

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brescia

*Agenzia di Tutela della Salute di Brescia*

**Sede Legale: viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia**

Tel. 030.38381 Fax 030.3838233 - [www.ats-brescia.it](http://www.ats-brescia.it)

Posta certificata: [protocollo@pec.ats-brescia.it](mailto:protocollo@pec.ats-brescia.it)

Codice Fiscale e Partita IVA: 03775430980

DECRETO n. 116

del 28/02/2020

Cl.: 1.1.02

OGGETTO: Piano di vigilanza anno 2020 - Sicurezza alimentare e qualità delle acque destinate al consumo umano.

**Il DIRETTORE GENERALE – Dott. Claudio Vito Sileo  
nominato con D.G.R. XI/1058 del 17.12.2018**

Acquisiti i **pareri** del  
DIRETTORE SANITARIO  
del  
DIRETTORE SOCIOSANITARIO  
e del  
DIRETTORE AMMINISTRATIVO

Dott.ssa Laura Emilia Lanfredini

Dott.ssa Frida Fagandini

Dott.ssa Sara Cagliani



---

IL DIRETTORE GENERALE

Richiamati:

- la Delibera del Consiglio Regionale n. X/1497 del 11 aprile 2017 con la quale è stato approvato il Piano regionale di prevenzione 2014 – 2018, ai sensi dell'intesa stato-regioni del 13 novembre 2014;
- la Delibera del Consiglio Regionale n. XI/67 del 17.07.2018 con cui il suddetto Piano è stato rinnovato per l'anno 2019;

Visti:

- la DGR n. XI/2672 del 16.12.2019 (Regole di Sistema per l'anno 2020) ed in particolare il capitolo 7.7.1.2 "Alimenti vegetali e MOCA – attuazione L.G. Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" - che prevede, tra gli obiettivi prioritari di ATS, la redazione della parte relativa alla sicurezza alimentare e qualità delle acque destinate al consumo umano nel Programma Integrato dei Controlli, da inviarsi alla U.O. Prevenzione regionale, entro il 28.02.2020, completo del report dell'anno precedente e definito in coerenza con le indicazioni regionali, sia per quanto riguarda i principi di pianificazione e programmazione, sia per quanto riguarda la frequenza e il numero dei controlli e il numero e la tipologia dei campioni e delle determinazioni;
- il Decreto della Direzione Generale Welfare n. 1161 del 31.01.2020 "Programmazione regionale in materia di controlli per la sicurezza degli alimenti di origine non animale, dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti e delle acque destinate al consumo umano a tutela del consumatore - attività 2020";

Preso atto che, nelle more dell'emanazione da parte del Ministero della Salute dei Piani specifici di riferimento per il controllo di OGM, additivi, radiazioni ionizzanti, micotossine e contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti e delle indicazioni annuali per il controllo dei residui di fitosanitari in alimenti, con nota regionale prot. n. G1.2020.0003854 del 31.01.2020 sono state fornite le prime indicazioni per la programmazione dei campionamenti per il controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale e moca per l'anno 2020;

Considerato che il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria ha provveduto a redigere il documento denominato "Piano di vigilanza anno 2020 - Sicurezza alimentare e qualità delle acque destinate al consumo umano", allegato A al presente provvedimento e parte integrante dello stesso, composto da n. 28 pagine;

Vista la proposta del Direttore del Dipartimento di Igiene e Sanità Pubblica, Dott. Giovanni Marazza;

Dato atto che il Direttore del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Medicina Ambientale e Igiene degli Alimenti e Nutrizione, Dott. Fulgenzio Ferri, attesta, in qualità di Responsabile del Procedimento, la regolarità tecnica del presente provvedimento;

Dato atto che dall'adozione del presente provvedimento non discendono oneri per l'Agenzia;

Acquisiti i pareri del Direttore Sanitario, Dott.ssa Laura Emilia Lanfredini, del Direttore Sociosanitario, Dott.ssa Frida Fagandini e del Direttore Amministrativo, Dott.ssa Sara Cagliani che attesta, altresì, la legittimità del presente atto;

D E C R E T A

- a) di approvare il "Piano di vigilanza anno 2020 - Sicurezza alimentare e qualità delle acque destinate al consumo umano", allegato A al presente provvedimento e parte integrante dello stesso, composto da n. 28 pagine;



- b) di incaricare il Dipartimento proponente di trasmettere copia del presente provvedimento, entro il 28.02.2020 alla U.O. Prevenzione della Direzione Generale Welfare di Regione Lombardia;
- c) di prendere atto che dall'adozione del presente provvedimento non discendono oneri per l'Agenzia;
- d) di procedere, a cura del Servizio Affari Generali e Legali, alla pubblicazione dei contenuti del presente provvedimento nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito web dell'Agenzia, in conformità al D.Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii. ed al PTPC vigente;
- e) di dare atto che il presente provvedimento è sottoposto al controllo del Collegio Sindacale, in conformità ai contenuti dell'art. 3-ter del D.Lgs. n. 502/1992 e ss.mm.ii. e dell'art. 12, comma 14, della L.R. n. 33/2009;
- f) di disporre, a cura del Servizio Affari Generali e Legali, la pubblicazione all'Albo on-line - sezione Pubblicità legale - ai sensi dell'art. 17, comma 6, della L.R. n. 33/2009, e dell'art. 32 della L. n. 69/2009, ed in conformità alle disposizioni ed ai provvedimenti nazionali e comunitari in materia di protezione dei dati personali.

Firmato digitalmente dal Direttore Generale  
Dott. Claudio Vito Sileo

**Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria**

**Servizio Igiene Sanità Pubblica, Medicina Ambientale e Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

# **Piano di vigilanza anno 2020**

**Sicurezza alimentare e qualità delle acque destinate al consumo umano**

## PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' DI VIGILANZA PER IL 2020

### Presentazione

Con Deliberazione del Consiglio Regionale della Lombardia n. X/1497 del 11 aprile 2017 è stato approvato il Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018, a conclusione del percorso di evoluzione del SSSR di cui alla Legge Regionale 23/2015 di modifica della L.R. 33/2009 e prorogato al 2019 con Deliberazione del Consiglio Regionale della Lombardia n. XI/67 del 17 luglio 2018. Il PRP così approvato, nel programmare gli indirizzi regionali in tema di prevenzione e promozione della salute, da pertanto evidenza del nuovo assetto del SSSR ed integra la Deliberazione della Giunta regionale 3654/2015 e la Deliberazione della Giunta regionale 4702/2015, fermo restando l'organizzazione del PRP nei tredici programmi regionali in armonia ai dieci Macro obiettivi previsti dal PNP 2014-2018.

Alle ATS, Agenzie di Tutela della Salute, istituite con L.R. 23/2015 di modifica della L.R. 33/2009, sono tra l'altro attribuite le funzioni di prevenzione e controllo della salute negli ambienti di vita e di lavoro, compreso il controllo periodico impiantistico e tecnologico (art.6, comma 3, lettera f).

I programmi regionali che maggiormente coinvolgono le azioni del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria riguardano la Prevenzione, Sorveglianza e Controllo delle malattie infettive, la Tutela della salute e Sicurezza del lavoratore, l'Integrazione Salute e Ambiente, il Piano dei controlli sulle sostanze chimiche, la Prevenzione e controllo rischio amianto, la Sicurezza alimentare per la tutela del consumatore e sanità pubblica veterinaria, oltre alla attività di Promozione della salute e gli Screening oncologici.

La programmazione delle attività di vigilanza si basa sull'integrazione e trasversalità degli interventi nonché sulla categorizzazione del rischio correlato alle attività produttive:

- **Integrazione:** uniformità nella programmazione, esecuzione, documentazione e rendicontazione dei controlli, al fine di razionalizzare le risorse e rendere omogeneo il dialogo con l'utenza
- **Analisi di contesto:** utilizzo dei dati in Impres@ per la descrizione del contesto e la graduazione del rischio
- **Sistematica analisi e attribuzione del rischio:** programmazione dell'attività di vigilanza attribuendo risorse e controlli in modo omogeneo

Partendo dai criteri generali di attribuzione del rischio alle singole categorie di attività, ATS Brescia prosegue nell'individuazione delle situazioni a maggior rischio a livello locale, attribuendo loro una graduazione dello stesso sulla base dei riscontri effettuati.

Continua inoltre a favorire la collaborazione fra le diverse articolazioni aziendali e altri Enti coinvolti nei vari ambiti strategici.

