

**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 2018

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	17
7	Campionamento alimenti	20
8	Controllo impiego prodotti fitosanitari	23
8BIS	Prevenzione dei rischi correlati alla produzione, al commercio e all'uso di prodotti fitosanitari	25
9	Controllo delle acque potabili	29
10	Malattie trasmesse da alimenti (MTA)	32
11	Formazione alimentaristi	34
12	Gestione del sistema di allerta	36
13	Attività su domanda	38
14	Miglioramento del sistema di gestione per la qualità (SGQ) e accreditamento	41
15	Promozione sana alimentazione e attuazione del PLA	43
16	Sorveglianze nutrizionali	46
17	Promozione sana alimentazione nel setting scolastico	48
18	Counseling nutrizionale	51

19	Controllo delle attività stagionali	54
20	Attività di vigilanza e controllo ufficiale	56
21	Attività di controllo ufficiale integrata con UU.OO. Veterinarie	58
22	Controllo ufficiale nei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari	60

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 42 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 2017	Atteso anno 2018						
Controllo degli operatori registrati per la produzione primaria ortofrutticola	1.1 N. strutture controllate/N. strutture programmate		22/14	14*	22/20	25*	19/20	20*	20/20	20*
	1.2 N. strutture controllate/N. strutture esistenti	0,5-1%	22/2.900	14/2.900	20/2.600	25/2.600	19/4.000	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	Nanni Roger

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

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 50 ore/anno TdP 884 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 972 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 2.524 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 2.744 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, Capitaneria di Porto.

* Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del documento di categorizzazione risulta per Cesena 457, per Forlì 218, per Ravenna 621, per Rimini 576.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2017	Atteso anno 2018						
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)	211/1.202	221/1.202	243/1400	243/1.400	553/3.110	630/3.070	671/2.246	686/2.985
Controllo della ristorazione pubblica, compresi i bar	2.2 N. strutture controllate/N. strutture programmate		106/116	116*	137/137	137*	386/480	400*	485/473	487*
Controllo della ristorazione collettiva (centri produzione pasti, mense per utenza sensibile e non, terminali)	2.3 N. strutture controllate/N. strutture programmate		105/120	105**	106/106	106**	167/200	230**	186/181	199**

* * Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del documento di categorizzazione risulta per Cesena 133, per Forlì 118, per Ravenna 287, per Rimini 199.

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	Nanni Roger

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 244 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 364 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 680 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 892 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									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2017	Atteso anno 2018						
Controllo su attività di deposito, commercio ingrosso, piattaforme di distribuzione	3.1 N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	20%-25% (in funzione della tipologia)	65/306	30/306	22/331	22/231	30/392	60/330	72/421	68/409
GDO (grande distribuzione organizzata)	3.2 N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	25%	17/77	14/74	24/69	24/69	39/130	40/122	39/78	22/76
Commercio al dettaglio	3.3 N. strutture controllate/ N. strutture esistenti	20%	23/923	17/914	45/933	45/933	65/1.575	110/1.439	151/1.069	123/1.112
Controllo della GDO (grande struttura e media struttura)	3.4 N. strutture controllate / N. strutture programmate		17/14	14*	24/24	24*	39/38	40*	38/23	22*
Controllo su attività di deposito, commercio ingrosso, piattaforme di distribuzione, commercio al dettaglio	3.5 N. strutture controllate / N. strutture programmate		88/47	47**	67/67	67**	95/185	170**	225/209	191**

* Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del documento di categorizzazione risulta per Cesena 18, per Forlì 25, per Ravenna 40, per Rimini 22.

** Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del documento di categorizzazione risulta per Cesena 274, per Forlì 210, per Ravenna 394, per Rimini 287.

