

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 - informa@ats-brescia.it

Posta certificata: protocollo@pec.ats-brescia.it

Codice Fiscale e Partita IVA: 03775430980

DECRETO n. 107

del 24/02/2017

Cl.: 1.1.02

OGGETTO: Piano dei controlli 2017 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

**II DIRETTORE GENERALE - Dr. Carmelo Scarcella
nominato con D.G.R. X/4615 del 19.12.2015**

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

Dr. Fabrizio Speziani

Dr.ssa Annamaria Indelicato

Dott.ssa Teresa Foini



IL DIRETTORE GENERALE

Visti:

- il Decreto D.G. n. 72 del 25.02.2016 con il quale è stato adottato il "Piano dei controlli 2016 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria";
- la D.G.R. n. X/3654 del 05.06.2015 con la quale la Giunta Regionale ha approvato il Piano regionale di prevenzione 2015 – 2018, ai sensi dell'intesa Stato-Regioni del 13 novembre 2014;
- la D.G.R. n. X/5954 del 05.12.2016 con la quale la Giunta Regionale. Direzione Generale Welfare, ha assunto determinazioni in ordine alla gestione del servizio socio sanitario per l'esercizio 2017;

Considerato che il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria ha provveduto a redigere il documento denominato "Piano dei controlli 2017", allegato "A" composto da numero 19 pagine;

Vista la proposta del Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, Dr.ssa Siria Garattini, che attesta, in qualità di Responsabile del procedimento, la regolarità tecnica del presente provvedimento

Dato atto che dal presente provvedimento non discendono oneri per l'Agenzia;

Acquisiti i pareri del Direttore Sanitario, Dr. Fabrizio Speziani, del Direttore Sociosanitario, Dr.ssa Annamaria Indelicato e del Direttore Amministrativo, Dott.ssa Teresa Foini che attesta, altresì, la legittimità del presente atto;

D E C R E T A

- a) di approvare il documento di cui all'Allegato "A" denominato "Piano dei controlli 2017", composto da n. 19 pagine, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- b) di prendere atto che l'adozione del piano suddetto non comporta ulteriori oneri per l'Agenzia;
- c) di dare mandato al Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria di provvedere alla pubblicità del piano medesimo, informando altresì la Direzione Generale Welfare della Regione Lombardia dell'avvenuta approvazione;
- d) 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;
- e) di disporre, a cura della U.O. Affari Generali, 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 al D.Lgs. n. 196/2003 e secondo le modalità stabilite dalle relative specifiche tecniche.

Firmato digitalmente dal Direttore Generale
Dr. Carmelo Scarcella

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brescia

**Dipartimento di Igiene
e Prevenzione Sanitaria**

PIANO DEI CONTROLLI 2017

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA PER IL 2017

Presentazione

Con Legge Regionale n° 23 del 11 agosto 2015 sono state istituite le Agenzie di Tutela della Salute (ATS) alle quali sono 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).

Il "Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2015-2018", approvato con deliberazione n. 3654 del 5 giugno 2015 e integrato con deliberazione n. 6105 del 9 gennaio 2017, conclude il percorso avviato con la deliberazione n. 2934 del 19.12.2014 che ha recepito il Piano Nazionale di Prevenzione (PNP) 2014-2018.

Il PRP dà attuazione a tutti i Macro Obiettivi del PNP attraverso 13 Programmi regionali, in coerenza con gli obiettivi centrali, con l'analisi di contesto regionale e con i risultati raggiunti dai precedenti Piani, in modo da contribuire a garantire il perseguimento degli obiettivi nazionali.

I programmi che maggiormente coinvolgono le azioni del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria riguardano la Prevenzione, sorveglianza e controllo 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 di 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 di 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 proprie diverse articolazioni aziendali e altri enti coinvolti nei vari ambiti strategici.

Si riconferma la tendenza a incrementare la proporzione dei controlli eseguiti con sopralluogo di ispezione e con modalità audit, a fronte di una progressiva riduzione dei controlli documentali.

Così come previsto dal Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018, si riconosce un'attenzione particolare alla sicurezza alimentare, tesa alla tutela del consumatore, e alla sanità pubblica veterinaria.

Criteri 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 la quota dei controlli ispettivi dell'anno precedente.

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 89 indicatori (divisi in 6 aree) e di un modello di valutazione delle performances.

Nel settembre 2016 Regione Lombardia ha pubblicato il documento "Valutazione delle performance ASL nell'area della Prevenzione. Attività anno 2015". Il documento da conto di come ASL di Brescia e ATS Brescia si collocano all'interno del panorama regionale in relazione agli indicatori identificati. ATS Brescia ha riportato un risultato soddisfacente, con pochi indicatori critici. Il piano 2017 terrà conto di quei dati per una corretta pianificazione.

Come per lo scorso anno, nel rispetto degli indirizzi regionali, anche nel 2017 sarà garantito un livello di qualità degli interventi di vigilanza identificato dalla modalità ispezione + audit per ISP, IAN e PSAL.

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 a 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 delle attività di controllo e di campionamento per l'annualità 2017 è definita sulla base del numero delle imprese presenti sul territorio, della loro classificazione di rischio e della attività svolta negli scorsi anni. Sono oggetto di sistematico controllo tutte le attività facenti parte alla classe di rischio 1 unitamente a una importante quota di attività comprese in classe di rischio 2. 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 dalla 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 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).

Per ognuna delle attività vigilate viene poi definita una frequenza di controlli graduata in base ai rischi di volta in volta riscontrati nella realtà locale. Il DIPS, ai fini della

valutazione delle 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 i software interni Imprevi@ e Progetto06.

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 E SANITÀ PUBBLICA

Descrizione del contesto

Per quanto riguarda le malattie trasmissibili, di seguito si riportano le tabelle di sintesi aggiornate che ne descrivono l'incidenza negli anni dal 2011 al 2016.

