

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

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

Codice Fiscale e Partita IVA: 03775430980

DECRETO n. 114

del 27/02/2018

Cl.: 1.1.02

OGGETTO: Piano di vigilanza anno 2018 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

Richiamati:

- il Decreto D.G. n. 107 del 24.02.2017 con il quale è stato adottato il "Piano dei controlli 2017 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria";
- la Deliberazione n. X/1497 dell'11.04.2017 con la quale il Consiglio Regionale della Lombardia ha approvato il Piano regionale di prevenzione 2014-2018, ai sensi dell'intesa stato-regioni del 13 novembre 2014 e della L.R. 23/2015 di Evoluzione del sistema sociosanitario lombardo;
- la D.G.R. n. X/7600 del 20.12.2017 con la quale la Giunta Regionale, Direzione Generale Welfare, ha assunto determinazioni in ordine alla gestione del servizio socio-sanitario per l'esercizio 2018;

Considerato che il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria ha provveduto a redigere il documento denominato "Piano di vigilanza anno 2018", allegato "A" composto da numero 28 pagine;

Vista la proposta del Direttore Sanitario, Dr. Fabrizio Speziani, 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;

Dato atto che il parere del Direttore Sanitario, Dr. Fabrizio Speziani, è assorbito dalla funzione esercitata dal medesimo in qualità di proponente;

Acquisiti i pareri 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 di vigilanza anno 2018", composto da n. 28 pagine;
- 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 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 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

Allegato "A"

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

Piano di vigilanza anno 2018

Febbraio 2018

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA PER IL 2018

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

Nel maggio 2017 la Regione Lombardia ha pubblicato il documento "Valutazione delle performance ASL nell'area della Prevenzione. Attività anno 2016". Il documento da conto di come l'ATS Brescia si colloca all'interno del panorama regionale in relazione ai singoli indicatori. I soddisfacenti risultati ottenuti da ATS Brescia manifestano la necessità di mantenere questo presidio in particolare nelle situazioni dove gli indicatori non sono performanti e di cui si è tenuto conto nella programmazione.

Come per lo scorso anno, nel rispetto degli indirizzi regionali, anche nel 2018 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 2018 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, mentre per il settore IAN si adotteranno i nuovi criteri indicati nel piano regionale dei controlli. 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 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).

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

Andamento epidemiologico delle malattie infettive correlabili a situazioni ambientali

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 2017.

ATS BRESCIA - ANNI 2011 -2016	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Patologie segnalate dai Sanitari	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche
Legionellosi	19	36	33	32	38	51	62
Tubercolosi	139	130	127	96	117	112	110

Descrizione del contesto nella Igiene e sanità pubblica

Nella tabella che segue viene riportata la numerosità delle imprese/attività presenti nel territorio di competenza con relativo rischio e il numero dei sopralluoghi programmati per l'anno 2018.

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio	Imprese 2018 IMPRES@	Fare 2018
8511	Scuole di ogni ordine e grado	2	1088	340
8512	Asili nido e minori disabili	2		100
8513	Strutture carcerarie	1	2	2
8611	Ospedali, Case di cura, Laboratori	1	931	21
8611.01	Ambulatori medici, poliambulatori	2		350
5511	Alberghi, campeggi e altri alloggi di breve soggiorno, bed and breakfast, affittacamere, agriturismo, ostelli.	3	1754	500
8411	Trasporto sanitario	1	68 (*)	68
9311	Palestre, impianti sportivi, stabilimenti balneari, cinema, teatri, sale giochi, oratori, mercati	2	1887	180
9311.02	Piscine (escluse quelle condominiali)	2	60	60
9611	Stabilimenti termali	2	2	2
9611.01	Tatuatori e piercing	1	118 (*)	118
8616	Assistenza per anziani residenziale e semiresidenziale	2	111 (*)	100
	Altre strutture			660
	AZIENDE			2501
	Ispezione			3000
	Legionelle			2500
	Strutture piscine			190

(*) fonte Imprevi@ - ATS Brescia

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 sovrastante. 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-ricettivo-ricreativo aperte al pubblico è stata quantitativamente definita nella precedente tabella. Sono state considerate le strutture esistenti per stabilirne una quota minima pari al 50% in considerazione delle performance.

Controllo sul contenimento delle arbovirosi

Come per gli scorsi anni, 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

ANNO 2017

I controlli ufficiali eseguiti dall'UO Igiene degli Alimenti e della Nutrizione sulle imprese che producono alimenti di origine non animale sono stati organizzati secondo criteri basati sull'analisi di contesto e sulla categorizzazione del rischio delle imprese.

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 seguente tabella sono riassunti i controlli effettuati nell'anno 2017 suddivisi per i principali oggetti del controllo:

Descrizione	Numero
(0111) Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura	139
(0217) Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	298
(0219) Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa o ambulante	1708
(0221) Ristoranti, gelaterie pasticcerie con somministrazione, cibi da asporto, ecc..	4562
(0227) Bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina	1407
(0211) Stabilimenti o laboratori di produzione/preparazione alimenti e bevande	997
(0222) Preparazione di pasti senza somministrazione, catering	927
(varie) Fitosanitari e altro	222

Si evidenzia che il numero totale dei controlli nell'anno 2017 è stato pari a 12.530 poiché, alle strutture oggetto sopra evidenziate, si aggiungono le attività di controllo con campionamento in gran parte effettuate sugli impianti di acquedotto.

L'obiettivo programmato nel piano di vigilanza 2017 è stato sostanzialmente raggiunto, in particolare sono stati rispettati gli impegni legati alla attività di campionamento e alla attività ispettiva, si registra una leggera contrazione sul numero complessivo delle imprese e dei controlli in generale, dovuto in particolare alla flessione del numero degli operatori, alla necessità di formazione del personale che effettua i controlli ufficiali e all'introduzione del sistema di qualità. Il personale di vigilanza è stato infatti coinvolto nei diversi corsi di formazione che l'UO IAN ha programmato su indicazione della Regione e dagli "Standard di organizzazione e funzionamento delle Autorità competenti Locali" e da un consistente impegno di risorse per ottenere la certificazione di qualità ai sensi della norma ISO 9001:2015.