Si riconferma la tendenza a monitorare ed eventualmente incrementare la proporzione dei controlli eseguiti con sopralluogo di ispezione e con modalità audit unitamente agli altri controlli rappresentati dalle verifiche documentali.

Così come previsto dal Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 e prorogato al 2019, si riconosce un'attenzione particolare alla sicurezza alimentare per la tutela del consumatore.

### Criteri generali assunti nella programmazione dei controlli

Sulla base dell'analisi di contesto rilevabile dai dati disponibili nel sistema IMPRES@ e della definizione del rischio desunta dall'esito dei controlli, si ritiene di proseguire nel rafforzamento degli obiettivi e degli indicatori già sperimentati, mantenendo il presidio sulla quota dei controlli ispettivi.

Nel 2014 la DG Welfare ha attivato un percorso in collaborazione con EUPOLIS per la definizione di un set di indicatori in grado di rappresentare le attività di prevenzione che ha portato alla definizione di un set di 91 indicatori (divisi in 7 aree) e di un modello di valutazione delle performances.

Come per lo scorso anno, nel rispetto degli indirizzi regionali, anche nel 2020 sarà garantito un livello di qualità degli interventi di vigilanza identificato dalla modalità ispezione o audit per IAN.

Nella programmazione è posta particolare attenzione, nell'ambito degli indicatori ritenuti più significativi, alla capacità di individuare le situazioni più critiche, che si traduce nella emissione di provvedimenti, siano essi relazioni di miglioramento o sanzioni.

#### **Dati di contesto: le attività**

Partendo dalle informazioni contenute nel sistema Impres@ e nei sistemi locali è mantenuta la codifica delle strutture allargata già in uso negli scorsi anni, che definisce le specifiche caratteristiche di rischio accertate in una ottica sanitaria utile ai fini programmatori e operativi. Tali sottogruppi, per essere accettati nel sistema Impres@, vengono poi riaggregati nelle codifiche regionali prima della trasmissione dei dati.

#### **Distribuzione dei controlli**

La programmazione dell'attività di controllo e di campionamento per l'annualità 2020 è definita sulla base del numero di imprese presenti sul territorio, della loro classificazione del rischio e dell'attività svolta negli scorsi anni e in relazione alle risorse disponibili che nell'anno 2019 ha registrato una contrazione significativa. Per il settore IAN sono state adottati, in aggiunta alla graduazione del rischio, i criteri indicati negli accordi Stato-Regioni e nel Decreto Direzione Generale Welfare n.1161 del 31/01/2020 "Programmazione Regionale in materia di controlli per la sicurezza degli alimenti di origine non animale, dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti e delle acque destinate al consumo umano a tutela del consumatore – Attività 2020" e la nota regionale n. 3854 del 31/01/2020 "Prime indicazioni per la programmazione dei campionamenti per il controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale e MOCA – anno 2020". Vengono inoltre incluse nei controlli le rimanenti attività codificate come rischio mediamente basso e basso. A queste attività di controllo ufficiale programmate si aggiungono quelle che non sono programmabili ma derivano da emergenze, eventi o manifestazioni temporanee, inconvenienti igienici o richieste della Pubblica Amministrazione.

#### **Attribuzione del rischio**

Le attività vengono programmate sulla base di livelli di rischio definiti per ogni attività da vigilare. A tal fine, un'attenzione particolare viene riservata alle verifiche conseguenti alle SCIA (segnalazioni certificate di inizio attività) presentate dalle imprese. Il sistema informativo interno su cui è basata l'attività di controllo è in grado di monitorare il flusso in entrata delle SCIA (verifica documentale) rispetto ai controlli effettuati secondo la tipologia ispettiva (verifica SCIA con sopralluogo), utilizzando le recenti codifiche che sono state previste nella modifica del sistema IMPRES@-BI.

Per ognuna delle attività vigilate viene definita una frequenza di controlli graduata in base ai rischi di volta in volta riscontrati nella realtà locale. Il DIPS, ai fini della valutazione della performance, continua a provvedere alla misurazione e rendicontazione con confronti incrociati delle attività svolte.

A livello del DIPS, uno specifico tavolo tecnico provvede poi periodicamente alla valutazione dei dati d'attività misurati puntualmente per via informatica attraverso il software interno Imprevi@. Sulla scorta degli elementi a suo tempo forniti, nei sistemi aziendali, è stata sviluppata una procedura che mantiene sotto presidio l'evoluzione degli indicatori di performance. In questa area di controllo, un ulteriore contributo regionale esplicativo consentirebbe un maggior dettaglio di precisione nel calcolo e verifica della composizione degli indicatori.

Il raggiungimento degli obiettivi non può che considerare un oculato utilizzo delle risorse professionali disponibili nella Agenzia. Pertanto l'impiego di ogni singola professionalità viene valutato organizzativamente in un'ottica di efficienza in rapporto agli obiettivi che si vogliono raggiungere o alle necessità richieste dalla singola situazione. Questo comporta una valutazione costante di merito che esclude l'uso sistematico e acriticamente ripetitivo di diverse professionalità. Ogni professionalità quindi contribuisce, per la parte di competenza, alla valutazione congiunta sia per gli aspetti tecnici, sia per gli aspetti medico-sanitari.

## IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

### Attività Anno 2019

I controlli ufficiali eseguiti dall'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione sulle imprese che producono alimenti di origine non animale e MOCA vengono organizzati secondo criteri stabiliti, in particolare sono basati sull'analisi di contesto e sulla categorizzazione del rischio. Tutti i dati relativi all'anagrafica delle imprese e ai controlli ufficiali sono raccolti nel database Imprevi@, il sistema informativo aziendale della prevenzione che, mantenuto in continua evoluzione e aggiornamento, costituisce ormai una solida base e riferimento per i dati di attività del settore.

Nella tabella a seguire sono state riassunte le attività effettuate nell'anno 2019:

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione			N. PRESTAZIONI	
			2019	
Verifiche documentali	Verifiche documentali SCIA	SCIA (modello A) nuova attività / modifiche significative (escluse temporanee)	1133	
		altre SCIA (modello B)	614	
	Verifica NC precedentemente rilevate		44	
	Verifica per rilascio certificati esportazione		378	
	<b>n. totale verifiche documentali effettuate</b>		<b>2364</b>	
Campionamenti alimenti e bevande	Programmati	OGM	15	
		residui fitosanitari	85	
		additivi	13	
		micotossine	35	
		tossine vegetali	15	
		irradiati	2	
		MOCA	12	
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo microbiologico	290	
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo chimico	244	
		Case dell'acqua	413	
	Radioattività in funghi freschi epigei	6		
	Ad hoc	esposto, MTA, di iniziativa	22	
<b>n. totale campioni effettuati (programmati + ad hoc)</b>		<b>1212</b>		
Controlli Ufficiali con sopralluogo	Programmati	n. imprese controllate	2417	
		n. ispezioni	3154	
		n. audit	62	
	Ad hoc	n. imprese controllate	1641	
		verifica SCIA	590	
		verifica NC precedentemente rilevate	763	
		allerta	655	
		MTA	34	
		esposti	48	
		domande di riconoscimento	13	
		altro (richiesta altre autorità/enti, richiesta AG, vincoli, certificazioni sanitarie, ecc.)	147	
		<b>n. totale imprese controllate (da programmazione + ad hoc)</b>		<b>3698</b>
		<b>n. totale controlli ufficiali (programmati + ad hoc)</b>		<b>5466</b>

Si evidenzia che il numero totale dei controlli nell'anno 2019 è stato di 5466 e comprendono tutte le tipologie di controllo previste, ivi comprese le attività di controllo con campionamento effettuate sugli impianti di acquedotto.

Nella tabella a seguire, oltre ai dati quantitativi, sono riportate informazioni relative alle non conformità riscontrate:

ANNO DI RIFERIMENTO	2019
N° IMPRESE CONTROLLATE PER QUALUNQUE MOTIVO	3698
N° CONTROLLI UFFICIALI	5466
N° CONTROLLI CON NC RISCONTRATE	1203
N° MEDIO ACCESSI PER IMPRESA	1,48
N° STABILIMENTI CON NC	1048
% STABILIMENTI CON NC	28.4%

L'obiettivo programmato nel piano di vigilanza 2019 è stato sostanzialmente raggiunto, con una leggera contrazione sul numero complessivo delle imprese, dovuto in particolare alla flessione del numero degli operatori, all'implementazione del sistema di qualità, alla effettuazione del controllo sistematico con due operatori e dall'uso del format del nuovo verbale ispettivo. Il personale di vigilanza è stato infatti coinvolto nei diversi corsi di formazione che l'UO IAN ha programmato su indicazione della Regione sugli "Standard di organizzazione e funzionamento delle Autorità competenti Locali" che ha richiesto un consistente impegno di risorse anche per mantenere la certificazione qualità ai sensi della norma ISO 9001:2015.