Andamento epidemiologico delle malattie infettive correlabili a situazioni ambientali

ATS BRESCIA - ANNI 2011 -2016	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Patologie segnalate dai Sanitari	N. Pratiche					
Legionellosi	19	36	33	32	38	51
Tubercolosi	139	130	127	96	117	112

Andamento epidemiologico delle malattie infettive correlabili ad assunzione di alimenti

ATS BRESCIA - ANNI 2011 -2016	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Patologie segnalate dai Sanitari	N. Pratiche					
Brucellosi	0	2	1	0	0	0
Diarree infettive	442	509	572	534	608	436
Epatite A ed E	26	19	55	30	13	9
Febbri Tifoidi	7	7	5	9	7	10
Giardiasi	17	7	7	2	6	8
Infezioni Tossinfezioni ed Intoss. Alimentari	82	34	45	29	77	39
Salmonellosi non tifoidee	250	282	284	282	224	241
Parassitosi intestinali	20	21	39	26	21	21
Shigellosi	8	2	3	3	8	4
Listeriosi	7	3	8	0	6	4
Trichinosi	0	0	1	0	0	0
Intossicazione da funghi	19	53	40	20	35	22
Totali	852	883	1013	915	964	768

I dati rilevati continuano a confermare un sostanziale controllo delle patologie infettive correlabili a situazioni ambientali quali la malattia tubercolare e le legionellosi, sostanzialmente stabili.

Anche per le patologie infettive classicamente correlabili agli alimenti viene rilevato un sostanziale buon controllo con il mantenimento dei trend degli ultimi anni.

Descrizione del contesto

Le imprese presenti sul territorio che necessitano di una particolare attenzione e monitoraggio nella attività programmatoria e di controllo, vengono estrapolate dal contesto del territorio di riferimento nella tabella seguente:

Tabella di contesto ISP

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio standard	N. imprese stimate 2017
8511	Scuole di ogni ordine e grado	2	936
8512	Asili nido e minori disabili	2	198
8513	Strutture carcerarie	1	2
8611	Ospedali, Case di cura, Laboratori	1	21
8611.01	Ambulatori medici, poliambulatori	2	1387
5511	Alberghi, campeggi e altri alloggi di breve soggiorno, bed and breakfast, affittacamere, agriturismo, ostelli..	3	1097
8411	Trasporto sanitario	1	68
9311	Palestre, impianti sportivi, stabilimenti balneari, cinema, teatri, sale giochi, oratori, mercati	2	511
9311.02	Piscine (escluse quelle condominiali)	2	60
9611	Stabilimenti termali	2	2
9611.01	Tatuatori e piercing	1	118
8616	Assistenza per anziani residenziale e semiresidenziale	2	111

Tabella imprese assegnate ISP

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio	Imprese 2017
8511	Scuole di ogni ordine e grado	2	340
8512	Asili nido e minori disabili	2	100
8513	Strutture carcerarie	1	2
8611	Ospedali, Case di cura, Laboratori	1	21
8611.01	Ambulatori medici, poliambulatori	2	500
5511	Alberghi, campeggi e altri alloggi di breve soggiorno, bed and breakfast, affittacamere, agriturismo, ostelli..	3	500
8411	Trasporto sanitario	1	68
9311	Palestre, impianti sportivi, stabilimenti balneari, cinema, teatri, sale giochi, oratori, mercati	2	200
9311.02	Piscine (escluse quelle condominiali)	2	60
9611	Stabilimenti termali	2	2
9611.01	Tatuatori e piercing	1	118

8616	Assistenza per anziani residenziale e semiresidenziale	2	100
Altre strutture oggetto			1200
Totale imprese			3211
Controlli			6000
Ispezione			3900
Campioni legionelle			2000
Campioni acqua di piscina			1200

Controllo della presenza di *Legionella Pneumophila* nelle acque delle strutture ricettive e in quelle ricreative

L'attività di campionamento delle acque potenzialmente contaminate dalla Legionella, viene effettuata presso le strutture ricettive, ricreative e assistenziali secondo i volumi meglio precisati nella tabella ISP. L'attività di controllo pone particolare riguardo alle strutture utilizzate da persone che, per età o patologie, si trovano in condizioni di maggior rischio di contrarre infezioni sintomatiche gravi causate dalla Legionella.

Controllo negli impianti natatori:

L'attività di campionamento delle acque di piscine pubbliche e private a uso turistico-ricreativo aperto al pubblico è stata quantitativamente definita nella precedente tabella ISP.

Controllo sul contenimento delle arbovirosi

Come per gli scorsi anni, si continua il supporto ai Comuni per la definizione e l'invio delle informazioni relative sia alle principali arbovirosi sia al controllo dei loro vettori. Sul piano della vigilanza della diffusione degli arbovirus, prosegue la vigilanza sulle patologie umane di importazione e/o autoctone, così come l'acquisizione dei dati relativi alla presenza di queste patologie tra gli animali d'allevamento e nelle zanzare vettrici.

Balneazione

Il prelievo per controllo della qualità delle acque di balneazione viene effettuato ai sensi del D.L. 116/2008 su tutti i punti dei tre laghi di competenza (Iseo, Idro, Garda).

Sono previsti:

- 1 controllo mensile da ottobre ad aprile (nr. 99 punti di prelievo)
- 2 controlli mensili da maggio a settembre (nr. 101 punti di prelievo)

IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

Descrizione del contesto

Anche per questo settore, le imprese presenti sul territorio che necessitano di una particolare attenzione per l'attività di controllo, vengono estrapolate dal contesto dell'ambito territoriale di riferimento nella tabella che segue. L'assegnazione della classe di rischio standard al singolo oggetto del controllo, ripercorre la traccia

regionale a suo tempo elaborata e successivamente riadattata anche al contesto territoriale.