Nel piano di vigilanza 2017, si è curato l'integrazione e il coordinamento tra i Dipartimenti, effettuando oltre 300 ispezioni congiuntamente con il Dipartimento Veterinario presso le strutture come meglio evidenziato nella tabella sottostante:

Descrizione	Numero
Mense/Catering	120
Ristoranti/Agriturismi	90
Ipermercati /Supermercati negozi di vicinato/Rosticcerie	51
Aree mercatali all'aperto	50
TOTALE	311

Campionamento alimenti

In attuazione agli obiettivi LEA, sono stati effettuati i seguenti campioni:

Descrizione	Numero
OGM in alimenti vegetali	16
Residui fitosanitari in alimenti vegetali	95
Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti	2
Micotossine in alimenti vegetali	28
Additivi in alimenti vegetali	25
Additivi tal quali	3

A cui si aggiungono circa 800 campioni di alimenti per la ricerca microbiologica e chimica in attuazione al piano sperimentale previsto dalle linee guida Reg. 882 e dalle esigenze sopravvenute.

Sistema Rapida di Allerta (RASFF)

Nel 2017 sono state gestite 115 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 2017 sono stati effettuati 11.145 campioni di acque destinate al consumo umano con 23.304 analisi microbiologiche e 49.439 analisi chimiche (la percentuale di conformità è superiore al 98% per le ricerche microbiologiche e quasi del 100% per quelle chimiche).

Nel 2017 sono stati svolti Audit presso i gestori degli acquedotti valutando i sistemi e le procedure di gestione unitamente ad una ricognizione sulle analisi effettuate in autocontrollo relative ad alcuni inquinanti emergenti quali il Glifosate e le Sostanze Perfluoroalchiliche (PFAS).

Malattie trasmesse dagli alimenti

La distribuzione delle malattie infettive trasmesse dagli alimenti nell'ATS di Brescia indica che:

- la diarrea infettiva nel 2017 è ritornata ad aumentare dopo un calo nel 2016;
- nell'ultimo biennio la salmonellosi non tifoidea ha confermato i dati riscontrati negli ultimi anni;
- la diarrea da clostridium, tipica dei soggetti più anziani e ricoverati in ambienti sanitari, conferma un trend in diminuzione negli ultimi due anni;
- la diarrea da Campylobacter, tipica della prima infanzia, ha mostrato una tendenza all'aumento nel 2017 rispetto all'anno precedente;

- nel 2017 si è osservato nell'ATS di Brescia, come in tutta la regione Lombardia, un'epidemia di epatite A soprattutto in soggetti maschi giovani dovuta però principalmente a contagio sessuale.

Ispettorato Micologico

Gli ispettori micologi sono intervenuti in 37 casi di intossicazione per consulenza al pronto soccorso ed hanno effettuato la determinazione di commestibilità sul materiale fungino spontaneo raccolto dalla popolazione in 239 accessi, certificando commestibili 244 Kg di funghi ed eliminandone 76 Kg in quanto costituiti da specie tossiche o ritenuti non idonei al consumo.

Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei Controlli Ufficiali

Nel 2017 è stata introdotta la procedura aziendale PG IAN 23 "Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei Controlli Ufficiali". In ottemperanza a quanto indicato nella procedura si sono effettuati 3 audit interni (verifiche a priori) e circa 50 verifiche a posteriori sui verbali di Controllo Ufficiale.

Le attività sono state svolte in parte a livello centrale ed in parte a livello locale, in collaborazione con i Responsabili dei Tecnici della Prevenzione. A seguito di queste verifiche, che nel complesso ha dato esito positivo, si è condiviso con tutti gli operatori coinvolti i risultati emersi dalle check list attraverso riunioni interne così da illustrare le criticità innestando un processo di miglioramento continuo che tenda ad eliminare le carenze riscontrate.

ANNO 2018

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. Attualmente le imprese alimentari presenti nel territorio dell'ATS di Brescia, descritte nel sistema IMPRES@ per sezione (esclusa la produzione primaria) sono rappresentate nella seguente tabella:

<i>Imprese alimentari – intera sezione ATECO</i>	<i>Numero</i>
(0217) Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari	1799
(0219) Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, in sede fissa o ambulante	7190
(0221) Ristoranti, gelaterie pasticcerie con somministrazione, cibi da asporto, ecc..	5663
(0227) Bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina	7073
(0211) Stabilimenti o laboratori di produzione/preparazione alimenti e bevande	1961
(0222) Preparazione di pasti senza somministrazione, catering	1325
Totale	25011
Strutture oggetto (codifica 2018) – parte di classi ATECO - IMPRES@	14218

Per la stesura della programmazione dei controlli ufficiali per l'anno 2018, in linea con le linee guida ministeriali e con quanto previsto nelle indicazioni regionali per la programmazione dell'attività di controllo (G1.2018.0006185 del 14/02/2018), è stato necessario osservare il contesto territoriale con una nuova chiave di lettura suddividendo le imprese presenti sul territorio con le diverse classi previste nelle indicazioni. L'archivio è stato rivisto in tale ottica effettuando una prima stima di suddivisione delle imprese riconosciute, registrate e registrate in procedura di autocontrollo semplificato, stima che naturalmente diventerà più attendibile man mano che i dati verranno testati e validati in campo. L'anno 2018, in sintesi, rappresenta una annata sperimentale di applicazione del nuovo modello che serve per definire sia l'attività ispettiva che l'attività di campionamento e di audit.