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	Nanni Roger

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 368 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 568 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 1.040 ore/anno	Medico 30 ore/anno TdP 1.008 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									
<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 2017</i>	<i>Atteso anno 2018</i>						
Controllo degli OSA registrati/ riconosciuti per la trasformazione di alimenti e bevande	4.1 N. strutture controllate/N. strutture programmate		85/169	92*	142/142	142*	220/350	260*	255/247	252*
	4.2 N. strutture controllate/N. strutture esistenti	20-100% (in funzione della tipologia)	85/838	92/838	142/670	142/670	220/1.647	260/1.611	255/890	252/903

* Il numero di strutture da controllare secondo i criteri del documento di categorizzazione risulta per Cesena 216, per Forlì 142, per Ravenna 511, per Rimini 252.

5. ISPETTORATO MICOLOGICO

Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Bisulli Giorgio	Gardini Fabrizio	Assirelli Claudio, Randi Giovanni	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 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.

Nel corso del 2018 è prevista l'effettuazione di un 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.

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	Operatore tecnico ISP 150 ore/anno	Medico 20 ore/anno TdP 160 ore/anno

Gruppo di lavoro:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Ispettori micologi	Ispettori micologi	Assirelli Claudio, Randi Giovanni	Ispettori micologi; Medico

Interfacce: Ufficio Sanità Marittima, Gruppi micologici.

Fonte dei dati	Schede regionali SIAN - Avelco									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2017	Atteso anno 2018						
Controllo della commestibilità dei funghi destinati alla trasformazione / commercializzazione	5.1 N. controlli effettuati	Mantenimento attività	4	4	2	2	0	0	10	10
Controllo dei funghi epigei spontanei raccolti per autoconsumo	5.2 N. accessi	Mantenimento attività	116	116	36	36	62	62	130	150

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	Nanni Roger, 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, 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 2017	Atteso anno 2018						
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)	102/92	109/109	96/96	91/91	180/307	180/313	121/229	155/180
Presenza sale iodato nella ristorazione pubblica e collettiva e nella GDO	6.2 N. controlli eseguiti per sale iodato nella ristorazione collettiva	Mantenimento attività	105/105	105	96/96	96	145/167	150	103/160	100
	6.3 N. controlli eseguiti per sale iodato nella ristorazione pubblica	Mantenimento attività	62/58	65	79/74	74	250/416	250	468/415	450
	6.4 N. controlli eseguiti per sale iodato nella GDO/N. totale controlli eseguiti presso la GDO	90%	29/22	14/14	9/24	9/24	36/39	36/40	45/21	22

7. CAMPIONAMENTO ALIMENTI

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

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 236 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 228 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 284 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 350 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 2017	Atteso anno 2018						
Piano Regionale Alimenti (PRA)	7.1 N. campioni effettuati/N. campioni assegnati	95%	110/97	114*	120/111	111*	146/135	135*	127/127	127*
Piano di controllo sulle acque minerali	7.2 N. campioni effettuati/N. campioni programmati	95%	0	0	0	0	0	0	44/44	44
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

* Stima basata sul numero di campioni assegnati nel 2017, soggetta a variazione alla formalizzazione del Piano regionale di campionamento

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 245 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 229 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 364 ore/anno	Medico 10 ore/anno TdP 240 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 2017	Atteso anno 2018						
Piano regionale residui fitosanitari (PRF)	8.1 N. campioni effettuati/N. campioni assegnati	95%	109/106	102	105/102	101	203/199	148	115/108	103
Controllo rivendite prodotti fitosanitari	8.2 N. rivendite controllate/N. rivendite esistenti*	30%	9/32	11/32*	6/26	7/23*	18/66	20/66*	6/30	10/31*
Campionamento dei formulati dei fitosanitari	8.3 N. campioni effettuati/N. campioni assegnati*	95%	0	2*	2/2	0	3/4	4*	2/2	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 Emilia Romagna ha predisposto e trasmesso con nota n° 295154 del 24/04/2018 il "Piano Regionale controlli alla produzione, Commercio e Utilizzo Prodotti Fitosanitari - Anno 2018" 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.