Sulla scorta della categorizzazione del rischio, secondo quanto previsto dall'accordo Stato Regioni del 10/11/2016 riguardante le linee guida per il controllo ufficiale, si è tentata una prima suddivisione delle attività secondo il criterio:

- Attività riconosciute
- Attività registrate
- Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo
- Operatori del settore MOCA

Questo raggruppamento, in continuità con il 2018, non ha seguito schemi rigidi ma, in sede di prima applicazione, alcune attività sono state raggruppate e negli schemi a seguire si rendicontano con stima le frazioni suddivise con i criteri sopra enunciati.

Controlli tramite ispezione sulle imprese riconosciute:

TIPOLOGIA ATTIVITÀ RICONOSCIUTE	CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO								Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
	effettuato su struttura senza previa valutazione del rischio	programmato su struttura senza previa valutazione del rischio	effettuato su struttura a rischio basso	programmato su struttura a rischio basso	effettuato su struttura a rischio medio	programmato su struttura a rischio medio	effettuato su struttura a rischio alto	programmato su struttura a rischio alto	Totale effettuato	Totale programmato	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI E ALIMENTI SOSTITUTI DELL'INTERA RAZIONE ALIMENTARE GIORNALIERA	0	0	0	0	2	2	0	0	2	2	9	11
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	8	9
PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI	0	0	3	3	1	1	1	1	5	5	10	15
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI AROMI ALIMENTARI	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	4	5
PRODUZIONE DI GERMOGLI	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1
<b>Totale</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>31</b>	<b>41</b>

Controlli tramite Audit sulle imprese riconosciute:

TIPOLOGIA ATTIVITÀ RICONOSCIUTE	CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO								Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
	effettuato su struttura senza previa valutazione del rischio	programmato su struttura senza previa valutazione del rischio	effettuato su struttura a rischio basso	programmato su struttura a rischio basso	effettuato su struttura a rischio medio	programmato su struttura a rischio medio	effettuato su struttura a rischio alto	programmato su struttura a rischio alto	Totale effettuato	Totale programmato	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI E ALIMENTI SOSTITUTI DELL'INTERA RAZIONE ALIMENTARE GIORNALIERA	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI AROMI ALIMENTARI	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1
PRODUZIONE DI GERMOGLI	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1
<b>Totale</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

Imprese registrate **non** soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato:

Controlli tramite Ispezione

CATEGORIA DI ATTIVITA'	CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO								Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
	effettuato su struttura a rischio basso	programmato su struttura a rischio basso	effettuato su struttura a rischio medio	programmato su struttura a rischio medio	effettuato su struttura a rischio alto	programmato su struttura a rischio alto	effettuato su struttura a rischio unico	programmato su struttura a rischio unico	Totale effettuato	Totale programmato	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc
CASSETTE DELL'ACQUA	0	0	138	138	0	0	0	0	138	138	0	138
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	2	2	7	8	0	0	0	0	9	10	8	18
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA /ORTAGGI	0	0	4	1	0	0	0	0	4	1	2	6
PRODUZIONE DI OLII E GRASSI VEGETALI	6	6	3	3	0	0	0	0	9	9	4	13
PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE	9	10	13	22	0	0	0	0	22	32	2	24
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	0	0	12	5	0	0	0	0	12	5	0	12
PRODUZIONE DI ZUCCHERO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LAVORAZIONE DEL CAFFÈ	4	3	3	1	0	0	0	0	7	4	2	9
LAVORAZIONE DEL TÈ ED ALTRI VEGETALI PER INFUSI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	0	0	8	7	3	3	0	0	11	10	1	12
PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI	1	2	15	20	4	9	0	0	20	31	18	38
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	0	0	1	1	1	1	0	0	2	2	1	3
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZIONE	0	0	3	1	0	0	0	0	3	1	0	3

CATEGORIA DI ATTIVITA'	CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO								Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
	effettuato su struttura a rischio basso	programmato su struttura a rischio basso	effettuato su struttura a rischio medio	programmato su struttura a rischio medio	effettuato su struttura a rischio alto	programmato su struttura a rischio alto	effettuato su struttura a rischio unico	programmato su struttura a rischio unico	Totale effettuato	Totale programmato	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc
PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.												
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE	0	1	3	10	0	1	0	0	3	12	1	4
PRODUZIONE DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA	0	1	0	0	74	3	0	0	74	3	4	78
SALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITÀ ED EVENTI) CON PREPARAZIONE	36	37	207	200	115	138	0	0	358	375	59	417
<b>Totale</b>	<b>58</b>	<b>62</b>	<b>417</b>	<b>417</b>	<b>197</b>	<b>155</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>672</b>	<b>633</b>	<b>102</b>	<b>775</b>

#### Controlli tramite Audit

CATEGORIA DI ATTIVITA'	CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO								Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
	effettuato su struttura a rischio basso	programmato su struttura a rischio basso	effettuato su struttura a rischio medio	programmato su struttura a rischio medio	effettuato su struttura a rischio alto	programmato su struttura a rischio alto	effettuato su struttura a rischio unico	programmato su struttura a rischio unico	Totale effettuato	Totale programmato	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc
CASSETTE DELL'ACQUA	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	0	2
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA /ORTAGGI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI OLII E GRASSI VEGETALI	0	0	2	1	0	0	0	0	2	1	0	2
PRODUZIONE DI BEVANDE	0	0	3	3	0	0	0	0	3	3	0	3

CATEGORIA DI ATTIVITA'	CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO								Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
	effettuato su struttura a rischio basso	programmato su struttura a rischio basso	effettuato su struttura a rischio medio	programmato su struttura a rischio medio	effettuato su struttura a rischio alto	programmato su struttura a rischio alto	effettuato su struttura a rischio unico	programmato su struttura a rischio unico	Totale effettuato	Totale programmato	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc
ALCOLICHE												
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI ZUCCHERO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LAVORAZIONE DEL CAFFÈ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LAVORAZIONE DEL TÈ ED ALTRI VEGETALI PER INFUSI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	0	0	0	0	2	2	0	0	2	2	0	2
PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI	0	0	0	0	3	3	0	0	3	3	0	3
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZIONE PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1
PRODUZIONE DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1
SALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITÀ ED EVENTI) CON PREPARAZIONE	4	4	20	20	14	14	0	0	0	38	0	38
<b>Totale</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>26</b>	<b>25</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>54</b>

Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato:

CATEGORIA DI ATTIVITA'	CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO E FREQUENZA IN ANNI						Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
	6 effettuato	6 programmato	10 effettuato	10 programmato	Ad hoc effettuato	Ad hoc programmato	Totale effettuato	Totale programmato	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc
COLTIVAZIONI NON PERMANENTI AD USO ALIMENTARE UMANO	0	0	0	0	32	50	32	50	58	90
BAR, CAFFETTERIE, ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA	0	0	584	900	0	0	584	900	361	945
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI, IN SEDE FISSA	0	0	0	0	478	655	478	655	801	1279
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	49	85	0	0	49	85	89	138
COMMERCIO AMBULANTE	0	0	0	0	25	50	25	50	22	47
DEPOSITO CONTO TERZI DI ALIMENTI NON SOGGETTO A RICONOSCIMENTO	0	0	0	0	3	0	3	0	5	8
DEPOSITO FUNZIONALMENTE MA NON MATERIALMENTE ANNESSO AD ESERCIZI DI PRODUZIONE E O VENDITA DI ALIMENTI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MENSE AZIENDALI SENZA PREPARAZIONE	26	25	0	0	0	0	26	25	5	31
MENSE SCOLASTICHE SENZA PREPARAZIONE	124	120	0	0	0	0	124	120	28	152
MENSE STRUTTURE O SOCIO-SANITARIE SENZA PREPARAZIONE	15	10	0	0	0	0	15	10	3	18
PIATTAFORMA DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI	0	0	0	0	1	5	1	5	5	6
RISTORANTI, RISTORAZIONE ANNESSE AD AZIENDE AGRICOLE, RISTORAZIONE AMBULANTE	492	810	0	0	0	0	492	810	483	930
TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI	0	0	0	0	0	10	0	10	0	22
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	125	205	0	0	0	0	125	205	116	241
PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	64	95	0	0	0	0	0	95	25	89
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI) CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	138	210	0	0	0	0	138	210	64	202

