

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Dipartimento di Sanità Pubblica

***SERVIZIO IGIENE degli ALIMENTI e NUTRIZIONE***

**PIANO DI LAVORO ANNO 2019**

Valeria Contarini

Direttore SERVIZIO IGIENE degli ALIMENTI e NUTRIZIONE di RAVENNA

Fausto Fabbri

Direttore SERVIZIO IGIENE degli ALIMENTI e NUTRIZIONE di RIMINI

Direttore f.f. SERVIZIO IGIENE degli ALIMENTI e NUTRIZIONE di CESENA e FORLI'

# SOMMARIO

1	Controllo della produzione primaria vegetale	4
2	Controllo delle attività di ristorazione	6
3	Controllo del commercio alimenti	9
4	Controllo della trasformazione degli alimenti di origine vegetale, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, additivi e bevande	12
5	Ispettorato micologico	15
6	Sicurezza nutrizionale	18
7	Campionamento alimenti	21
8	Controllo impiego prodotti fitosanitari	24
8bis	Prevenzione dei rischi correlati alla produzione, al commercio e all'uso di prodotti fitosanitari	26
9	Controllo delle acque potabili	30
10	Malattie trasmesse da alimenti (MTA)	33
11	Formazione alimentaristi	35
12	Gestione del sistema di allerta	37
13	Attività su domanda	39
14	Miglioramento del sistema di gestione per la qualità (SGQ) e accreditamento	42
15	Promozione sana alimentazione e attuazione del PLA	44
16	Sorveglianze nutrizionali	47
17	Promozione sana alimentazione nel setting scolastico	49
18	Counseling nutrizionale	52

<b>19</b>	<b>Controllo delle attività stagionali</b>	<b>55</b>
<b>20</b>	<b>Attività di vigilanza e controllo ufficiale mediante Ispezione e Audit su OSA</b>	<b>57</b>
<b>21</b>	<b>Attività di controllo ufficiale integrata con UU.OO. Veterinarie</b>	<b>59</b>
<b>22</b>	<b>Controllo ufficiale nei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari</b>	<b>61</b>

## 1. CONTROLLO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Randi Giovanni	Cantori Silvio

**DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:**

E1 – Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti

**Descrizione del problema da affrontare:**

Nel 2010 nel territorio della Romagna sono state censite oltre 23.000 aziende agricole (circa il 30% delle aziende presenti nel territorio regionale) con una superficie agricola utilizzata di oltre 240.000 di ettari: 10.500 aziende praticano coltivazioni cerealicole (69.500 ettari), 3.000 aziende praticano coltivazioni orticole (10.300 ettari) e 20.000 aziende praticano coltivazioni arboricole (58.000 ettari a vite e fruttiferi).

Il Reg. CE 852/2004 inserisce nell'ambito degli OSA anche i produttori primari, specificando i requisiti nell'Allegato I.

La Regione Emilia-Romagna considera registrate le aziende della produzione primaria inserite nell'archivio SIAR dell'Assessorato Agricoltura Regionale, che non consente però di estrarre con facilità il dato delle aziende esistenti.

Il Piano fitosanitario nazionale e regionale sul controllo dei residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti prevede il controllo anche sulla produzione primaria.

Le normative comunitarie e nazionali sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari mettono in capo anche alla Sanità Pubblica il controllo del corretto utilizzo in campo di tali prodotti.

**Normativa di riferimento principale:**

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004; Reg. CE 210/2013 (semi germogliati); Reg. CE 1107/2009.

Normativa nazionale: D.Lgs 194/1995; DPR 290/2001; D.Lgs 150/2012; DM 22/01/2014 (PAN); DPR 55/2012; D.Lgs 69/2014.

Normativa Regionale: Determinazione RER 14738/2013; DGR 1722/2014; "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini della organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; DGR 1500/2017 (PRI 2015-2018); DGR 1667/2017.

**Obiettivo generale:** Verificare la filiera della produzione primaria con controlli programmati negli ambiti previsti, attraverso la verifica degli aspetti normati dall'allegato I del Regolamento CE 852/2004.

**Obiettivi specifici:** Realizzare il controllo degli OSA ad indirizzo ortofrutticolo proporzionato al numero di aziende esistenti, conducendo i controlli ufficiali secondo gli specifici manuali e liste di riscontro regionali con rilascio all'OSA di copia della SCU/SCU NC e registrazione dei dati di attività nel sistema informativo locale (Avelco Web Romagna).

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** I controlli vengono garantiti secondo una programmazione locale come da ridefinizione del protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio (controllo annuale dello 0,5%-1% delle aziende agricole a coltivazione arboricola e orticola).

**Tempo di lavoro stimato:** 3 ore per accesso

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 7 ore/anno TdP 45 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 75 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 60 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 60 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione-

**Interfacce:** UOISP, UOPSAL, Assessorato Regionale Agricoltura, Associazioni di categoria del settore agricolo.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Controllo degli operatori registrati per la produzione primaria ortofrutticola	1.1 N. strutture controllate/N. strutture programmate		15/14	14*	27/25	25*	18/20	20*	20/20	20*
	1.2 N. strutture controllate/N. strutture esistenti	0,5-1%	15/2.900	14/2.900	27/2.600	20/2.600	18/4.000	20/4.000	20/2.700	20/2.700

\*comprese le aziende per il controllo dell'impiego dei prodotti fitosanitari di cui alla scheda del Progetto 8bis

## 2. CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Valerio Maria Cristina	Romani Severina

**DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:**

E1 – Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti

**Descrizione del problema da affrontare:**

Il comparto della ristorazione, data la vocazione turistica della Romagna, è un settore di notevole e diffusa estensione in tutto il territorio.

Il controllo ufficiale su tali attività è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza del consumatore, con particolare riferimento alla utenza sensibile (ospedaliera, scolastica, socio-assistenziale).

**Normativa di riferimento principale:**

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004; Reg. UE 828/2014 (senza glutine); Reg. UE 1169/2011 (etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari); Reg. CE 1935/2004; Reg. UE 10/2011 (MOCA).

Normativa nazionale: L. 283/1962; DPR 327/1980; D.Lgs 193/2007; DPR 376/1995 (funghi); L. 55/2005 (sale iodato); Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016).

Normativa Regionale: Determinazione RER 14738/2013; Determinazione RER 3642/2018 (senza glutine); L.R. 6/1996 e L.R. 15/2011 (funghi); "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini della organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; DGR 1500/2017 (PRI 2015-2018); DGR 1667/2017.

**Obiettivo generale:** Verificare la filiera della ristorazione con controlli programmati, attraverso la verifica degli aspetti previsti all'art. 8 del Regolamento CE 882/2004.

**Obiettivi specifici:** Realizzare il controllo degli operatori del settore della ristorazione proporzionato al numero di aziende esistenti secondo i criteri indicati dalla Regione, conducendo i controlli ufficiali secondo gli specifici manuali e liste di riscontro regionali con rilascio all'OSA di copia della SCU/SCU NC e registrazione dei dati di attività nel sistema informativo locale (Avelco Web Romagna).

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** La programmazione dei controlli è basata sulla frequenza stabilita dal protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio (da biennale a quinquennale per gli OSA dei comparti di ristorazione per utenza non sensibile, annuale per gli OSA dei comparti di ristorazione per utenza sensibile, triennale se vi è somministrazione diretta di alimenti senza glutine o di origine animale crudi con bonifica in loco, quinquennale per i terminali di distribuzione).

**Tempo di lavoro stimato:** 4 ore per accesso

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medico 50 ore/anno TdP 1.176 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 984 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 3.036 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 2.672 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, Tecnici della Prevenzione			

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Associazioni di categoria, NAS, Capitaneria di Porto.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Controllo degli OSA del comparto della ristorazione (con esclusione delle attività di somministrazione temporanea e stagionale)	2.1 N. strutture controllate/N. strutture esistenti	20-100% (in funzione della tipologia)	125/1.202	250/1.409	250/1.400	239/1.088	468/3.070	759/3.037	671/2.246	652/2.962
Controllo della ristorazione pubblica, compresi i bar	2.2 N. strutture controllate/N. strutture programmate		79/116	143	144/137	114	278/400	509	485/473	468
Controllo della ristorazione collettiva (centri produzione pasti, mense per utenza sensibile e non, terminali)	2.3 N. strutture controllate/N. strutture programmate		47/105	108	106/106	125	190/230	250	186/181	184

### 3. CONTROLLO DEL COMMERCIO ALIMENTI

#### Scheda di Piano specifico

##### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Orlandi Maria Cristina	Romani Severina

##### DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E1 – Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti

##### Descrizione del problema da affrontare:

Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici, fisici, non solo all'origine e durante i processi di lavorazione, ma anche nella fase di commercializzazione dei prodotti alimentari.

##### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004; Reg. UE 828/2014 (senza glutine); Direttiva 2006/12/CE (alimenti a base di cereali ed altri alimenti per lattanti e bambini); Reg. UE 609/2013 (ADAP); Reg. CE 1924/2006; Reg. UE 432/2016 (indicazioni nutrizionali e sulla salute-claims); Reg. CE 1925/2006 (alimenti arricchiti di vitamine e minerali); Reg. CE 1331/2008; Reg. CE 1332/2008; Reg. CE 1333/2008; Reg. UE 1129/2011; Reg. CE 1334/2008; Reg. UE 231/2012 (additivi, aromi ed enzimi); Reg. UE 210/2013 (semi germogliati); Reg. CE 258/1997 (novel food); Reg. CE 1829/2003; Reg. CE 1830/2003 (OGM); Direttiva 2009/54/CE (acque minerali); Direttiva 1999/2/CE (radiazioni ionizzanti); Reg. UE 1169/2011 (etichettatura); Reg. CE 1935/2004; Reg. UE 10/2011 (MOCA).

Normativa nazionale: L. 283/1962; DPR 327/1980; D.Lgs 193/2007; DPR 376/1995 (funghi); D.Lgs 111/1992; DPR 131/1998; DM 23/02/2006 (ADAP); DPR 57/2002 (AFMS); DM 82/2009 (alimenti per lattanti e di proseguimento); D.Lgs 169/2004 (integratori); D.Lgs 94/2001 (radiazioni ionizzanti); D.Lgs 176/2011; DM 10 febbraio 2015 (acque minerali); Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016).

Normativa Regionale: Determinazione RER 14738/2013; Determinazione RER 3642/2018 (senza glutine); L.R. 6/96 e L.R. 15/2011 (funghi); "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini della organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; DGR 1500/2017 (PRI 2015-2018); DGR 1667/2017.

**Obiettivo generale:** Verificare la filiera del commercio con controlli programmati, attraverso la verifica degli aspetti previsti all'art. 8 del Regolamento CE 882/2004.

**Obiettivi specifici:** Realizzare il controllo degli operatori del comparto del commercio proporzionato al numero di aziende esistenti secondo i criteri indicati dalla Regione, conducendo i controlli ufficiali secondo gli specifici manuali e liste di riscontro regionali con rilascio all'OSA di copia della SCU/SCU NC e registrazione dei dati di attività nel sistema informativo locale (Avelco Web Romagna)

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** La programmazione dei controlli è basata sulla frequenza stabilita dal protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio (da quadriennale a quinquennale in base alla tipologia di esercizio e triennale per grandi strutture di vendita).