Le azioni di verifica riportate nel Piano Regionale, che derivano in parte dalle indicazioni ministeriali, rappresentano il "Piano specifico Fitosanitari" - anno 2018 che è compreso all'interno del "Piano regionale integrato della Regione Emilia Romagna (PRI) 2015-2018", relativo alle attività di controllo nel campo della sicurezza alimentare, sanità e benessere animale approvato con DGR n.1500 del 10/10/2017, pubblicato ad opera del Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica".

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 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 i fitosanitari negli alimenti di origine vegetale la Regione ha già redatto e trasmesso con nota PG/2018/0268428 del 16/04/2018 il "Piano residui matrici alimentari vegetali" 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 2018 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:

Istituzione di un Gruppo di Lavoro Dipartimentale per avviare il processo di omogeneizzazione delle modalità operative anche attraverso l'utilizzo dei nuovi strumenti messi a disposizione dalla Regione.

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

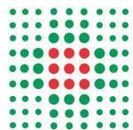
Attuazione del Piano Regionale controlli alla produzione, Commercio e Utilizzo Prodotti Fitosanitari - Anno 2018 attraverso l'esecuzione di controlli coordinati e in parte congiunti fra le UOPSAL, UOIAN, UOISP e l'autorità REACH e CLP in sede di produzione, commercio e utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Criteri di selezione delle azioni programmate:

Indicazioni del Piano Regionale controlli alla produzione, Commercio e Utilizzo Prodotti Fitosanitari - Anno 2018.

Qualifiche previste: chimico, agronomo, entomologo, tecnici della Prevenzione, medici igienisti e del lavoro

Interfacce: Arpa, Regione Emilia Romagna



Azioni previste	Indicatori	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
		Risultato anno 2017	Risultato anno 2018						
Attività di vigilanza e controllo, coordinata e laddove necessario in modalità congiunta fra operatori UOIAN, UOPSAL, UOISP e REACH (da Piano RER 2018)	N° aziende controllate in sede di produzione (UOIAN - UOPSAL)	/	0/0	/	0/0	/	1/3	/	0/0
	N° aziende controllate in sede di commercio : rivendite e garden (UOIAN - UOPSAL)	/	11/32 (*)	/	7/23	/	20/66	/	10/31
	N° aziende controllate in sede di utilizzo : Aziende Agricole e contoterzisti (UOPSAL - UOIAN)	/	5/4.840	/	5/4.840	/	9/8.998	/	6/4.440 (**)
	N° aziende controllate in sede di utilizzo : Trattamenti in aree extra-agricole (UOPSAL - UOISP)	/	0		0		0		1
	N° aziende controllate in sede di utilizzo : Gestione del verde (UOPSAL - UOISP)	/	0		1		0		0
	N° aziende controllate in sede di utilizzo : Sperimentazioni (UOPSAL - UOIAN)	/	0		1		0		0
	N° prelievi per controlli analitici (UOIAN - REACH)		2 (***)		0		4 (***)		3 (***)

Azioni previste	Indicatori	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
		<i>Risultato anno 2017</i>	<i>Risultato anno 2018</i>						
Istituzione di un Gruppo di lavoro permanente sulla prevenzione dei rischi correlati alla produzione, al commercio e all'uso dei prodotti fitosanitari	Istituzione GdL								
Formazione degli operatori coinvolti sul piano dei controlli della Regione Emilia Romagna per l'anno 2018.	Realizzazione corso formativo interno					1			

(*) di cui 1 controllo presso florovivaisti, garden o altri rivenditori della grande distribuzione non autorizzati

(**) di cui 1 contoterzista

(***) i prelievi saranno eseguiti nell'ambito dei controlli in sede di commercio; nel 50% dei casi le attività sono da eseguire 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	Pagliai Paolo, Gardini Fabrizio		Maltoni Cesare

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.