Gli stabilimenti riconosciuti nel territorio dell'ATS di Brescia sono 18 e sono così distribuiti (fonte Imprevi@):

Attività riconosciute	Cod. Oggetto	Numero
Produzione di Germogli	1033	1
Integratori produzione e confezionamento	1034	7
Additivi alimentari	4010	8
Aromi alimentari	4020	2
Totale		18

Gli stabilimenti registrati nel territorio dell'ATS di Brescia sono 14.928 e sono così distribuiti (fonte Imprevi@):

Attività registrate	Numero
Imprese registrate (comprese le mense con produzione)	976
Imprese registrate con procedure semplificate	13.952

Gli stabilimenti che operano nel settore dei materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) nel territorio dell'ATS di Brescia sono 209 e sono così distribuiti (fonte Imprevi@):

Tipo Impresa	Materiale	Numero
Aziende Commercio e deposito	Carta e cartone	1
	Gomma	1
	Materie Plastiche	16
	Metalli e Leghe	27
	Vetro	1
Aziende Produzione e Trasformazione	Carta e cartone	17
	Gomma	2
	Materie Plastiche	71
	Metalli e Leghe	71
	Inchiostri	1
	Legno	1

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2018

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 – anno 2018 (G1.2018.0006185 del 14/02/2018), che introducono criteri e indicatori diversi rispetto alla pianificazione delle attività utilizzate nel passato.

L'organizzazione e gestione dei controlli ufficiali quindi, poggia sostanzialmente su due tipologie di attività in cui prevedere l'ispezione, il campionamento e l'audit:

- Vigilanza programmata
- Controlli ad hoc, attività non programmabile.

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 criteri di rotazione.

Vigilanza programmata

L'attività ha considerato le diverse macro categorie di azienda su cui applicare criteri proporzionali per:

- attività riconosciute
- attività registrate
- attività registrate con procedure di autocontrollo semplificato
- operatori del settore MOCA

Ulteriormente le imprese registrate e riconosciute vengono standardizzate e suddivise in relazione al livello di rischio a cui corrisponde una diversa frequenza di controllo prestabilita nel piano regionale.

Tenuto conto dell'attuale archivio aziendale, sulla scorta delle indicazioni sopra enunciate, il piano di vigilanza stimato per l'anno 2018 prevede la distribuzione dei controlli (ispezione, campionamento e audit) secondo le seguenti tabelle:

Aziende registrate (con e senza semplificazione)

ATTIVITA' STABILIMENTI	Totali	Controlli	Audit
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	146	10	0
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	214	10	0
Lavorazione di frutta e di ortaggi	39	10	1
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	5	2	0
Produzione di olii e grassi vegetali	38	10	1
Produzione di bevande alcoliche	354	70	3
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	16	5	0
Lavorazione del caffè	18	5	0
Produzione di pasta secca e/o fresca	28	10	1
Produzione di pane, prodotti da forno e di pasticceria	1013	350	3
Produzione di prodotti di gelateria	6	3	1
Produzione e lavorazione cioccolato, caramelle...	7	1	0
Produzione di cibi pronti in genere	994	190	2
Produzione delle bibite, acque minerali...	8	4	0
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	552	325	33
Ristorazione collettiva (refettori)	551	90	0
Ristorazione pubblica	3745	970	0
Bar	4005	500	0
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande	505	50	0
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	2553	170	0
Commercio ambulante	472	30	0
Deposito conto terzi di alimenti	5	0	0
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	91	10	0
Commercio fitosanitari (*)	114	45	0
Totale	14928	2870	45

(*) attività effettuata con PSAL secondo le indicazioni ministeriali

Aziende riconosciute

ATTIVITA' STABILIMENTI	Totali	Controlli	Audit
Produzione germogli	1	1	0
Integratori prod./conf.	7	4	1
additivi alimentari	8	4	1
aromi alimentari	2	1	1
Totale	18	10	3

Aziende settore MOCA

ATTIVITA' STABILIMENTI	Totali	Controlli	Audit
Carta e cartone	17	40	4
Gomma	2		
Materie Plastiche	71		
Metalli e Leghe	71		
Inchiostri	1		
Legno	1		
Totale	163	40	4

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 da diverse fonti, quali:

- SCIA per nuove attività, modifica delle esistenti o attività temporanee
- certificati per l'esportazione e domande di riconoscimento
- esposti, segnalazione di malattia trasmessa dagli alimenti (MTA);
- notifica di allerta (RASFF);
- richieste dell'Autorità Giudiziaria e altri Enti

In considerazione dei dati storici legati al motivo del controllo si può ragionevolmente stimare che l'intera attività effettuata annualmente dalle Equipe, possa macroscopicamente ricondursi ad una proporzione pari al 60% di attività programmata e il restante 40% ad attività su richiesta e non programmabile. A questa attività viene aggiunta una quota ispettiva dovuta alle attività supplementari di ricontrollo sulle prescrizioni impartite. Altra attività di rilievo, non considerata in questa stima ispettiva, riguarda l'attività di controllo con campionamento effettuata sulle reti acquedottistiche. La proporzione indicata, rimane ovviamente una stima che può subire variazioni, anche consistenti, legata a situazioni contingibili o di mercato che ne influenzano significativamente i valori.

Attività di controllo ispettivo

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'	Totali
Vigilanza ispettiva programmata nr. imprese	2920
Vigilanza ispettiva non programmabile nr. imprese	1900
Ricontrollo ispettivo su prescrizione	800
TOTALE	5620

In questo gruppo di attività, nel dettaglio, l'organizzazione dei controlli prevederà:

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

Ispettorato micologico

Proseguono per il 2018 le tipiche attività di:

- consulenza al pronto soccorso in caso di intossicazione da funghi;
- determinazione di commestibilità sui funghi freschi spontanei raccolto dalla popolazione

A queste attività si aggiungono altri campi di intervento quali la vigilanza sulla vendita dei funghi e la certificazione del materiale messo in commercio, attività già ricompresa nel prospetto della vigilanza programmata. Inoltre, per le attività della rete regionale di sorveglianza della radioattività ambientale, l'ATS di Brescia preleverà 5 campioni di funghi spontanei freschi commestibili di origine locale.