**Tempo di lavoro stimato:** 4 ore per accesso

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 30 ore/anno TdP 276 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 380 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 604 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 884 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione			

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Associazioni di categoria, NAS, Polizia Municipale.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
<i>Azioni previste</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Standard di valutazione</i>	<i>Cesena</i>		<i>Forlì</i>		<i>Ravenna</i>		<i>Rimini</i>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Controllo su attività di deposito, commercio ingrosso, piattaforme di distribuzione	3.1 N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	20%-25% (in funzione della tipologia)	43/306	23/541	20/231	28/199	40/330	80/362	76/409	58/350
GDO (grande distribuzione organizzata)	3.2 N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	25%	21/74	16/74	24/69	13/46	51/122	32/126	40/76	23/81
Commercio al dettaglio	3.3 N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	5%	21/914	20/799	43/933	54/515	60/1.439	76/1.515	144/1.112	140/1.287
Controllo della GDO (grande struttura e media struttura)	3.4 N. strutture controllate / N. strutture programmate		21/14	16	24/24	13	51/40	32	40/22	23
Controllo su attività di deposito, commercio ingrosso, piattaforme di distribuzione, commercio al dettaglio	3.5 N. strutture controllate / N. strutture programmate		64/47	43	63/67	82	100/170	156	220/191	198

## 4. CONTROLLO DELLA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE, ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, ADDITIVI E BEVANDE

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fuschini Lara	Romani Severina

#### DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E1 – Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti

#### Descrizione del problema da affrontare:

Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici, fisici durante i processi di lavorazione.

Il quadro produttivo locale è un'importante componente del settore alimentare, con numerose aziende a carattere industriale.

Il controllo ufficiale su tali attività è necessario per verificare che gli Operatori del settore rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza del consumatore.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004; Reg. UE 828/2014 (senza glutine); Direttiva 2006/12/CE (alimenti a base di cereali ed altri alimenti per lattanti e bambini); Reg. UE 609/2013 (ADAP); Reg. CE 1924/2006; Reg. UE 432/2016 (indicazioni nutrizionali e sulla salute-claims); Reg. CE 1925/2006 (alimenti arricchiti di vitamine e minerali); Reg. CE 1331/2008; Reg. CE 1332/2008; Reg. CE 1333/2008; Reg. UE 1129/2011; Reg. CE 1334/2008; Reg. UE 231/2012 (additivi, aromi ed enzimi); Reg. UE 210/2013 (semi germogliati); Reg. CE 258/1997 (novel food); Reg. CE 1829/2003; Reg. CE 1830/2003 (OGM); Direttiva 2009/54/CE (acque minerali); Direttiva 1999/2/CE (radiazioni ionizzanti); Reg. UE 1169/2011 (etichettatura); Reg. CE 1935/2004; Reg. UE 10/2011 (MOCA).

Normativa nazionale: L. 283/1962; DPR 327/1980; D.Lgs 193/2007; DPR 376/1995 (funghi); D.Lgs 111/1992; DPR 131/1998; DM 23/02/2006 (ADAP); DPR 57/2002 (AFMS); DM 82/2009 (alimenti per lattanti e di proseguimento); D.Lgs 169/2004 (integratori); D.Lgs 94/2001 (radiazioni ionizzanti); D.Lgs 176/2011; DM 10 febbraio 2015 (acque minerali); Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016).

Normativa Regionale: Determinazione RER 14738/2013; Determinazione RER 3642/2018 (senza glutine); L.R. 6/96 e L.R. 15/2011 (funghi); "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini della organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; DGR 1500/2017 (PRI 2015-2018); DGR 1667/2017.

**Obiettivo generale:** Verificare la filiera della trasformazione degli alimenti con controlli programmati, attraverso la verifica degli aspetti previsti all'art. 8 del Regolamento CE 882/2004.

**Obiettivi specifici:** Realizzare il controllo degli operatori del comparto della trasformazione proporzionato al numero di aziende esistenti secondo i criteri indicati dalla Regione, conducendo i controlli ufficiali secondo gli specifici manuali e liste di riscontro regionali con rilascio all'OSA di copia della SCU/SCU NC e registrazione dei dati di attività nel sistema informativo locale (Avelco Web Romagna).

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** La programmazione dei controlli è basata sulla frequenza stabilita dal protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio (biennale, triennale, quadriennale o quinquennale in base alle caratteristiche del processo produttivo, del prodotto e dell'entità produttiva per le aziende registrate; rispettivamente annuale, biennale e triennale per le attività riconosciute di produzione, confezionamento e deposito).

**Tempo di lavoro stimato:** 4 ore per accesso

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 30 ore/anno TdP 372 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 476 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 1.320 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 1.032 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione			

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Associazioni di categoria, NAS.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Controllo degli OSA registrati/ riconosciuti per la trasformazione di alimenti e bevande	4.1 N. strutture controllate/N. strutture programmate		76/92	93	141/142	119	342/260	330	264/252	258
	4.2 N. strutture controllate/N. strutture esistenti	20-100% (in funzione della tipologia)	76/838	93/717	141/670	119/505	342/1.611	330/1.580	264/903	258/923

## 5. ISPETTORATO MICOLOGICO

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Assirelli Claudio	Cantori Silvio

#### DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E12 – Ispettorato micologico L.352 del 23 agosto 1993

#### Descrizione del problema da affrontare:

Il consumo di funghi tossici o non commestibili può causare danni alla salute, a volte anche con gravi conseguenze. La maggioranza delle intossicazioni è riconducibile alla raccolta di funghi, ampiamente presenti nelle pinete e nelle zone collinari della Romagna, da parte di persone che hanno scarse conoscenze specifiche. La disponibilità di esperti micologi in 9 sedi territoriali (Ravenna, Faenza, Lugo, Forlì Cesena, San Piero in Bagno, Rimini, Riccione, Novafeltria) in cui si effettua gratuitamente il controllo della commestibilità dei funghi spontanei raccolti dai cittadini per autoconsumo contribuisce a contenere il fenomeno.

I micologi si occupano anche del controllo dei funghi presenti nel circuito commerciale, spesso importati da Stati dove vigono disposizioni diverse, con interventi di vigilanza in collaborazione con l'Ufficio di Sanità Marittima e attività ispettive sugli OSA che effettuano la raccolta, la coltivazione, la trasformazione e la somministrazione dei funghi. Inoltre provvedono a controllare gli esercizi di commercializzazione e a rilasciare l'abilitazione necessaria per i preposti alla vendita, effettuando anche la certificazione dei funghi eduli spontanei immessi sul mercato laddove l'OSA non si avvale di micologi privati.

Mediante appositi turni di reperibilità e pronta disponibilità gli esperti micologi garantiscono il supporto alle strutture di pronto soccorso per una corretta diagnosi e l'adozione della terapia più adeguata nei casi di sospetta intossicazione causata dall'ingestione di funghi. Nel corso del 2018 sono stati eseguiti 11 interventi per episodi di sospetta intossicazione da funghi, con il coinvolgimento di 16 persone.

Dopo l'effettuazione nel mese di gennaio 2019 dell'audit regionale per la verifica degli adempimenti previsti dalla Determinazione RER 1227/2013 e per la valutazione dell'attività correlata all'applicazione in ambito aziendale delle note regionali relative alla micologia, dovranno essere programmate e realizzate le azioni di miglioramento individuate dal team di audit.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004.

Normativa nazionale: L. 283/1962; DPR 327/1980; DPR 376/1995.

Normativa Regionale: L.R. 6/96 e L.R. 15/2011; Determinazione RER 1227/2013; Determinazione RER 14738/2013.

**Obiettivo generale:** Prevenire gli avvelenamenti da funghi e verificare la filiera del commercio e della ristorazione con controlli sulla commestibilità dei funghi.

**Obiettivi specifici:** Garantire il controllo dei funghi epigei spontanei raccolti per autoconsumo. Realizzare il controllo della commestibilità dei funghi nella trasformazione e nel commercio. Programmare e realizzare le azioni di miglioramento individuate a seguito dell'audit regionale.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** La notevole diffusione nel territorio romagnolo del fenomeno della raccolta spontanea di funghi e la potenziale gravità della patologia connessa all'ingestione di funghi tossici determina la necessità di mantenere attivo il servizio di controllo micologico e di effettuare il controllo sulla commestibilità nella filiera commerciale.

**Tempo di lavoro stimato:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Ispettori micologi 139 ore/anno	Ispettori micologi 140 ore/anno	Ispettore micologo ISP 200 ore/anno	Ispettori micologi 263 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Bisulli Giorgio, Bucherini Giancarlo, Ceccarelli Cinzia, Fucchi Roberta, Onofri Carla, Tisselli Paride, Titi Gabriele	Gardini Fabrizio, Pagliai Paolo	Assirelli Claudio	Cantori Silvio, Crociani Maurizio, Iezzi Eleonora, Pasini Paolo, Ricci Andrea, Ruggeri Catherine

**Interfacce:** Ufficio Sanità Marittima, Gruppi micologici.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Controllo della commestibilità dei funghi destinati alla trasformazione / commercializzazione	5.1 N. controlli effettuati	Mantenimento attività	6	5	112	1	4	4	10	10
Controllo dei funghi epigei spontanei raccolti per autoconsumo	5.2 N. accessi	Mantenimento attività	127	130	67	70	286	250	172	170
Interventi per avvelenamenti da funghi	10.2 N. episodi		8	8	1	1	5	5	6	7
	10.3 N. persone coinvolte		14	12	1	1	10	10	10	10
Programmazione e realizzazione delle azioni di miglioramento individuare dal team di audit	Azioni di miglioramento realizzate	Entro i tempi previsti dal cronoprogramma	--	SI	--	SI	--	SI	--	SI

## 6. SICUREZZA NUTRIZIONALE

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Paganelli Gabriella	Romani Severina

**DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:**

E6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

**Descrizione del problema da affrontare:**

In Emilia-Romagna si registra un incremento progressivo dell'incidenza delle patologie correlate ad intolleranza a diverse tipologie di alimenti. Il numero dei celiaci è passato da circa 7.000 nel 2007 a 16.020 nel 2016, di cui oltre 4.000 nel territorio romagnolo.

La carenza nutrizionale di iodio è stata inserita dall'OMS tra le prime dieci emergenze del nostro pianeta. Il programma nazionale di iodoprofilassi introdotto con la L. 55/2005 ha lo scopo di ridurre la frequenza dei disordini da carenza iodica e i costi socio-sanitari connessi, attraverso una serie di azioni tra cui l'obbligo nella ristorazione pubblica e collettiva di mettere a disposizione dei clienti anche il sale arricchito di iodio.

Gli interventi di controllo ai fini della sicurezza nutrizionale sono coerenti con quelli previsti dal Progetto 2.15 del Piano locale attuativo (PLA) del Piano Regionale per la Prevenzione 2015-2018: "Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari".

**Normativa di riferimento principale:**

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004; Reg. UE 828/2014 (glutine); Reg. UE 1169/2011 (etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari).

Normativa nazionale: L. 283/1962; DPR 327/1980; L. 55/2005 (sale iodato).

Normativa Regionale: Determinazione RER 14738/2013; Determinazione RER 3642/2018; "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini della organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; DGR 1500/2017 (PRI 2015-2018).

**Obiettivo generale:** Verificare la filiera della ristorazione, della trasformazione e del commercio con controlli programmati, anche attraverso la verifica degli aspetti relativi alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine e alla disponibilità di sale iodato.

