

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. 78

del 27/02/2019

Cl.: 1.1.02

OGGETTO: Piano dei controlli anno 2019 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

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

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

Dott.ssa Laura Emilia Lanfredini

Dott.ssa Frida Fagandini

Dott.ssa Sara Cagliani



IL DIRETTORE GENERALE

Visti:

- il Decreto D.G. ATS n. 114 del 27.02.2018, con il quale è stato adottato il "Piano di vigilanza anno 2018 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria", e il Decreto D.G. ATS n. 533 del 19.10.2018 relativo alla "Modifica tabella PSAL allegata al piano di vigilanza 2018 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria";
- la Deliberazione n. X/1497 del 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 13.11.2014 e della L.R. 23/2015 "Evoluzione del sistema sociosanitario lombardo", Piano prorogato, per l'anno 2019, con D.C.R. n. XI/67 del 17.07.2018;
- la DGR n. XI/1046 del 17.12.2018 recante "Determinazioni in ordine alla gestione del servizio sociosanitario per l'esercizio 2019";
- i Decreti della Direzione Generale Welfare n. 993 del 28.01.2019 "Programmazione regionale in materia di controlli per la sicurezza degli alimenti di origine non animale, dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti e delle acque destinate al consumo umano a tutela del consumatore attività 2019" e n. 994 del 28.01.2019 "Programmazione regionale dei campionamenti per il controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale e moca - anno 2019";

Considerato che il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria ha provveduto a redigere il documento denominato "Piano dei controlli anno 2019", allegato "A" composto da n. 31 pagine;

Vista la proposta del Coordinatore dei servizi e delle funzioni del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria Dott. Fulgenzio Ferri che attesta, in qualità di Responsabile del procedimento, la regolarità tecnica del presente provvedimento;

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

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

D E C R E T A

- a) di approvare il documento di cui all'Allegato "A", parte integrante del presente provvedimento, denominato "Piano dei controlli anno 2019", composto da n. 31 pagine;
- b) di dare atto che l'adozione del Piano suddetto non comporta 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 alle disposizioni ed ai provvedimenti nazionali e comunitari in materia di protezione dei dati personali.

Firmato digitalmente dal Direttore Generale
Dott. Claudio Vito Sileo



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

Piano dei controlli - anno 2019

Febbraio 2019

PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' DI VIGILANZA PER IL 2019

Presentazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criteri generali assunti nella programmazione dei controlli

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

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

A Febbraio di quest'anno la Regione Lombardia ha diffuso il documento "Valutazione delle performance ATS nell'area della Prevenzione – attività 2017_2". Il report da conto di come l'ATS di Brescia si colloca all'interno del panorama regionale in relazione ai singoli indicatori con soddisfacenti risultati ottenuti da ATS Brescia manifestando quindi la necessità di mantenere questa condizione cercando di migliorare ulteriormente.

Come per lo scorso anno, nel rispetto degli indirizzi regionali, anche nel 2019 sarà garantito un livello di qualità degli interventi di vigilanza identificato dalla modalità ispezione o 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 ai fini programmatori e operativi. Tali sottogruppi, per essere accettati nel sistema Impres@, vengono poi riaggregati nelle codifiche regionali prima della trasmissione dei dati.

Distribuzione dei controlli

La programmazione dell'attività di controllo e di campionamento per l'annualità 2019 è definita sulla base del numero di imprese presenti sul territorio, della loro classificazione del rischio e dell'attività svolta negli scorsi anni e in relazione alle risorse disponibili che nell'anno 2018 ha registrato una contrazione significativa. 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 sono state adottati, in aggiunta alla graduazione del rischio, i criteri indicati negli accordi Stato-Regioni e nel Decreto Direzione Generale Welfare n.993 "Programmazione Regionale in materia di controlli per la sicurezza degli alimenti di origine non animale, dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti e delle acque destinate al consumo umano a tutela del consumatore – Attività 2019" e Decreto Direzione Generale Welfare n. 994 "Programmazione Regionale dei campionamenti per il controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale e MOCA – anno 2019" entrambi del 28/01/2019. Vengono inoltre incluse nei controlli le rimanenti attività codificate come rischio mediamente basso e basso. A queste attività di controllo ufficiale programmate si aggiungono quelle che non sono programmabili ma derivano da emergenze, eventi o manifestazioni temporanee, inconvenienti igienici o richieste della Pubblica Amministrazione.