Attività congiunta con il Dipartimento Veterinario

Le sinergie già attivate tra il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e il Dipartimento Veterinario, continueranno con la predisposizione del sotto indicato piano dei controlli della sicurezza alimentare.

Le positive esperienze passate portano ad approfondire e rafforzare la stretta collaborazione fra i due Dipartimenti. Si vuole mantenere la condivisione delle 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.

Attività complessiva di controllo

ATTIVITA'	DV 1	DV 2	DV 3	DV 4	TOTALI
	EQUIPE BRESCIA	EQUIPE GARDA		EQUIPE FRANCIACORTA	
Mense/Catering	32	25	16	27	100
Ristoranti/Agriturismi	15	25	13	27	80
Ipermercati/Supermercati, Negozi di vicinato, Rosticcerie...	14	15	7	14	50
Aree mercatali all'aperto	10	16	8	16	50
TOTALE	71	81	44	84	280

Campionamenti

In ottemperanza alle indicazioni regionali e sulla scorta di quanto previsto nei piani nazionali sono programmati dei campionamenti per diverse matrici e per specifiche determinazioni in considerazione anche delle esigenze locali.

In particolare il piano di campionamento prevede le seguenti ricerche:

- alimenti irradiati
- residui fitosanitari
- additivi negli alimenti e campioni sugli additivi tal quali
- organismi geneticamente modificati
- micotossine negli alimenti

- test di cessione sui materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)
- radioattività ambientale negli alimenti (funghi)
- analisi microbiologiche e chimiche su diverse matrici (indicate nelle linee guida Reg. 882 a cui si aggiungono i campioni per le verifiche locali).

Attività di campionamento

Descrizione	Totale nr.
Alimenti irradiati	2
Fitosanitari	85
Additivi con tal quale	28
Organismi geneticamente modificati	15
Micotossine	23
Monitoraggio tossine vegetali	16
Ricerche microbiologiche	330
Ricerche chimiche	285

Case dell'acqua

Gli impianti di erogazione di acqua, da anni mantenuti sotto controllo anche attraverso le indagini analitiche, 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.

Continuano, per l'anno 2018, i controlli analitici sull'acqua erogata e, relativamente agli Enti gestori, sono previsti 8 audit per monitorarne gli aspetti gestionali. In caso di nuovi impianti si applicherà la procedura di verifica sia documentale che costruttiva dell'impianto già indicata nel Decreto sopra citato.

Acque destinate al consumo umano

Ai sensi del D. Lgs 31/01 sono previsti i campionamenti di routine e di verifica sui punti rete dell'acquedotto. Si stima di effettuare circa 10.550 campioni sull'acqua destinata al consumo umano suddivisi secondo il seguente schema:

Attività di campionamento

Descrizione	Totale nr.
Routine microbiologica	5.100
Routine chimica	4.350
Verifica micro	550
Verifica chimica	550
Totale	10.550

Tenuto conto dei dati storici, non essendo intervenute variazioni significative sul numero delle fonti di captazioni, delle reti acquedottistiche e della popolazione, la programmazione dei campionamenti prevederà il presidio dei seguenti punti, suddivisi per tipologia:

Distribuzione tipologia dei punti di prelievo

Tipo di punto prelievo	Totale punti	Comuni < 5000	Comuni > 5000
Punto rete	702	351	351
Pozzo	7	4	3
Impianti di trattamento	16	10	6
Case dell'acqua	136	69	67

Poiché alcuni parametri hanno evidenziato una contaminazione di tipo antropico sulla falda freatica Bresciana, le analisi di routine da tempo sono state ampliate includendo parametri specifici tra cui Cromo VI, nitrati e solfati. In specifiche situazioni sono state aggiunte delle analisi supplementari per la ricerca di solventi, antiparassitari, arsenico, ecc.. Negli acquedotti serviti da acqua superficiale (Lago di Garda e Lago di Iseo) viene monitorata la presenza di alghe e di tossine algali potenzialmente nocive.

Unitamente alle attività di monitoraggio e campionamento, si coinvolgeranno i gestori degli acquedotti per attivare ed implementare un sistema integrato di sorveglianza, monitoraggio e gestione del rischio idropotabile in una ottica complessiva secondo modalità descritte nei sistemi WSP.

Presso i gestori degli acquedotti sono previsti 4 controlli di tipo audit oltre alla verifica dell'adozione delle azioni di miglioramento per le raccomandazioni emerse negli audit dell'anno 2017.

Svolgimento delle Attività di controllo

Le attività di controllo saranno eseguite utilizzando i metodi e le tecniche previste dall'articolo 10 del Reg. CE 882/04, come declinato nel manuale delle Autorità competenti locali. Ulteriormente, le modalità e le procedure da seguire per lo svolgimento della attività ispettiva, di campionamento e di audit sono declinate nelle istruzioni inserite nel Sistema Gestione Qualità dell'UO IAN (PG IAN).

Gli elementi analizzati durante l'attività di controllo ufficiale verranno inseriti nel sistema aziendale Imprevi@, utilizzando le nuove codifiche previste nel sistema IMPRES@-BI, in modo da mantenere un allineamento fra i due sistemi e consentire il periodico accodamento 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 54 del Reg. CE 882/04. Tali provvedimenti troveranno evidenza nel verbale di controllo ufficiale.

