMMA)	<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)		4	LP VAL PADANA
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).	<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)	1	4	LP MI
		<i>Escherichia coli</i> STEC (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	1		LP VAL PADANA
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI (Allegato 7, Punto 3) Punto 3 Allegato 7	<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)	4	2	LP VAL PADANA
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)			

	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA (Allegato 7, Punto 6)	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	4	3	
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)			
<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)					
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	5	2	
	PRODOTTI DA FORNO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	14	5	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	<i>Enterobatteriacee</i> (v. valori guida in Allegato 7)	5		
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)			
	CONFETTERIA; CARMELLE; PASTICCERIA PASTICCERIA CON CREMA (Allegato 7, Punto 4) (privilegiare la pasticceria/pastic ceria con crema)	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	3		
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)					
<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)					
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE: es. pesto, insalate miste, tramezzini ecc (Allegato 7, Punto 19); primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di riso, insalata di pollo, ecc. (Allegato 7, Punto 20) da prelevarsi alla produzione o alla vendita in base alle specifiche riportate nella colonna Note dell'Allegato 7 (NON alla	<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg.2073)	5	5	
		<i>Salmonella</i> spp (Reg.2073)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Enterobatteriacee</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)					

	somministrazione)				
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED: es. piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad alto contenuto di umidità (Allegato 7, Punto 22)	pH (v. valori guida in Allegato 7)	6		
		aw (v. valori guida in Allegato 7)			
		Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)			
		Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)			
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Bacillus cereus presunto</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg.2073)			
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)			
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)	2		LP VAL PADANA
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Bacillus cereus presunto</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE E PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (Surrogati) INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATTANTI e i PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA (Allegato 7, Punto 1)	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>) (Reg. 2073) Allegato 7 per criteri di sicurezza (muffe, <i>cereus</i> , coagulasi...)	7		LP VAL PADANA MI solo per latte in polvere per ricerca Cronobacter
	INTEGRATORI ALIMENTARI	<i>Salmonella</i>			

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

Sulla base delle specifiche indicazioni regionali, i campioni da effettuare nel corso del 2019 sono riportati nella seguente tabella.

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni)	PRO D.	DIST R.	LABORATORIO DI ANALISI
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI	Nitrati (Reg. 1881) SOLO SPINACI, LATTUGA E RUCOLA	5		LP MI
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	15	7	
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE) SOLO SPINACI, LATTUGA E RUCOLA	Nitrati (Reg. 1881)		3	LP MI
	FUNGHI (freschi e secchi)	Metalli pesanti (Cd, Pb) reg.1881	2	1	
	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose) Reg. (CE) 1881	3	7	LP MI
	OLII E GRASSI VEGETALI (MATRICE OMOGENEA)	Diossine, PCB (Reg.1881)			IZSLER BS/BO
		Acido erucico (anche alimenti a base di oli/grassi vegetali) (Reg. 1881)		5	LP BS
		Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	5	2	LP MI
IPA (Reg. 1881)				LP MI	
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA FRESCA CAMPIONE GLOBALE	Metalli pesanti (PB, Cd) (Reg. 1881)	10	4	LP MI
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	2	5	LP MI
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881) As nel riso e prodotti a base di riso	4	5	LP MI IZSLER per As
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO (no snack e merendine multiingredienti)	Cd (Reg.(CE) 1881)			MI, VA
	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	Cd (Reg.(CE) 1881)		6	LP MI
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Glutine	1	1	LP BG
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI in lattina	Stagno (Reg.1881)		8	LP VA
	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	10	10	LP MI
PRODOTTI DESTINATI AI	INTEGRATORI ALIMENTARI	Pb, Cd, Hg (Reg 1881) la ricerca di mercurio è solo		13	LP MI

LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATT. e di PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	per gli integratori a base di pesce (Lab. Milano)			
		Nitrati (in omogeneizzati a base di vegetali)		4	LP MI
		Pb (Reg. 1881 - 3.1.3, 3.1.4, 3.1.5) Cd (Reg. 1881 - 3.2.19)		10	LP MI
MOCA	MOCA	Migrazione globale		8	LP MI, LP VA
		Migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma...) - compresa banda stagnata			

5.3 Monitoraggio acrilamide

Dovranno essere effettuati due campioni di patatine fritte.

5.4 Campionamento prodotti irradiati

Tale piano di campionamento (2 campioni per ATS Val Padana) dovrà essere condotto su erbe, spezie e condimenti vegetali essiccati, secondo le indicazioni che fornirà il laboratorio di afferenza (LP Milano).

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

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

Matrice	N. campioni	Condizioni	Note
Cereali	12	5 riso	di produzione locale se presente in ATS
		3 frumento	
		4 chicchi d'orzo	
Ortaggi: lattughe, cavoli cappucci, pomodori, spinaci	23	1 pomodoro	
Frutta: mele, fragole, pesche comprese pesche noci e ibridi simili	24	1 fragole 1 pesche 1 pesche presso produttore risultato non conforme nel 2017 (Cremona)	
Vino	5		
Olio	1		di produzione locale
Alimenti per bambini omogeneizzati	1	Omogeneizzati di frutta e verdura, anche misti	

Totale	66		
---------------	-----------	--	--

Saranno effettuati campioni anche da agricoltura biologica.

