



**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 2017**

A cura di:

Valeria Contarini

Direttore SERVIZIO IGIENE degli ALIMENTI e NUTRIZIONE di RAVENNA

Fausto Fabbri

Direttore SERVIZIO IGIENE degli ALIMENTI e NUTRIZIONE di RIMINI

Marina Fridel

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

## SOMMARIO

1.1	Controllo della produzione primaria vegetale	4
1.2	Controllo delle attività di ristorazione	6
1.3	Controllo del commercio alimenti	9
1.4	Controllo della trasformazione degli alimenti di origine vegetale, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, additivi e bevande	12
1.5	Ispettorato micologico	15
1.6	Sicurezza nutrizionale	17
1.7	Campionamento alimenti	20
1.8	Controllo impiego prodotti fitosanitari	23
1.9	Controllo delle acque potabili	25
1.10	Malattie trasmesse da alimenti (MTA)	27
1.11	Formazione alimentaristi	29
1.12	Gestione del sistema di allerta	31
1.13	Attività su domanda	33
1.14	Sistema di gestione per la qualità (SGQ) e accreditamento	36
1.15	Promozione sana alimentazione e attuazione del PLA	38
1.16	Sorveglianze nutrizionali	41
1.17	Promozione sana alimentazione nel setting scolastico	43
1.18	Counseling nutrizionale	46
1.19	Controllo delle attività stagionali	49

## 1.1. CONTROLLO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

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

#### 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.

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.

**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 42 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 60 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:** U.O. ISP, SPSAL, 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 2016	Risultato anno 2017						
1.1 Controllo degli operatori registrati per la produzione primaria ortofrutticola	N. strutture controllate/N. strutture programmate		14/3	14	20/6	20	4/12	20	20/20	20
	N. strutture controllate/N. strutture esistenti	0,5-1%	14/2.900	14/2.900	20/2.000	20/2.000	4/4.000	20/4.000	20/2.700	20/2.700

## 1.2. CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

### Scheda di Piano specifico

**Responsabile/i:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Fridel Marina	Fridel Marina	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Valerio Maria Cristina	Nanni Roger

**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; 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 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 1.008 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 1.024 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 2.720 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 2.616 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

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

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

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2016	Risultato anno 2017	Risultato anno 2016	Risultato anno 2017	Risultato anno 2016	Risultato anno 2017	Risultato anno 2016	Risultato anno 2017
Controllo degli OSA del comparto della ristorazione (con esclusione delle attività di somministrazione temporanea e stagionale)	N. strutture controllate/N. strutture esistenti	20-100% (in funzione della tipologia)	252/1.202	236/1.202	256/1.287	243/1.400	672/3.418	680/3.110	567/2.246	654/2.843
2.1 Controllo della ristorazione pubblica, compresi i bar	N. strutture controllate/N. strutture programmate		132/116	116*	150/87	137*	503/505 (compresi stagionali)	480*	415/415	473*
2.2. Controllo della ristorazione collettiva (centri produzione pasti, mense per utenza sensibile e non, terminali)	N. strutture controllate/N. strutture programmate		120/120	120**	106/92	106**	169/227	200**	152/152	181**

\* Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del nuovo documento di categorizzazione risulta per Cesena 407, per Forlì 421, per Ravenna 600, per Rimini 548.

\*\* Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del nuovo documento di categorizzazione risulta per Cesena 137, per Forlì 200, per Ravenna 284, per Rimini 181.

## 1.3. CONTROLLO DEL COMMERCIO ALIMENTI

### Scheda di Piano specifico

**Responsabile/i:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Fridel Marina	Fridel Marina	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Orlandi Maria Cristina	Nanni Roger

**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; 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 16963/2011 (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.

**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

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medico 30 ore/anno TdP 384 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 152 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 872 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 928 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

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

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

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2016	Risultato anno 2017						
Controllo su attività di deposito, commercio ingrosso, piattaforme di distribuzione	N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	20%-25% (in funzione della tipologia)	49/306	30/306	22/331	22/231	54/324	65/392	92/343	75/421
GDO (grande distribuzione organizzata)	N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	25%	14/77	14/77	24/69	24/69	43/114	38/130	39/80	23/78
Commercio al dettaglio	N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	20%	33/923	17/923	56/933	56/933	117/1.302	120/1.575	82/1.007	134/1.069
3.1 Controllo della GDO (grande struttura e media struttura)	N. strutture controllate / N. strutture programmate		14/10	14*	24/24	24*	43/32	38	39/21	23*
3.2. Controllo su attività di deposito, commercio ingrosso, piattaforme di distribuzione, commercio al dettaglio	N. strutture controllate / N. strutture programmate		82/47	47**	56/15	56**	171/136	185**	174/188	209**

\* Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del nuovo documento di categorizzazione risulta per Cesena 18, per Forlì 24, per Ravenna 38, per Rimini 23.