Attribuzione del rischio

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

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

A livello del DIPS, uno specifico tavolo tecnico provvede poi periodicamente alla valutazione dei dati d'attività misurati puntualmente per via informatica attraverso i software interni Imprevi@ e Progetto06. Sulla scorta degli elementi a suo tempo forniti, nei sistemi aziendali, è stata sviluppata una procedura che mantiene sotto presidio l'evoluzione degli indicatori di performance. In questa area di controllo, un ulteriore contributo regionale esplicativo consentirebbe un maggior dettaglio di precisione nel calcolo e verifica della composizione degli indicatori.

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

IGIENE E SANITA' 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 2018.

ATS BRESCIA	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Patologie segnalate dai Sanitari	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche	N. Pratiche
Legionellosi	19	36	33	32	38	51	62	121
Tubercolosi	139	130	127	96	117	112	110	155

Descrizione del contesto nell'area di 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 di sopralluoghi programmati per l'anno 2018.

Oggetto	Descrizione oggetto	Rischio	Totale (*)	Fare 2019
8511	Scuole di ogni ordine e grado	2	986	340
8512	Asili nido e minori disabili	2	206	100
8513	Strutture carcerarie	1	2	2
8611	Ospedali, Case di cura, Laboratori	1	56	20
8611.01	Ambulatori medici, poliambulatori	2	1915	350
5511	Alberghi, campeggi e altri alloggi di breve soggiorno, bed and breakfast, affittacamere, agriturismo, ostelli	3	1495	510
8411.02	Trasporto sanitario	1	68	68
9311	Palestre, impianti sportivi, stabilimenti balneari, cinema, teatri, sale giochi, oratori, mercati	2	709	180
9311.02	Piscine (escluse quelle condominiali)	2	66	60
9611	Stabilimenti termali	2	2	2
9611.01	Tatuatori e piercing	1	136	134
9705	Fitosanitari	2	83	25
8616	Assistenza per anziani residenziale e semiresidenziale	2	147	100
	Altre strutture			459
	AZIENDE			2.350
	Ispezione			3.000
	Legionelle			2.500
	Piscine (impianti compresi alberghi)			250

(*)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. L'esperienza maturata per gli eventi epidemici che hanno colpito il nostro territorio nell'anno 2018, rappresenterà un importante bagaglio di esperienza per raffinare e meglio puntualizzare le attività di controllo e ricerca del batterio.

Controllo negli impianti natatori

L'attività di campionamento delle acque di piscina 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 in che consideri i livelli minimi previsti nelle tabelle delle performance.

Balneazione

Il prelievo per controllo della qualità delle acque di balneazione viene effettuato ai sensi del D.Lgs. 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 DELLA NUTRIZIONE

Attività Anno 2018

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

Nella tabella a seguire sono state riassunte le attività effettuate nell'anno 2018:

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE <i>U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione</i>			N. PRESTAZIONI
			2018
Verifica documentale SCIA nuova attività / modifiche significative (escluse temporanee)			849
Verifica documentale altre SCIA			378
Campionamenti alimenti e bevande	Programmati	OGM	15
		residui fitosanitari	87
		additivi	29
		micotossine	26
		tossine vegetali	41
		irradiati	2
		MOCA	10
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo microbiologico	312
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo chimico	201
		Case dell'acqua	431
	Radioattività in funghi freschi epigei	5	
	Non programmati	esposto, MTA, di iniziativa	260
n. totale campioni			1419
Controlli Ufficiali	Programmati	n. imprese controllate	2584
		n. ispezioni	5188
		n. audit	65
	Ad hoc	verifica SCIA ispezione	653
		verifica prescrizioni	772
		allerta	873
		tossinfezioni alimentari	36
		esposti	72
		domande di riconoscimento	0
		altro	434
	n. totale imprese controllate		
n. totale controlli (comprese le attività di campionamento)			8028

Si evidenzia che il numero totale dei controlli nell'anno 2018 è stato di 10.339 e comprendono tutte le tipologie di controllo previste, ivi comprese le attività di controllo con campionamento effettuate sugli impianti di acquedotto.