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 50 ore/anno TdP 318 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 372 ore/anno Chimico CTPE 100 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 745 ore/anno	Medico 50 ore/anno TdP 1.091 ore/anno

Gruppo di lavoro:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Tecnici della Prevenzione	Medici, Tecnici della Prevenzione	Contarini Valeria, 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									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2017	Atteso anno 2018						
Prelievo campioni di acqua di acquedotto	9.1 N. campioni prelevati/N. campioni programmati	90%	226/228	228	325/323	309*	709/700	700	885/878	826
Ispezioni filiera idrica (impianti acquedotto)	9.2 N. ispezioni effettuate/N. ispezioni programmate	90%	18/19	19	30/30	30	12/12	12	160/160	160
Prelievo campioni da cassette dell'acqua	9.3 N. campioni prelevati/N. campioni programmati	90%	31/24	13	19/19	8	18/21	21	26/23	25
Prelievo campioni da imprese alimentari	9.4 N. campioni prelevati		70/50	50	10/10	10	6	6	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

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

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 12 ore/anno, AS 12 ore/anno, TdP 100 ore/anno	Medico 4 ore/anno, AS 4 ore/anno, TdP 10 ore/anno	Medico 48 ore/anno, AS 48 ore/anno, TdP 120 ore/anno, Operatore tecnico 20 ore/anno	Medico 52 ore/anno, AS 52 ore/anno TdP 210 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 2017	Atteso anno 2018						
Interventi per MTA	10.1 N. interventi/ N. segnalazioni MTA	90%	4/4	3	1/1	1/1	12/12	12	13/13	13
Interventi per avvelenamento da funghi	10.2 N. episodi da intossicazione da funghi		7	7	0	0	4	4	8	8
	10.3 N. persone coinvolte		11	11	0	0	5	5	15	15

11. FORMAZIONE ALIMENTARISTI

Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta, Civalleri Anna Maria	Mosco Raffaella, 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) 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); 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 450 ore/anno, AS 555 ore/anno, TdP 20 ore/anno	Medico 300 ore/anno, AS 425 ore/anno, TdP 20 ore/anno	Medico 30 ore/anno, AS 50 ore/anno, TdP 450 ore/anno, Dietista 120 ore/anno	Medico 20 ore/anno, AS 570 ore/anno TdP 445 ore/anno, Dietista 150 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 2017	Atteso anno 2018						
Formazione e aggiornamento per alimentaristi (LR 11/2003)	11.1 N. persone formate (N. attestati rilasciati)	90%	5.268	5.268	3.700	3.700	8.247	8.247	8.634	8.634
Realizzazione corsi per alimentaristi	11.2 N. corsi realizzati	90%	105	105	75	75	211	211	103	95
Formazione alimentaristi per celiachia	11.3 N. persone coinvolte	95%	145	145	91	91	442	442	640	650
Realizzazione corsi in tema di celiachia	11.4 N. corsi realizzati/N. corsi richiesti x 100	95%	5/5 100%	3	5/5 100%	5	12/12 100%	12	15/15 100%	15

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\	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 45 ore/anno, TdP 180 ore/anno	Medico 30 ore/anno, TdP 126 ore/anno	Medico 40 ore/anno, TdP 162 ore/anno	Medico 45 ore/anno, TdP 186 ore/anno

Gruppo di lavoro:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
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									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			<i>Risultato anno 2017</i>	<i>Atteso anno 2018</i>						
Attivazione del sistema di allerta	12.1 N. allerte attivate di iniziativa	100%	1	1	0	0	1	1	0	2
Partecipazione al sistema di allerta attivato da altri nodi della rete	12.2 N. interventi per allerte pervenute/N. allerte pervenute	100%	29/29	29	21/21	21	26/26	26	31/31	31

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 659 ore/ anno	Medico 50 ore/anno, TdP 482 ore/ anno	Medico 200 ore/anno, TdP 1.590 ore/ anno	Medico 100 ore/anno, TdP 1.901 ore/ anno