\*\* Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del nuovo documento di categorizzazione risulta per Cesena 212, per Forlì 259, per Ravenna 377, per Rimini 288.

## 1.4. 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
Fridel Marina	Fridel Marina	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fuschini Lara	Nanni Roger

#### 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; 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 16963/2011 (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.

**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 368 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 568 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 1.400 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 988 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione			

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

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 2016</i>	<i>Risultato anno 2017</i>						
4.1 Controllo degli OSA registrati/ riconosciuti per la trasformazione di alimenti e bevande	N. strutture controllate/N. strutture programmate		92/169	92*	142/62	142*	331/416	350*	210/210	247*
	N. strutture controllate/N. strutture esistenti	20-100% (in funzione della tipologia)	92/838	92/838	142/670	142/670	331/1.537	350/1.647	210/780	247/890

\*Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del nuovo documento di categorizzazione risulta per Cesena 232, per Forlì 162, per Ravenna 470, per Rimini 247.

## 1.5. ISPETTORATO MICOLOGICO

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Camerini Fabio	Cantori Silvio

#### 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 che effettuano gratuitamente il controllo della commestibilità dei funghi spontanei raccolti dai cittadini 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.

#### 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.

**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
TdP 316 ore/anno	TdP 100 ore/anno CTPE 100 ore/anno	TdP ISP 100 ore/anno Operatore tecnico ISP 100 ore/anno	Medico 20 ore/anno TdP 160 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Ispettori micologi	Ispettori micologi	Assirelli Claudio, Camerini Fabio	Ispettori micologi; Medico

**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 2016</i>	<i>Risultato anno 2017</i>						
5.1 Controllo della commestibilità dei funghi destinati alla trasformazione / commercializzazione	N. controlli effettuati	Mantenimento attività	4	4	2	2	4	4	21	21
5.2 Controllo dei funghi epigei spontanei raccolti per autoconsumo	N. accessi	Mantenimento attività	116	116	37	37	409	409	190	190

## 1.6. SICUREZZA NUTRIZIONALE

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fridel Marina	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Paganelli Gabriella	Nanni Roger

#### 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 14.800 nel 2015, di cui oltre 3.600 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: Determina RER 14738/2013; Determina RER 16963/2013; "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.

**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.

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
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:**

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

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

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2016	Risultato anno 2017						
6.1 Controlli di sicurezza nutrizionale presso OSA che producono alimenti senza glutine (ristorazione pubblica e collettiva, trasformazione con vendita diretta)	N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	33%-100% (in funzione della tipologia)	92/92	92/92	107/221	96/96	180/307	200/307	176/229	140/229
6.2 - 6.3 - 6.4 Presenza sale iodato nella ristorazione pubblica e collettiva e nella GDO	N. controlli eseguiti per sale iodato nella ristorazione collettiva	Mantenimento attività	106/120	106	88/74	96	140/169	150	160/160	160
	N. controlli eseguiti per sale iodato nella ristorazione pubblica	Mantenimento attività	58/58	58	74/74	74	250/503	300	415/415	415
	N. controlli eseguiti per sale iodato nella GDO/N. totale controlli eseguiti presso la GDO	90%	22/22	22/22	11/9	9/24	39/43	38/38	21/21	21



## 1.7. CAMPIONAMENTO ALIMENTI

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Fridel Marina	Fridel Marina	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto	Baiona Giovanni

**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 - Piano di campionamenti.

**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 200 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 228 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 290 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 392 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione			

**Interfacce:** U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale, (Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Regione Emilia-Romagna).