Nella tabella a seguire, oltre ai dati quantitativi, alcune valutazioni sugli accessi e sulle non conformità riscontrate:

ANNO DI RIFERIMENTO	2018
N° IMPRESE CONTROLLATE PER QUALUNQUE MOTIVO	4.721
N° CONTROLLI UFFICIALI	10.339
N° CONTROLLI CON NC RISCONTRATE	1786
N° MEDIO ACCESSI PER IMPRESA	2,2
N° STABILIMENTI CON NC	1178
% STABILIMENTI CON NC	25

L'obiettivo programmato nel piano di vigilanza 2018 è stato sostanzialmente raggiunto, con una leggera contrazione sul numero complessivo delle imprese, dovuto in particolare alla flessione del numero degli operatori, all'introduzione del sistema di qualità, alla effettuazione del controllo sistematico con due operatori e dall'uso del format del nuovo verbale ispettivo. Il personale di vigilanza è stato infatti coinvolto nei diversi corsi di formazione che l'UO IAN ha programmato su indicazione della Regione sugli "Standard di organizzazione e funzionamento delle Autorità competenti Locali" che ha richiesto un consistente impegno di risorse anche per mantenere la certificazione qualità ai sensi della norma ISO 9001:2015.

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

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

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

TIPOLOGIA ATTIVITÀ RICONOSCIUTE	CONTROLLI ISPETTIVI						Totale	
	Fatto rischio basso	Previsto rischio basso	Fatto rischio medio	Previsto rischio medio	Fatto rischio alto	Previsto rischio alto	Totale fatto	Totale previsto
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE,	0	0	4	3	0	0	4	3
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI	2	2	0	0	5	2	7	4
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI AROMI ALIMENTARI	0	0	2	0	2	1	4	1
INDUSTRIE PRODUZIONE GERMOGLI	0	0	0	0	1	1	1	1

TOTALE	2	2	6	3	8	4	16	9
---------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------	----------

TIPOLOGIA ATTIVITÀ RICONOSCIUTE	CONTROLLI AUDIT						Totale	
	Fatto rischio basso	Previsto rischio basso	Fatto rischio medio	Previsto rischio medio	Fatto rischio alto	Previsto rischio alto	Totale fatto	Totale previsto
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE,	0	0	0	0	0	0	0	0
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	0	0	3	1	0	0	3	1
PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI	0	0	1	1	0	0	1	1
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI AROMI ALIMENTARI	0	0	0	0	1	1	1	1
INDUSTRIE PRODUZIONE GERMOGLI	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE	0	0	4	2	1	1	5	3

Attività registrate

CATEGORIA DI ATTIVITA'	CONTROLLI ISPETTIVI						TOTALI	
	Fatto rischio basso	Previsto rischio basso	Fatto rischio medio	Previsto rischio medio	Fatto rischio alto	Previsto rischio alto	Totale fatto	Totale previsto
CASSETTE DELL'ACQUA	0	0	137	137	0	0	137	137
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	0	0	16	10	0	0	16	10
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA /ORTAGGI	5	0	8	2	0	0	13	2
PRODUZIONE DI OLII E GRASSI VEGETALI	19	10	3	0	0	0	22	10
PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE	5	5	13	15	0	0	18	20
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	0	0	7	5	0	0	7	5
LAVORAZIONE DEL CAFFÈ	0	0	9	5	0	0	9	5
LAVORAZIONE DEL TÈ ED ALTRI VEGETALI PER INFUSI	0	0	2	0	0	0	2	0
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	2	0	12	8	4	2	18	10
PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI	4	0	32	50	8	0	44	50
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	1	0	3	1	5	2	9	3
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZIONE PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.	0	0	2	1	0	0	2	1
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE	6	0	10	10	12	0	28	10
PRODUZIONE DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA	0	0	0	0	86	4	86	4
MENSE AZIENDALI CON PREPARAZIONE 1922+	65	50	0	0	0	0	65	50
MENSE SCOLASTICHE CON PREPARAZIONE	0	0	178	175	0	0	178	175
MENSE STRUTTURE SANITARIE O SOCIO-SANITARIE CON PREPARAZIONE	0	0	0	0	141	100	141	100
TOTALE	107	65	432	419	256	108	795	592