CATEGORIA DI ATTIVITA'	CONTROLLI UFFICIALI PER LIVELLO DI RISCHIO ATTRIBUITO E FREQUENZA IN ANNI						Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
	6 effettuato	6 programmato	10 effettuato	10 programmato	Ad hoc effettuato	Ad hoc programmato	Totale effettuato	Totale programmato	Effettuato ad hoc	Totale Effettuati su programmazione + totale effettuati ad hoc
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZIONE PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC. (RICONFEZIONAMENTO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Totale</b>		<b>1475</b>		<b>985</b>		<b>770</b>		<b>3230</b>		

Operatori del settore dei MOCA:

### Controlli tramite Ispezione

CATEGORIA ATTIVITA'	CODICE IMPRES@	Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
		Totale effettuato	Totale programmato	Totale effettuato ad hoc	Totale Effettuato da programmazione + totale effettuati ad hoc
Deposito MOCA	5212	0	0	0	0
Fabbricazione del legno	1611	0	0	0	0
Fabbricazione di carta e cartone	1612	5	3	0	5
Fabbricazione materiali plastici	2211	0	17	0	0
Cellulosa rigenerata	1721	0	0	0	0
Gomma	2219	3	4	0	3
Fabbricazione in metallo, lavorazione metalli, forgiatura ecc	2411	0	17	0	0
Metallo e leghe (acciaio inox)	2412	10	4	0	10
Metallo e leghe (alluminio)	2413	4	0	0	4
Metallo e leghe (banda stagnata e cromata)	2414	2	0	0	2
Fabbricazione e produzione vetro	2311	0	0	0	0
Ceramica	2341	0	0	0	0
Materiali attivi e intelligenti	1628	0	0	0	0
Altri materiali (adesivi, sughero, resina a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	1629	3	0	4	7
<b>TOTALE</b>		<b>27</b>	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>31</b>

## Controlli tramite Audit

CATEGORIA ATTIVITA'	CODICE IMPRES@	Controlli ufficiali programmati		Controlli ufficiali ad hoc	Totale controlli ufficiali 2019
		Totale effettuato	Totale programmato	Totale effettuato ad hoc	Totale Effettuato da programmazione + totale effettuati ad hoc
Deposito MOCA	5212	0	0	0	0
Fabbricazione del legno	1611	0	0	0	0
Fabbricazione di carta e cartone	1612	1	1	0	1
Fabbricazione materiali plastici	2211	2	2	0	2
Cellulosa rigenerata	1721	0	0	0	0
Gomma	2219	0	0	0	0
Fabbricazione in metallo, lavorazione metalli, forgiatura ecc	2411	2	2	0	2
Metallo e leghe (acciaio inox)	2412	0	0	0	0
Metallo e leghe (alluminio)	2413	0	0	0	0
Metallo e leghe (banda stagnata e cromata)	2414	0	0	0	0
Fabbricazione e produzione vetro	2311	0	0	0	0
Ceramica	2341	0	0	0	0
Materiali attivi e intelligenti	1628	0	0	0	0
Altri materiali (adesivi, sughero, resina a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	1629	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

### Piano Regionale Integrato tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi 2019 – 2023

Nel corso del 2019 è stato portato avanti il “Tavolo regionale di coordinamento delle Autorità Competenti” (DGR n.1105 del 20/12/2013) che affida a Regione Lombardia, di concerto con il Ministero della Salute il compito di promuovere sul territorio regionale le necessarie sinergie tra le diverse Autorità Competenti mirando così ai principi di efficienza, efficacia, appropriatezza e all’adozione di modelli e criteri condivisi di controllo ufficiale.

Le attività realizzate nel 2019 in concerto alle altre Autorità Competenti sono state:

ATTIVITA'	N. CONTROLLI PROGRAMMATI
Strutture di RISTORAZIONE (in collaborazione con NAS e Dipartimento Veterinario)	4
Strutture di RISTORAZIONE COLLETTIVA (in collaborazione con ICQRF e Dipartimento Veterinario)	2
Operatori ETNICI (in collaborazione con NAS e Dipartimento Veterinario)	4
Attività della filiera vino (in collaborazione con ICQRF)	6
Attività della filiera olio (in collaborazione con ICQRF)	4
Controlli sul trasporto di prodotti alimentari (in collaborazione con Polizia Stradale e Dipartimento Veterinario)	18
<b>TOTALE</b>	<b>38</b>

### Sistema Rapida di Allerta (RASFF)

Nel 2019 sono state gestite 147 notifiche riguardanti cibi di origine non animale e materiali a contatto con gli alimenti. I controlli conseguenti hanno portato all'individuazione di non conformità e sanzioni amministrative a carico degli OSA che non avevano proceduto ad attivarsi come previsto dalle normative vigenti.

### Acque destinate al consumo umano

In attuazione di quanto previsto dal D.Lgs 31/01 e s.m.i. nell'anno 2019 sono stati effettuati campioni di acque destinate al consumo umano con analisi microbiologiche e analisi chimiche (analisi di routine, verifica e monitoraggio). I controlli sono eseguiti sia secondo i criteri fissati dalla norma, sia attraverso l'analisi dei dati storici e secondo le frequenze di campionamento previste. I prelievi sono stati effettuati nei punti considerati significativi a garantire la rappresentatività delle acque distribuite.

L'attività svolta è stata riassunta nello schema a seguire.

ATTIVITÀ ANALITICA	2019
Campionamenti Gruppo A acque potabili su programma	3044
Campionamenti Gruppo A acque potabili verifiche NC	61
N. provvedimenti	0
Campionamenti Gruppo B acque potabili su programma	251
Campionamenti Gruppo B acque potabili verifiche NC	15
N. provvedimenti	0
Campionamenti case dell'acqua su programma	397
Campionamenti case dell'acqua verifiche NC	4
N. provvedimenti	0

Nel 2019 sono stati svolti Audit presso i gestori degli acquedotti valutando i sistemi e le procedure di gestione.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO	2019
Audit ai Gestori	12
Ispezioni agli impianti	0
N. provvedimenti	0

### Ispettorato Micologico

Gli ispettori micologi sono stati impegnati nella attività tipica di questo ufficio che prevede interventi sia nelle situazioni di intossicazione dovuta al consumo di funghi tossici o non ritenuti idonei al consumo, sia per la visita speciografica e di commestibilità sul materiale raccolto dai cittadini. L'intero territorio della ATS è coperto dal servizio per il riconoscimento delle specie raccolte ed è organizzato in modo da fornire il servizio sia presso le Equipe territoriali, prenotando telefonicamente l'ispettore micologo, o recandosi direttamente presso la sede centrale dell'Ispettorato nelle giornate di lunedì e giovedì dove l'ufficio è aperto al pubblico.

La reperibilità micologica, presente tutto l'anno, garantisce il supporto ai sanitari del pronto soccorso che sono chiamati ad intervenire nei casi dove vi è stato il consumo di funghi.

L'attività svolta nell'anno 2019 viene riassunta nello schema a seguire.

ATTIVITÀ	2019
Ispettorato micologico per i cittadini (n. accessi)	229
KG. visitati	238,0
KG. confiscati	87,0
Interventi per intossicazioni micologiche	19

È proseguita per il 2019, la campagna di monitoraggio per la verifica della radioattività dispersa nell'ambiente a seguito dell'incidente di Chernobyl, con il prelievo di cinque campioni di funghi spontanei. L'attività di monitoraggio, iniziata diversi anni fa, ha sostanzialmente confermato una situazione di tranquillità ancorché, quest'anno, due campioni di un'area eccedano il livello massimo consentito. La zona interessata è sotto controllo da cinque anni. Considerando la specie interessata, le modalità di consumo e il livello discontinuo nei risultati di laboratorio si ritiene che, allo stato attuale, sia necessario continuare a mantenere alto il livello di attenzione al fine di acquisire ulteriori risultati di conferma per procedere successivamente con eventuali azioni di tutela sulla popolazione.