Fonte dei dati	Avelco		Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Risultato anno 2016	Risultato anno 2017	Risultato anno 2016	Risultato anno 2017	Risultato anno 2016	Risultato anno 2017	Risultato anno 2016	Risultato anno 2017
			1.7a Piano Regionale Alimenti (PRA)	N. campioni effettuati/N. campioni assegnati	95%	110/97	97/97	125/111	111/111	153/138
1.7b Piano di controllo sulle acque minerali	N. campioni effettuati/N. campioni programmati	95%	0	0	0	0	0	0	44/52	44
1.7c Piano Nazionale Radioattività ambientale	N. campioni effettuati/N. campioni assegnati	95%	3/3	3/3	3/3	3/3	7/7	7	4/4	4/4

## 1.8 CONTROLLO IMPIEGO PRODOTTI FITOSANITARI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

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

**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; Piano regionale residui fitosanitari.

**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

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 72 ore/anno TdP 244 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 234 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 390 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 234 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

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

**Interfacce:** U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Regione 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 2016</i>	<i>Risultato anno 2017</i>						
1.8a Piano regionale residui fitosanitari (PRF)	N. campioni effettuati/N. campioni assegnati	95%	102/98	106/106	98/100	102/102	177/181	179/179	103/103	108/108
1.8b Controllo rivendite prodotti fitosanitari	N. rivendite controllate/N. rivendite esistenti	20%	10/12	11/12	8/8	6/6	15/70	15/67	6/30	6/30
1.8c Campionamento dei formulati dei fitosanitari	N. campioni effettuati/N. campioni assegnati	95%	0	0	0	2/2	3/4	4/4	2/2	2/2

## 1.9 CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Fridel Marina	Pagliai Paolo	Raineri Cristina	Fabbri Fausto
Titi Gabriele	Gardini Fabrizio		Maltoni Cesare

**Descrizione del problema da affrontare:** Nel territorio della Romagna la maggior parte dell'approvvigionamento è fornito dall'acquedotto delle Romagna rifornito dalla diga di Ridracoli e dal potabilizzatore della Standiana che da settembre 2015 rifornisce la costa. Vi sono inoltre l'acquedotto di Ravenna e numerosi pozzi che vengono utilizzati miscelati all'acqua proveniente dall'acquedotto della Romagna. Per quanto riguarda le vallate appenniniche sono presenti numerosi piccoli acquedotti forniti da pozzi o sorgenti. HERA gestisce le reti ed ha la possibilità di eseguire numerose miscele 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; World Health Organization - Water Safety Plan Manual (2009); World Health Organization - Guidelines for drinking-water quality 4 Edition Geneva WHO-2011; DM 174/2004; 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.

Normativa nazionale: DM 26/3/1991; D.Lgs 31/2001.

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

**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 e 1 ora e 30 per sopralluogo.

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 50 ore/anno TdP 331 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 408 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 755 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 1.590 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, Raineri Cristina, Bandini Antonella, 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 2016</i>	<i>Risultato anno 2017</i>						
1.9a Prelievo campioni di acqua di acquedotto	N. campioni prelevati/N. campioni programmati	90%	233/237	228	344/354	323*	721/700	700	941/960	878
1.9b Ispezioni filiera idrica (impianti acquedotto)	N. ispezioni effettuate/N. ispezioni programmate	90%	19/19	19	60/60	30	12/12	12	160/160	160
1.9c Prelievo campioni da cassette dell'acqua	N. campioni prelevati/N. campioni programmati	90%	52/36	24	19	19	18/21	21	41/35	23
1.9d Prelievo campioni da imprese alimentari	N. campioni prelevati		69/20	50	2	10/10	14	14	0	0

\*In base agli indici F ricavati per l'acquedotto di Forlì dall'algoritmo sviluppato nell'ambito della DGR 2091/2011, il numero di campioni può essere ulteriormente ridotto; comunque verranno eseguiti anche nel 2017 circa 30 campioni in più rispetto al numero minimo di campioni previsti dal D.Lgs 31/2001

## 1.10 MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Fridel Marina	Fridel Marina	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto, Ghiselli Franca	Cantori Silvio, Nanni Roger, Totarello Anna

**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); Determina regionale 1227/2013; Nota Prot.132624 del 30/05/2013 “Botulismo. Circolare Ministero della Salute del 12/10/2012”; DGR 186/2005 e Determina regionale 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 32 ore/anno, AS 32 ore/anno, TdP 80 ore/anno	Medico 4 ore/anno, AS 4 ore/anno, TdP 10 ore/anno	Medico 28 ore/anno, AS 28 ore/anno, TdP 102 ore/anno, operatore tecnico 12 ore/anno	Medico 52 ore/anno, AS 52 ore/anno, TdP 162 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

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

**Interfacce:** U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Servizio Igiene Pubblica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Medici Infettivologi, Pronto Soccorso, MMG, PLS.