5.6 Campionamento additivi tal quali

I 5 campioni previsti dal piano e riportati nella tabella 3 dovranno essere scelti tra le seguenti sostanze: acido citrico (E330), acido ascorbico (E300), sorbitolo (E420), curcumina (E100), pectina (E440), gomma d'acacia (E414), glicerolo (E422). Il campionamento sarà effettuato secondo le indicazioni fornite dal LP di Milano.

5.7 Campionamento additivi in alimenti

I 4 campioni indicati in tabella 3 saranno così ripartiti

Matrice	Additivo	Sede territoriale Cremona	Sede territoriale di Mantova	Laboratorio di riferimento
Vino	Anidride solforosa		2	LP Brescia
Caramelle, bevande analcoliche, succhi di frutta, marmellate	Edulcoranti (K-acesulfame, aspartame, saccarina)	2		LP Milano

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

Per tale tipologia di controllo, nel corso del 2019, in conformità alle indicazioni regionali saranno programmati 15 campioni

Matrice	N. campioni	Condizioni	Laboratorio di riferimento
Mais in granella/farina di mais non confezionata	5	Materie prime intermedi di lavorazione presso attività di produzione/trasformazione	LP Val Padana
Soia in semi/farina di soia non confezionata	5		
Riso/farina di riso non confezionata	5		IZSLER Brescia
Totale	15		

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

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

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

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

I campioni per la ricerca di micotossine saranno effettuati secondo quanto indicato nella tabella 3.

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato secondo le istruzioni operative redatte dai Laboratori di riferimento.

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

Riferimento Piano Regionale	Matrice	Tipo di attività	Tipo di ricerca	Totale ATS	Laboratorio
SORVEGLIANZA	Frutta secca ed essiccata/frutta a guscio e prodotti derivati	Importatori confezionatori	Aflatossina B e G	5	LP ATS Val Padana
	Vino rosso	Laboratori di produzione e/o imbottigliamento	Ocratossina A	3	LP ATS Val Padana sede di Cremona
	Caffè torrefatto	Torrefazione	Ocratossina A	1	LP ATS Val Padana sede di Cremona
	Prodotti trasformati a base di mais	Produzione Distribuzione	Fumonisine Zearalenone	7	LP Milano
	Integratori alimentari a base di riso rosso	Distribuzione	Citrinina	2	IZLER BO
	Succhi e purea di mela (per adulti e bambini)	Importazione, produzione o commercio	Patulina	5	LP ATS Val Padana
MONITORAGGIO	Olio raffinato di mais	Distribuzione	Zearalenone	3	IZSLER BO
MONITORAGGIO OCRATOSSINA A	Cacao e prodotti derivati	Distribuzione	Ocratossina A	5	
	Birra	Distribuzione	Ocratossina A	5	
	Totale			36	

5.10 Nuovi campioni (2019) richiesti dal Ministero

Devono essere effettuati 5 campioni come indicato nella Tabella 3.

Riferimento Piano Regionale	Matrice	Tipo di attività	Tipo di ricerca	Totale ATS	Laboratorio
NUOVI CAMPIONI (2019) RICHIESTI DAL MINISTERO	alimenti a base di cereali, latte di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali destinati ai lattanti	Distribuzione	Aflatossina B1, M1, A, Ocratossina A, Deossinivalenolo, Fumonisine, Zearalenone, T2+HT2	1	IZSLER BO
Baby foods: Alimenti destinati ai	alimenti destinati ai lattanti e ai bambini contenenti miglio,	Distribuzione	Alcaloidi del tropano	1	IZSLER BO

lattanti (< 12 mesi) e ai bambini della prima infanzia (< 3 anni)	sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati				
	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento con aggiunta di oli e grassi (omogeneizzati nei quali tra gli ingredienti ci sono gli oli o grassi)	Distribuzione	Acido erucico	2	LP BS
	Omogeneizzati a base di vegetali	Distribuzione	Nitrati	1	LP MI
	Totale			5	

5.11 Monitoraggio tossine vegetali

Sulla base delle specifiche indicazioni regionali, i campioni da effettuare nel corso del 2019 sono riportati nella seguente tabella