Attività trasversali

Nel programma di controllo del 2018 viene considerata, durante le attività, anche:

- la consulenza dietetico nutrizionale rivolta ai gestori della ristorazione scolastica, con valutazione delle tabelle dietetiche (menù) per l'espressione di un parere;
- la verifica nella ristorazione collettiva, della eventuale predisposizione di menù orientati verso la popolazione con allergie e intolleranze alimentari; in particolare si curerà la verifica dell'efficacia formativa del personale coinvolto;
- l'indagine conoscitiva degli OSA che donano alimenti per la riduzione degli sprechi;
- la consulenza nutrizionale per la predisposizione di capitolati d'appalto della ristorazione scolastica e la collaborazione con il servizio di educazione alla salute.

Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei Controlli Ufficiali

Nel 2018, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Lombardia della procedura "La verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare" (Decreto 1272 del 02/02/2018) sono stati programmati:

- a priori: 3 verifiche presso le Equipe Territoriali a cura del Sistema di Gestione della Qualità;
- in tempo reale: 15 verifiche effettuata dal Sistema di Gestione della Qualità in affiancamento al personale che effettua il controllo ufficiale;
- a posteriori: 280 verifiche in relazione agli indicatori numerici previsti nel presente piano ed applicando una percentuale del 5% sulla stima della attività ispettiva considerata in questo piano (programmata e non programmata).

Formazione del personale

Per completare la formazione base al 100% degli operatori coinvolti nel controllo ufficiale, nel 2018, verranno predisposti dei corsi FAD attualmente in fase di organizzazione da parte della Regione.

Contestualmente, in collaborazione con la Regione, verrà predisposta la terza giornata del corso base sulle procedure speciali del manuale operativo delle Autorità competenti.

La rilevanza strategica e prospettica dell'uso dello strumento audit nella attività di controllo impone un necessario investimento in formazione degli operatori in modo che possa essere rafforzato l'uso di questo strumento. Tale modalità infatti è ritenuta molto efficace e da prediligere dal punto di vista preventivo. In tale ottica si vuole disporre di un consistente numero di operatori abilitati e preparati per adottare sistematicamente e su una più ampia base, questa tipologia di controllo. Viene quindi programmata per il 2018, una seconda edizione del corso di formazione sul campo "Controllo ufficiale mediante Audit ai sensi del Reg. CE 882/04".

PREVENZIONE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Premessa e focus sugli obiettivi

Nel 2018 si sviluppa la terza fase dello specifico piano "Tutela della salute e sicurezza del lavoratore" (P9) all'interno del Piano Regionale della Prevenzione (PRP), nel quale Regione Lombardia ha indicato i seguenti obiettivi:

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

Il PRP richiama inoltre il Servizio PSAL alla promozione della salute e sicurezza dei lavoratori, caratterizzando l'operatività con strumenti che vanno nella direzione della intersectorialità, semplificazione e sostenibilità.

Nel documento delle regole 2018 DGR N° X / 7600 del 20/12/2017 sono tracciati gli indirizzi essenziali per le attività delle ATS nel 2018. Per la Tutela della salute e sicurezza del lavoratore sono indicate le Azioni per la riduzione del fenomeno infortunistico e tecnopatico che, fermo restando l'obiettivo di controllare il 5% delle imprese attive site nel territorio di competenza, per il soddisfacimento dell'attuale LEA, i controlli sono modulati in repressione o assistenza in ragione della capacità e della motivazione alla prevenzione da parte dell'azienda. In questo modo, saranno strutturati i Piani mirati di Prevenzione che hanno il vantaggio di coinvolgere un numero più ampio di imprese, assicurando una maggior copertura dei controlli e una maggior efficacia dell'azione di prevenzione.

Analisi del contesto

Il contesto territoriale trova elementi descrittivi in diverse fonti informative disponibili quali:

- Sistema I.M.Pres@ per quanto attiene la distribuzione delle attività economiche e dei controlli
- Sistema Person@, con gli applicativi MAPI e SMP, per quanto attiene alle indagini sugli infortuni e le malattie professionali
- Data base Flussi Informativi INAIL 2016 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 nasosinusalì.

Tabella N°1, contesto PSAL

Imprese, fonte INAIL (flussi – 2015-ultimo anno disponibile)

Comparti: PAT per comparti Regione: Lombardia ASL: Brescia anno riferimento 2015	
01 Agrindustria e pesca	742
02 Estrazioni minerali	111
03 Industria Alimentare	1.133
04 Industria Tessile	1.875
05 Industria Conciaria	41
06 Industria Legno	1.420
07 Industria Carta	638
08 Industria Chimica e Petrolio	684
09 Industria Gomma	220
10 Ind. Trasf. non Metalliferi	470
11 Industria Metalli	328
12 Metalmeccanica	8.169
13 Industria Elettrica	752
14 Altre Industrie	1.513
15 Elettricità Gas Acqua	38
16 Costruzioni	15.626
17 Commercio	9.988
18 Trasporti	2.639
19 Sanità	2.271
20 Servizi	31.078
Totale	79.736

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), il parametro è stato utilizzato quale base per definire gli obiettivi LEA regionali.

Contesto organizzativo

Nel corso del 2017 è stato implementato il modello organizzativo descritto nel POAS. Sono state costituite la UO Rischi e Piani Mirati della Prevenzione e la UO Vigilanza e Controllo. Per ciascuna UO sono stati costituiti gruppi di lavoro con un mandato sia di progettazione che di realizzazione del piano dei controlli.