## ANNO 2020

### Contesto Produttivo

La realtà produttiva del territorio dell'ATS di Brescia è caratterizzata principalmente dalla presenza di imprese alimentari di piccole dimensioni che operano a livello locale, soprattutto ristoranti e similari, bar e caffetterie, gelaterie e pasticcerie, attività commerciali in sede fissa e ambulante. Sono presenti alcune aziende che operano nel settore della produzione di vino, pasta ed altri alimenti, che estendono la propria attività anche a livello nazionale e internazionale. La situazione economica, particolarmente critica negli ultimi anni, ha comportato la necessità di un costante aggiornamento dell'anagrafe delle imprese attive e, sulla scorta dell'archivio aziendale, delle evidenze risultanti dai controlli effettuati nell'anno 2019 è stato elaborato il piano dei controlli della presente annualità.

Analisi del contesto – risorse umane al 31/12/2019

PERSONALE		SEDI TERRITORIALI			SEDE CENTRALE	TOTALE
NUMERO DI UNITA'	dirigenti medici	2	2	3	2	9
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	0
	tecnici della prevenzione	21	9	15	1	46
	tecnici della prevenzione coord.	2	2	2	0	6
	personale amministrativo	6	4	6	1	17
	altro	2	1	4	0	7
	<b>totale</b>	<b>33</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>85</b>
NUMERO UNITA' EQUIVALENTI (*)	dirigenti medici	0,6	0,4	1,1	1,1	3,2
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	0
	tecnici della prevenzione	13,39	6,1	8,9	1	29,39
	tecnici della prevenzione coord.	0,95	0,95	0,92	0	2,82
	personale amministrativo	3,5	2,1	2,6	0,25	8,45
	altro	1	0,45	2,69	0	4,14
	<b>totale</b>	<b>19,44</b>	<b>10</b>	<b>16,21</b>	<b>2,35</b>	<b>48</b>
NUMERO DI UNITA' ADDETTE AL SISTEMA DI GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E AL CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI	dirigenti medici	2	2	3	2	9
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	0
	tecnici della prevenzione	19	9	15	1	44
	tecnici della prevenzione coord.	2	2	2	0	6
	<b>totale</b>	<b>23</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>59</b>
TEMPO EQUIVALENTE DEDICATO AL SISTEMA DI GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	dirigenti medici	0,5	0,3	1	1	2,8
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	0
	tecnici della prevenzione	11,71	6,1	8,6	1	27,41
	tecnici della prevenzione coord.	0,85	0,85	0,82	0	2,52
	<b>totale</b>	<b>13,06</b>	<b>7,25</b>	<b>10,42</b>	<b>2</b>	<b>32,73</b>
TEMPO EQUIVALENTE DEDICATO AL CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI	dirigenti medici	0,1	0,1	0,1	0,1	0,4
	dirigenti tecnici	0	0	0	0	0
	tecnici della prevenzione	0,92	0	0,3	0	1,22
	tecnici della prevenzione coord.	0,1	0,1	0,1	0	0,3
	<b>totale</b>	<b>1,12</b>	<b>0,2</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>1,92</b>

## Attività di verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza del sistema di gestione dei controlli ufficiali

Verifica a priori	n. sedi territoriali	n. verifiche programmate
	3	3

Verifica a posteriori	n. controlli ufficiali stimati	% di verbali da sottoporre a verifica	n. di verbali da sottoporre a verifica stimati
	3837	5%	192

Verifica in tempo reale	n. di addetti al controllo ufficiale	% di addetti al controllo ufficiale da sottoporre a verifica	n. verifiche in tempo reale programmate
	49	25%	13

### ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2020 PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ – ANNO 2020

Sulla base delle Linee Guida ministeriali, la Regione Lombardia ha fornito le indicazioni per la programmazione dell'attività di controllo dei servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione – 2020 (Decreto n.1161/2020 e nota n. 3854 del 31/01/2020) che introducono criteri e indicatori diversi rispetto alla pianificazione delle attività utilizzate nel passato.

La pianificazione dei controlli è basata su:

- ✓ Controlli Programmati (sulla base dell'anagrafe e basate sulla categorizzazione del rischio e su frequenze stabilite)
- ✓ Controlli ad hoc (stimata sulla base dello storico)
  - Verifica delle SCIA pervenute
  - Controlli a seguito di esposti
  - Controlli a seguito di segnalazione di malattia trasmessa da alimenti (MTA)
  - Controlli a seguito di notifica di allerta (sistema RASFF)
  - Controlli a seguito di domande di riconoscimento
  - Richieste della Autorità Giudiziaria
  - Verifica della risoluzione delle non conformità precedentemente rilevate
  - Controlli su iniziativa o sospetto

Nell'elaborazione del presente piano si è tenuto conto delle risorse disponibili, considerando che i controlli devono essere svolti tipicamente in modalità congiunta con due operatori e che il piano aziendale di prevenzione della corruzione prevede che la composizione del team ispettivo rispetti i criteri della rotazione.

#### Vigilanza programmata

L'attività deve considerare le diverse macro categorie di azienda su cui applicare la categorizzazione del rischio si dividono in:

- attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 c. 3 del Reg. (CE) 852/2004;
- attività registrate ai sensi dell'art. 6 c.2 del Reg. (CE) 852/2004;
- attività registrate con procedure di autocontrollo semplificato
- operatori del settore MOCA, notificate ai sensi dell'art. 6 c.1 del D.Lgs. 29/2017

#### Attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 c. 3 del Reg. (CE) 852/2004

Le attività sottoposte a riconoscimento 852 sono dettagliate nel decreto regionale n.19102 del 23/12/2019 che definisce le procedure di riconoscimento, tali procedure sono state inserite nel Sistema di Gestione Qualità e fornite le informazioni e la modulistica sul sito istituzionale.

L'archivio delle attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 comma 3 del Reg CE 852/04 viene correntemente aggiornato.

### **Attività registrate ai sensi dell'art. 6 c. 2 del Reg. (CE) 852/2004**

Le attività registrate sono suddivise in categorie definite a livello nazionale dalla cosiddetta MasterList (nota Ministero della salute con nota di prot. DGSAF 9875 del 15/05/2013) e sono state raggruppate secondo la categorizzazione del rischio che prevede quattro livelli: alto, medio, basso e molto basso. Il livello 4 (molto basso) corrisponde alle attività registrate soggette all'applicazione delle procedure di autocontrollo semplificato, ai depositi e distributori di MOCA, alle case dell'acqua e alla produzione primaria.

Le tabelle ricomprendono altresì i controlli previsti presso la ristorazione pubblica suddivise secondo le tipologie previste nel tracciato IMPRES@-BI (mense aziendali, mense scolastiche e mense per strutture socio sanitarie con preparazione e senza preparazione).

### **Controlli su attività non programmabile – ad hoc**

Queste attività, spesso ricorrenti, ricomprendono una serie di controlli che traggono origine dalle richieste che pervengono alle Equipe territoriali da diverse fonti e la cui valutazione è su base storica.

Si stima ragionevolmente che l'intera attività effettuata annualmente dalle Equipe, possa macroscopicamente ricondursi ad una proporzione pari al 50-55% di attività programmata e il restante 45-50% ad attività su richiesta e non programmabile. Il prospetto generale sopra riportato poggia su questi presupposti. Alle attività programmate e ad hoc, si aggiunge una quota ispettiva dovuta alle attività supplementari di ricontrollo sulle prescrizioni impartite stimata in circa 750 controlli ispettivi. Rimane ovviamente una stima che può subire variazioni, anche consistenti, legata a situazioni contingibili o di mercato che ne influenzano significativamente le proporzioni.

### **Controlli ufficiale a seguito di ricevimento SCIA**

Nel corso del 2020, come già precedentemente effettuato nelle altre annualità, allo scopo di ottenere un archivio quanto più aggiornato possibile, tutte le SCIA in arrivo verranno sottoposte a verifica documentale e conseguente registrazione.

In particolare si procederà al:

- controllo ispettivo del 10% delle SCIA pervenute (escluse attività temporanee);
- controllo ispettivo annuale su tutte le imprese esportatrici;

### **Aziende esportatrici**

I certificati per l'esportazione vengono rilasciati all'OSA conformemente agli indirizzi contenuti nella DGISAN 0059962-P-08/10/2019 e nel Decreto n. 5954 del 23/05/2017 recepiti dalle procedure aziendali.

### **Finanziamento dei controlli ufficiali – D.L.vo 194/08**

L'archivio presente sul sistema informativo aziendale è stato strutturato in modo che le imprese che ricadano in questo ambito, vengano marcate e monitorate sia per le nuove attività che per le modifiche o le cessazioni. Ulteriormente il sistema informativo consente la raccolta e la archiviazione delle autocertificazioni in modo da poterne descrivere nel tempo le variazioni intercorse e gli importi versati nelle annualità.