Fonte dei dati	Avelco - Schede regionali SIAN									
<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 2016</i>	<i>Risultato anno 2017</i>						
1.10a Interventi per MTA	N. interventi/N. segnalazioni MTA	90%	1/1	1/1	1/1	1/1	7/7	7/7	13/13	13/13
1.10b Interventi per avvelenamento da funghi	N. episodi da intossicazione da funghi		7	7	1	1	11	11	8	8
	N. persone coinvolte		11	11	1	1	22	22	9	9

## 1.11 FORMAZIONE ALIMENTARISTI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena			Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Francesco	Roberta,	Domeniconi	Fridel Marina, Zoffoli Marialisa	Raineri Cristina, Fiorentini Amleto, Paganelli Gabriella	Fabbri Fausto, Totarello Anna, Zaccheroni Luana, Silighini Catia

**Descrizione del problema da affrontare:** Con la LR n. 11 del 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) e ha istituito corsi di formazione obbligatori per chi lavora nel settore alimentare.

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 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 342/2004 (corsi di igiene degli alimenti); DGR 16963/2011 (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 476 ore/anno, AS 722 ore/anno	AS 480 ore/anno, TdP 352 ore/anno	Medico 50 ore/anno, AS 120 ore/anno, TdP 920 ore/anno, dietista 50 ore/anno	Medico 20 ore/anno, AS 1.040 ore/anno TdP 400 ore/anno, Dietista 150 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
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									
<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 2016</i>	<i>Risultato anno 2017</i>						
1.11a Formazione e aggiornamento per alimentaristi (LR 11/2003)	N. persone formate (N. attestati rilasciati)	90%	6.256	6.256	4.301	4.301	7.902	7.902	9.016	9.016
1.11aa Realizzazione corsi per alimentaristi	N. corsi realizzati	90%	131	131	92	92	261	100	86	85
1.11b Formazione alimentaristi per celiachia	N. persone coinvolte	95%	172	172	176	176	304	304	900	900
1.11bb Realizzazione corsi in tema di celiachia	N. corsi realizzati/N. corsi richiesti x 100	95%	5/5 100%	5	5/5 100%	5	5/5 100%	5	17/17 100%	15

## 1.12 GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Civalleri Annamaria Bisulli Giorgio	Civalleri Annamaria Zecchini Roberto	Raineri Cristina Bellettini Mauro	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, Determina regionale 5240/2009 e Determina regionale 4035/2010 (Linee guida regionali per la gestione del sistema di allerta); Determina regionale 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/richiamo 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:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 45 ore/anno, TdP 168 ore/anno	Medico 31 ore/anno, TdP 120 ore/anno	Medico 40 ore/anno, TdP 160 ore/anno	Medico 39 ore/anno, TdP 148 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

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

**Interfacce:** U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale, U.O. 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 2016</i>	<i>Risultato anno 2017</i>						
1.12a Attivazione del sistema di allerta	N. allerte attivate di iniziativa	100%	3	3	1	1	0	0	2	2
1.12b Partecipazione al sistema di allerta attivato da altri nodi della rete	N. interventi per allerte pervenute/N. allerte pervenute	100%	36/36	36/36	28/28	28/28	32/32	32/32	33/33	33/33

## 1.13 ATTIVITÀ SU DOMANDA

### Scheda di Piano specifico

**Responsabile/i:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Fridel Marina	Fridel Marina	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Zecchini Roberto, 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, 30 minuti per notifica, 4 ore per riconoscimento.

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 50 ore/anno, TdP 1.160 ore/anno	Medico 50 ore/anno, TdP ore/anno 1.000	Medico 200 ore/anno, TdP 1.200 ore/anno	Medico 142 ore/anno, TdP 2.484 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 e loro Associazioni di categoria, cittadini.