Gruppi della UO Rischi e Piani Mirati della Prevenzione:

- rischi ergonomici e psicosociali
- rischio chimico e cancerogeno
- bonifiche

Gruppi della UO Vigilanza e Controllo

- agricoltura
- infortuni
- rischio sismico
- vigilanza medico competente

Nella tabella che segue sono indicati gli Operatori del Servizio PSAL e della UO Tecnologia della prevenzione, sicurezza e impiantistica, suddivisi per qualifica professionale

Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro		U.O. Tecnologia della prevenzione, sicurezza e impiantistica	
Medici del lavoro	12	=	=
ASV / Inf.	7	=	=
Ingegnere	3	Ingegnere	3
T. d P.	33	T. d. P.	4
Ass. Tecn.	1	Ass. Tecn.	2

Piano di attività 2018

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, saranno sviluppate attività di ricerca attiva anche in collaborazione con UOOML, medici specialisti, medici competenti e MMG, come indicato nelle "Regole 2018".

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 2018 si procederà con il piano già avviato rivolto ai rischi per la salute nella saldatura di acciai inox. Si intende avviare la progettazione di un piano mirato ai rischi per la salute e sicurezza nelle logistiche.

- 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.

c) formazione alla salute e sicurezza

Dal 2016, con la istituzione di uno specifico gruppo di lavoro che opera a livello centrale si è sviluppata l'attività di vigilanza sugli Enti formatori, che si è rivelata strumento efficace per migliorare la qualità delle attività formative erogate. 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.

Nel corso del 2018 si intende sperimentare un nuovo approccio alla problematica partendo da eventi infortunistici che non coinvolgendo macchine o impianti possono aver avuto come determinante un deficit nel processo 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 2018 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. In particolare proseguirà la preparazione dei test relativi alla formazione specifica suddivisi per argomento, la revisione delle Unità Didattiche di Apprendimento (UDA) e lo svolgimento di audit per la verifica della applicazione del protocollo nelle scuole.

d) Sviluppo del Sistema Informativo della Prevenzione

Saranno intraprese attività di promozione della 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 e negli obiettivi previsti nei livelli essenziali di assistenza, nella presente annualità l'ATS di Brescia raggiungerà circa 4200 imprese.

La tipologia e la diversificazione dei controlli tenderà a sviluppare gli strumenti di autocontrollo, anche attraverso i piani mirati, prevedendo di effettuare circa 4200 ispezioni complessive (codice 03) a cui si aggiungeranno anche gli altri controlli rendicontati sul sistema IMPRES@.

Rischi ergonomici e psicosociali

Il gruppo di lavoro ha già prodotto e messo a disposizione sul sito web aziendale strumenti per la vigilanza sul rischio stress lavoro correlato che possono essere anche

strumenti di autovalutazione per le aziende in particolare per verificare la corretta effettuazione di un percorso di valutazione dei rischi al fine di identificare e pianificare idonee misure preventive e protettive.

Nel 2018 verranno predisposti nuovi strumenti di valutazione (e autovalutazione) relativi ai rischi da sovraccarico biomeccanico del rachide durante la movimentazione manuale dei carichi (MMC).

Nel 2018 verranno inoltre resi operativi gli *sportelli di assistenza rivolto alle aziende e di ascolto rivolto ai lavoratori*. Il primo con l'obiettivo di assistere le aziende perché possano migliorare il percorso di valutazione del rischio stress correlato al lavoro, anche predisponendo un documento Faq da pubblicare sul sito web aziendale. Il secondo obiettivo vuole rispondere ai disagi segnalati e far emergere in concreto le criticità più frequenti nella gestione delle problematiche legate a disfunzioni organizzative nei diversi contesti produttivi.

Nell'ambito dell'obiettivo *emersione delle malattie professionali* saranno organizzati, in collaborazione con il Dipartimento Cure Primarie, momenti formativi rivolti ai MMG per sostenere l'utilizzo dell'applicativo SMP, strumento per favorire l'emersione delle malattie muscolo scheletriche.

Ulteriore strumento a contrasto del fenomeno infortunistico e tecnopatico sono le attività di promozione della salute. In questo ambito, oltre all'evento formativo previsto per aprile 2018 rivolto ai Medici Competenti sulle malattie sessualmente trasmesse, si prevede nel 2018 l'organizzazione di iniziative congiunte con la UOOML rivolte ai MC per promuovere programmi coerenti con il modello TWH (total worker health) rivolti in particolare alle aziende sanitarie che aderiscono alla rete WHP locale.

Rischio chimico e cancerogeno

Il gruppo dedicato al rischio chimico e cancerogeno ha il mandato di favorire una maggiore uniformità nella attività di vigilanza, individuando al contempo momenti di assistenza che facilitino il cambiamento nella gestione aziendale dei rischi specifici, mirando ad un miglioramento degli ambienti di lavoro in tema di rischio chimico cancerogeno. Ha inoltre il compito di predisporre strumenti (quali check-list) che permettano agli operatori di valutare la esigibilità in relazione alla valutazione e gestione del rischio chimico-cancerogeno. Tali strumenti saranno messi a disposizione delle aziende per una autovalutazione del rispetto della normativa e per la identificazione delle buone prassi, al fine raccogliere e predisporre un repertorio delle soluzioni.

Nel 2018 proseguirà la gestione del registro mesoteliomi e TUNS secondo le procedure recentemente aggiornate e quella dei registri di *ex esposti ad amianto* in collaborazione con UOOML e INAIL.

Per quanto attiene i *registri esposti a cancerogeni* nel 2018 sarà implementato un sistema di archiviazione centralizzato, al fine di poter contribuire alla definizione di

una mappatura degli esposti a cancerogeni e della individuazione dei settori/attività su cui indirizzare eventuali PMP.

Nell'ambito dell'obiettivo *emersione delle malattie professionali* saranno organizzati, in collaborazione con il Dipartimento Cure Primarie, momenti formativi rivolti ai MMG per sostenere l'utilizzo dell'applicativo SMP, strumento utile a favorire la emersione dei tumori a bassa frazione eziologica (polmonari e vescicali).