Gruppo di lavoro:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
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 2017	Atteso anno 2018						
Emissione certificati per l'esportazione verso paesi terzi	13.1 N. certificazioni rilasciate/N. richieste		148/148	148	403/403	403	703/703	703	360/360	360
Esame/ accertamento delle segnalazioni pervenute	13.2 N. accertamenti effettuati/N. segnalazioni di competenza pervenute		82/82	82	37/37	37	67/67	67	159/159	159
Rilascio attestazione per alimenti non più idonei al consumo umano	13.3 N. attestazioni rilasciate /N. attestazioni richieste		0	0	0	0	0	0	0	2
Rilascio giudizio di idoneità per il consumo umano di acque potabili	13.4 N. giudizi rilasciati/N. richieste		0	0	0	0	6/6	6	0	0
Emissione atti di riconoscimento di stabilimenti	13.5 N. atti emessi/N. richieste		7	5	2/2	2	1/1	5	1/1	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)		761	940	870	870	1.743	1.743	1.514	1.514

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	Fridel Marina, 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.

L'unificazione delle Aziende USL di Cesena, Forlì, Ravenna e Rimini nell'Azienda USL della Romagna e la creazione di un unico Dipartimento di Sanità Pubblica hanno posto la necessità di armonizzare le modalità di funzionamento dei Servizi aventi analoga funzione nei diversi territori, coordinandole con quelle degli altri Servizi del DSP e in particolare con le UU.OO Veterinarie.

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. Nel mese di maggio 2018 è prevista la visita ispettiva per il rilascio dell'accreditamento istituzionale del DSP dell'Azienda USL della Romagna.

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 l'allineamento in ambito aziendale delle procedure utilizzate per lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale su OSA e delle modalità organizzative delle UOIAN.

Obiettivi specifici: Completare il percorso per uniformare in ambito aziendale il sistema di gestione per la qualità delle UOIAN, in coerenza con le indicazioni dipartimentali. Condividere con tutti gli operatori la documentazione prodotta. Superare positivamente la visita ispettiva per il rilascio dell'accreditamento istituzionale del DSP. Mettere in atto le azioni correttive e di miglioramento a fronte delle eventuali non conformità rilevate.

Criteri di selezione delle azioni programmate: Si persegue un maggiore allineamento dei SGQ delle UOIAN 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, 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:

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	
			<i>Risultato anno 2017</i>	<i>Atteso anno 2018</i>						
Predisposizione sistema documentale comune UOIAN	14.1 Presenza documentazione	SI	--	SI	--	SI	--	SI	--	SI
Esame della documentazione con il personale dell'UO	14.2 N. ore dedicate		--	20/20	--	20/20	--	20/20	--	20/20
Monitoraggio indicatori	14.3 N. progettazioni effettuate secondo i criteri previsti/N. nuove attività o progetti identificati	>80%	--	1/1	--	1/1	--	1/1	--	1/1
	14.4 N. programmi realizzati con progettazione integrata/N. programmi integrati previsti dalla programmazione	>80%	--	1/1	--	1/1	--	1/1	--	1/1

15. PROMOZIONE SANA ALIMENTAZIONE E ATTUAZIONE DEL PLA

Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fridel Marina	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Pasini Melissa	Tomasini Chiara, Palmucci Veronica	Paganelli Gabriella, Macaluso Ilaria	Capolongo Anna, Giorgetti Daniela, 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:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 70 ore/anno, Dietista 120 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:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
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.

Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2017	Atteso anno 2018						
Corsi per operatori del settore alimentare (Progetto GinS Food)	15.1 N. corsi effettuati/N. corsi programmati	100% Almeno 1 per ambito territoriale	3/3	1	2/2	1	1/2	1	2/2	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	30%	42/80 (52%)	42/80 (52%)	36/72 (50%)	36/72 (50%)	90/157 (57%)	90/157 (57%)	46/108 (42%)	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	2/2	3	2/2	2	4/2	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		1	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	19/19	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 40%	5/16 (31%)	2/16 (43%)	4/14 (28%)	6/14 (42%)	10/30 (33%)	4/30 (46%)	6/19 (31%)	2/19 (42%)

16. SORVEGLIANZE NUTRIZIONALI

Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Cecchetti Roberta	Paganelli Gabriella	Fabbri Fausto
Pasini Melissa	Tomasini Chiara, Palmucci Veronica		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^a classe della scuola primaria. La prossima rilevazione è prevista nel 2019.