Tabella di contesto IAN

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio standard	N. imprese stimate 2017
0221.03	Gelaterie pasticcerie con somministrazione	1	532
0222	Catering di eventi e contrattuali	1	51
3611	Impianti di acquedotto	1	16
0211	Stabilimenti di produzione senza somministrazione	2	509
0221.01	Gastronomie	2	546
0221.03	Panifici	2	448
0221	Ristoranti e ristorazione annessa ad aziende agricole	2	4428
9706	Mense (ristorazione collettiva)	2	354
0217	Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	3	490
0219	Commercio al dettaglio alimentari in sede fissa o ambulante	4	2343
0227	Bar e caffetterie	4	3559
9705	Commercio all'ingrosso di prodotti non alimentari (fitosanitari)	4	94

In ottemperanza alla deliberazione n° X/ 5954 "Determinazioni in ordine alla gestione del servizio sociosanitario per l'esercizio 2017" (regole 2017) la programmazione delle attività garantirà:

- La partecipazione al processo di Audit sulle Autorità Competenti Locali in materia di alimenti non di origine animale (SIAN) ai sensi del Reg CE 882/2004, in coerenza con il decreto dirigenziale 11493 del 17/12/2015.
- L'effettuazione di audit interni/verifiche dell'efficacia dei controlli ufficiali eseguiti come previsto dall'Accordo Stato-Regioni 07/02/2013 con rendicontazione alla U.O. Prevenzione.
- Il mantenimento dell'attività dell'anno precedente e la quota di controlli congiunti con le altre Autorità Competenti.
- L'esecuzione dei campionamenti di alimenti previsti nei piani nazionali secondo modalità che considerano il numero dei campioni, il tipo di matrici e i pericoli/rischi che tali alimenti presentano e che devono essere monitorati.

In coerenza con il documento "Indirizzi regionali per il controllo ufficiale degli alimenti non di origine animale, dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e delle acque destinate al consumo umano" (DGR n. 3993 del 04/08/2015) e conformemente a quanto stabilito dal Regolamento n. 882/2004, il controllo ufficiale sarà orientato alle situazioni a maggior rischio sia mediante revisione e analisi dei dati storici sia mediante valutazione delle nuove attività (SCIA), ed utilizzando le tecniche di controllo mediante ispezione, audit e campionamento, di volta in volta più appropriate e significative. La programmazione dei controlli tiene in considerazione la classe di rischio standard e la classe di rischio dinamico. Il rischio dinamico di ogni singola impresa considera le caratteristiche tipologiche, strutturali e organizzative proprie che

possono portare ad una riclassificazione, migliorativa o peggiorativa, del rischio standard. Nella programmazione complessiva della attività corrente viene riservato altresì l'apporto potenziale dei controlli che si renderanno necessari per garantire un efficace sistema di verifica delle situazioni di allarme quali le allerte alimentari e le malattie trasmesse da alimenti. Tali situazioni, tutte presidiate da controllo, entrano nella stima complessiva dei controlli da effettuare in questa annualità. Relativamente alle segnalazioni di inizio attività, per le attività di ristorazione fissa o temporanea, si prevede di effettuare controlli ispettivi nelle proporzioni a suo tempo fissate nelle linee guida dei controlli. Sinteticamente, pertanto, sono previsti controlli sistematici per tutte le attività facenti parte alla classe di rischio 1 unitamente ad una importante quota per quelle comprese nella classe di rischio 2 e una quota residua per le classi 3 e 4.

Strumento attuativo per perseguire in particolare l'obiettivo di corretta, efficace e omogenea conduzione dei controlli finalizzati alla sicurezza alimentare è il Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali, che definisce un sistema di controllo basato su procedure standardizzate, garantendo:

- trasparenza nei confronti sia degli operatori della filiera alimentare assoggettati ai controlli sia dei consumatori;
- omogenea valutazione delle capacità degli operatori del settore di garantire con l'autocontrollo che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti soddisfino i requisiti di igiene fissati dai regolamenti, compresa l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti posti in commercio

Elemento importante della programmazione è infine la promozione dell'integrazione e del coordinamento tra le diverse Autorità Competenti per il controllo ufficiale in campo alimentare presenti sul territorio, sulla base di criteri condivisi per la programmazione delle attività e le modalità di realizzazione dei controlli con l'obiettivo di riduzione dei costi per la Pubblica Amministrazione e degli oneri per le imprese attraverso l'eliminazione della ridondanza dei controlli. Come per gli scorsi anni anche nel 2017 si procederà ai controlli previsti dal Piano regionale integrato tra le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi in collaborazione con le altre AC.

Campionamenti

Secondo le indicazioni di Regione Lombardia sono previsti per l'anno 2017 specifici campionamenti nell'ambito dei piani, a valenza regionale e nazionale, che fissano numero e tipologia di matrice di campionamento:

- ricerca residui fitosanitari
- ricerca OGM
- ricerca radioattività ambientale negli alimenti
- ricerca di additivi negli alimenti e campioni sugli additivi tal quali
- ricerca di eventuali inquinanti ceduti dai materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)
- controlli con campionamento nel settore delle acque minerali (presenti sul territorio n. 4 fonti)
- ricerca micotossine negli alimenti
- ricerca radioattività nell'acqua potabile

Acque destinate al consumo umano

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

L'attività di audit sui gestori verrà mantenuta ed implementata soprattutto nelle realtà già oggetto di intervento e valutazione di parametri che hanno destato preoccupazione sanitaria.

I controlli effettuati attraverso il campionamento, secondo i volumi sopra indicati, prevedono verifiche di tipo chimico e microbiologico. Queste tipologie sono schematicamente distinte in gruppi di controllo chiamate di routine e di verifica. Poiché alcuni parametri analitici evidenziano una contaminazione di tipo antropico sulla falda freatica bresciana, le routine previste dalla norma sono state ampliate includendo dettagli specifici tra cui cromo, nitrati, solfati. Questi parametri sono sistematicamente raccolti al fine di definire con maggior precisione la cornice e la distribuzione dell'area interessata alle eventuali contaminazioni. Ulteriormente, nelle particolari e specifiche situazioni, sono state aggiunte delle analisi di monitoraggio quali la ricerca di solventi, antiparassitari, arsenico, ecc.

La modalità di controllo e le azioni intraprese dagli Enti gestori degli acquedotti saranno monitorati attraverso lo strumento dell'audit.