**Obiettivi specifici:** Realizzare il controllo con frequenza triennale degli OSA dei comparti di ristorazione e trasformazione che producono alimenti senza glutine destinati alla somministrazione e vendita diretta, conducendo i controlli secondo gli specifici manuali e liste di riscontro regionali con rilascio all'OSA di copia della SCU/SCU NC e registrazione dei dati di attività nel sistema informativo locale (Avelco Web Romagna).

Effettuare i controlli sulla disponibilità del sale iodato nella ristorazione e nella GDO secondo il cronoprogramma del Progetto 2.15 del PLA del Piano Regionale per la Prevenzione.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Gli OSA da sottoporre a controllo vengono selezionati sulla base dei criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale e delle risorse disponibili.

**Tempo di lavoro stimato:** Il tempo dei Tecnici della prevenzione è già calcolato nelle schede relative ai piani di controllo specifici sui diversi comparti.

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici 24 ore/anno	Medici 15 ore/anno	Medici 15 ore/anno, Dietista 100 ore/anno	Medici 15 ore/anno, dietiste 305 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione, Di Donato Andrea Mario	Medici, Tecnici della Prevenzione, Dietiste

**Interfacce:** Associazioni di categoria, Associazione Italiana Celiachia.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Controlli di sicurezza nutrizionale presso OSA che producono alimenti senza glutine (ristorazione pubblica e collettiva, trasformazione con vendita diretta)	6.1 N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	33%-100% (in funzione della tipologia)	51/109	51/109	103/103	103/103	180/313	180/315	135/180	120/150
Presenza sale iodato nella ristorazione pubblica e collettiva e nella GDO	6.2 N. controlli eseguiti per sale iodato nella ristorazione collettiva	Mantenimento attività 2014 incrementato del 6%	90/105	108	96/96	96	135/150	150	100/100	100
	6.3 N. controlli eseguiti per sale iodato nella ristorazione pubblica		23/65	65	74/74	74	275/250	250	480/450	450
	6.4 N. controlli eseguiti per sale iodato nella GDO/N. totale controlli eseguiti presso la GDO	90%	21/14	14/14	18/24	13/13	37/40	29/32	23/22	3

## 7. CAMPIONAMENTO ALIMENTI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbi Fausto	Contarini Valeria	Fabbi Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto	Baiona Giovanni

#### DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E4 – Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti in conformità con il Piano Nazionale Integrato dei controlli

E6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

E11 – Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti

**Descrizione del problema da affrontare:** Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati anche quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici e fisici, sia all'origine, sia durante i processi di lavorazione che di commercializzazione, comprese le acque minerali all'origine e negli stabilimenti di imbottigliamento. Il campionamento, che rientra fra le attività di controllo ufficiale, ha sia la finalità di verificare la conformità alla normativa vigente dei processi produttivi e dei prodotti ottenuti, sia di realizzare un'attività di monitoraggio relativa a parametri microbiologici, fisici e chimici al fine di ottenere un quadro conoscitivo di specifici settori, filiere o alimenti. Dal 2008 la Regione attua un programma di campionamento integrato (Piano Regionale Alimenti PRA) che consente di effettuare un quadro di monitoraggio e sorveglianza sui principali pericoli connessi al consumo di alimenti su determinate categorie di prodotti, sia in fase di produzione che di commercializzazione.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; Reg. CE 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari; Reg. CE 1882/2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari; Reg. CE 1883/2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e PCB diossina simili in alcuni prodotti alimentari; Reg. CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari; Reg. CE 1332/2008 relativo agli enzimi alimentari e modifica la Direttiva 83/417/CEE, il Reg. CE 1493/1999, la direttiva 2000/13/CE, la Direttiva 2001/112/CE e il Reg. CE 258/97; Reg. CE 1331/2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari; Reg. CE 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati; Reg. CE 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità i alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della Direttiva 2001/18/CE; Reg. CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e abroga le Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE; Reg. CE 2013/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari; Direttiva 1999/2/CE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti; Direttiva 1999/3/CE che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

**Normativa nazionale:** L. 283/1962; DPR 327/1980; DPR 777/1982 (MOCA); D.Lgs 108/1992 (MOCA); D.Lgs 94/2001 “Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti”; D.Lgs 176/2011 “Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali”; DM 10 febbraio 2015 “Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali”; Circolare Ministero della Sanità n. 17 del 13/09/1991, Circolare Ministero della Sanità n. 19 del 14/05/1993 sulle acque minerali; Piano Nazionale OGM (triennale); Piano Nazionale Additivi (triennale); Piano Nazionale radiazioni Ionizzanti (triennale).

**Normativa regionale:** Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari - Piano Regionale Alimenti; Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - DGR 1500/2017 (PRI 2015-2018).

**Obiettivo generale:** Monitorare/sorvegliare i pericoli microbiologici, fisici e chimici degli alimenti prodotti e commercializzati nel territorio regionale a supporto ed orientamento del controllo ufficiale al fine di garantire la sicurezza alimentare.

**Obiettivi specifici:** Effettuare i campioni previsti dai piani di campionamento di alimenti programmati a livello nazionale e regionale secondo le numerosità in funzione degli standard stabiliti.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** La programmazione unitaria dell'attività di campionamento con individuazione delle matrici da prelevare, dei luoghi in cui campionare e delle ricerche da effettuare, consente di dare piena attuazione alla pianificazione regionale.

**Tempo di lavoro stimato:** 2 ore per campionamento

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 10 ore/anno TdP 256 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 248 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 284 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 358 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione			

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Regione Emilia-Romagna.

Fonte dei dati	Avelco									
<i>Azioni previste</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Standard di valutazione</i>	<i>Cesena</i>		<i>Forlì</i>		<i>Ravenna</i>		<i>Rimini</i>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Piano Regionale Alimenti (PRA)	7.1 N. campioni effettuati/N. campioni assegnati	95%	128/125	125	127/121	121	141/141	141	150/149	149
Piano di controllo sulle acque minerali	7.2 N. campioni effettuati/N. campioni programmati	95%	0	0	0	0	0	0	26/44	26
Piano Nazionale Radioattività ambientale	7.3 N. campioni effettuati/N. campioni assegnati	95%	3/3	3/3	3/3	3/3	7/7	7	4/4	4

## 8. CONTROLLO IMPIEGO PRODOTTI FITOSANITARI

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto	Baiona Giovanni, Pasini Paolo

**DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:**

E5 – Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo sui residui

**Descrizione del problema da affrontare:** L'utilizzo di prodotti fitosanitari negli alimenti può costituire un rischio per la salute dei consumatori; negli anni si è osservata una progressiva diminuzione nel loro impiego, ma rimane necessario continuare a presidiare il settore. Per questo motivo viene elaborato il Piano regionale per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale (PRF). Risulta importante anche il controllo sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari finalizzato alla verifica del rispetto della normativa di settore.

**Normativa di riferimento principale:**

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004; Reg. CE 396/2005; Reg. CE 1107/2009; Reg. UE 595/2015.

Normativa nazionale: DM 23/12/1992; D.Lgs 194/1995, DPR 290/2001, D.Lgs 150/2012; DM 22 gennaio 2014 (PAN); DPR 55/2012; D.Lgs 69/2014.

Normativa regionale: Determinazione RER 14738/2013; "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini della organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; DGR 1722/2014; DGR 1632/2016; Piano regionale residui fitosanitari; DGR 1500/2017 (PRI 2015-2018).

**Obiettivo generale:** Dare attuazione al Piano regionale per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari (PRF) mediante il campionamento delle matrici vegetali e dei prodotti trasformati e verificare il commercio dei prodotti fitosanitari con controlli programmati.

**Obiettivi specifici:** Realizzare i campionamenti delle matrici assegnate alla Regione dal Ministero della Salute con DM 23 dicembre 1992 nella produzione primaria, nel commercio e nella trasformazione e le matrici indicate dal programma coordinato comunitario secondo le istruzioni e indicazioni del Ministero della Salute. Realizzare il controllo delle rivendite di prodotti fitosanitari secondo la frequenza stabilita dal piano regionale.

Prelevare i formulati dei fitosanitari.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Il controllo della produzione ortofrutticola locale e della commercializzazione di prodotti provenienti da altre province, regioni o Paesi viene effettuato mediante un piano mirato di campionamenti di matrici ad elevato rischio di presenza di residui da eseguire in periodi definiti dell'anno nell'ambito della pianificazione regionale. Viene data priorità alla produzione e commercializzazione locale senza trascurare la grande rete di distribuzione. Nella scelta delle matrici viene posta particolare attenzione ai prodotti biologici, a cui viene riservato il 10% del totale dei campioni prelevati.

**Tempo di lavoro stimato:** 2 ore per campionamento – 3 ore per controllo rivendite fitosanitari

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 72 ore/anno TdP 236 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 227 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 364 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 244 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione			

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Regione Emilia-Romagna.

Fonte dei dati	Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Piano regionale residui fitosanitari (PRF)	8.1 N. campioni effettuati/N. campioni assegnati	95%	108/102	105	101/101	102	148/148	148	103/103	105
Controllo rivendite prodotti fitosanitari	8.2 N. rivendite controllate/N. rivendite esistenti*	30%	11/32	9/32*	9/26	7/26*	20/66	20/67*	10/30	9/30*
Campionamento dei formulati dei fitosanitari	8.3 N. campioni effettuati/N. campioni assegnati*	95%	1/2	1*	0	0	4/4	4*	3/3	3/3

\*Vedi anche scheda Progetto 8bis

## **8BIS PREVENZIONE DEI RISCHI CORRELATI ALLA PRODUZIONE, AL COMMERCIO E ALL'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

### **Scheda di Piano specifico**

**Referente del coordinamento dipartimentale del progetto: Paolo Pagliai**

**Descrizione del problema da affrontare:** Da tempo è in atto una strategia a livello europeo e italiano volta a realizzare un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, con l'obiettivo di ridurre l'impatto di tali sostanze sulla salute umana e sull'ambiente.

Negli anni si è osservata una progressiva diminuzione nell'impiego di prodotti fitosanitari e le non conformità rilevate sono pochissime, ma è necessario continuare a presidiare il settore attraverso efficaci strumenti di controllo.

E' importante evidenziare come le attività di prevenzione su questo tema non debbano essere concentrate solo sul prodotto finale, ma debbano necessariamente prevedere controlli anche sulla produzione, sulla commercializzazione e sull'utilizzazione dei prodotti fitosanitari, anche con riferimento ai rischi derivanti dal loro utilizzo in aree extra agricole frequentate dalla popolazione, quali ad esempio: parchi e giardini pubblici, plessi scolastici, piste ciclabili, aree archeologiche, ecc.

Per affrontare questa complessa problematica e rispondere alle richieste ministeriali ed europee, la Regione ha predisposto il "Piano della Regione Emilia-Romagna - Anno 2019 per il controllo ufficiale sulla produzione, sul commercio e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari e sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale a tutela della salute dei consumatori e dei lavoratori esposti".

A causa della complessità del tema e per poter rispondere adeguatamente alle richieste ministeriali, il Piano Regionale prevede interventi trasversali e integrati fra le diverse UO presenti nei Dipartimenti di Sanità Pubblica.

Allo scopo di affrontare in maniera organica Il Dipartimento di Sanità Pubblica ha deciso di istituire nel 2018 un Gruppo di Lavoro permanente che ha lo scopo di omogeneizzare le modalità operative dei diversi Ambiti territoriali e facilitare l'implementazione degli strumenti messi a disposizione dalla Regione, anche attraverso specifiche attività formative.