Fonte dei dati	Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2016	Risultato anno 2017						
1.13a Emissione certificati per l'esportazione verso paesi terzi	N. certificazioni rilasciate/N. certificazioni richieste		40/40	40/40	315	315/315	726/726	726/726	402/402	402/402
1.13b Esame/ accertamento delle segnalazioni pervenute	N. accertamenti-valutazioni effettuati/N. segnalazioni di competenza pervenute		82/82	82/82	19/19	19/19	47/45	45/45	168/168	168/168
1.13c Rilascio attestazione per alimenti non più idonei al consumo umano	N. attestazioni rilasciate /N. attestazioni richieste		2/2	2/2	0	0	3/3	3/3	7/7	7/7
1.13d Rilascio giudizio di idoneità per il consumo umano di acque potabili	N. giudizi rilasciati/N. richieste		0	0	0	0	14/14	14/14	0	0
1.13e Emissione atti di riconoscimento di stabilimenti	N. atti emessi/N. richieste		0	0	1/1	1/1	1/1	1/1	3/3	3/3
1.13f Apertura sportelli informativi al pubblico	N. ore di apertura		208	208	200	200	450	450	728	728
1.13g Esame notifiche ai fini della registrazione	N. notifiche (escluse SCIA di manifestazioni temporanee)		940	940	880	880	1.589	1.589	1.610	1.700

## 1.14 SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ (SGQ) E ACCREDITAMENTO

### Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta (RAQ) Bisulli Giorgio	Fridel Marina Gardini Fabrizio Zecchini Roberto (RAQ)	Contarini Valeria Fiorentini Amleto (RAQ)	Fabbri Fausto Nanni Roger Tombolini Bianca (RAQ)

**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.

La normativa italiana prevede che le strutture sanitarie siano accreditate, indicando requisiti generali validi per tutti le Regioni e demandando a queste ultime la responsabilità di fissare gli standard di qualità.

La Regione Emilia-Romagna, con successivi provvedimenti, ha stabilito i requisiti per il rilascio dell'accREDITAMENTO istituzionale alle strutture sanitarie.

L'unificazione delle Aziende USL di Cesena, Forlì, Ravenna e Rimini nell'Azienda USL della Romagna ha posto la necessità di armonizzare le modalità di funzionamento dei Servizi aventi analogo funzione nei diversi territori, coordinandole con quelle degli altri Servizi del DSP e, per quanto riguarda i SIAN, in particolare, con i Servizi Veterinari; a tal fine è necessario innanzitutto che i SIAN condividano le modalità del proprio funzionamento attraverso l'adozione di procedure comuni.

Nei primi mesi del 2018 il DSP dell'Azienda USL della Romagna sarà sottoposto a visita ispettiva per il rilascio dell'accREDITAMENTO istituzionale.

#### **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.

**Obiettivo generale:** Assicurare il progressivo allineamento in ambito aziendale delle procedure utilizzate per lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale su OSA, nella prospettiva del prossimo accREDITAMENTO del Dipartimento di Sanità Pubblica.

**Obiettivi specifici:** Procedere nel percorso per uniformare in ambito aziendale il sistema di gestione per la qualità dei SIAN, in coerenza con le indicazioni dipartimentali. Prepararsi ad affrontare la visita ispettiva per il rilascio dell'accREDITAMENTO istituzionale del DSP.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Si persegue un maggiore allineamento dei SGQ dei SIAN dell'Azienda e la loro armonizzazione con il SGQ aziendale, nel rispetto delle indicazioni normative

**Tempo di lavoro stimato:**

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

**Gruppo di lavoro:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, RAQ, Tecnici della Prevenzione			

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

Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2016	Risultato anno 2017						
1.14a Preparazione materiale necessario per accreditamento	Presenza materiale per accreditamento	SI/NO	--	SI	--	SI	--	SI	--	SI
1.14b Predisposizione procedure condivise	N. procedure predisposte/N. procedure da predisporre	2	--	2/2	--	2/2	--	2/2	--	2/2

## 1.15 PROMOZIONE SANA ALIMENTAZIONE E ATTUAZIONE DEL PLA

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fridel Marina	Raineri Cristina	Fabbri Fausto
Pasini Melissa	Tomasini Chiara	Paganelli Gabriella	Capolongo Anna, Silighini Catia, Rauti Annamaria
Bisulli Giorgio			Nanni Roger