Come chiarito dal Ministero della Salute i gestori delle cosiddette "case dell'acqua" sono da ritenersi giuridicamente operatori del settore alimentare. I controlli effettuati presso queste imprese e su questi particolari punti di erogazione (appositamente codificati) sono previsti nel periodo che spazia dalla primavera all'autunno inoltrato prevedendo almeno tre campioni di tipo microbiologico ed uno chimico per la ricerca di arsenico per ogni punto di erogazione.

Produzione primaria

La normativa europea sulla sicurezza alimentare prevede che, ai fini della tutela del consumatore, l'attività di controllo avvenga lungo tutta la filiera, partendo dalla produzione primaria, come indicato nell'Allegato I del Reg (CE) 852/2004. Per questa ragione, si procederà man mano a implementare l'anagrafica delle aziende agricole che producono alimenti destinati direttamente al consumo, tenendo conto anche di particolari metodi di produzione (biologico, lotta integrata ecc.).

Attività dell'ispettorato micologico:

L'attività dell'ispettorato micologico nel 2017 prosegue secondo le consuete modalità. L'attività dell'ispettorato è presidiata da un calendario che garantisce la disponibilità di micologi per la certificazione di commestibilità durante tutta la stagione di raccolta e per gli eventi indesiderati di intossicazione. La collaborazione, lungamente ricercata negli anni con il pronto soccorso, unitamente alle efficaci modalità di attivazione del micologo reperibile, consente di coprire tutti gli interventi attivati a seguito di eventi di intossicazione. I fenomeni di intossicazione legati al consumo incongruo di *Armillaria mellea* (comunemente chiamato chiodino) continuano sistematicamente a presentarsi. Si prevede per il 2017 di pianificare interventi di sensibilizzazione presso la

popolazione e interventi di vigilanza presso le attività del commercio. Le attività di controllo si intendono già ricompresi nei volumi sopra fissati per il settore IAN.

Ristorazione collettiva assistenziale e scolastica

La ristorazione collettiva, anche secondo le apposite linee guida, rappresenta un settore strategico su cui attuare un sistematico controllo. Per tale ragione, nel volume dei controlli che si andranno a programmare, è stato definito un indicatore minimo che considererà le diverse tipologie di ristorazione presenti in questo settore (scolastica, sanitaria o socio sanitaria, aziendale con e senza preparazione). La distribuzione di questi controlli sarà rapportata al volume e alla tipologia delle strutture presenti e secondo le modalità già fissate nelle citate linee guida.

Un recente studio epidemiologico condotto dall'Università degli Studi di Brescia in collaborazione con l'AO Spedali Civili di Brescia ha evidenziato, in un campione di popolazione scolare di età compresa tra 11 e 13 anni, livelli anche moderatamente gravi di insufficiente apporto di iodio in alcune aree. Pertanto, durante l'attività di controllo, sarà verificato l'uso di sale iodato sia nelle preparazioni alimentari che la sua messa a disposizione al consumatore, come previsto dall'Intesa Stato-Regioni del 26 Febbraio 2009.

Prosegue la consulenza dietetico-nutrizionale rivolta ai gestori della ristorazione scolastica, con valutazione delle tabelle dietetiche (menù), delle diete standard e speciali su richiesta dei gestori (amministrazioni comunali o direzioni delle scuole).

Allo stesso modo continua la consulenza nutrizionale per la predisposizione di capitolati d'appalto della ristorazione collettiva, al fine di favorire l'adozione di menù corretti in particolare per quanto riguarda il pane a ridotto contenuto di sale, la frutta di stagione, e l'attenzione a evitare il consumo di merendine.

Sono inoltre previste azioni di promozione in collaborazione con il servizio di educazione alla salute

Tabella imprese assegnate IAN

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio standard	Copertura	Imprese 2017
0221.03	Gelaterie pasticcerie con somministrazione	1	100%	532
0222	Catering di eventi e contrattuali	1		51
3611	Impianti di acquedotto	1		16
0211	Stabilimenti di produzione senza somministrazione	2	70%	350
0221.01	Gastronomie	2		400
0221.03	Panifici	2		350
0221	Ristoranti e ristorazione annessa ad aziende agricole	2		2400
9706	Imprese di mensa (ristorazione collettiva)	2		300
0217	Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	3	35%	150
0219	Commercio al dettaglio alimentari in sede fissa o ambulante	4		1000
0227	Bar e caffetterie	4		1070
9705	Commercio all'ingrosso di prodotti non alimentari (fitosanitari)	4		40
Altre strutture oggetto				141

Totale imprese	6800
Controlli	13000
Di cui con ispezione	9100
Di cui ispezione mense	450
Campioni acquedotti	10500
Campioni OGM	15
Campioni fitosanitari	85
Campioni radiazioni ionizzanti	2
Campioni additivi	28
Campioni micotossine	25
Campioni Reg. 882	386
Campioni radioattività ambientale	5
Campioni altri alimenti	130

Il piano di controllo integrato della prevenzione medica e veterinaria

Continueranno a essere previste anche per il 2017 le sinergie già attivate tra il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e il Dipartimento Veterinario, con il mantenimento e il monitoraggio di uno specifico piano dei controlli della sicurezza alimentare.

La positiva esperienza già intrapresa lo scorso anno vuole, in questa annualità, essere ulteriormente riproposta e approfondita attraverso una stretta collaborazione fra i due Dipartimenti. Si vuole condividere le informazioni di controllo comuni e rinsaldare e rendere metodica la modalità del controllo congiunto. Tali presupposti favoriscono la sinergia delle forze spese sul campo unitamente ad una più completa valutazione del contesto di controllo intercettando quelle potenziali ed indesiderate situazioni di ridondanza e sovrapposizione.

La stretta collaborazione favorirà anche quei momenti di confronto sul campo che nel tempo ha dimostrato la sua efficacia favorendo una specifica crescita professionale degli operatori soprattutto nelle situazioni ove si presentino criticità.

Ristorazione:

Descrizione oggetto	Nr. imprese
Mense, catering	120
Ristoranti, agriturismi,...	80

Commercio di alimenti:

Descrizione oggetto	Nr. imprese
Ipermercati, Supermercati, Negozi di vicinato, Rosticcerie...	50
Aree mercatali all'aperto	50

Durante l'attività ispettiva, nelle occasioni che possono far presupporre situazioni di rischio, si procederà anche ad effettuare un campionamento di oli di frittura.