Per quanto riguarda la ricerca di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale la Regione ha redatto e trasmesso con nota PG/2019/240423 del 11/03/2019 il Piano regionale di campionamento relativo all'anno 2019, che comprende matrici vegetali e prodotti trasformati sia di origine regionale, sia provenienti da altre Regioni o da altri Stati Europei o extra UE.

Il DSP dell'AUSL Romagna ha recepito le indicazioni contenute nel Piano residui matrici alimentari vegetali nel progetto 8 dell'UOIAN.

Le altre azioni previste dal Piano Regionale controlli alla produzione, commercio e utilizzo Prodotti Fitosanitari - Anno 2019 per l'AUSL Romagna sono invece dettagliate e ripartite fra i diversi Ambiti territoriali in questo progetto.

#### **Obiettivo generale:**

Migliorare la tutela della salute dei lavoratori, della popolazione generale e/o dei gruppi vulnerabili esposti a prodotti fitosanitari attraverso l'accrescimento delle competenze specifiche degli operatori coinvolti nella realizzazione del progetto e attraverso la realizzazione di controlli in sede di produzione, commercio e utilizzo di tali prodotti.

**Obiettivi specifici:**

Realizzazione di attività formative per gli operatori coinvolti nella realizzazione del Progetto.

Attuazione del “Piano della Regione Emilia-Romagna - Anno 2019 per il controllo ufficiale sulla produzione, sul commercio e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari e sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale a tutela della salute dei consumatori e dei lavoratori esposti” attraverso l'esecuzione di controlli coordinati e in parte congiunti fra le UOPSAL, UOIAN, UOISP e l'autorità REACH e CLP in sede di produzione, commercio e utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Redazione di un disciplinare interno per la regolamentazione delle funzioni della Commissione per il rilascio ed il rinnovo dell'abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari.

Predisposizione di un progetto di studio pilota da condurre congiuntamente alla Regione e ad Arpa per l'analisi dei dati ricavabili dai campionamenti eseguiti nel territorio di competenza sulla presenza di residui di prodotti fitosanitari nelle matrici vegetali.

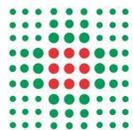
**Criteri di selezione delle azioni programmate:**

Indicazioni del Piano della Regione Emilia-Romagna - Anno 2019 per il controllo ufficiale sulla produzione, sul commercio e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari e sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale a tutela della salute dei consumatori e dei lavoratori esposti.

Determinazione Ausl Romagna n. 3220 del 12.10.2018 (Commissione per l'abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari. **Programma E5 LEA.**

**Qualifiche previste:** Chimico, Agronomo, Entomologo, Tecnici della Prevenzione, Medici igienisti e del lavoro

**Interfacce:** Arpa, Regione Emilia Romagna



<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
		<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Risultato anno 2019</i>						
Attività di vigilanza e controllo, coordinata e laddove necessario in modalità congiunta fra operatori UOIAN, UOPSAL, UOISP e REACH	N° aziende controllate in sede di <b>produzione</b> (UOIAN - UOPSAL)	0/0	0/0	0/0	0/0	1/3	1/3	0/0	0/0
	N° aziende controllate in sede di <b>commercio autorizzate</b> (UOIAN - UOPSAL)	10/32	8/32	9/23	6/23	20/66	17/66	9/31	8/31
	N° aziende controllate in sede di <b>commercio "non autorizzate"</b> (UOIAN - UOPSAL)	1	0	0	1	0	0	0	0
	N° aziende controllate in sede di <b>utilizzo</b> : Aziende Agricole (UOPSAL - UOIAN)	5/4.840	5/4.840	5/4.840	5/4.840	9/8.998	9/8.998	6/4.440	6/4.440
	N° aziende controllate in sede di <b>utilizzo</b> : Contoterzisti (UOPSAL - UOIAN)	1	0	0	0	0	0	0	1
	N° aziende controllate in sede di <b>utilizzo</b> : Trattamenti in aree extra-agricole (UOPSAL - UOISP)	0	0	0	1	0	0	1	0
	N° aziende controllate in sede di <b>utilizzo</b> : Gestione del verde (UOPSAL - UOISP)	0	1	1	0	0	0	0	0
	N° aziende controllate in sede di <b>utilizzo</b> : Sperimentazioni (UOPSAL - UOIAN)	0	0	1	1	0	0	0	0
	N° prelievi su formulati per controlli analitici (UOIAN - REACH)	1	2	0	2 (*)	4	4 (*)	3	3 (*)

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
		<i>Risultato anno 2019</i>	<i>Risultato anno 2019</i>	<i>Risultato anno 2019</i>	<i>Risultato anno 2019</i>
Redazione di un disciplinare per la regolamentazione delle funzioni della Commissione per il rilascio ed il rinnovo dell'abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari	Redazione disciplinare interno			SI	
Predisposizione di un progetto di studio pilota da condurre congiuntamente alla Regione e ad Arpae per l'analisi dei dati ricavabili dai campionamenti eseguiti nel territorio di competenza sulla presenza di residui di prodotti fitosanitari nelle matrici vegetali	Predisposizione progetto di studio			SI	
Formazione degli operatori coinvolti sul piano dei controlli delle Regione Emilia-Romagna per l'anno 2019	Realizzazione corso di formazione interno			SI	

(\*) i prelievi saranno eseguiti presso le rivendite; 1 attività di prelievo per ogni provincia deve essere eseguita insieme all'Autorità REACH

## 9. CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Civalleri Anna Maria	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Titi Gabriele, Bisulli Giorgio	Pagliai Paolo, Gardini Fabrizio		Crociani Maurizio, Ricci Andrea

#### DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E13 – Sorveglianza sulle acque potabili

**Descrizione del problema da affrontare:** Nel territorio della Romagna la maggior parte dell'approvvigionamento idrico è fornito dalla diga di Ridracoli e dal potabilizzatore della Standiana gestiti da Romagna Acque. Negli acquedotti della pianura vengono inoltre utilizzati numerosi pozzi le cui acque vengono miscelate in proporzioni variabili con quelle provenienti dall'acquedotto della Romagna. Per quanto riguarda le vallate appenniniche sono presenti numerosi piccoli acquedotti forniti da pozzi o sorgenti gestiti nella quasi totalità dei casi da Romagna Acque salvo che nel territorio dell'Alta Valmarecchia, ove è HERA a gestire le fonti di approvvigionamento di quasi tutti i comuni. HERA gestisce anche tutte le reti ed ha la possibilità di eseguire numerose miscelazioni e interconnessioni delle acque del territorio.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano

Normativa nazionale: DM 26/3/1991; D.Lgs 31/2001 e s.m.i.; DM 174/2004.

Normativa regionale: Circolare 2/1999; Circolare 9/2004.

Altri riferimenti: World Health Organization - Water Safety Plan Manual (2009); World Health Organization - Guidelines for drinking-water quality 4 Edition Geneva WHO-2011; Linea guida OMS (2009) WSP da "Linee Guida per la valutazione e gestione del rischio nella filiera delle acque destinate al consumo umano secondo il modello del Water Safety Plan" Rapporti Istisan 14/21.

**Obiettivo generale:** Controllare la qualità dell'acqua attraverso campionamenti e ispezioni lungo tutta la filiera idrica dalle fonti di approvvigionamento ai rubinetti.

**Obiettivi specifici:** Selezionare gli acquedotti da sottoporre a controllo (campionamenti sulla base della popolazione servita ed ispezioni); condurre le ispezioni secondo la normativa di riferimento; effettuare i campioni secondo la documentazione di riferimento.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** In base alla normativa nazionale (D.Lgs n. 31/01) e regionale (Circolari n. 2/1999 e n. 9/2004).

**Tempo di lavoro stimato:** 1 ora per campionamento - 1 ora e 30 minuti per sopralluogo.

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medico 50 ore/anno TdP 360 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 323 ore/anno Chimico CTPE 100 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 745 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 1.000 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Contarini Valeria, Bandini Antonella, Benelli Alessandro, Caveglia Paolo	Medici, Tecnici della Prevenzione

**Interfacce:** Arpae, Romagna Acque-Società delle Fonti S.p.A., Hera S.p.A.

Fonte dei dati	Portale Acque potabili - Avelco									
<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Prelievo campioni di acqua di acquedotto	9.1 N. campioni prelevati/N. campioni programmati	90%	242/228	305	309/309	360	706/700	700	823/826	735
Ispezioni filiera idrica (impianti acquedotto)	9.2 N. ispezioni effettuate/N. ispezioni programmate	90%	19/19	20	30/30	30	12/12	12	155/160	160
Prelievo campioni da cassette dell'acqua	9.3 N. campioni prelevati/N. campioni programmati	90%	15/13	14	11/8	8	9/21	21	25/25	25
Prelievo campioni da imprese alimentari	9.4 N. campioni prelevati		69/50	11	10/10	10	7	7	0	0

## 10. MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Cecchetti Roberta	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto	Romani Severina

**DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:**

E14 – Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari

**Descrizione del problema da affrontare:** In Regione Emilia-Romagna a partire dal 2003 si è assistito ad una consistente diminuzione degli episodi di malattie trasmissibili da alimenti (MTA). Tale calo è imputabile soprattutto alla forte riduzione del numero di focolai causati da Salmonellosi.

**Normativa di riferimento principale:**

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/04.

Normativa nazionale: L. 283/1962; DPR n. 327/1980; DPR 376/1995 (funghi).

Normativa regionale: L.R. 6/1996 (funghi); Determinazione RER 1227/2013; Nota Prot.132624 del 30/05/2013 “Botulismo. Circolare Ministero della Salute del 12/10/2012”; DGR 186/2005 e Determinazione RER 1925/2006 (Sistema di segnalazione rapida eventi epidemici ed eventi sentinella); Nota Prot. 27562 del 01/02/2012 “Introduzione del nuovo sistema informativo regionale delle malattie infettive (Sorveglianza Malattie Infettive – SMI)”; Nota Prot. 159194 del 28/06/2012 “Avvio del nuovo sistema informativo regionale delle malattie infettive- SMI”.

**Obiettivo generale:** Intervenire nelle sospette/accertate MTA.

**Obiettivi specifici:** Effettuare una corretta presa in carico con controlli mirati dei casi di sospetta/accertata MTA al fine di individuare le cause e prevenire ulteriori casi. Garantire l'effettuazione dell'inchiesta epidemiologica con tempestività dal ricevimento della segnalazione. Gestire in maniera efficace e coordinata gli episodi di intossicazione/tossinfezione alimentare o ritenuti quantomeno sospetti, nella ristorazione pubblica e privata e nelle abitazioni private segnalati al Dipartimento di Sanità Pubblica. Garantire i flussi informativi previsti in ambito regionale/nazionale.

**Criteri di selezione delle azioni programma:** Rispetto delle procedure.

**Tempo di lavoro stimato:** Per episodio: 4 ore/medico, 10 ore TdP, 4 ore/personale infermieristico

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 16 ore/anno, AS 16 ore/anno, TdP 40 ore/anno	Medico 8 ore/anno, AS 8 ore/anno, TdP 20 ore/anno	Medico 60 ore/anno, AS 60 ore/anno, TdP 150 ore/anno	Medico 52 ore/anno, AS 52 ore/anno TdP 130 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Assistenti sanitari, Tecnici della Prevenzione	Medici, Assistenti sanitari, Tecnici della Prevenzione	Medici, Assistenti sanitari/Infermieri, Tecnici della Prevenzione, Assirelli Claudio	Medici, Assistenti sanitari, Tecnici della Prevenzione

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, UO Igiene e Sanità Pubblica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, UO Malattie Infettive, Pronto Soccorso, MMG, PLS.