Nel 2018 è prevista la rilevazione nell'ambito del progetto di sorveglianza HBSC per valutare gli stili di vita e i comportamenti legati alla salute dei ragazzi tra gli 11 e i 15 anni, mediante somministrazione di questionari in alcune classi di scuole secondarie di primo e di secondo grado.

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, dei fattori di rischio/protettivi e dei comportamenti legati alla salute dei ragazzi fra 11 e 15 anni al fine di orientare le attività preventive e correttive e verificarne l'impatto.

Obiettivi specifici: Distribuire e raccogliere in classe i questionari autocompilati dai ragazzi delle scuole e degli istituti campionati e i questionari per i Dirigenti scolastici.

Criteri di selezione delle azioni programmate: Partecipazione ad un'attività strutturata di sorveglianza su stili di vita e abitudini alimentari e motorie.

Tempo di lavoro stimato:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 20 ore/anno, Dietista 40 ore/anno, Infermiera 20 ore/anno	Medico 20 ore/anno, Dietista 40 ore/anno	Medico 8 ore/anno, TdP 60 ore/anno, Dietista 20 ore/anno, AS/Infermieri 40 ore/anno	Medico 8 ore/anno, Dietista 30 ore/anno, AS 50 ore/anno

Gruppo di lavoro:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, dietiste	Medici, dietista	Contarini Valeria, Paganelli Gabriella, Macaluso Ilaria, Biondi Elena, Giorgi Alessandro, Marescalchi Manuela, Regazzi Denise	Medici, dietiste

Interfacce: Uffici Scolastici Provinciali, Istituti Scolastici.

Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			<i>Risultato anno 2017</i>	<i>Atteso anno 2018</i>						
Somministrazione questionari di sorveglianza HBSC	16.1 N. classi aderenti/N. classi del campione	90%	--	12/12	--	6/6	--	18/18	--	13/13

17. PROMOZIONE SANA ALIMENTAZIONE NEL SETTING SCOLASTICO

Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Cecchetti Roberta	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Pasini Melissa	Tomasini Chiara	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:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 50 ore/anno, Dietista 148 ore/anno	Medico 30 ore/anno, Dietista 150 ore/anno	Medico 30 ore/anno, TdP 400 ore/anno, Dietista 400 ore/anno	Medico 12 ore/anno, Dietista 1.094 ore/anno

Gruppo di lavoro:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, Dietiste	Medici, Dietista	Contarini Valeria, 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 2017	Atteso anno 2018						
Valutazione dei menù scolastici utilizzando apposita scheda	17.1 N. scuole con menù validati/N. scuole con mensa	95%	185/185	185	155/156	155	260/260	260	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		5	2	2	5	5	3	2	2
Vigilanza nutrizionale presso strutture scolastiche/centri estivi	17.3 N. controlli effettuati presso scuole		0	0	0	0	21	21	90	90
Partecipazione alle attività del progetto "Infanzia a colori" (*)	17.4 N. interventi eseguiti		2	1	1	1	2	2	0	2
Partecipazione alle attività del progetto "Paesaggi di Prevenzione" (*)	17.5 N. interventi eseguiti		2	3	1	1	2	2	1	2
Partecipazione alle attività del progetto "Scegli con gusto, gusta in salute" (*)	17.6 N. interventi eseguiti		1	1	1	1	0	0	2	2
Elaborazione/ valutazione diete speciali	17.7 N. diete speciali elaborate/valutate		---	--	---	---	97	97	565	565
Partecipazione a incontri/commissioni/comitati mensa	17.8 N. partecipazioni/ N. richieste		6	6	2	2	11	11	23	23