Attività registrate

CATEGORIA DI ATTIVITA'	CONTROLLI AUDIT						TOTALI	
	Fatto rischio basso	Previsto rischio basso	Fatto rischio medio	Previsto rischio medio	Fatto rischio alto	Previsto rischio alto	Totale effettuato	Totale previsto
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	1	1	0	0	0	0	1	1
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA /ORTAGGI	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI OLII E GRASSI VEGETALI	0	0	1	1	0	0	1	1
PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE	0	0	3	3	0	0	3	3
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	0	0	0	0	0	0	0	0
LAVORAZIONE DEL CAFFÈ	0	0	0	0	0	0	0	0
LAVORAZIONE DEL TÈ ED ALTRI VEGETALI PER INFUSI	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	0	0	1	1	0	0	1	1
PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI	0	0	2	2	1	1	3	3
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	0	0	0	0	1	1	1	1
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZIONE PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE	1	1	1	1	0	0	2	2
PRODUZIONE DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA	0	0	0	0	0	0	0	0
MENSE AZIENDALI CON PREPARAZIONE	4	4	0	0	0	0	4	4
MENSE SCOLASTICHE CON PREPARAZIONE	0	0	10	9	0	0	10	9
MENSE STRUTTURE SANITARIE O SOCIO-SANITARIE CON PREPARAZIONE	0	0	0	0	23	24	23	24
TOTALE	6	6	18	17	25	26	49	49

CATEGORIA DI ATTIVITA'	FREQUENZA IN ANNI				
	6 fatto	6 previsto	10 fatto	10 previsto	Ad hoc fatto
COLTIVAZIONI NON PERMANENTI AD USO ALIMENTARE UMANO					129
BAR, CAFFETTERIE, ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA			721	500	
B&B CON PREPARAZIONE COLAZIONE			0	0	
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI, IN SEDE FISSA					1657
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI			159	50	
COMMERCIO AMBULANTE					56
DEPOSITO CONTO TERZI DI ALIMENTI NON SOGGETTO A RICONOSCIMENTO					2
MENSE AZIENDALI SENZA PREPARAZIONE	35	25			
MENSE SCOLASTICHE SENZA PREPARAZIONE	122	50			
MENSE STRUTTURE SANITARIE O SOCIO-SANITARIE SENZA PREPARAZIONE	19	15			
PIATTAFORMA DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI					2
RISTORANTI, RISTORAZIONE ANNESSE AD AZIENDE AGRICOLE, RISTORAZIONE AMBULANTE	1285	970			
TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI					31
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	296	180			
PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	159	300			
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	0	0			
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI) CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	272	0			
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, CONFETTI, CARAMELLE, ECC. (RICONFEZIONAMENTO)			0	0	
TOTALE	2182	1540	880	550	1877

MOCA MACROSETTORE ATECO	TOTALE EFFETTUATO	TOTALE PROGRAMMATO
DISTRIBUZIONE INGROSSO		
10-INDUSTRIE ALIMENTARI	4	2
17-FABBRICAZIONE DI CARTA E DI PRODOTTI DI CARTA	2	
46-COMMERCIO ALL'INGROSSO	25	20
PRODUZIONE		
22-FABBRICAZIONE DI ARTICOLI IN GOMMA E MATERIE PLASTICHE	8	5
25-FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO (ESCLUSI MACCHINARI E ATTREZZATURE)	7	5
TRASFORMAZIONE		
10-INDUSTRIE ALIMENTARI	4	5
11-INDUSTRIA DELLE BEVANDE	3	3
TOTALE	53	40