L'archivio verrà mantenuto aggiornato per garantirne la completezza anche quale strumento di informazione per l'ufficio entrate che presidia la registrazione degli introiti incassati.

### **Svolgimento delle Attività di controllo**

Le attività di controllo saranno eseguite utilizzando i metodi e le tecniche previste dall'articolo 14 del Reg. (UE) 2017/625, come declinato nel manuale delle Autorità competenti locali. Ulteriormente, le modalità e le procedure da seguire per lo svolgimento dell'attività ispettiva, di campionamento e di audit sono declinate nelle istruzioni inserite nel Sistema Gestione Qualità dell'UO IAN (PG IAN) che saranno in corso di aggiornamento come previsto dalla Deliberazione n. XI/2672 del 16/12/2019 "Determinazioni in ordine alla gestione del Servizio Sanitario e Sociosanitario per l'Esercizio 2020.

Gli elementi analizzati durante l'attività di controllo ufficiale verranno inseriti nel sistema aziendale Imprevi@, utilizzando le codifiche previste nel sistema IMPRES@-BI, in modo da mantenere un allineamento fra i due sistemi e consentire il previsto periodico accomodamento dati al sistema regionale.

Nel caso in cui le conclusioni di un controllo ufficiale evidenzino delle non conformità, verranno adottati quei provvedimenti previsti ed indicati, caso per caso, dall'art. 138 del Reg. (UE) 2017/625. I provvedimenti troveranno evidenza altresì nel verbale di controllo ufficiale così come modificato secondo le istruzioni regionali e fatte proprie con delibera dell'Ente.

#### Attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 c. 3 del Reg. (CE) 852/2004

CATEGORIA DI ATTIVITA'	IMPIANTI ESISTENTI Per livello di rischio/frequenza del controllo				CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano Controlli ufficiali 2020	
	Basso 1 /anno	Medio 1 /anno	Alto 1/anno	Totale		Ispezioni	Audit 1 ogni 3 CU
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli					1	1	0
	0	1	0	1			
Industrie produzione /trasformazione/ confezionamento integratori, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso					3	2	1
	5	3	0	8			
Produzione e confezionamento di additivi alimentari					3	2	1
	7	3	0	10			
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari					1	0	1
	1	2	0	3			
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari					0	0	0
	0	0	0	0			
<b>TOTALE</b>				22	8	5	3

#### Attività registrate NON soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato

CATEGORIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIA DI ATTIVITA'			CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano Controlli ufficiali 2020	
	Tipologia	livello di rischio/ frequenza del controllo	Impianti esistenti		ispezione	Audit 1 ogni 10 CU
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	lavorazione spezie e funghi secchi	Basso 1 /5 anni	8	2	2	0
	lavorazione III gamma, conserve	Medio 1 /3 anni	21	7	7	0

CATEGORIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIA DI ATTIVITA'			CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano Controlli ufficiali 2020	
	Tipologia	livello di rischio/frequenza del controllo	Impianti esistenti		ispezione	Audit 1 ogni 10 CU
	lavorazione IV, V gamma	Alto 1 /2 anni	2	1	0	1
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA/ORTAGGI	Produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate	Basso 1 /5 anni	0	0	0	0
	Impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi pastorizzate	Medio 1 /3 anni	4	2	2	0
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate	Alto 1 /1 anni	0	0	0	0
PRODUZIONE DI OLI E GRASSI VEGETALI	Frantoi e confezionatori di olii vegetali	Basso 1 /5 anni	25	5	4	1
	Produzione di grassi vegetali ed emulsioni	Medio 1 /3 anni	7	2	2	0
	Produzione di olii di estrazione	Alto 1 /2 anni	0	0	0	0
PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE	produzione di vino	Basso 1 /5 anni	43	9	8	1
	produzione di birra, alcolici e superalcolici	Medio 1 /3 anni	20	7	6	1
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semi lavorati. Impianti di essiccamento	Basso 1 /5 anni	0	0	0	0
	mulini e riserie	Medio 1 /3 anni	17	4	4	0
	produzione di bevande e prodotti vegetali	Alto 1 /2 anni	0	0	0	0
PRODUZIONE DI ZUCCHERO	Confezionamento zucchero	Unico 1 /5 anni	0	0	0	0

CATEGORIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIA DI ATTIVITA'			CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano Controlli ufficiali 2020	
	Tipologia	livello di rischio/frequenza del controllo	Impianti esistenti		ispezione	Audit 1 ogni 10 CU
LAVORAZIONE DEL CAFFÈ	lavorazione del caffè	Unico 1 /5 anni	18	4	4	0
LAVORAZIONE DEL TÈ ED ALTRI VEGETALI PER INFUSI	lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Unico 1 /5 anni	0	0	0	0
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA INDUSTRIALE	pasta secca	Basso 1 /5 anni	1	0	0	0
	pasta fresca	Medio 1 /3 anni	21	7	6	1
	pasta fresca con ripieno	Alto 1 /2 anni	7	4	3	1
PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI INDUSTRIALE	prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciatine, biscotti non ripieni, ecc.)	Basso 1 /5 anni	4	1	1	0
	pasticcERIA secca, produzione di pane, pizza e prodotti da forno	Medio 1 /3 anni	23	8	8	0
	pasticcERIA fresca	Alto 1 /2 anni	18	9	9	0
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	produzione ghiaccioli	Basso 1 /5 anni	0	0	0	0
	produzione semilavorati per gelateria	Medio 1 /3 anni	1	0	0	0
	produzione prodotti gelateria (base vegetale)	Alto 1 /2 anni	2	1	1	0
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZIONE PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.	produzione di semilavorati e sciroppi	Medio 1 /6 anni	5	1	1	0
	produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.. Produzione lavorazione del cioccolato	Alto 1 / 3 anni	0	0	0	0

CATEGORIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIA DI ATTIVITA'			CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano Controlli ufficiali 2020	
	Tipologia	livello di rischio/frequenza del controllo	Impianti esistenti		ispezione	Audit 1 ogni 10 CU
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE INDUSTRIALE	produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi, ecc.)	Basso 1 /5 anni	4	1	1	0
	produzione di cibi pronti in genere surgelati	Medio 1 /3 anni	10	3	3	0
	produzione di cibi pronti in genere refrigerati	Alto 1 /2 anni	3	2	2	0
PRODUZIONE DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA - REGISTRATI 852	produzione bibite analcoliche comprese le bevande alcoliche <1,2°	Basso 1 /5 anni	4	1	1	0
	produzione acque potabili in bottiglia comprese quelle di sorgente	Medio 1 /3 anni	0	0	0	0
	produzione acque minerali	Alto 1 /2 anni	4	2	1	1
SALE	sale	Unico 1 /10 anni	0	0	0	0
RISTORAZIONE COLLETTIVA CON PREPARAZIONE	banqueting eventi	Basso 1 /3 anni	119	39	35	4
	mense aziendali					
	mense scolastiche	Medio 1 /2 anni	318	159	143	16
	Mense di altre comunità					
	nidi					
	mensa ospedaliera, casa di cura o riposo,	alto 1 /1 anno	155	165	148	17

CATEGORIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIA DI ATTIVITA'			CONTROLLI TOTALI PREVISTI	Piano Controlli ufficiali 2020	
	Tipologia	livello di rischio/frequenza del controllo	Impianti esistenti		ispezione	Audit 1 ogni 10 CU
	centro cottura catering continuativo		10			
CASE DELL'ACQUA	Gestori case dell'acqua	molto basso 1 / 10 anni	7	1		1
<b>Totale</b>				<b>447</b>	<b>402</b>	<b>45</b>

Attività registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato o esenti (rischio molto basso)

CATEGORIA DI ATTIVITA'	IMPIANTI ESISTENTI	FREQUENZA DEL CONTROLLO	PIANO CONTROLLI UFFICIALI 2020
Bar, caffetterie, altri esercizi simili senza preparazione di alimenti	3717	1 / 10 anni	372
B&B con preparazione colazione	0	1 / 10 anni	0
Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	529	1 / 10 anni	53
Riconfezionatori (da big bags a confezioni da vendita al dettaglio)	0	1 / 10 anni	0
Mense aziendali senza preparazione	119	1 / 6 anni	20
Mense scolastiche senza preparazione	495	1 / 6 anni	83
Mense strutture sanitarie o socio-sanitarie senza preparazione	61	1 / 6 anni	10
Ristoranti, ristorazione annesse ad aziende agricole, ristorazione ambulante	3519	1 / 5 anni	703
Produzione di cibi pronti in genere con vendita diretta al consumatore	993	1 / 5 anni	199
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi con vendita diretta al consumatore	406	1 / 5 anni	82
Produzione di pasta secca e/o fresca con vendita diretta al consumatore	1	1 / 5 anni	1
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) con vendita diretta al consumatore	525	1 / 5 anni	103
<b>Totale</b>	<b>10365</b>		<b>1628</b>