Verifiche dell'efficacia dei controlli e audit programmati

Le verifiche interne per la valutazione dell'efficacia e dell'appropriatezza dell'attività di controllo prevedono l'accertamento dell'attuazione del programma, il controllo dei verbali di ispezione e dei provvedimenti conseguenti, in relazione all'aderenza con le procedure e istruzioni operative, mediante l'esecuzione di audit interni.

L'audit interno rappresenta la verifica dell'adesione alle procedure e alle istruzioni operative in atto, con lo scopo di garantire e incrementare la qualità delle attività di controllo effettuate.

PREVENZIONE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Premessa e focus sugli obiettivi

Il Piano Regionale della Prevenzione sviluppa, attraverso lo specifico piano "Tutela della salute e sicurezza del lavoratore" (P9), le linee di indirizzo per l'attuazione a livello territoriale affermando che per tutelare la salute occorre garantire il lavoro anche attraverso la promozione della salute e sicurezza dei lavoratori, caratterizzando l'operatività con strumenti che vanno nella direzione della Intersettorialità, Semplificazione e Sostenibilità.

Gli obiettivi indicati dalla Regione Lombardia sono:

- a. la riduzione degli infortuni e delle malattie professionali
- b. il sostegno alle imprese
- c. la formazione alla salute e sicurezza
- d. lo sviluppo del Sistema Informativo della Prevenzione

Analisi del contesto

Per descrivere il contesto territoriale si sono consultate diverse fonti informative disponibili quali:

- Sistema I.M.Pres@ per quanto attiene la distribuzione delle attività economiche e dei controlli effettuati nel 2015.
- Sistema Person@, con gli applicativi MAPI e SMP, per quanto attiene alle indagini sugli infortuni e le malattie professionali
- Data base Flussi Informativi INAIL 2015 che contiene l'archivio aziende INAIL riferito a tutte le imprese con almeno un dipendente e imprese artigiane con almeno due addetti.
- Archivio Progetto 06 in cui sono inseriti i referti di malattie professionali a partire dal 1999 e che contiene inoltre i dati delle attività di indagine.
- I Registri Provinciali mesoteliomi maligni e tumori nasosinusal.

Tabella di contesto PSAL

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio standard	N. imprese stimate 2017
0111	Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura	1	14.114
0219	Commercio al dettaglio di prodotti alimentari in sede fissa o	2	6.473

	mobile		
1311	Fabbricazione di tessuti, abbigliamento, pellicce e vestiario in pelle	2	2.703
1611	Fabbricazione del legno esclusi i mobili	1	1.126
2211	Fabbricazione pneumatici e materiali plastici	1	981
2411	Siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, Fabbricazione in metallo, cisterne, lavorazione metalli, forgiatura etc.	1	8.729
2811	Fabbricazione di motori, turbine, trattori, macchine utensili, armi, elettrodomestici	1	4.717
3211	Altre Industrie manifatturiere: Fabbricazioni mobili, articoli sportivi, giocattoli, articoli per la casa...	1	1.503
3811	Trattamento rottami per trasformazione in materie prime secondarie e raccolta trattamento rifiuti solidi	1	422
6111	Mezzi di trasporto, magazzini, agenzie di viaggio, gestione reti telecomunicazioni, poste	1	1.746
8411	Uffici e attività amministrative	2	34.618
8511	Scuole di ogni ordine e grado	2	1.764
8611	Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori	1	588
9704	Imprese di costruzioni/demolizioni, di installazione impianti (elettrici, idraulici ecc..), intonacatura	1	23.892

Dall'archivio InfoCamere risulta che la totalità delle imprese attive, comprese quelle individuali, indicate nelle sezioni di attività economiche al 30/06/2015 sono complessivamente 167.917.

In 14 settori si concentrano ben 102.788 imprese (61% del totale), tra le quali maggiormente rappresentate risultano le attività amministrative (33% del totale), imprese di costruzioni e installazione impianti (23%), manifatturiere (19%), coltivazione e allevamento (13%).

Dall'archivio INAIL emerge che le imprese con almeno un dipendente e le imprese artigiane con almeno due lavoratori, sono 53.841 (P.A.T. INAIL 2015) tra le quali risultano maggiormente rappresentate le attività amministrative con 18.219 imprese, attività manifatturiere 9.916, attività commerciali 8.158, turismo e ristorazione 5.572, costruzioni 3.373.

Piano di attività' 2017

Per raggiungere gli obiettivi contenuti nel piano regionale della prevenzione (P9 Tutela della salute e sicurezza del lavoratore) saranno sviluppate le seguenti azioni.

a) riduzione degli infortuni e delle malattie professionali

- la riduzione degli infortuni e delle malattie professionali avverrà attraverso azioni di vigilanza e promozione di buone prassi, che interesseranno almeno il 5% delle imprese attive (obiettivo LEA);
- emersione del fenomeno delle malattie professionali e perfezionamento degli strumenti per la conoscenza e gestione delle malattie professionali, in relazione soprattutto alle seguenti condizioni morbose: tumori ad alta e bassa frazione eziologica, disturbi muscolo scheletrici lavoro-correlati, disturbi da stress lavoro-correlato. Saranno sviluppate attività di ricerca attiva anche in collaborazione con UOOML, medici specialisti, medici competenti e MMG, come indicato nelle "Regole 2017".

b) sostegno alle imprese

- favorire la promozione e la diffusione di buone pratiche e i percorsi di autocontrollo anche attraverso lo strumento dei "Piani mirati di prevenzione".

Per il 2017 si procederà con i piani già avviati: rifiuti, impianti biogas e appalti pubblici; nel dicembre 2016 inoltre è stato presentato alle imprese il progetto dedicato ai rischi per la salute nella saldatura di acciai inox e quello rivolto agli agricoltori che operano su suoli contaminati da POP e metalli pesanti.