**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:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medico 70 ore/anno, dietista 157 ore/anno, Infermiere 80 ore/anno, TdP 9 ore/anno	Medico 50 ore/anno, dietista 120 ore/anno	Medico 50 ore/anno, TdP 70 ore/anno, dietista 200 ore/anno	Medico 12 ore/anno, dietista 128 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 2016</i>	<i>Risultato anno 2017</i>						
1.15a Corsi per operatori del settore alimentare (Progetto GinS Food)	N. corsi effettuati/N. corsi programmati	100% Almeno 1 per ambito territoriale	3/3	3	2/2	2	1/1	2	2/2	2
1.15b Interventi di formazione rivolti a panificatori per favorire l'adesione al progetto di riduzione del sale nel pane	N. OSA formati/N. OSA esistenti	30%	28/87	30%	23/76	30%	81/151	30%	36/108	30%
1.15c Iniziative formative e informative per saper leggere le etichette alimentari e nutrizionali, scegliere alimenti salutari e ridurre lo spreco alimentare	N. iniziative formative realizzate/N. iniziative formative programmate	100% Almeno 1 per ambito territoriale	2/2	2	2/2	2	1/1	2	2/2	2
1.15d Corsi teorici e laboratori di cucina salutare per donne operate di tumore al seno per la prevenzione delle recidive	N. corsi teorici e laboratori organizzati		0	1	0	1	0	1	1	1
1.15e Formazione operatori addetti alla preparazione dei pasti in strutture per anziani	N. CRA con operatori formati/N. CRA	100%	---	15/15	---	14/14	---	35/35	---	28/28
1.15f Valutazione del menù di strutture socio-sanitarie	N. pareri su menù rilasciati/N. strutture CRA	Almeno il 30%	---	5/15	---	4/14	--	10/35	---	4/28

## 1.16 SORVEGLIANZE NUTRIZIONALI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Cecchetti Roberta	Raineri Cristina	Fabbri Fausto
Pasini Melissa	Tomasini Chiara	Paganelli Gabriella	Rauti Annamaria

**Descrizione del problema da affrontare:** L'obesità e il sovrappeso in età infantile hanno delle implicazioni dirette sulla salute del bambino e rappresentano un fattore di rischio per lo sviluppo di gravi patologie in età adulta. Per comprendere la dimensione e l'evoluzione del fenomeno nei bambini italiani e i comportamenti associati, a partire dal 2007, il Ministero della Salute/CCM ha promosso lo sviluppo e l'implementazione nel tempo del sistema di sorveglianza OKkio alla SALUTE, condotto in collaborazione con le Regioni e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. I risultati dell'elaborazione dei dati raccolti vengono diffusi/socializzati l'anno successivo a quello di rilevazione che viene effettuata con cadenza biennale.

#### 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:** Diffondere, coerentemente con le indicazioni del Ministero della Salute, dell'Istruzione e dell'ISS, i risultati dell'elaborazione dei dati che descrivono la variabilità geografica e l'evoluzione nel tempo dello stato ponderale, degli stili alimentari e dell'abitudine all'esercizio fisico dei bambini della terza classe primaria nonché di quelli riguardanti la diffusione delle attività scolastiche favorevoli la sana nutrizione e l'attività fisica aggiornati alla rilevazione condotta nell'anno 2016.

**Obiettivi specifici:** Comunicare i dati ottenuti con il sistema di sorveglianza "OKkio alla salute" aggiornati con i risultati della rilevazione 2016. Incrementare la conoscenza di ragazzi, famiglie, MMG, PLS e amministratori sul problema rappresentato da sovrappeso e obesità nell'infanzia. Favorire la promozione di interventi di contrasto delle condizioni di sovrappeso/obesità.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Diffusione dei dati della sorveglianza come da indicazioni contenute nel progetto OKkio alla salute.

#### Tempo di lavoro stimato:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 15 ore/anno, dietista 30 ore/anno	Medico 4 ore/anno, dietista 30 ore/anno	Medico 4 ore/anno, TdP 30 ore/anno	Medico 4 ore/anno, dietista 30 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, dietiste	Medici, dietista	Contarini Valeria, Raineri Cristina, Paganelli Gabriella, Macaluso Ilaria	Medici, dietiste

**Interfacce:** Scuole, Enti locali, MMG, PLS, popolazione.

<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 2016</i>	<i>Risultato anno 2017</i>						
1.16a Predisposizione report aziendale	Presenza di report	Report	Report aziendale							