Nel piano di vigilanza 2018, si è curato l'integrazione e il coordinamento tra i Dipartimenti, effettuando oltre 284 ispezioni congiuntamente con il Dipartimento Veterinario presso le strutture come meglio evidenziato nella tabella sottostante:

Tipologia di attività	Numero di Ispezioni
Mense/Catering	89
Ristoranti/Agriturismi	95
Ipermercati/Supermercati/negozi di vicinato/Rosticcerie	81
Aree mercatali all'aperto	19
TOTALE	284

Sistema Rapida di Allerta (RASFF)

Nel 2018 sono state gestite 226 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 2018 sono stati effettuati campioni di acque destinate al consumo umano con analisi microbiologiche e analisi chimiche (analisi di routine, verifica e monitoraggio - la percentuale di conformità è superiore al 98% per le ricerche microbiologiche e quasi del 100% per quelle chimiche). I controlli sono eseguiti sia secondo i criteri fissati dalla norma, sia attraverso l'analisi dei dati storici e secondo le frequenze di campionamento previste. I prelievi sono stati effettuati nei punti considerati significativi a garantire la rappresentatività delle acque distribuite.

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

ATTIVITÀ ANALITICA	2018
Campionamenti Gruppo A acque potabili su programma	9.255
Campionamenti Gruppo A acque potabili verifiche NC	119
Campionamenti Gruppo B acque potabili su programma	1.098
Campionamenti Gruppo B acque potabili verifiche NC	30
N. provvedimenti - prescrizioni	149
Campionamenti case dell'acqua su programma	431
Campionamenti case dell'acqua verifiche NC	6
N. provvedimenti	6

Nel 2018 sono stati svolti Audit presso i gestori degli acquedotti valutando i sistemi e le procedure di gestione unitamente ad una ricognizione sulle analisi svolte in autocontrollo relative ad alcuni inquinanti emergenti quali il Glifosate e le Sostanze Perfluoroalchiliche (PFAS).

ATTIVITÀ DI CONTROLLO ENTI GESTORI	2018
Audit ai Gestori	10
Ispezioni agli impianti	3
N. provvedimenti - osservazioni	2

Malattie trasmesse dagli alimenti

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

- la diarrea infettiva nel 2018 ha presentato un calo rispetto all'incremento dell'anno precedente
- la salmonellosi non tifoidea presenta valori in aumento
- la diarrea da *clostridium*, tipica dei soggetti più anziani e ricoverati in ambienti sanitari, presenta un trend in aumento nell'ultimo anno
- la diarrea da *Campylobacter*, tipica della prima infanzia, ha mostrato una tendenza all'aumento nel 2018 rispetto all'anno precedente
- nel 2018 si è osservato una considerevole diminuzione nell'ATS di Brescia dei casi di epatite A rispetto l'epidemia del 2017 soprattutto in soggetti maschi giovani dovuta però principalmente a contagio sessuale

Ispettorato Micologico

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

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

L'attività svolta nell'anno 2018 viene riassunta nello schema a seguire.

ATTIVITÀ	2018
Ispettorato micologico per i cittadini (n. accessi)	248
KG. visitati	323
KG. confiscati	151
Interventi per intossicazioni micologiche	38

È proseguita per il 2018, la campagna di monitoraggio per la verifica della radioattività dispersa nell'ambiente a seguito dell'incidente di Chernobyl, con il prelievo di cinque campioni di funghi spontanei.