Fonte dei dati	Avelco - Schede regionali SIAN									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Interventi per MTA	10.1 N. interventi/ N. segnalazioni MTA	90%	5/3	4	3/1	2	19/19	15	14/13	13
Interventi per avvelenamento da funghi	10.2 N. episodi da intossicazione da funghi		8	8	1	1	5	5	6	7
	10.3 N. persone coinvolte		14	12	1	1	10	10	10	10

## 11. FORMAZIONE ALIMENTARISTI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta, Civalleri Anna Maria	Cecchetti Roberta, Zoffoli Marialisa, Biguzzi Emilia	Contarini Valeria, Fiorentini Amleto, Paganelli Gabriella	Fabbri Fausto, Presepi Sabrina, Zaccheroni Luana, Giorgetti Daniela, Capolongo Anna

#### DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E6 –Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

**Descrizione del problema da affrontare:** Con la L.R. 11/2003 la Regione Emilia-Romagna ha abolito il libretto sanitario in quanto strumento non adeguato per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti (MTA), istituendo corsi di formazione/aggiornamento obbligatori per chi lavora nel settore alimentare, regolamentati dalla DGR 342/2004. La formazione prevista è finalizzata a rafforzare comportamenti igienicamente corretti ed a sviluppare conoscenze sul proprio stato di salute e sui pericoli di trasmissione delle MTA. Con l'adozione della DGR 311/2019 è stata modificata la strategia regionale in tema di formazione/aggiornamento degli alimentaristi: il Dipartimento di Sanità Pubblica erogherà esclusivamente i corsi base di formazione, mentre da settembre 2019 l'aggiornamento sarà affidato direttamente agli OSA, che potranno avvalersi di proprio personale qualificato oppure di Associazioni di categoria del settore o di enti/strutture che si occupano di formazione.

Con la DGR 16963/2011 la Regione Emilia-Romagna ha regolamentato la formazione degli OSA che producono e somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine destinati direttamente al consumatore finale, al fine di rendere disponibile a persone che soffrono d'intolleranza al glutine (in aggiunta ai prodotti confezionati già disponibili sul mercato e rientranti nel campo di applicazione del D.Lgs 111/92) una gamma di alimenti di produzione locale pronti per il consumo, in grado di garantire un elevato livello di protezione dei consumatori.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004.

Normativa nazionale: L. 283/1962; DPR 327/1980; L. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".

Normativa regionale: L.R. 11/2003; DGR 311/2019 (corsi di igiene degli alimenti); Determinazione RER 3642/2018 (celiachia).

**Obiettivo generale:** Formare gli operatori del settore alimentare.

**Obiettivi specifici:** Garantire la formazione degli operatori alimentari prevista dalle normative regionali in relazione alle richieste ricevute.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** La formazione degli operatori del settore alimentare in materia di igiene degli alimenti, oltre ad assolvere all'obbligo normativo previsto dalla L.R. n. 11/2003, rappresenta un intervento efficace nella prevenzione delle MTA. Con i corsi teorico-pratici in tema di alimenti senza glutine si dà attuazione a quanto stabilito dalla L. 123/2005 e dal Piano regionale della Prevenzione per la protezione dei soggetti celiaci.

**Tempo di lavoro stimato:** 4 ore per corso alimentaristi, 10 ore per corso celiachia

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 300 ore/anno, AS 360 ore/anno, TdP 15 ore/anno	Medico 20 ore/anno, AS 240 ore/anno, TdP 215 ore/anno, Dietista 35 ore/anno	Medico 30 ore/anno, AS 50 ore/anno, TdP 600 ore/anno, Dietista 90 ore/anno	Medico 20 ore/anno, AS 320 ore/anno, TdP 320 ore/anno, Dietista 70 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Assistenti sanitari, Dietiste	Medici, Assistenti sanitari, Tecnici della Prevenzione, Dietiste	Medici, Assistenti sanitari, Tecnici della Prevenzione, Dietista	Medici, Assistenti sanitari, Tecnici della Prevenzione, Dietiste

**Interfacce:** Associazioni di categoria, Associazione Italiana Celiachia.

Fonte dei dati	Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Formazione e aggiornamento per alimentaristi (LR 11/2003)	11.1 N. persone formate (N. attestati rilasciati)	90%	6.289	4.800	3.932	2.800	9.802	8.000	8.868	7.000
Realizzazione corsi per alimentaristi	11.2 N. corsi realizzati	90%	137	90	95	60	237	190	108	80
Formazione alimentaristi per celiachia	11.3 N. persone coinvolte	95%	97	150	192	150	663	450	624	600
Realizzazione corsi in tema di celiachia	11.4 N. corsi realizzati/N. corsi richiesti x 100	95%	3/3 100%	3	8/5 100%	7	13/12 100%	9	14/15 93%	14

## 12. GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Civalleri Annamaria Bisulli Giorgio	Civalleri Annamaria Romualdi Roberta	Contarini Valeria Vignola Assunta Teresa	Fabbri Fausto Ricci Andrea

**Descrizione del problema da affrontare:** Il Regolamento CE 178/2002 ha introdotto l'obbligo della rintracciabilità degli alimenti destinati all'alimentazione umana e animale e ha istituito un sistema di allarme rapido. Gli atti conseguenti alla presenza in commercio di alimenti pericolosi per la salute umana devono essere messi in pratica con rapidità, precisione e pertinenza.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Reg. CE 178/2002; Reg. UE 16/2011.

Normativa nazionale: Intesa Stato Regioni del 13/11/2008 "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per gli alimenti destinati al consumo umano".

Normativa regionale: DGR 308/2009, Determinazione RER 5240/2009 e Determinazione RER 4035/2010 (Linee guida regionali per la gestione del sistema di allerta); Determinazione RER 1397/2016 (Linee guida applicative del Reg. 2073/2005 e s.m.i).

**Obiettivo generale:** Gestire in modo integrato in ambito aziendale il sistema d'allerta per alimenti destinati al consumo umano al fine di garantire la tutela della salute pubblica.

**Obiettivi specifici:** Gestire in modo coordinato i sistemi di allerta in entrata ed in uscita dal territorio aziendale con l'utilizzo del portale iRASFF. Garantire la gestione dei sistemi di allerta di alimenti di origine non animale secondo la specifica procedura, implementando la raccolta informatizzata dei dati di attività mediante l'utilizzo del software Avelco. Verificare l'attivazione da parte degli OSA delle misure di ritiro/riciamo degli alimenti.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** La gestione dipartimentale dei flussi informativi relativi ai sistemi di allerta rappresenta la modalità ottimale per disporre in ogni momento di un quadro completo riferito alla singola allerta.

**Tempo di lavoro stimato:** Per allerta: 1 ora e 30 minuti/medico, 6 ore TdP

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 76 ore/anno, TdP 186 ore/anno	Medico 48 ore/anno, TdP 180 ore/anno	Medico 70 ore/anno, TdP 270 ore/anno	Medico 70 ore/anno, TdP 192 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, Tecnici della Prevenzione			

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, UO Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, Punti di contatto del Ministero della Salute, delle Regioni e delle Aziende USL dell'Emilia-Romagna.

Fonte dei dati	Avelco									
<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Attivazione del sistema di allerta	12.1 N. allerte attivate di iniziativa	100%	1	1	1	0	2	1	1	2
Partecipazione al sistema di allerta attivato da altri nodi della rete	12.2 N. interventi per allerte pervenute/N. allerte pervenute	100%	73/73	29	44/44	30	63/63	45	61/61	28

## 13. ATTIVITÀ SU DOMANDA

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto	Romani Severina

**Descrizione del problema da affrontare:** Al SIAN pervengono segnalazioni e richieste di intervento inoltrate da singoli cittadini, gruppi di essi e/o da soggetti pubblici, in relazione a presunte situazioni antigieniche e/o di pericolo igienico che riguardano la catena alimentare nonché richieste di prestazioni nell'interesse del privato connesse ad operazioni nell'ambito della catena alimentare (per rilascio di certificazioni di accompagnamento ad alimenti destinati all'esportazione in Paesi terzi, di assistenza alla distruzione di alimenti non più commestibili, di giudizio di idoneità per il consumo umano di acque potabili o per istruttorie ai fini dell'emissione di atti di riconoscimento).

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004; Reg. CE 882/2004, Direttiva 98/83/CE. Normativa nazionale: D.Lgs 31/2001. Normativa regionale: L.R. 19/1982; Determinazione RER 14738/2013.

**Obiettivo generale:** Fornire risposta alle segnalazioni/richieste che provengono dall'esterno assicurandone l'esame (anche per valutare se di competenza) e l'eventuale "presa in carico", attraverso l'espletamento degli interventi e delle attività conseguenti, con l'emissione di un provvedimento/comunicazione finale.

**Obiettivi specifici:** Valutare le segnalazioni/richieste pervenute, al fine di verificare la competenza del SIAN e il grado di priorità da assegnare. Effettuare gli accertamenti/valutazioni in tempi coerenti con l'urgenza della situazione/nei tempi previsti dalle procedure in uso. Emettere provvedimenti/attestazioni/comunicazioni/certificazioni conseguenti all'esito degli accertamenti svolti. Valutare e registrare le notifiche pervenute. Espletare gli accertamenti documentali e ispettivi per l'emissione di atti di riconoscimento di stabilimenti produttivi/depositi.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Necessità di fornire risposta alle istanze pervenute nel rispetto delle procedure in uso.

**Tempo di lavoro stimato:** 15 minuti per certificati export, 4 ore per segnalazione, 6 ore per riconoscimento, 30 minuti per notifica.

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 50 ore/anno, TdP 1.090 ore/anno, Amministrativo 56 ore/anno	Medico 50 ore/anno, TdP 781 ore/ anno, Amministrativo 100 ore/anno	Medico 230 ore/anno, TdP 1.480 ore/ anno	Medico 100 ore/anno, TdP 2.283 ore/ anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, Tecnici della Prevenzione			

**Interfacce:** Altre UU.OO del Dipartimento di Sanità Pubblica, Forze dell'ordine, Enti locali, imprese alimentari, Associazioni di categoria, cittadini.

Fonte dei dati	Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Emissione certificati per l'esportazione verso paesi terzi	13.1 N. certificazioni rilasciate/N. richieste		224/224	224	392/392	400	840/840	780	510/510	500
Esame/ accertamento delle segnalazioni pervenute	13.2 N. accertamenti effettuati/N. segnalazioni di competenza pervenute		96/96	85	25/25	30	207/207	80	150/150	150
Rilascio attestazione per alimenti non più idonei al consumo umano	13.3 N. attestazioni rilasciate /N. attestazioni richieste		0	0	0	0	0	0	8	8
Rilascio giudizio di idoneità per il consumo umano di acque potabili	13.4 N. giudizi rilasciati/N. richieste		0	0	0	0	7/7	7	0	0
Emissione atti di riconoscimento di stabilimenti	13.5 N. atti emessi/N. richieste		1	2	0/0	1	2/2	5	0/0	1
Apertura sportelli informativi al pubblico	13.6 N. ore di apertura		208	208	200	200	450	450	728	728
Esame notifiche ai fini della registrazione	13.7 N. notifiche (escluse SCIA per manifestazioni temporanee)		943	940	872	870	1.449	1.450	1.600	1.600

## 14. MIGLIORAMENTO DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ (SGQ) E ACCREDITAMENTO

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Fabbri Fausto, Cecchetti Roberta (RAQ) Bisulli Giorgio	Fabbri Fausto, Zoffoli Marialisa (RAQ) Gardini Fabrizio	Contarini Valeria, Fiorentini Amleto (RAQ)	Fabbri Fausto, Tombolini Bianca (RAQ) Nanni Roger

**Descrizione del problema da affrontare:** La legislazione alimentare dell'Unione Europea, in particolare con l'emanazione del Reg. CE 882/2004, indica i principi di funzionamento delle autorità competenti (AC) ed i criteri per lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale su OSA.