Operatori del settore dei MOCA, notificate ai sensi dell'art. 6 c. 1 del D.Lgs. 29/2017 (rischio molto basso)

CATEGORIA DI ATTIVITÀ	FREQUENZA DEL CONTROLLO	IMPIANTI PRESENTI	CONTROLLI TOTALI PREVISTI	PIANO CONTROLLI UFFICIALI 2020	
				ISPEZIONI	AUDIT 1 / 10 CU
Fabbricazione del legno	1 / 4 anni	2	0	0	0
Fabbricazione di carta e cartone	1 / 4 anni	18	5	4	1
Fabbricazione materiali plastici	1 / 4 anni	63	16	14	2

Cellulosa rigenerata	1 /4 anni	0	0	0	0
Gomma	1 /4 anni	2	1	1	0
Fabbricazione in metallo, lavorazione metalli, forgiatura ecc	1 /4 anni	83	22	19	3
Metallo e leghe (acciaio inox)	1 /4 anni	0	0	0	0
Metallo e leghe (alluminio)	1 /4 anni	0	0	0	0
Metallo e leghe (banda stagnata e cromata)	1 /4 anni	0	0	0	0
Fabbricazione e produzione vetro	1 /4 anni	2	0	0	0
Ceramica	1 /4 anni	0	0	0	0
Materiali attivi e intelligenti	1 /4 anni	0	0	0	0
Altri materiali (adesivi, sughero, resina a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	1 /4 anni	2	0	0	0
Depositi e distributori MOCA	1 /4 anni	61	15	15	0
<b>TOTALE</b>		<b>233</b>	<b>59</b>	<b>53</b>	<b>6</b>

### Gestione delle emergenze

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (CE) 178/2002, che a Capo IV affronta, tra l'altro, la gestione delle crisi, con Decreto n.8029 del 21/07/2008 "Piano di emergenza per la sicurezza di alimenti e mangimi", la DG Sanità di Regione Lombardia ha istituito l'Unità di Crisi regionale, assegnando compiti e modalità gestionali e ha dato indicazioni alle ATS per l'istituzione di una propria Unità di Crisi (Decreto Direttore Generale ATS n.99 del 22/02/2018). Per garantire un intervento rapido in corso di emergenze di natura epidemica, soprattutto per la sicurezza alimentare e delle acque potabili, è stata predisposta formazione del personale.

### Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità per la sicurezza alimentare) e gli Stati membri dell'Unione.

Il punto di contatto della Regione Lombardia gestisce il sistema di allerta per tutti i prodotti alimentari, i materiali destinati al contatto con alimenti e per i mangimi e assicura lo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete: i punti di contatto delle ATS lombarde, delle Regioni e del Ministero della Salute. I casi di competenza sono gestiti sia utilizzando l'applicativo iRasff, appositamente creato dalla Commissione, sia tramite l'applicativo regionale dell'Allerta degli Alimenti. La gestione del sistema rapido di allerta è stata proceduralizzata dal Sistema Gestione Qualità.

### Campionamenti

In ottemperanza alle indicazioni regionali inviate con nota n. 3854 del 31/01/2020 e in attesa dei piani nazionali aggiornati sono programmati, nella scorta degli anni precedenti, dei campionamenti per diverse matrici e per specifiche determinazioni in considerazione anche delle esigenze locali. Le attività di analisi dei campioni effettuati verranno svolte dai laboratori di riferimento secondo il Programma Regionale dei Campionamenti per il Controllo Ufficiale.

### Malattie trasmesse da alimenti (MTA)

Con la DGR X/3130/2015 "Revisione ed aggiornamento degli interventi di sorveglianza, prevenzione, profilassi e controllo delle malattie infettive con ottimizzazione della lettura e dei "segnali" in vista di EXPO 2015", che aggiorna la DGR VI/18853/2004 "Sorveglianza, notifica e controllo delle malattie infettive: revisione e riordino degli interventi di prevenzione in Regione Lombardia", nell'ambito più generale delle malattie infettive, di cui le malattie trasmesse da alimenti fanno parte, si è implementato il sistema

informativo di notifica delle malattie infettive, rispondente alle direttive europee e nazionali in materia di sorveglianza delle malattie trasmissibili, e si è definita una rete di laboratori atti ad effettuare indagini microbiologiche con finalità epidemiologiche, onde disporre di dati approfonditi sulle malattie infettive di maggior impatto quali-quantitativo. L'ATS, in coerenza con la delibera regionale, sta predisponendo una propria procedura con definizione dei ruoli e responsabilità in cui la U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione contribuisce con le proprie competenze.

### **Celiachia**

La legge 4 luglio 2005, n.123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" prevede interventi atti a favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia. In particolare prevede che le Regioni predispongano progetti, azioni programmatiche e altre idonee iniziative dirette a fronteggiare la malattia celiaca.

Al fine di garantire un adeguato livello di protezione del consumatore affetto da intolleranza al glutine, la DG Salute di Regione Lombardia ha predisposto delle indicazioni recepite da ATS per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale, Decreto n. 7310 del luglio 2013. L'ATS provvederà con attività di informazione per gli OSA/associazioni di categoria in merito alla celiachia e agli allergeni in generale.

### **Ispettorato micologico**

Proseguono per il 2020 le attività di:

- riconoscimento delle specie fungine raccolte da privati e la determinazione dei funghi commestibili nella stagione dei funghi epigei spontanei;
- la reperibilità micologica con intervento presso il pronto soccorso in occasione di presunti o accertati casi di intossicazione da ingestione di funghi;
- attività ispettiva presso le aziende di preparazione, deposito, vendita e somministrazione di funghi spontanei, coltivati e condizionati ricompresa nell'attività programmata.

### **Controlli nutrizionali nella ristorazione collettiva assistenziale/scolastica**

In relazione alle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica (Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile – 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11/06/2010) e delle Linee Guida per la Ristorazione Ospedaliera (DDG Sanità Regione Lombardia 5250 del 26.5.2009 e Intesa Conferenza Unificata Repertorio 190/CRS del 18 dicembre 2014 – linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica) viene effettuata attività di controllo basata su:

- verifica della corretta attuazione dell'autocontrollo e corretta formazione del personale;
- verifica della correttezza nutrizionale dei menù scolastici;
- la consulenza nutrizionale per la predisposizione di capitolati d'appalto della ristorazione scolastica e la collaborazione con il servizio di educazione alla salute;
- eventuali campionamenti per l'esecuzione delle analisi microbiologiche e chimiche;

In attesa che venga definito il format regionale per le rendicontazioni della attività, è stato predisposto un archivio in Excel che raccoglie gli elementi essenziali della attività di consulenza dietetica nutrizionale.

### **Recupero di alimenti ai fini della devoluzione per solidarietà sociale**

In accordo con la DGR n.6616 del 19/05/2017 continua l'attività di indagine conoscitiva degli OSA che donano alimenti per la riduzione degli sprechi in quanto le organizzazioni del Terzo Settore registrate rientrano nei controlli della U.O. IAN.

### **Formazione del personale**

Come previsto dall'articolo 5 paragrafo 4 del Reg. (UE) 2017/625 deve essere garantita la formazione continua degli operatori pertanto nel corso del 2020 si provvederà alla formazione del personale attraverso la partecipazione a corsi interni ed esterni e l'eventuale formazione a cascata.

## Acque destinate al consumo umano

Ai sensi del D.Lgs 31/01 e del D.M. 14/06/2017, tutta la rete acquedottistica della ATS è stata oggetto di riesame in modo da verificarne la compatibilità con quanto previsto dalla norma. Le zone di fornitura identificata sulla base delle valutazioni dei dati relativi agli ultimi anni sono in numero di 356 con un totale di punti acqua pari a 141.

Per zona di approvvigionamento (ZdA) idrico si definisce “...una zona geograficamente definita all'interno della quale le acque destinate al consumo umano provengono da una o varie fonti e la loro qualità può essere considerata sostanzialmente uniforme.”