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

Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei Controlli Ufficiali

In ottemperanza alla procedura PG IAN 23 "Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei Controlli Ufficiali" si sono effettuati 3 audit interni (Verifiche a priori), 15 verifiche in tempo reale e 280 verifiche a posteriori sui verbali del Controllo Ufficiale 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) come verifiche a posteriori; il tutto effettuato dal Sistema di Gestione

della Qualità in affiancamento al personale che effettua il controllo ufficiale. Le attività sono state svolte in parte a livello centrale ed in parte a livello locale, in collaborazione con i Responsabile dei Tecnici della Prevenzione. A seguito di queste verifiche, che nel complesso hanno 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 e poter eliminare le carenze riscontrate.

ANNO 2019

Contesto Produttivo

La realtà produttiva del territorio dell'ATS di Brescia è caratterizzata principalmente dalla presenza di imprese alimentari di piccole dimensioni che operano a livello locale, soprattutto ristoranti e similari, bar e caffetterie, gelaterie e pasticcerie, attività commerciali in sede fissa e ambulante. Sono presenti alcune aziende che operano nel settore della produzione di vino, pasta ed altri alimenti, che estendono la propria attività anche a livello nazionale e internazionale. La situazione economica, particolarmente critica negli ultimi anni, ha comportato la necessità di un costante aggiornamento dell'anagrafe delle imprese attive e, sulla scorta dell'archivio aziendale, delle evidenze risultanti dai controlli effettuati nell'anno 2018 è stato elaborato il piano dei controlli della presente annualità.

Per la stesura della programmazione dei controlli ufficiali per l'anno 2019, in linea con le linee guida ministeriali e con quanto previsto nelle indicazioni regionali per la programmazione dell'attività di controllo, Decreti Direzione Generale Welfare n. 993 e 994, è stato necessario osservare il contesto territoriale con la nuova chiave di lettura e suddividendo le imprese presenti nelle classi indicate nelle linee guida ministeriali. L'archivio è stato organizzato prevedendo la stratificazione delle imprese secondo i seguenti doppi parametri:

• Tipologia

Codice	Descrizione
1	Impresa registrata
2	Impresa registrata con export
3	Impresa registrata 194/08
4	Impresa registrata 194/08 con export
5	Impresa procedure semplificate
6	Impresa procedure semplificate 194/08
7	Stabilimento riconosciuto additivi
8	Stabilimento riconosciuto aromi
9	Stabilimento riconosciuto enzimi
10	Stabilimento riconosciuto alimenti speciali
11	Stabilimento riconosciuto germogli
12	Impresa procedure semplificate con export
13	Impresa procedure semplificate 194/08 con export

• Elenco speciale

Codice	Descrizione
2	Produzione primaria alimenti
3	Produzione primaria alimenti bio
4	Azienda produzione MOCA
5	Azienda commercio MOCA
9	Azienda trasformazione MOCA
10	Azienda deposito MOCA

Per l'anno 2019 si prosegue nella applicazione del nuovo modello che definisce l'attività ispettiva, di campionamento e l'attività di audit come previste dalla Linee Guida della Conferenza Stato-Regioni 10/11/2016.

**ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2019
PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ – ANNO 2019**

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 – 2019 (Decreto n.993 e n. 994 del 28/01/2019) che introducono criteri e indicatori diversi rispetto alla pianificazione delle attività utilizzate nel passato.

L'organizzazione e gestione dei controlli ufficiali si basa sostanzialmente su due tipologie di attività:

- 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 i criteri della rotazione.

Vigilanza programmata

L'attività deve considerare le diverse macro categorie di azienda su cui applicare criteri proporzionali:

- 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 frequenza di controllo prestabilita nel piano regionale.

Prospetto riassuntivo generale

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE		2019	
<i>UOS Igiene degli Alimenti e Nutrizione</i>			
Controlli Ufficiali	Programmati e su richiesta (*)	Imprese da ispezionare	
		di cui riconosciute	10
		di cui registrate	495
		di cui registrate semplificate	3230
		di cui MOCA	45
		di cui altre su richiesta	420
		Audit complessivi	72
		Ricontrolli e verifica prescrizioni	800
TOTALE IMPRESE CONTROLLATE NR.		4200	

(*) su base storica – si stima nel 50-55% la programmazione

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

Le attività sottoposte a riconoscimento 852 sono dettagliate nel decreto regionale n.14013 del 10/11/2017 che definisce le procedure di riconoscimento, tali procedure sono state inserite nel Sistema di Gestione Qualità e fornite le informazioni e la modulistica sul sito istituzionale.