Con DGR 1488/2012 la Regione Emilia-Romagna ha definito gli standard di funzionamento dei Servizi SIAN e SVET e successivamente con DGR 1510/2013 ha recepito le Linee guida per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare, a cui è necessario conformarsi.

Nel mese di maggio 2018 si è svolto l'audit di sistema sui Servizi per la sicurezza alimentare contestualmente alla visita ispettiva per il rilascio dell'accreditamento istituzionale del DSP dell'Azienda USL della Romagna. Nel 2019 devono essere completate le azioni di miglioramento definite a fronte delle osservazioni formulate dal team di audit secondo il cronoprogramma trasmesso alla Regione.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Reg. CE/178/2002; Reg. CE 882/2004. Normativa nazionale: D.Lgs 502/1992; DPR 14 gennaio 1997; Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 07/02/2012. Normativa regionale: L. R. 34/1998; DGR 385/2011; DGR 1488/2012; DGR 1510/2013; DGR 1943/2017.

**Obiettivo generale:** Assicurare il funzionamento delle UU.OO. e lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale su OSA secondo gli standard previsti dalla normativa di riferimento.

**Obiettivi specifici:** Completare il percorso per la realizzazione delle azioni di miglioramento individuate nel 2018 secondo il cronoprogramma definito.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Viene data attuazione alle azioni di miglioramento previste per il rispetto degli standard stabiliti per il funzionamento delle Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare.

#### Tempo di lavoro stimato:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 50 ore/anno, RAQ 300 ore/anno, TdP 140 ore/anno	Medico 50 ore/anno, RAQ 300 ore/anno, TdP 120 ore/anno	Medico 50 ore/anno, RAQ 300 ore/anno, TdP 260 ore/anno	Medico 50 ore/anno, RAQ 300 ore/anno, TdP 300 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, RAQ, Tecnici della Prevenzione			

**Interfacce:** Altre UU.OO del Dipartimento di Sanità Pubblica, Regione Emilia-Romagna.

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Definizione unico modello di SCU per tutti gli Ambiti	Modello di SCU uniforme	In uso da luglio 2019	--	SI	--	SI	--	SI	--	SI
Predisposizione documento di interfacce	Documento interfacce	Entro giugno 2019	--	SI	--	SI	--	SI	--	SI
Aggiornamento documento delle clinical competence	Documento aggiornato	Entro giugno 2019	--	SI	--	SI	--	SI	--	SI
Revisione indicazioni su tenuta di materiali per emergenze	Indicazioni revisionate	Entro giugno 2019	--	SI	--	SI	--	SI	--	SI
Predisposizione procedura "Gestione delle segnalazioni"	Procedura	Entro dicembre 2019	--	SI	--	SI	--	SI	--	SI
Implementazione informazioni su Intranet aziendale	Intranet aggiornata	Entro dicembre 2019	--	SI	--	SI	--	SI	--	SI

## 15. PROMOZIONE SANA ALIMENTAZIONE E ATTUAZIONE DEL PLA

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Cecchetti Roberta	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Pasini Melissa	Palmucci Veronica	Paganelli Gabriella, Di Donato Andrea Mario	Capolongo Anna, Giorgetti Daniela, Rauti Annamaria

**Descrizione del problema da affrontare:** Gli alimenti hanno un ruolo importante come fattori di rischio o protettivi nello sviluppo di malattie cronico-degenerative e dei tumori. In Romagna le malattie croniche-degenerative interessano circa un quinto della popolazione nella fascia di età 18-69 anni, una stima che corrisponde a oltre 141mila romagnoli. Il dato, fornito dal sistema di sorveglianza Passi, è in linea sia con il valore regionale (18,9%) sia con quello nazionale (18%, corrispondente a circa 7 milioni di italiani con patologia cronica). In Romagna la popolazione adulta risulta per il 32% sovrappeso e per 11% obesa. Il Piano regionale della prevenzione 2015-2018 è stato “tradotto” in ambito locale nel PLA 2016-2018, nell'ambito del quale sono contenuti il Progetto Specifico 2.15 - Setting 2 Comunità “Programmi di Popolazione Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari” e il Progetto specifico 3.9 “Alimentazione per l’anziano”.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa nazionale: DPCM 04/05/2017 “Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari”; Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018.

Normativa regionale: L.R. 19/1982; Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018.

**Obiettivo generale:** Realizzare iniziative e interventi che favoriscono le scelte di salute, l'informazione e l'educazione nutrizionale, la socializzazione e il supporto al cambiamento dei comportamenti alimentari nella popolazione generale, con particolare attenzione ai gruppi di popolazione più vulnerabili.

**Obiettivi specifici:** Promuovere “menu salutari” nella ristorazione pubblica. Promuovere la riduzione del sale nella dieta. Promuovere iniziative per “consumatori consapevoli”. Contribuire alla prevenzione delle recidive di tumore al seno, realizzando iniziative per promuovere un'alimentazione adeguata. Promuovere una corretta alimentazione per l'anziano nelle strutture socio-sanitarie.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Adesione alle indicazioni degli strumenti di programmazione (PRP e PLA), nonché al risultato dell'attività dei gruppi di lavoro attivati.

**Tempo di lavoro stimato:** 18 ore corso GinS Food, 3 ore corso panificatori, 6 ore corso lettura etichette, 10 ore preparazione corso donne operate al seno (+ 4 ore per giornata di corso), 6 ore valutazione menù CRA

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medico 30 ore/anno, Dietista 62 ore/anno, TdP 9 ore/anno	Medico 30 ore/anno, Dietista 56 ore/anno	Medico 25 ore/anno, TdP 25 ore/anno, Dietista 25 ore/anno	Medico 30 ore/anno, Dietista 70 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, dietiste, infermiere, tecnici della prevenzione	Medici, dietista	Medici, dietiste, tecnico della prevenzione	Medici, dietiste

**Interfacce:** Altre UU.OO aziendali, scuole, Enti locali, popolazione, Associazioni di categoria, imprese alimentari.

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Corsi per operatori del settore alimentare (Progetto GinS Food)	15.1 N. corsi effettuati/N. corsi programmati	100% Almeno 1 per ambito territoriale	1/1	1	1/1	1	1/1	1	1/1	1
Interventi di formazione rivolti a panificatori per favorire l'adesione al progetto di riduzione del sale nel pane	15.2 N. OSA formati/N. OSA esistenti	50%	38/76 (50%)	38/76 (50%)	36/72 (50%)	36/72 (50%)	110/157 (70%)	110/157 (70%)	54/108 (50%)	54/108 (50%)
Iniziative formative e informative per saper leggere le etichette alimentari e nutrizionali, scegliere alimenti salutari e ridurre lo spreco alimentare	15.3 N. iniziative formative realizzate/N. iniziative formative programmate	100% Almeno 1 per ambito territoriale	3/3	3	2/2	2	1/1	1	2/2	2
Corsi teorici e laboratori di cucina salutare per donne operate di tumore al seno per la prevenzione delle recidive	15.4 N. corsi teorici e laboratori organizzati		0	1	1	1	1	1	1	1
Formazione operatori addetti alla preparazione dei pasti in strutture per anziani	15.5 N. CRA con operatori formati/N. CRA	100%	16/16	16/16	18/18	18/18	30/30	30/30	19/19	19/19
Valutazione del menù di strutture socio-sanitarie	15.6 N. pareri su menù rilasciati/N. strutture CRA	Almeno il 50%	7/16 (43%)	1 = 8/16 (50%)	6/14 (42%)	1 = 7/14 (50%)	14/30 (47%)	1 = 15/30 (50%)	8/19 (42%)	2 = 10/19 (52%)

## 16. SORVEGLIANZE NUTRIZIONALI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Cecchetti Roberta	Paganelli Gabriella	Cecchetti Roberta
Pasini Melissa	Palmucci Veronica		Capolongo Anna, Giorgetti Daniela, Rauti Annamaria

**Descrizione del problema da affrontare:** Per comprendere la dimensione e l'evoluzione del fenomeno dell'obesità e del sovrappeso in età infantile, che hanno delle implicazioni dirette sulla salute dei bambini e rappresentano un fattore di rischio per lo sviluppo di gravi patologie in età adulta, a partire dal 2007 il Ministero della Salute/CCM ha promosso lo sviluppo del sistema di sorveglianza OKkio alla SALUTE, condotto in collaborazione con le Regioni e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca mediante rilevazioni periodiche di dati antropometrici e informazioni sugli stili di vita nell'età scolare, che attualmente vengono effettuate con cadenza triennale in bambini che frequentano la 3<sup>a</sup> classe della scuola primaria.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa nazionale: DPCM 04/05/2017 "Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari"; Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018.

Normativa regionale: L.R. 19/1982; Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018.

**Obiettivo generale:** Ottenere dati utili a monitorare gli andamenti temporali del fenomeno obesità/sovrappeso nell'infanzia, degli stili alimentari e dell'abitudine all'esercizio fisico dei bambini della scuola primaria, delle attività scolastiche favorevoli la sana nutrizione e l'attività motoria, al fine di orientare le attività preventive e correttive e verificarne l'impatto.

**Obiettivi specifici:** Determinare l'IMC dei bambini delle classi campionate attraverso la misurazione di peso e altezza. Conoscere gli stili di vita dei bambini e dei loro genitori attraverso la somministrazione di questionari. Conoscere l'ambiente scolastico in relazione a corretti stili di vita attraverso questionari somministrati ai Dirigenti scolastici.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Partecipazione ad un'attività strutturata di sorveglianza su stili di vita e abitudini alimentari e motorie, basata su indagini epidemiologiche ripetute a cadenza regolare su campioni rappresentativi della popolazione in studio. Le scuole sono state scelte in quanto rappresentano l'ambiente ideale, in cui i bambini sono facilmente raggiungibili sia per la raccolta dei dati sia per gli interventi di promozione della salute. La classe terza della scuola primaria è stata scelta perché l'accrescimento dei bambini intorno agli 8 anni è ancora poco influenzato dalla pubertà, i bambini sono in grado di rispondere con attendibilità ad alcune semplici domande e i dati rilevati sono comparabili con quelli raccolti dall'OMS in vari altri Paesi europei.