- semplificare e uniformare l'azione delle Istituzioni con competenza in SSL, trovando soluzioni condivise all'interno del Comitato territoriale di coordinamento ex-art 7 D.Lgs 81/08; nel 2017 in particolare sarà posto all'ordine del giorno la problematica della gestione del rischio sismico nelle imprese

c) formazione alla salute e sicurezza

Gli attuali percorsi formativi rivolti ai lavoratori e basati prevalentemente su modelli di didattica frontale si rilevano sostanzialmente inefficaci a fronte di un elevato impegno economico, burocratico e organizzativo per le aziende.

Nel corso del 2017 proseguirà l'attività del gruppo di lavoro istituito nel 2016 di vigilanza sugli enti formatori. Si prevede altresì di realizzare, a livello territoriale, un archivio delle imprese che somministrano la formazione agli operatori nei vari settori e che utilizzano particolari attrezzature di cui è necessaria specifica formazione. Il sistema terrà conto delle prossime indicazioni regionali sulla formazione. Parallelamente si procederà a testare, mediante lo strumento della formazione sul campo, gli strumenti messi a punto dal gruppo finalizzati a definire uno standard condiviso nella vigilanza sulle imprese in materia di formazione.

In coerenza con l'obiettivo centrale del PNP che prevede di coinvolgere l'Istituzione scolastica nello sviluppo di competenze in materia di salute e sicurezza sul lavoro (SSL), nei curricula scolastici – pure declinato nel P.9 del PRP – proseguirà nel 2017 la collaborazione con gli Uffici Scolastici Territoriali e INAIL ed in sinergia con il partenariato economico-sociale all'interno dei Comitato territoriale di coordinamento ex-art 7 D.Lgs 81/08, continuando a monitorare e promuovere il protocollo già sviluppato in tema di alternanza scuola/lavoro.

d) Sviluppo del Sistema Informativo della Prevenzione

Il Sistema Informativo lombardo della Prevenzione è il risultato del dialogo tra i sistemi I.M.Pre.S@ e Person@.

Obiettivo per il 2017 è quello di ottimizzare le funzionalità di Mapi, migliorando in particolare la completezza dei dati relativi alla definizione dei fattori di rischio in almeno l'80% dei casi inseriti di indagini per infortunio.

Saranno intraprese attività di promozione della nuova funzionalità per la segnalazione di malattie a sospetta genesi professionale (SMP) offerta ai Medici Specialisti e ai MMG, non appena disponibile per quest'ultimi.

Numero e tipologia di imprese e di controlli da effettuare

Nel rispetto delle indicazioni regionali ("regole 2017") l'ATS di Brescia deve garantire almeno il controllo del 5% delle imprese attive, ossia 2.761 imprese totali (obiettivo LEA).

Il Piano 2017 per l'area della prevenzione e sicurezza dei lavoratori definisce obiettivi specifici per le diverse componenti organizzative in correlazione al diverso mandato. Pertanto saranno definiti gli obiettivi separatamente per il servizio PSAL e per la UO SLI.

Si stima di effettuare circa 9.000 controlli di cui il 50% con modalità ispezione, diversificando i controlli nella direzione di sviluppare strumenti di autocontrollo e caratterizzandoli con l'interdisciplinarietà.

Un secondo aspetto attiene alla tipologia delle imprese da controllare:

Edilizia

Rappresenta un settore che per la gravità dei rischi è sempre fortemente rappresentato nel piano dei controlli. Regione Lombardia ha indicato come obiettivi di performance:

- Copertura dei controlli in edilizia: n° aziende del comparto edile controllate/n° aziende del comparto edile (buono 17% ottimo 18%)
- Copertura dei controlli nei cantieri: n° cantieri controllati / n° cantieri notificati (buono 11% ottimo 12%)
- Controlli piani amianto: n° piani amianto controllati con ispezione / n° piani amianto (sufficiente 15%)

Nel 2016 sono stati notificati circa 8.500 cantieri e sono stati registrati in Gema circa 2900 piani amianto; nel 2015 gli obiettivi copertura dei controlli in edilizia e copertura dei controlli nei cantieri sono stati raggiunti con un risultati ottimi e lo stesso si stima per il 2016; invece l'obiettivo controlli piani amianto non è stato raggiunto nel 2015, e nemmeno nel 2016, nonostante l'incremento che ha visto passare dall'area rossa alla gialla.

L'obiettivo globale per il 2017 viene fissato in 1.700 ispezioni in cantieri. Per le E.T. sono previsti 450 ispezioni su piani amianto, garantendo i controlli nei cantieri maggiormente significativi, e sopralluogo congiunto con i sanitari in almeno il 10%. Allo scopo di far emergere le malattie lavoro correlate sarà controllato la qualità della sorveglianza sanitaria in almeno il 30% delle imprese controllate.

Il Servizio PSAL procederà ad effettuare la vigilanza nei cantieri stradali, secondo le LLGG regionali e ai controlli congiunti con DTL.

Agricoltura

L'obiettivo globale fissato è quello di raggiungere almeno 450 aziende agricole. I controlli dovranno svilupparsi secondo gli indirizzi del Piano Nazionale Agricoltura 2014- 2018 approvato dal Coordinamento tecnico delle Regioni:

- definizione di procedure di controllo omogenee ed aggiornate alle recenti normative sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari implementando l'attività integrata con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione;
- registrazione delle attività di controllo con report nazionale dei risultati;
- consolidare l'introduzione di elementi di prevenzione nei meccanismi di finanziamento previsti nei programmi di sviluppo rurale;
- promuovere con il partenariato locale il modello semplificato di DVR in agricoltura.

Nell'ambito del piano 2017 è programmato un intervento per "La prevenzione e la protezione della salute dei lavoratori agricoli che operano su suoli contaminati da POP e metalli pesanti". Tale piano si è reso opportuno in quanto dalle indagini svolte nelle aree a sud della Caffaro tra i terreni agricoli ve ne sono alcuni con concentrazioni di PCB e/o Diossine che superano le concentrazioni limite accettabili individuate dalla procedura di analisi di rischio; non disponiamo di conoscenze adeguate a stimare il rischio da inalazione di terreno contaminato durante le lavorazioni che possono sviluppare polverosità e le "buone pratiche agricole" a tutela dei cittadini e degli addetti lasciano indeterminate le precauzioni a protezione degli addetti rimandando

alla valutazione di rischio azienda per azienda. Il piano prevede la compilazione da parte delle imprese di una scheda di autovalutazione; lo studio della esposizione dei lavoratori e la promozione delle misure di prevenzione e protezione.