Alimento	N. CAM PIONI	Tossina Vegetale o Micotossina	Riferimento normativo	n. aliquote	quantitativo	Laboratorio di riferimento
Tè	1	Alcaloidi pirrolizidini		1	almeno 20 grammi	IZSLER Bologna
Erbe per Infusi Vegetali	1	Alcaloidi del tropano	RACCOMANDAZIONE UE 2016/976	1	almeno 20 grammi	
Integratori alimentari di origine vegetale	1	Alcaloidi pirrolizidini		1	almeno 20 grammi	IZSLER Bologna
Alimenti con oli/grassi vegetali aggiunti	1	Acido erucico	Regolamento 1881/2006	5	almeno 200 grammi	LP Brescia
Alimenti con canapa o con ingredienti a base di canapa o alimenti derivati dalla canapa	1	THC	RACCOMANDAZIONE (UE) 2016/2115 DELLA COMMISSIONE	1	secondo Reg. (CE) 401/2006 e smi	IZS Mezzogiorno - Portici (per il tramite di IZSLER)
Noccioli grezzi di albicocche e derivati. Mandorle amare e	1	Acido cianidrico/cianuro	Reg. 1881/2006: Semi di albicocca non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale	campioni e ufficiale per le matrici normate	almeno 500 grammi	IZSLER Bologna

derivati						
Cereali, derivati, alimenti a base di cereali o derivati	1	Alcaloidi del tropano	Reg. 1881/2006: Alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini contenenti miglio, sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati	campion e ufficiale per le matrici normate, 1 aliquota per le altre	almeno 50 grammi	IZSLER Bologna

5.12 Piano di controllo della radioattività negli alimenti

Anche per il 2019, in continuità con la programmazione degli anni precedenti, continuerà il monitoraggio di alcune matrici alimentari al fine di determinare il tasso di radioattività degli alimenti in condizioni di normalità.

Saranno effettuati i seguenti campioni con cadenza trimestrale.

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

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

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

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

6 - PREVENZIONE INTOSSICAZIONE DA FUNGHI EPIGEI

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

Per tale attività si rimanda alla circolare Regionale 17/SAN/2010. Saranno comunque garantite le seguenti attività:

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

7 - CONTROLLI SULLE ACQUE POTABILI E CASE DELL'ACQUA

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

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

In analogia a quanto previsto per il settore degli alimenti, anche per il settore delle acque destinate al consumo umano i controlli devono fondarsi sui dati di contesto e di categorizzazione del rischio delle strutture presenti sul territorio, essere attuati su tutta la filiera ed essere effettuati utilizzando le diverse tecniche previste (ispezione, audit, campionamento).

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

Sede territoriale di Cremona

813 campioni di acqua per la ricerca dei parametri microbiologici (735 gruppo A, 78 gruppo B) e 285 campioni per la ricerca dei parametri chimici (207 parametri gruppo A, 78 parametri gruppo B).

Sede territoriale di Mantova

1312 campioni di acqua per la ricerca dei parametri microbiologici (1237 gruppo A, 75 gruppo B) e 1312 campioni per la ricerca dei parametri chimici (1237 gruppo A, 75 gruppo B).

Controlli case dell'acqua

Sono presenti nella ATS della Val Padana 79 cassette dell'acqua (43 nella sede territoriale di Cremona e 36 in quella di Mantova). Nel 2019 saranno programmate 18 verifiche includendo anche i controlli analitici di tipo microbiologico. I controlli saranno svolti secondo le indicazioni del Decreto Direzione Generale Welfare Regione Lombardia n. 6589 del 5/6/2017.

Controllo della radioattività nelle acque destinate al consumo umano

Il Decreto legislativo 15 febbraio 2016, n. 28 "Attuazione della direttiva 2013/51/EURATOM del Consiglio, del 22 ottobre 2013, che stabilisce requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano", vigente dal 22 marzo 2016, ha sostituito il decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano.

Il nuovo decreto fissa i valori di parametro per radon, trizio e dose indicativa, la frequenza e i metodi di analisi e definisce ruoli e competenze dei vari attori coinvolti. In particolare fissa i criteri generali per il controllo da parte dell'Autorità Competente, da attuarsi attraverso l'elaborazione e la messa in atto di un programma di controllo, da elaborare sulla base delle indicazioni operative a carattere tecnico-scientifico dettate dal decreto 2 agosto 2017.

Al fine di raccogliere le informazioni preliminari necessarie per la definizione del programma di controllo, è in corso una campagna di misure effettuate con il supporto tecnico e analitico di ARPA Lombardia e la collaborazione dei Gestori del Servizio idrico integrato. Nell'anno 2019 l'ATS della Val Padana sarà interessata all'effettuazione dei prelievi di acqua potabile per le suddette determinazioni. Dei 31 punti di campionamento significativi (14 a Cremona e 17 a Mantova), secondo le anticipazioni di Regione Lombardia ne verrà campionato solo uno in due periodi dell'anno; altri due campionamenti, sempre nello stesso punto saranno a carico dell'ente gestore.

8 - VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Tale verifica verrà eseguita in conformità alla DGR Regione Lombardia n. 1272 del 2/2/2018. Nel 2019 verranno effettuati 2 audit e 8 verifiche sul campo; si procederà inoltre alla verifica documentale di almeno il 7% dei verbali di ispezione, avendo cura di distribuire le verifiche equamente per ogni operatore di vigilanza. Verrà redatta a fine anno una relazione sull'andamento di tali verifiche e le conclusioni costituiranno elemento in ingresso del riesame della direzione al fine di predisporre eventuali azioni di miglioramento.