Per l'individuazione delle ZdA sono stati analizzati gli schemi funzionali acquedottistici e/o le mappe delle reti indicanti le fonti di approvvigionamento, i serbatoi di accumulo/impianti di trattamento ed i punti rete. Nello specifico una ZdA è data da un punto rete individuato a valle della miscelazione di acque provenienti da diverse fonti e quindi con caratteristiche uniformi, si considera a maggior rischio l'acqua che viene erogata passando attraverso i serbatoi; se invece ci sono pozzi o sorgenti che non sono interconnessi questi vengono individuati come zone di approvvigionamento idrico. Per ogni comune del territorio di ATS Brescia sono stati individuati un minimo di due punti rete rappresentativi, salvo il caso di acquedotti a scarsa rilevanza sanitaria.

Si è tenuto conto della frequenza minima di campionamento calcolata in riferimento ai consumi idrici sull'acqua fatturata dagli Enti Gestori per l'anno 2019, nei casi di dati non disponibili la frequenza è stata calcolata sul numero degli abitanti secondo i criteri definiti dal Decreto Ministeriale.

Tale frequenza è stata valutata anche in considerazione degli esiti analitici degli ultimi 3 anni, delle non conformità rilevate da ATS e dagli Enti Gestori e in base alla conoscenza di fonti di pressione antropiche (es. presenza di discariche di rifiuti, aziende, casi di inquinamento e siti inquinanti segnalati, procedimenti di bonifica in corso, etc.).

Nella definizione dei Parametri Aggiuntivi del Gruppo A, oltre a quelli previsti dal DM 14/06/2017 (*E. coli*, batteri coliformi, conta delle colonie a 22°C, pH, conduttività, colore, torbidità, sapore e odore) sono stati inseriti altri parametri.

Nelle reti acquedottistiche approvvigionate tramite opere di presa in corpo idrico superficiale (laghi, torrenti) viene monitorata la presenza di alghe e tossine algali potenzialmente nocive e la ricerca del *C. perfringens*.

Nei punti rete vicini alle aziende ospedaliere, considerata l'utenza sensibile a cui è destinata, vengono monitorati la presenza di stafilococchi patogeni e lo *P. aeruginosa*.

Ci si riserva poi la possibilità di aggiungere parametri microbiologici risultati non conformi da un'analisi dei referti dell'ultimo triennio eseguiti da ATS ed Ente Gestore.

Tra i parametri chimici aggiuntivi si considera l'inserimento della ricerca di Alluminio e Ferro nel caso in cui gli stessi vengano utilizzati come flocculanti; ricerca di parametri che permettano di valutare l'efficienza degli impianti di trattamento dell'acqua proveniente dalle falde (solventi clorurati, cromo VI, arsenico, ferro, manganese, ione ammonio e nitrati).

Viene ricercato l'Arsenico, classificato dall'IARC come Gruppo 1, nei casi in cui il risultato delle analisi degli ultimi tre anni presenta un superamento del 40% rispetto al valore di parametro.

Stessa valutazione di ricerca se i valori sono superiori al 40% del valore parametro per il Tetracloroetilene e Tricloroetilene in quanto indicatori di inquinamento industriale.

Ricerca di Nitrati e altri parametri indicatori se i valori delle analisi superano del 60% il valore parametro o se si sono riscontrate delle non conformità rilevanti.

Sono ricercati anche i parametri previsti dal D.Lgs 31/2001 e s.m.i. rilevati dai monitoraggi da parte di ARPA Lombardia delle acque sotterranee eseguiti nel 2018 inerenti i superamenti delle concentrazioni di soglia di contaminazione (CSC).

Attraverso l'estensione della ricerca di tali parametri il Profilo A, tenendo conto anche delle frequenze previste, permette di intercettare più facilmente eventuali criticità in acquedotto rispetto ad una saltuaria verifica prevista per le analisi di Gruppo B che di norma presentano una frequenza più limitata ad uno o al massimo pochi prelievi durante l'anno.

Nella definizione dei parametri aggiuntivi di Gruppo B si seguono le standardizzazioni previste per le zone di appartenenza in base alla Circolare 15/SAN/2004 e alla delibera aziendale ATS Brescia che prevede la

suddivisione delle tipologie di zone e parametri da ricercare (alpina, pedemontana, pianura, urbana, acque superficiali e industriale); nella valutazione di tali parametri e le indicazioni fornite da Regione Lombardia si tiene conto del vincolo della non sovrapposizione con i parametri previsti nel monitoraggio di Gruppo A.

In tali parametri sono stati inseriti gli antiparassitari tenendo conto degli esiti di ATS Brescia e degli Enti Gestori che depongono per concentrazioni inferiori al 30% del valore parametro e per tale motivo sono stati inseriti nelle verifiche di Gruppo B per i profili acque superficiali e pianura soprattutto nei comuni della Franciacorta, nei comuni ove sono presenti discariche e qualora i valori di nitrati sono superiori al 60% del valore di parametro.

Sempre in riferimento ai parametri di verifica si è attribuita la definizione di “Zona Industriale” nel caso in cui l’acquedotto sia ubicato nel territorio comunale con presenza di discariche storiche o attive per rifiuti solidi urbani e speciali, pericolosi e non pericolosi e tossico nocivi.

Con il Decreto legislativo 15 febbraio 2016, n.28 vengono fissati i valori di parametro del radon, trizio e dose indicativa con frequenza e metodi di analisi pertanto nell’attività di ATS Brescia rientra anche il controllo della radioattività attraverso il campionamento secondo un piano di controllo elaborato sulla base delle indicazioni operative a carattere tecnico-scientifico dettate dal decreto 2 agosto 2017. Le indagini sul territorio di Brescia sono riferite a tre zone: Desenzano del Garda, Montichiari e Poncarale. I campionamenti saranno a cura di ATS Brescia nel primo e terzo quadrimestre del 2020 e a cura dell’Ente Gestore nel secondo e quarto.

### Case dell'acqua

Gli impianti di erogazione di acqua, da anni tenuti sotto controllo attraverso l'analisi dell'acqua sono stati oggetto di controlli più approfonditi a seguito del decreto 6589 del 05/06/2017 con cui la Regione Lombardia ha fissato gli indirizzi tecnici su cui impostare le attività di controllo. I gestori delle case dell’acque vengono tutti auditati nell’arco dei dieci anni mentre l’attività di campionamento sarà prevista per un valore pari al 20% sul totale.

Sulla scorta di questi presupposti, le attività previste sono le seguenti:

<b>ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO</b>	<b>2020</b>
Campioni acque potabili Gruppo A - (microbiologico+chimico)	5226
Campioni acque potabili Gruppo B - (microbiologico+chimico)	990
Case dell’acqua da campionare	28
Audit Enti gestori	10
Controllo radioattività ATS	6

Presso i gestori degli acquedotti sono previsti 10 controlli di tipo audit o ispezioni oltre alla verifica dell’adozione delle azioni di miglioramento per le raccomandazioni emerse negli audit dell’anno 2020.

Quadro riassuntivo generale:

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE UO Igiene degli Alimenti e Nutrizione			N. PRESTAZIONI
			2020
Verifiche documentali stimate	Verifiche documentali SCIA	SCIA (modello A) nuova attività / modifiche significative (escluse temporanee)	1000
		altre SCIA (modello B)	500
	Verifica documentale NC precedentemente rilevate		50
	Verifica per rilascio certificati esportazione		350
	<b>n. totale verifiche documentali stimate</b>		<b>1900</b>
Campionamenti alimenti e bevande	Programmati	OGM	15
		residui fitosanitari	85
		additivi	13
		micotossine	35
		tossine vegetali	15
		irradiati	2
		MOCA	11
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo microbiologico	276
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo chimico	231
		Case dell'acqua	28
	Radioattività in funghi freschi epigei	6	
Ad hoc stimati	esposto, MTA, di iniziativa	50	
<b>n. totale campioni previsti (programmati + stimati)</b>		<b>767</b>	
Controlli Ufficiali con sopralluogo	Programmati	n. imprese	2142
		n. ispezioni	2088
		n. audit	54
	Ad hoc stimati	verifica SCIA	100 (10%)
		di iniziativa	50
		verifica NC precedentemente rilevate	750
		allerta	650
		MTA	30
		esposti	60
		domande di riconoscimento	5
	altro (richiesta altre autorità/enti, richiesta AG, vincoli, certificati esportazione, ecc.)	150	
	<b>n. totale controlli ufficiali previsti (programmati + stimati)</b>		<b>3837</b>