Vendemmiatori

Prendendo spunto dal recente episodio che ha visto il decesso di un lavoratore durante la vendemmia del 2016, oltre alle segnalazioni pervenute alla nostra ATS sia da singoli lavoratori che da parte delle OOSS del settore, si intende realizzare un progetto caratterizzato da una prima fase di comunicazione e una fase di accertamenti da operare durante la fase di vendemmia con sopralluoghi "sul campo". Il progetto sarà proposto in collaborazione con DTL con cui condividere i requisiti minimi che consentano controlli adeguati, preferibilmente privi di ridondanze. La vigilanza sarà preceduta da una fase di comunicazione alle aziende del settore riguardo al piano di vigilanza e ai requisiti di igiene e sicurezza richiesti, che ricomprendano anche la sorveglianza sanitaria.

Rischio chimico, regolamenti REACH/CLP

I controlli sono definiti sulla base del documento del Ministero della Salute "Piano nazionale delle attività di controllo sui prodotti chimici anno 2017". In attesa di precisi indirizzi sono programmati almeno quattro controlli documentali (con compilazione REF) e tre campionamenti per la verifica degli obblighi di restrizioni mediante progetto del Forum sulle restrizioni dell'Allegato XVII del REF-4.

Stress lavoro correlato

A conclusione del progetto CCM è prevista la restituzione dati al Comitato territoriale di coordinamento ex art. 7 D.Lgs 81/08 e alle imprese campionate e monitorate, coinvolgendo le figure aziendali della prevenzione e i consulenti che hanno condotto le VdR.

Nell'ambito della ricerca attiva delle malattie correlate allo stress sono programmati incontri con medici competenti e con i medici di medicina generale, quest'ultimi anche sul tema delle patologie emergenti, e per la promozione dei documenti predisposti da Regione Lombardia con riferimento al rischio specifico (RLS, Fact-sheets).

Nel 2016 è proseguito il percorso per attivare una collaborazione tra il servizio PSAL e la UO Educazione alla Salute. Nel mese di novembre si è tenuto un incontro di presentazione del WHP rivolto agli operatori sanitari dello PSAL. Nel 2017 si intende realizzare un evento anche con i medici competenti. Ai medici competenti è rivolto anche un progetto della UO Educazione alla Salute, elaborato in collaborazione con il Servizio PSAL, per la "Prevenzione della diffusione delle MTS e di HIV nel contesto lavorativo".

Il Gruppo di Monitoraggio Regionale ha proposto per il biennio 2017-2018 la realizzazione di un piano mirato nelle RSA della Lombardia dal titolo indicativo "Monitoraggio sulle azioni di gestione del rischio SLC in merito ai fattori di rischio conosciuti di rilievo nell'ambito del settore". Quali strumenti saranno predisposti schede/questionari per la raccolta delle azioni (preventive, attenuanti, riparatorie) e delle attività di promozione della salute, che verranno inviati per la compilazione alle RSA. Sulla base dei ritorni, verrà successivamente programmata l'attività di vigilanza.

Nel 2017 si attiveranno due sportelli di ascolto, al fine di dare evidenza e strutturare una attività che di fatto viene già svolta:

Sportello di assistenza e ascolto per i lavoratori rivolto ai lavoratori che si trovano in condizioni di disagio psicosociale da stress lavoro-correlato

Sportello informativo e di assistenza per la valutazione e gestione dello stress lavoro-correlato rivolto ai datori di lavoro e a tutte le figure della prevenzione aziendale (MC, RLS, professionisti etc.) per la corretta valutazione e gestione del rischio. Per l'anno 2017 saranno portati a conclusione i 3 Piani Mirati di Prevenzione già avviati.

Prevenzione dei rischi nelle imprese di trattamento dei rifiuti. E' in conclusione la fase di vigilanza; si sta sviluppando, in collaborazione con il Centro di riferimento regionale Ergonomia Postura e Movimento un approfondimento sul rischio da movimentazione manuale dei carichi. Entro l'anno si prevede la presentazione del report conclusivo.

Gestione dei rischi lavorativi nelle opere di manutenzione in appalti pubblici. Il progetto è stato avviato con ritardo, nel primo semestre del 2017 sono stati posti a calendario gli incontri con i Comuni per aree territoriali, per favorire la partecipazione.

Valutazione dei rischi e gestione degli impianti di produzione di biogas. E' stata completata la fase conoscitiva e la presentazione alle imprese, per il 2017 è programmata la vigilanza.

Vigilanza enti formatori

Si prevede di mantenere il controllo documentale sulle agenzie formative accreditate che richiedono l'avvio di corsi di formazione per quanto attiene la coerenza dei programmi e i curricula dei docenti.

Proseguiranno i controlli sul campo relativi alla qualità dell'evento formativo direttamente sugli Enti Formatori, 5 controlli/anno, vigilanza corsi ex artt. 73 (attrezzature di lavoro) 3 controlli/anno, art. 116 (lavori in fune) e 136 D.Lgs. 81/2008 (lavori in quota) 10 controlli/anno.