Regolamenti REACH/CLP

I controlli in merito alla conformità ai regolamenti europei sulle sostanze chimiche sono definiti sulla base degli indirizzi del Ministero della Salute che emana il Piano nazionale delle attività di controllo sui prodotti chimici. In attesa di precisi indirizzi, considerato che deve essere mantenuto il numero dei controlli dell'anno precedente, saranno programmati almeno quattro controlli documentali (con compilazione REF) e quattro campionamenti per la verifica degli obblighi di restrizioni.

Sarà avviato, come da mandato del laboratorio rischio chimico di Regione Lombardia, il censimento delle attività che utilizzano nano-materiali in vari settori tra cui materie plastiche, cemento, refrattari, porcellane e galvanica.

Bonifiche siti contaminati

Nel territorio di ATS Brescia, secondo i dati di RL, sono presenti 79 siti contaminati. L'esperienza maturata nelle attività di vigilanza condotte nei cantieri di bonifica dei siti contaminati, avviate negli ultimi anni, hanno messo in evidenza come l'approccio alle problematiche di salute e sicurezza presenti in questi cantieri necessitano di strumenti di conoscenza e di investi economici onerosi. Emerge inoltre come l'esigenza di tutela della salute dei lavoratori sia strettamente interconnessa con l'esigenza di tutela della popolazione che vive nell'ambito di aree contaminate o nelle vicinanze dei cantieri. Emerge inoltre la necessità di una stretta collaborazione tra Enti e tra le diverse componenti all'interno degli enti stessi.

Obiettivo del 2018 sono:

- la creazione di una procedura per la gestione del flusso informativo sui cantieri di bonifica
- individuazione degli standard necessari per la corretta conduzione delle bonifiche
- effettuazione di interventi di vigilanza in cantieri di bonifica significativi
- creazione di un repertorio delle analisi condotte durante le bonifiche

Edilizia

Nel territorio della ATS Brescia, caratterizzato da concentrazione medio alta di attività nel comparto edile, sono state presentate, attraverso il portale regionale, numerose notifiche preliminari ex art. 99 del D.lgs 81/08. Nell'anno 2017 sono stati notificati 9162, sono stati ispezionati 1453 cantieri pari al 15,9%. Non è quantificabile il numero dei cantieri edili esclusi dall'obbligo di notifica attivati nel territorio di competenza.

Per quanto attiene le attività edili connesse alla bonifica e/o rimozione dei manufatti contenenti amianto nell'ultimo triennio nella tabella si riportano i piani di bonifica notificati nell'applicativo Ge.M.A. Nel corso del 2017 sono stati ispezionati 329 cantieri di bonifica (pari al 14,2%)

anno	2015	2016	2017
Manufatti totali	3944	2899	2320

Sulla scorta delle recenti indicazioni regionali circa le modalità per individuare le situazioni che prospettano un rischio maggiormente elevato e adottando come riferimento le grandezze indicate nella nota, per la presente annualità, si stima di controllare circa 1300 cantieri di cui almeno 350 interessati alla bonifica dell'amianto.

Nella scelta dei cantieri da sottoporre a controllo, si applicheranno i filtri ed i riferimenti che considerano la durata, il numero delle imprese presenti, gli eventuali passati controlli negativi e la presenza di eventi infortunistici.

Per il presidio di questo settore, è stato creato un gruppo edilizia interno che si propone, nella presente annualità, di:

- indirizzare e monitorare l'attività di vigilanza (anche attraverso l'uso dell'applicativo MORICA)
- predisporre un documento sull'utilizzo delle piattaforme di lavoro elevabili
- revisione del protocollo operativo nei cantieri di bonifica amianto in matrice compatta
- realizzare uno strumento di approfondimento degli aspetti legati alla organizzazione del cantiere e al ruolo dei vari soggetti coinvolti
- sperimentare una lista di controllo per aspetti sanitari in cantiere

Agricoltura

PMP Biogas

Nel 2017 è proseguita l'attività conoscitiva sugli impianti di Biogas. Non sembrano emergere particolari criticità inerenti gli aspetti di sicurezza nel corso dell'ordinaria gestione degli impianti. Nel 2018 l'attività interesserà le ditte esterne che si recano presso gli impianti per le necessarie manutenzioni ordinarie o straordinarie e che espongono il proprio personale ai rischi maggiori (ambienti confinati, atmosfere esplosive, rischio biologico, ecc.).

Piani di sviluppo Rurale.

Nel corso del 2017 sono state verificate 107 aziende agricole sul totale delle 184 aziende inserite nel programma di sviluppo rurale, rimangono circa 15 aziende da verificare per il 2018 a cui si aggiungono al momento 22 richieste dalle Comunità Montane e 14 misura giovani.

Allevamenti.

Per l'anno 2018 quale nuova attività da implementare si porterà l'attenzione sugli Allevamenti avicoli dove nel corso degli anni si è ripetutamente assistito ad epidemie di influenza aviaria. Questo richiede particolari procedure per il controllo e la

bonifica dei vari allevamenti che comportano la gestione di specifiche problematiche igienico sanitarie, per gli addetti dell'azienda agricola ma soprattutto per il personale delle ditte in appalto incaricate delle operazioni di abbattimento e smaltimento dei capi, anche in collaborazione con il Dipartimento Veterinario.

Appalti.

Si rileva che in diversi ambiti del settore agricolo è sempre più diffuso il ricorso ad appalti esterni con ditte conto terzi, di fornitura manodopera o cooperative agricole (alcune con centinaia di dipendenti) non sempre in possesso dei necessari requisiti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

Appare pertanto fondamentale programmare un'attività che consenta di approfondire la conoscenza di queste realtà al fine di raggiungere e monitorare in modo più efficace le fasi lavorative, spesso più a rischio, solitamente presenti nel mondo agricolo (bonifica e disinfezione stalle, manutenzioni biogas, vendemmia, raccolta in campo, trattamenti, ecc.). Verrà predisposta apposito elenco nel programma Agricoltura al fine della programmazione degli interventi sia ispettivi che di assistenza.