**Tempo di lavoro stimato:** 12 ore riunioni regionali, 2 ore/Istituto per contatti Dirigenti scolastici, 2 ore/classe per contatti insegnanti, 2 ore/classe per effettuazione misurazioni, 30 minuti/questionario per inserimento dati

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 25 ore/anno, Dietista 378 ore/anno, Infermiere 120 ore/anno	Medico 25 ore/anno, Dietista 378 ore/anno, Infermiere 120 ore/anno	Medico 10 ore/anno, TdP 120 ore/anno, Dietista 265 ore/anno, AS/Infermiere 30 ore/anno	Medico 25 ore/anno, Dietista 460 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta, Pasini Melissa	Cecchetti Roberta, Palmucci Veronica	Contarini Valeria, Paganelli Gabriella, Biondi Elena, Giorgi Alessandro, Regazzi Denise, Di Donato Andrea Mario	Cecchetti Roberta, Capolongo Anna, Giorgetti Daniela, Rauti Annamaria

**Interfacce:** Uffici Scolastici Provinciali, Istituti Scolastici

Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Determinazione dell'IMC dei bambini delle classi campionate attraverso misurazione di peso e altezza e raccolta dati attraverso questionari	16.1 N. classi aderenti/N. classi selezionate	90%	--	23/23	--	23/23	--	24/24	--	24/24
Inserimento dati nella piattaforma ministeriale	16.2 N. dati inseriti/N. dati raccolti	95%	--	560/560	--	560/560	--	536/536	--	600/600

## 17. PROMOZIONE SANA ALIMENTAZIONE NEL SETTING SCOLASTICO

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Cecchetti Roberta	Contarini Valeria	Cecchetti Roberta
Pasini Melissa	Palmucci Veronica	Paganelli Gabriella	Capolongo Anna, Giorgetti Daniela, Rauti Annamaria

**Descrizione del problema da affrontare:** I comportamenti non salutari spesso si instaurano già durante l'infanzia e l'adolescenza. La scuola va considerata come luogo privilegiato per la promozione della salute nella popolazione giovanile. Temi relativi ai fattori di rischio comportamentali devono essere trattati secondo un approccio trasversale in quanto in grado di favorire lo sviluppo di competenze oltre che di conoscenze, integrando le iniziative nei percorsi formativi esistenti, sulla base dei principi del coinvolgimento e dell'empowerment che facilitano le scelte di salute e si traducono in benefici effettivi. Le azioni di educazione, formazione e informazione possono essere valorizzate da un contesto che favorisca il benessere psicofisico di tutti coloro che "abitano" la scuola (studenti, docenti, operatori, famiglie). I due aspetti hanno un effetto sinergico: il contesto ambientale rende facili scelte salutari e la componente educativa sviluppa l'empowerment dei soggetti coinvolti.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa nazionale: DM 16/10/1998 "Approvazione delle linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN)"; DPCM 04/05/2017 "Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari"; Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018.

Normativa regionale: L.R. 19/1982; Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018.

**Obiettivo generale:** Realizzare, coerentemente con le indicazioni del PRP 2014-2018, progetti e iniziative che trattano in modo integrato il tema degli stili di vita a rischio e della promozione del benessere psicofisico, attraverso interventi di promozione delle life skills dedicate alla consapevolezza di sé, alla rielaborazione emozionale e espressiva di stimoli appartenenti a diversi linguaggi e allo sviluppo di competenze relative alla capacità di soluzione dei problemi e di presa delle decisioni; affrontare in modo integrato i temi di alimentazione, attività fisica, fumo, alcol, prevedendo iniziative in classe rivolte direttamente ai bambini/adolescenti e un percorso parallelo per i genitori. Promuovere attività che favoriscono la qualità nutrizionale dell'offerta alimentare in un contesto di scuola che promuove salute.

**Obiettivi specifici:** Promuovere la qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica (progetto 5.9 del PLA) e vigilare sulla stessa. Partecipare al Progetto "Infanzia a colori" in scuole primarie e dell'infanzia e nidi (Progetto 5.2 del PLA). Partecipare al Progetto "Paesaggi di Prevenzione" in Istituti Secondari di I e II grado (Progetto 5.3 del PLA). Partecipare al Progetto "Scegli con gusto, gusta in salute" in Istituti Secondari di II grado a indirizzo Alberghiero (progetto 5.5. del PLA).

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** In ambito scolastico il fattore di successo principale è la scelta di rendere l'intera comunità scolastica un ambiente che promuove salute, interagendo anche con la famiglia e la comunità locale. Molte evidenze di letteratura e buone pratiche testimoniano che un processo di promozione della salute, orientato non solo alla prevenzione, ma alla creazione, nella comunità e nei suoi membri, di un livello di competenza (empowerment) sul miglioramento del benessere psicofisico è quello più efficace per promuovere l'adozione di stili di vita favorevoli alla salute, in specie per quanto riguarda il setting "Ambienti scolastici".

**Tempo di lavoro stimato:** 5 ore/menù per validazione (60 ore per aggiornamento menù laddove proposto da UOIAN), 3 ore/scuola per vigilanza, 5 ore/intervento “Infanzia a colori” e “Paesaggi di prevenzione”, 15 ore/intervento “Scegli con gusto”, 30 minuti/dieta per diete speciali, 3 ore/incontro per Comitati mensa

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medico 55 ore/anno, Dietista 160 ore/anno	Medico 30 ore/anno, Dietista 284 ore/anno	Medico 30 ore/anno, TdP 400 ore/anno, Dietista 400 ore/anno	Medico 30 ore/anno, Dietista 809 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, Dietiste	Medici, Dietista	Contarini Valeria, Paganelli Gabriella, Di Donato Andrea Mario	Medici, Dietiste

**Interfacce:** Dirigenti scolastici, Enti locali, ditte di ristorazione, genitori e insegnanti.

Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Validazione dei menù scolastici e valutazione utilizzando apposita scheda	17.1 N. scuole con menù validati/N. scuole con mensa	95%	185/185	184	155/155	155	264/264	264	275/275	275
Collaborazione al rinnovo dei capitolati per i distributori automatici in scadenza presso le scuole	17.2 N. scuole con nuovo capitolato redatto con SIAN/N. scuole con capitolati in scadenza	95%	2/2	1	5/5	2	9/9	2	3	2
Vigilanza nutrizionale presso strutture scolastiche/centri estivi	17.3 N. controlli effettuati presso scuole	90%	0	0	0	20	22	21	91/90	90
Partecipazione alle attività del progetto "Infanzia a colori" (*)	17.4 N. interventi eseguiti	95%	6	5	1	1	1	1	2	2
Partecipazione alle attività del progetto "Paesaggi di Prevenzione" (*)	17.5 N. interventi eseguiti	95%	5	5	1	1	1	1	1	1
Partecipazione alle attività del progetto "Scegli con gusto, gusta in salute" (*)	17.6 N. interventi eseguiti	95%	1	0	1	1	0	0	0	1
Elaborazione/ valutazione diete speciali	17.7 N. diete speciali elaborate/valutate	95%	---	--	---	---	115	100	502	525
Partecipazione a incontri/commissioni/comitati mensa	17.8 N. partecipazioni/ N. richieste	95%	4/4	0	2	3	8	8	19	19

(\*) compatibilmente con le richieste/scelte di partecipare delle scuole

## 18. COUNSELING NUTRIZIONALE

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Cecchetti Roberta	Contarini Valeria	Cecchetti Roberta
Pasini Melissa	Palmucci Veronica	Di Donato Andrea Mario	Rauti Annamaria, Capolongo Anna, Giorgetti Daniela

**Descrizione del problema da affrontare:** L'attività di counseling nutrizionale, nelle sue differenti modalità di effettuazione (attività ambulatoriale per il singolo paziente, attività per gruppi omogenei) è riconosciuta come metodologia di intervento idonea ad influenzare le abitudini alimentari/comportamentali delle persone. L'UOIAN di Rimini svolge da anni detta attività a sostegno della strategia terapeutica specifica in pazienti con diabete di tipo I e II, con DCA, in condizione di sovrappeso/obesità (soggetti in età infantile/adolescenziale, in gravidanza, adulti). Le indicazioni degli strumenti di pianificazione regionali (PRP) sembrano voler estendere la metodologia ad altre categorie (soggetti operati per neoplasia mammaria, in remissione, a fini di prevenzione delle recidive). In tutti gli Ambiti deve essere applicato il modello regionale per la presa in carico del bambino obeso.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa nazionale: DM 16/10/1998 "Approvazione delle linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN)"; DPCM 04/05/2017 "Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari"; Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018.

Normativa regionale: L.R. 19/1982; Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018.

**Obiettivo generale:** Promuovere corrette abitudini alimentari e stimolare stili di vita fisicamente attivi, allo scopo di migliorare lo stato nutrizionale e di salute delle categorie di soggetti interessati dall'intervento educativo nutrizionale.

**Obiettivi specifici:** Provvedere alla presa in carico di bambini/adolescenti con diabete tipo 1 a seguito di invio da parte del pediatra endocrinologo assicurando l'elaborazione del programma dietetico (con particolare riferimento al calcolo dei carboidrati contenuti nella dieta). Effettuare incontri con medico, assistente sanitaria/infermiera della Pediatria di Comunità e con il personale scolastico al fine di perseguire un corretto dosaggio dei carboidrati nel pasto scolastico. Assicurare l'attività di counseling nutrizionale a pazienti diabetici adulti a seguito di invio da parte del MMG o nell'ambito di altri specifici progetti aziendali. Collaborare all'attuazione del "Percorso aziendale per la presa in carico del bambino/adolescente in condizioni di eccesso ponderale". Effettuare il counseling nutrizionale individuale per donne in gravidanza in condizioni di sovrappeso/obesità inviate dai consultori. Condurre incontri di gruppo per adulti in condizioni di eccesso ponderale. Assicurare l'attività di counseling nutrizionale a celiaci neo diagnosticati.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** La scelta delle azioni programmate fa riferimento alle indicazioni del PRP.

**Tempo di lavoro stimato:** 1 ora per prima visita, 30 minuti per visite successive

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medico 50 ore/anno, Dietista 420 ore/anno	Medico 50 ore/anno, Dietista 420 ore/anno	Medico 20 ore/anno, Dietista 150 ore/anno, TdP 20 ore/anno	Medico 100 ore/anno, Dietista 714 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, dietiste	Medici, dietista	Contarini Valeria, Di Donato Andrea Mario, Paganelli Gabriella	Medici, dietiste

**Interfacce:** UO Medicina dello Sport, Dipartimento Cure Primarie, Dipartimento Tutela salute donna famiglia età evolutiva, UO NPIA.

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Attività di counseling a soggetti con diabete tipo I e II	18.1 N. nuovi accessi entro 1 mese dalla richiesta/N. richieste pervenute	95%	--	---	---	---	---	---	22/25	25
Attività di counseling nell'ambito del percorso aziendale "Bambino obeso"	18.3 N. nuovi accessi/anno		40	60	34	60	46	45	94	100
Attività di counseling in adulti obesi	18.4 N. accessi entro 3 mesi da richiesta	95%	---	---	---	---	---	---	38	35
Attività di counseling per donne in gravidanza obesa	18.5 N. nuovi accessi/anno	95%	---	80	---	80	---	---	41	160
Counseling per celiaci neo diagnosticati	18.6 N. partecipanti alle iniziative		10	10	0	0	0	0	0	0
Counseling nelle Case della salute	18.7 N. interventi presso Case della salute	Almeno 2	4	4	2	2	2	2	9	8

## 19. CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ STAGIONALI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	--	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	--	Fiorentini Amleto	Romani Severina

#### Descrizione del problema da affrontare:

Il territorio della Romagna è particolarmente ricco di attività a carattere stagionale, soprattutto nelle località balneari lungo il litorale, ma anche nelle zone collinari. Tale caratteristica, che richiede di concentrare l'attività di controllo in un arco di tempo limitato, necessita di una programmazione distinta da quella dedicata alle medesime tipologie produttive/commerciali con apertura annuale. Il "Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini della organizzazione del controllo ufficiale" stabilisce che a livello locale devono essere predisposti specifici piani di controllo riguardanti le aziende che lavorano su base stagionale.