Continuerà l'attività di informazione e assistenza alle imprese sul tema della formazione in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Ricerca attiva malattie correlate al lavoro

A fine dicembre 2015 Regione Lombardia ha messo a disposizione dei medici specialisti ospedalieri un nuovo applicativo di MAPI che consente di attivare una segnalazione di sospetta malattia professionale nel caso di diagnosi di mesotelioma, tumore naso-sinusale, tumore vescicale e tumore polmonare. Il nostro Servizio alimenta stabilmente il registro dei MM e dei TUNS, attraverso una rete strutturata di segnalazioni a partire dai servizi di anatomia patologica della provincia alla verifica delle SDO, pertanto per queste patologie non si prevede un aumento dei casi segnalati, perché il sistema già intercetta tutti i casi incidenti. Per quanto riguarda tumori polmonari la UOOML presente presso gli Spedali Civili attualmente offre un servizio di consulenza ai reparti di pneumologia e chirurgia toracica. Si tratterà nel 2017 di sviluppare nuove collaborazioni anche nelle ASST del Garda e Franciacorta per promuovere l'utilizzo del sistema SMP di MAPI e far emergere le malattie lavoro-correlate, in particolare i tumori del polmone e della vescica (tumori a bassa frazione etiologica).

Alternanza scuola /lavoro

Con la riforma della "buona scuola" tutti gli allievi delle scuole secondarie superiori devono effettuare tirocini presso le aziende del territorio. Da tempo si è avviata una collaborazione con l'Ufficio Scolastico Provinciale e la grande maggioranza delle scuole della provincia hanno aderito al protocollo proposto da l'ASL Brescia e l'ASL Vallecamonica in collaborazione con la Direzione Provinciale del Lavoro. Nel 2017 proseguiranno i tavoli tecnici sul tema della formazione e della sorveglianza sanitaria.

Comparto ad alto rischio

La storica ed attuale tradizione imprenditoriale bresciana poggia sulla classificazione Ateco di due importanti divisioni: la 24 (metallurgia) e 25 (fabbricazione prodotti in metallo). Anche sulla scorta degli eventi indesiderati (infortuni e malattie professionali) registrati in questi settori, per l'anno 2017 si vuole mantenere ed eventualmente approfondire l'attività di controllo in queste attività identificando l'oggetto 2411, quale comparto a maggior rischio dove applicare l'indicatore di performance 4.18.

Tabella imprese assegnate PSAL

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio standard	Imprese 2017
0111	Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura	1	350
0219	Commercio al dettaglio di prodotti alimentari in sede fissa o mobile	2	50
1311	Fabbricazione di tessuti, abbigliamento, pellicce e vestiario in pelle	2	50
1611	Fabbricazione del legno esclusi i mobili	1	40
2211	Fabbricazione pneumatici e materiali plastici	1	40
2411	Siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, Fabbricazione in metallo, cisterne, lavorazione metalli, forgiatura etc.	1	550
2811	Fabbricazione di motori, turbine, trattori, macchine utensili, armi, elettrodomestici	1	180
3211	Altre Industrie manifatturiere: Fabbricazioni mobili, articoli sportivi, giocattoli, articoli per la casa...	1	40
3811	Trattamento rottami per trasformazione in materie prime secondarie e raccolta trattamento rifiuti solidi	1	50
6111	Mezzi di trasporto, magazzini, agenzie di viaggio, gestione reti telecomunicazioni, poste	1	40
8411	Uffici e attività amministrative	2	235
8511	Scuole di ogni ordine e grado	2	50
8611	Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori	1	30
9704	Imprese di costruzioni/demolizioni, di installazione impianti (elettrici, idraulici ecc.), intonacatura	1	1450
Altre strutture oggetto			200
Totale imprese			3355
Controlli			7800
Di cui con ispezione			3700
Controlli nei cantieri			1450
Di cui ispezione nei cantieri amianto			450

Impiantistica e Sicurezza

Facendo seguito agli indirizzi operativi per l'attività dei Servizi Impiantistica e Sicurezza delle ASL ai fini della realizzazione di interventi di prevenzione efficaci come da nota regionale H1.2009.0002660 del 23.01.2009 e della adozione dell'analisi del

livello di rischio connesso alle attrezzature di lavoro al fine di consentire una omogenea programmazione degli interventi di controllo a tutela del cittadino/lavoratore, come da nota regionale H1.2013.0008223 del 12.03.2013 e H1.2011.0038062 del 30.12.2011, verranno privilegiati i controlli nei settori con livello di rischio $R > 6$. L'attività inoltre sarà dedicata a interventi di vigilanza sugli adempimenti previsti dal D.P.R. 462/01, del DM 11.04.11 e del DM 37/08, sul controllo a campione degli eventi formativi sull'uso delle attrezzature di lavoro, della formazione degli addetti al montaggio, allo smontaggio e alla trasformazione dei ponteggi e degli addetti e preposti all'impiego di sistemi di accesso e posizionamento mediante funi.

E' prevista l'adozione di una convenzione con INAIL per l'effettuazione di attività di verifica impianti.

La U.O. SLI proseguirà le attività di supporto e collaborazione con gli altri servizi di tutti i dipartimenti dell'Agenzia.

Tabella imprese assegnate Impiantistica e Sicurezza

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio standard	Imprese 2017
0111	Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura	1	100
0219	Commercio al dettaglio di prodotti alimentari in sede fissa o mobile	2	20
1311	Fabbricazione di tessuti, abbigliamento, pellicce e vestiario in pelle	2	10
1611	Fabbricazione del legno esclusi i mobili	1	5
2211	Fabbricazione pneumatici e materiali plastici	1	10
2411	Siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, Fabbricazione in metallo, cisterne, lavorazione metalli, forgiatura etc.	1	100
2811	Fabbricazione di motori, turbine, trattori, macchine utensili, armi, elettrodomestici	1	40
3211	Altre Industrie manifatturiere: Fabbricazioni mobili, articoli sportivi, giocattoli, articoli per la casa...	1	10
3811	Trattamento rottami per trasformazione in materie prime secondarie e raccolta trattamento rifiuti solidi	1	10
6111	Mezzi di trasporto, magazzini, agenzie di viaggio, gestione reti telecomunicazioni, poste	1	10
8411	Uffici e attività amministrative	2	60
8511	Scuole di ogni ordine e grado	2	40
8611	Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori	1	20
9704	Imprese di costruzioni/demolizioni, di installazione impianti (elettrici, idraulici ecc.), intonacatura	1	250
Altre strutture oggetto			160
Totale imprese			845
Controlli			1200
Di cui con ispezione			800
Controlli nei cantieri			250