Vendemmia etica

Sulla scorta della esperienza condotta nel 2017 in collaborazione con l'Ispettorato Territoriale del Lavoro anche nella stagione della vendemmia 2018 si attuerà uno specifico piano di vigilanza, preceduto da attività di promozione, nella direzione di migliorare le condizioni di lavoro degli stagionali.

Officine di riparazione e venditori attrezzature agricole

Come previsto dal piano nazionale agricoltura e dalle indicazioni di si procederà per il 2018 ad effettuare controlli presso le officine di riparazione nonché presso i rivenditori di trattori e dei macchinari agricoli.

Prevenzione dei rischi nelle imprese di trattamento dei rifiuti.

E' in via di redazione il report conclusivo , sviluppato in collaborazione con il Centro di riferimento regionale Ergonomia Postura e Movimento. La presentazione del report sarà indirizzata in modo particolare ai Comuni, che rappresentano soggetti di assoluta rilevanza per rendere fattiva la prevenzione nel settore, attraverso i capitolati di appalto che dettino le regole anche nell'ambito del lavoro sano e sicuro. Attraverso la condivisione dei risultati del piano mirato per la prevenzione nel settore della raccolta differenziata dei rifiuti urbani si intende dare sviluppo al piano dedicato agli appalti, che ha visto uno scarso interesse delle amministrazioni comunali.

Rischio sismico/gestione emergenze

Nella nostra provincia, riguardo al rischio sismico, sono classificati in zona 2 (rischio medio) 52 Comuni e in zona 3 (rischio moderato) 154 Comuni.

ATS Brescia ha presentato un documento di indirizzo per i datori di lavoro per la gestione del rischio sismico e la prevenzione dei danni al Comitato territoriale di coordinamento ex art 7 D.Lgs 81/08 e ha avviato nel 2017 la presentazione del documento alle imprese, cominciando dalle imprese collocate in zona 2. Questa attività proseguirà nel 2018 rivolta alle imprese con infrastrutture edilizie che insistono in Comuni classificati in zona sismica 2, nonché per le attività a rischio di incidente

rilevante, con depositi di gas tossici, con elevata affluenza di pubblico oltre che attività di cura ed assistenza o scuole in Comuni ubicate in zona sismica 3.

La gestione delle emergenze tuttavia, sulla base della conoscenza acquisita in sede di vigilanza, rappresenta una criticità diffusa, dove solo poche aziende hanno fatto propria in modo esemplare tale necessità.

Alla luce del grave episodio occorso in una azienda metallurgica di Milano, visto l'esperienza maturata di eventi occorsi anche nel nostro territorio che non hanno dato esiti così drammatici solo per motivi del tutti fortuiti, si programma per il 2018 un intervento di vigilanza specifica.

Nel corso del 2018 si procederà al controllo approfondito sulla gestione delle emergenze in almeno 10 aziende nelle quali si procederà a controllare:

- completezza documentale
- adeguatezza del piano di emergenza
- formazione degli addetti all'evacuazione, primo soccorso, antincendio
- disponibilità di attrezzature e DPI dedicati
- verifica di congruità del piano di emergenza, compreso la capacità di recupero di feriti in luoghi di difficile accesso

Le aziende saranno così individuate:

- 3 aziende presenti in zona sismica 2
- 3 aziende metallurgiche
- 4 aziende con deposito gas tossici

Entro il mese di dicembre le aziende saranno chiamate a un confronto e condivisione delle esperienze di prevenzione messe in atto.

Comparto con maggior 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 per quest'anno, al fine di calcolare l'indicatore di performance 4.18., sulla scorta degli eventi indesiderati (infortuni e malattie professionali) registrati in questi settori si vuole mantenere monitorata questa attività identificando l'oggetto 2411 quale comparto a maggior rischio.

U.O. Tecnologia della Prevenzione, sicurezza e impiantistica

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.

La U.O. Tecnologia della Prevenzione, sicurezza e impiantistica proseguirà le attività di supporto e collaborazione con gli altri servizi di tutti i dipartimenti dell'Agenzia.

Inoltre provvederà alle operazioni di valutazione delle verifiche sugli impianti di distribuzione carburante ad uso pubblico e privato ex DGR 9 giugno 2017 n. 6698 come da Decreto n. 8143 del 06/07/2017 della Direzione Generale Sviluppo Economico di regione Lombardia.

Tabella imprese assegnate Servizio PSAL e UO Tecnologia della Prevenzione, sicurezza e impiantistica

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio standard	Imprese 2018
0111	Coltivazione, manutenzione del verde, allevamenti, piscicoltura	1	400
2411	Siderurgia, fonderie, fabbricazione tubi, Fabbricazione in metallo, cisterne, lavorazione metalli, forgiatura etc.	1	600
2811	Fabbricazione di motori, turbine, trattori, macchine utensili, armi, elettrodomestici	1	200
3811	Trattamento rottami per trasformazione in materie prime secondarie e raccolta trattamento rifiuti solidi	1	50
8411	Uffici e attività amministrative	2	305
8511	Scuole di ogni ordine e grado	2	80
8611	Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori	1	45
220	Depositi e logistiche alimentari e non	1	65
2011	Fabbricazione prodotti chimici, escluso i farmaci, cosmetici e detergenti	1	35
9704	Imprese di costruzioni/demolizioni, di installazione impianti (elettrici, idraulici ecc.), intonacatura	1	1390
Altre strutture oggetto			1030
Totale imprese			4200
Controlli con ispezione			4200
Controlli nei cantieri			1300
Di cui ispezione nei cantieri amianto			350