#### Normativa di riferimento principale:

Normativa comunitaria: Reg. CE 852/2004; Reg. UE 828/2014 (senza glutine); Reg. UE 1169/2011 (etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari); Reg. CE 1935/2004; Reg. UE 10/2011 (MOCA).

Normativa nazionale: L. 283/1962; DPR 327/1980; DPR 376/1995 (funghi); L. 55/2005 (sale iodato); Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016).

Normativa Regionale: Determinazione RER 14738/2013; Determinazione RER 16963/2011 (senza glutine); L.R. 6/1996 e L.R. 15/2011 (funghi); "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini della organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016.

**Obiettivo generale:** Verificare le imprese alimentari a carattere stagionale attraverso l'effettuazione di controlli programmati, coerentemente con quanto indicato all'art. 8 Regolamento CE 882/2004.

**Obiettivi specifici:** Promuovere la qualità igienica degli alimenti preparati, commercializzati e/o somministrati nelle imprese ad attività stagionale, conducendo i controlli ufficiali secondo gli specifici manuali e liste di riscontro regionali con rilascio all'OSA di copia della SCU/SCU NC e registrazione dei dati di attività nel sistema informativo locale (Avelco Web Romagna).

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** I controlli vengono garantiti secondo una programmazione locale coerente con le indicazioni del protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio.

**Tempo di lavoro stimato:** 4 ore per accesso

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 15 ore/anno, TdP 160 ore/anno	--	Medico 15 ore/anno, TdP 300 ore/anno	Medico 30 ore/anno, TdP 764 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione	--	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Associazioni di categoria, Forze dell'ordine e altri organi di controllo.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Effettuazione del controllo ufficiale presso OSA ad attività stagionale	19.1 N. strutture controllate/N. strutture programmate	95%	51/58	30	--	--	70/80	75	183/180	191
	19.2 N. strutture controllate/N. strutture esistenti	95%	51/841	30/830	--	--	70/385	75/442	183/2.013	191/2.003

## 20. ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO UFFICIALE MEDIANTE ISPEZIONE E AUDIT SU OSA

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto	Romani Severina

**DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:**

E1 – Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti

**Descrizione del problema da affrontare:**

Gli accessi per attività di vigilanza e controllo ufficiale (CU) presso gli operatori del settore alimentare (OSA) presenti nel territorio della Romagna vengono effettuati prevalentemente su programma secondo le frequenze individuate a livello regionale, utilizzando le tecniche dell'ispezione e dell'audit.

Ulteriori accessi si rendono necessari in caso di riscontro di non conformità per verificare l'adozione delle azioni correttive prescritte in sede di primo controllo.

Vi sono inoltre interventi in situazioni di emergenza (sistemi di allerta, episodi di MTA) e a seguito di segnalazione di carenze igienico-sanitarie o altre irregolarità.

Alcuni accessi avvengono su richiesta dell'OSA, per ottenere il riconoscimento dello stabilimento oppure per il rilascio di certificazioni ai fini dell'esportazione dei prodotti dell'azienda.

**Normativa di riferimento principale:**

Tutta la normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare

**Obiettivo generale:** Verificare tutta la filiera alimentare dalla produzione primaria alla somministrazione/vendita al consumatore finale con controlli programmati o su segnalazione/richiesta mediante ispezioni, verifiche, audit.

**Obiettivi specifici:** Realizzare il controllo degli OSA secondo la programmazione annuale dell'attività ispettiva e a seguito di esposti, segnalazioni di MTA, notifiche di allerta, richieste di riconoscimenti o certificazioni, conducendo i controlli ufficiali secondo gli specifici manuali e liste di riscontro regionali con rilascio all'OSA di copia della SCU/SCU NC e registrazione dei dati di attività nel sistema informativo locale (Avelco Web Romagna). Verificare la risoluzione delle non conformità riscontrate in sede di controllo. Realizzare gli audit su OSA nelle tipologie di attività indicate nel protocollo di categorizzazione del rischio, secondo le modalità definite nella specifica procedura dipartimentale, con rilascio all'OSA del rapporto di audit.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** I controlli vengono eseguiti prevalentemente su programma in base al protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio. Il numero di audit da effettuare annualmente viene definito tenendo anche conto dell'esigenza di garantire il mantenimento della qualifica di auditor su OSA del personale precedentemente formato. In caso di requisiti non conformi si eseguono verifiche per follow-up, come in caso di emergenze e per dare risposta alle segnalazioni o alle richieste degli utenti.

**Tempo di lavoro stimato:** 2 ore per i follow up, 30 ore per gli audit. Il tempo per gli altri interventi di vigilanza è già compreso nelle schede relative all'attività di CU.

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 10 ore/anno, TdP 246 ore/anno	Medico 10 ore/anno, TdP 480 ore/anno	Medico 10 ore/anno, TdP 840 ore/anno	Medico 10 ore/anno, TdP 1.000 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione-

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Associazioni di categoria.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Accessi presso gli OSA per ispezioni, verifiche, audit	20.1 N. totale accessi per attività di vigilanza e controllo ufficiale	Mantenimento attività 2018	664	720	833	750	1.519	1.500	1.980	1.900
Accessi presso gli OSA per follow up	20.2 N. accessi per follow up		123	123	266	240	303	300	459	459
Accessi presso gli OSA per audit	20.3 N. accessi per audit	Mantenimento attività 2018	4	4	2	2	8	8	6	6

## 21. ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE INTEGRATA CON UU.OO. VETERINARIE

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto	Romani Severina

#### Descrizione del problema da affrontare:

Numerose imprese alimentari, in ragione dell'attività lavorativa svolta, rientrano nell'ambito di competenza sia delle UOIAN che delle UOIAOA, come risulta anche dal documento di categorizzazione del rischio approvato dalla Regione Emilia-Romagna. La qualità dell'attività di controllo ufficiale può risultare migliore se svolta in maniera integrata ed è opportuno evitare, se non strettamente necessario, l'effettuazione di accessi ripetuti e ravvicinati nella stessa azienda per aumentare il grado di efficienza e di appropriatezza del sistema di controllo ufficiale.

**Normativa di riferimento principale:** Tutta la normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare

**Obiettivo generale:** Svolgere l'attività di controllo ufficiale in modo coordinato tra UOIAN e UOIAOA.

**Obiettivi specifici:** Realizzare il controllo degli OSA secondo la programmazione annuale di UOIAN e UOIAOA, coordinando lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale nelle imprese alimentari di interesse comune, per migliorare la qualità e completezza del controllo ed evitare la duplicazione di accessi. Sviluppare la capacità degli operatori allo svolgimento di attività di controllo integrato tra differenti UO.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** I controlli vengono eseguiti su programma in base al protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio, individuando le imprese alimentari per le quali il protocollo indica una competenza comune (attività di ristorazione, trasformazione e commercio di alimenti). Il numero di controlli congiunti viene stabilito localmente sulla base di una programmazione condivisa.

**Tempo di lavoro stimato:** 4 ore per accesso. Il tempo per gli interventi di vigilanza è già compreso nelle schede relative ai piani di controllo specifici sui diversi comparti.

#### Gruppo di lavoro:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione-

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Associazioni di categoria.

Fonte dei dati	Avelco									
<i>Azioni previste</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Standard di valutazione</i>	<i>Cesena</i>		<i>Forlì</i>		<i>Ravenna</i>		<i>Rimini</i>	
			<i>Risultato anno 2018</i>	<i>Atteso anno 2019</i>						
Svolgimento di attività di controllo integrato su imprese alimentari di competenza sia di UOIAN che di UOIAOA	20.1 N. strutture controllate con sopralluogo congiunto		43	40*	49	50*	78	60*	23	30*

\* Il numero complessivo di strutture da controllare è già compreso nelle schede relative ai piani di controllo specifici sui diversi comparti.

## 22. CONTROLLO UFFICIALE NEI LABORATORI CHE ESEGUONO LE ANALISI NELL'AMBITO DELL'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto	Tombolini Bianca

**DPCM 12 gennaio 2017 – Area di intervento E – Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:**

E7 – Sorveglianza sui laboratori che eseguono analisi per le imprese nell'ambito delle procedure di autocontrollo

**Descrizione del problema da affrontare:**

Nel territorio dell'Azienda USL della Romagna sono presenti oltre 50 laboratori che eseguono analisi nell'ambito dell'auto controllo delle imprese alimentari, la maggior parte dei quali risultano essere annessi alle imprese stesse.

Il controllo sui laboratori di analisi completa l'attività di controllo ufficiale sugli operatori del settore alimentare.

L'attività di controllo ufficiale mira a valutare la conformità del dato analitico attraverso aspetti come la tracciabilità, la produttività e il controllo qualità interno.

**Normativa di riferimento principale:**

Tutta la normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare.

Normativa specifica: DGR n. 386/2011 "Recepimento dell'Accordo, ai sensi dell'articolo 40 comma 3 della legge 7 luglio 2009 n. 88, sancito in data 8 luglio 2010 (Rep. Atti n.78/CSR) concernente "Modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori"; DGR 1502/2015 "Recepimento dell'Accordo, ai sensi dell'art. 4, comma 1, del D.Lgs 281/1997 sancito in data 7 maggio 2015 (Rep. Atti n. 84/CSR del 07/05/2015) tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari".

Altri documenti di riferimento: UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "Requisiti generali per competenza dei laboratori di prova e di taratura"; Decreto 22 dicembre 2009 "Designazione di «Accredia» quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato"; Decreto 22 dicembre 2009 "Prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al Regolamento (CE) n. 765/2008".

**Obiettivo generale:** Garantire la qualità del dato analitico al fine di tutelare la salute pubblica attraverso la verifica della correttezza dei processi in atto.

**Obiettivi specifici:** Realizzare il controllo annuale dei laboratori di analisi annessi e non annessi alle imprese. Gestire le istanze di iscrizione, mantenimento e cancellazione dei laboratori dall'elenco regionale. Gestire il censimento dei laboratori annessi alle imprese alimentari.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** I controlli verranno eseguiti su programma utilizzando il manuale e la check list regionale in base alle indicazioni contenute nella DGR n. 1500/2017 (PRI 2015-2018) e della nota RER PG n. 221038 del 29.03.2018, che prevedono il controllo del 33% dei laboratori annessi e non annessi alle imprese e l'esecuzione di almeno 3 audit nell'Azienda USL della Romagna.

**Tempo di lavoro stimato:** 6 ore per laboratorio esaminato

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 2 ore/anno TdP 42 ore/anno	Medico 2 ore/anno TdP 24 ore/anno	Medico 2 ore/anno TdP 30 ore/anno	Medico 2 ore/anno TdP 24 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione-

**Interfacce:** UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Fonte dei dati	Schede SISVET/ORSA									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Controllo dei laboratori annessi alle imprese	22.1 N. laboratori controllati/ N. laboratori esistenti	33%	3/6	2	2/6	2	2/13	4	4/8	2
Controllo dei laboratori non annessi alle imprese	22.2 N. laboratori controllati/ N. laboratori esistenti	33%	1/6	2	0/2	1	0/2	1	1/3	1