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

18. COUNSELING NUTRIZIONALE

Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Cecchetti Roberta	Fabbri Fausto	Contarini Valeria	Fabbri Fausto
Pasini Melissa	Tomasini Chiara	Macaluso Ilaria	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:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 50 ore/anno, Dietista 320 ore/anno	Medico 50 ore/anno, Dietista 320 ore/anno	Medico 20 ore/anno, Dietista 150 ore/anno, TdP 20 ore/anno	Medico 10 ore/anno, Dietista 614 ore/anno

Gruppo di lavoro:

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medici, dietiste	Medici, dietista	Contarini Valeria, Macaluso Ilaria, Paganelli Gabriella	Medici, dietiste

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

Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2017	Atteso anno 2018						
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%	--	---	---	---	---	---	25/25	25
Attività di counseling in soggetti con DCA (dopo valutazione del medico internista)	18.2 N. nuovi accessi/anno	95%	---	--	---	---	---	---	16	--
Attività di counseling nell'ambito del percorso aziendale "Bambino obeso"	18.3 N. nuovi accessi/anno		17	48	17	48	45	45	173	100
Attività di counseling in adulti obesi	18.4 N. accessi entro 3 mesi da richiesta	95%	---	---	---	---	---	---	25	40
Attività di counseling per donne in gravidanza obese	18.5 N. nuovi accessi/ anno	95%	---	---	---	---	---	---	39	50
Counseling per celiaci neo diagnosticati	18.6 N. partecipanti alle iniziative organizzate		0	1	1	1	0	0	0	0
Counseling nelle Case della salute	18.7 N. interventi presso Case della salute	Almeno 2	2	2	2	2	2	2	3	2

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	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: 4 ore per accesso

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 15 ore/anno, TdP 232 ore/anno	--	Medico 15 ore/anno, TdP 320 ore/anno	Medico 30 ore/anno, TdP 720 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 2017	Atteso anno 2018						
Effettuazione del controllo ufficiale presso OSA ad attività stagionale	19.1 N. strutture controllate/N. strutture programmate		58/58	58	--	--	83/80	80	167/206	180
	19.2 N. strutture controllate/N. strutture esistenti		58/841	58/841	--	--	83/385	80/385	167/1.813	180/2.013

20. ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO UFFICIALE

Scheda di Piano specifico

Responsabile/i:

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

Descrizione del problema da affrontare:

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

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 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.

Criteri di selezione delle azioni programmate: I controlli vengono eseguiti su programma in base al protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio, per follow-up in caso di requisiti non conformi, 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. Il tempo per gli altri interventi di vigilanza è già compreso nelle schede relative all'attività di controllo ufficiale.

Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
Medico 10 ore/anno, TdP 350 ore/anno	Medico 10 ore/anno, TdP 400 ore/anno	Medico 10 ore/anno, TdP 480 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 2017	Atteso anno 2018						
Accessi presso gli OSA per ispezioni, verifiche, audit	20.1 N. totale accessi per attività di vigilanza e controllo ufficiale		758	723	743	743	1.417	1.500	1.980	1.900
Accessi presso gli OSA per follow up	20.2 N. accessi per follow up		126	126	221	221	240	240	459	459

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	Nanni Roger

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									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			<i>Risultato anno 2017</i>	<i>Atteso anno 2018</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		34	40*	45	49*	93	100*	18	29*

* 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 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 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 1 ora/anno TdP 36 ore/anno	Medico 1 ore/anno TdP 18 ore/anno	Medico 2 ore/anno TdP 24 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 2017	Atteso anno 2018						
Controllo dei laboratori annessi alle imprese	22.1 N. laboratori controllati/ N. laboratori esistenti	33%	--	4/12	--	2/8	--	3/10	--	3/10
Controllo dei laboratori non annessi alle imprese	22.2 N. laboratori controllati/ N. laboratori esistenti	33%	--	2/5	--	1/2	--	1/2	--	1/3