## 1.17 PROMOZIONE SANA ALIMENTAZIONE NEL SETTING SCOLASTICO

### Scheda di Piano specifico

**Responsabile/i:**

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fridel Marina	Raineri Cristina	Fabbri Fausto
Pasini Melissa	Tomasini Chiara	Paganelli Gabriella	Capolongo Anna, Silighini Catia, 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:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medico 50 ore/anno, dietista 148 ore/anno	Medico 30 ore/anno, dietista 150 ore/anno	Medico 30 ore/anno, TdP 800 ore/anno, dietista 400 ore/anno	Medico 12 ore/anno, dietista 1.094 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, dietiste	Medici, dietista	Contarini Valeria, Raineri Cristina, Paganelli Gabriella, Macaluso Ilaria	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 2016	Risultato anno 2017						
1.17a Valutazione dei menù scolastici utilizzando apposita scheda	N. scuole con menù validati/N. scuole con mensa	95%	185/185	185	155/156	155	260/260	260	275/275	275
1.17b Collaborazione al rinnovo dei capitolati per i distributori automatici in scadenza presso le scuole	N. scuole con nuovo capitolato redatto con SIAN/ N. scuole con capitolati in scadenza		12	5	0	2	7	7	2	2
1.17c Vigilanza nutrizionale presso strutture scolastiche/centri estivi	N. controlli effettuati presso scuole						56	56	122	122
1.17d Partecipazione alle attività del progetto "Infanzia a colori" (*)	N. interventi eseguiti		0	2	0	1	0	2	3	6
1.17e Partecipazione alle attività del progetto "Paesaggi di Prevenzione" (*)	N. interventi eseguiti		0	3	0	1	2	2	5	4
1.17f Partecipazione alle attività del progetto "Scegli con gusto, gusta in salute" (*)	N. interventi eseguiti		1	1	0	1	0	0	0	2
1.17g Elaborazione/ valutazione diete speciali	N. diete speciali elaborate/valutate speciali		---	--	---	---	495	495	569	569
1.17h Partecipazione a incontri/commissioni/comitati mensa	N. partecipazioni/ N. richieste			10		2	15	15	30/30	30

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

## 1.18 COUNSELING NUTRIZIONALE

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Fridel Marina	Fridel Marina	Raineri Cristina	Fabbri Fausto
Pasini Melissa	Tomasini Chiara		Rauti Annamaria, Capolongo Anna, Silighini Catia

**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. Il SIAN 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:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medico 50 ore/anno, dietista 200 ore/anno	Medico 50 ore/anno, dietista 200 ore/anno	Medico 20 ore/anno, TdP 20 ore/anno, dietista 50 ore/anno	Medico 10 ore/anno, dietista 614 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
Medici, dietiste	Medici, dietista	Contarini Valeria, Raineri Cristina, Paganelli Gabriella, Macaluso Ilaria	Medici, dietiste

**Interfacce:** Servizio Medicina dello sport, Dipartimento Cure primarie, Dipartimento Tutela salute donna famiglia età evolutiva, UO NPJA.

Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2016	Risultato anno 2017						
1.18a Attività di counseling a soggetti con diabete tipo I e II	N. nuovi accessi entro 1 mese dalla richiesta/N. richieste pervenute	95%	--	---	---	---	---	---	25/25	25
1.18b Attività di counseling in soggetti con DCA (dopo valutazione del medico internista)	N. nuovi accessi/anno	95%	---	--	---	---	---	---	24	24
1.18c Attività di counseling nell'ambito del percorso aziendale "Bambino obeso"	N. nuovi accessi/anno		---		---		30	30	107	100
1.18d Attività di counseling in adulti obesi	N. accessi entro 3 mesi da richiesta	95%	---	---	---	---	---	---	40	40
1.18e Attività di counseling per donne in gravidanza obese	N. nuovi accessi/anno	95%	---	---	---	---	---	---	49	50
1.17f Counseling per celiaci neo diagnosticati	N. partecipanti alle iniziative organizzate		1	1	1	1	---	---	---	---
1.17g Counseling nelle Case della salute	N. interventi presso Case della salute	Almeno 2	---	2	---	2	---	2	---	2



## 1.19 CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ STAGIONALI

### Scheda di Piano specifico

#### Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Fridel Marina	Fridel Marina	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Fiorentini Amleto	Nanni Roger

#### 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:** 3 ore per accesso

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 15 ore/anno TdP 150 ore/anno		Medico 15 ore/anno TdP 320 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 824 ore/anno

**Gruppo di lavoro:**

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

**Interfacce:** U.O. 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 2016	Risultato anno 2017						
1.19a Effettuazione del controllo ufficiale presso OSA ad attività stagionale	N. strutture controllate/N. strutture programmate		0	50	0	0	0	80	194	206
	N. strutture controllate/N. strutture esistenti		0	50/841	0	0	0	80/385	194/1.800	206/1.813