L'archivio delle attività riconosciute ai sensi dell'art. 6 comma 3 del Reg CE 852/04 viene correntemente aggiornato e, in base alle imprese attualmente presenti, l'attività di controllo verrà distribuita nei seguenti settori:

TIPOLOGIA ATTIVITÀ RICONOSCIUTE	ANNO 2019							
	Ispezione rischio basso	Audit rischio basso	Ispezione rischio medio	Audit rischio medio	Ispezione rischio alto	Audit rischio alto	Totale ispezioni	Totale audit
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE...	0	0	2	1	0	0	2	1
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	0	0	1	0	0	0	1	0
PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI ALIMENTARI	3	0	1	0	1	1	5	1
INDUSTRIE DI PRODUZIONE DI AROMI ALIMENTARI	0	0	1	1	0	0	1	1
INDUSTRIE PRODUZIONE GERMOGLI	0	0	0	0	1	1	1	1
TOTALE	3	0	5	2	2	2	10	4

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

Le attività registrate sono suddivise in categorie definite a livello nazionale dalla cosiddetta MasterList e sono state raggruppate secondo la categorizzazione del rischio che prevede tre livelli: alto, medio e basso. Le imprese che ricadono in questo gruppo di attività, tipicamente le industrie alimentari, sono escluse dalla applicazione delle procedure semplificate (Decreto n. 993 del 28/01/2019) che, quindi, vengono riportate in una tabella separata (imprese registrate soggette all'applicazione di procedure semplificate).

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

Imprese registrate

TIPOLOGIA ATTIVITÀ REGISTRATE	ANNO 2019							Totale ispezioni	Totale audit
	Ispezione rischio basso	Audit rischio basso	Ispezione rischio medio	Audit rischio medio	Ispezione rischio alto	Audit rischio alto			
CASSETTE DELL'ACQUA	0	0	138	2	0	0	138	2	
MENSE AZIENDALI CON PREPARAZIONE	37	0	0	0	0	4	37	4	
MENSE SCOLASTICHE CON PREPARAZIONE	0	0	200	20	0	0	200	20	
MENSE SANITARIE O SOCIOSANITARIE CON PREPARAZIONE	0	0	0	0	138	14	138	14	
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	2	0	8	1	0	0	10	1	
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA /ORTAGGI	0	0	1	0	0	0	1	0	
PRODUZIONE DI OLII E GRASSI VEGETALI	6	0	3	1	0	0	9	1	
PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE	10	0	22	3	0	0	32	3	
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	0	0	5	0	0	0	5	0	
LAVORAZIONE DEL CAFFÈ	3	0	1	0	0	0	4	0	
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	0	0	7	0	3	2	10	2	
PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI	2	0	20	0	9	3	31	3	
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	0	0	1	0	1	1	2	1	
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZIONE PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.	0	0	1	0	0	0	1	0	
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE	1	0	10	1	1	0	12	1	
PRODUZIONE DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA	1	0	0	0	2	1	3	1	
TOTALE	62	0	417	28	154	25	495 (*)	53	

(*) escluse case dell'acqua

Imprese registrate soggette a procedura semplificata

CATEGORIA DI ATTIVITA'				
	Frequenza 6	Frequenza 10	Frequenza ad hoc	Totale ispezioni
COLTIVAZIONI NON PERMANENTI AD USO ALIMENTARE UMANO			50	50
BAR, CAFFETTERIE, ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA		900		900
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI, IN SEDE FISSA			655	655
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI		85		85
COMMERCIO AMBULANTE			50	50
MENSE AZIENDALI SENZA PREPARAZIONE	25			25
MENSE SCOLASTICHE SENZA PREPARAZIONE	120			120
MENSE STRUTTURE SANITARIE O SOCIO-SANITARIE SENZA PREPARAZIONE	10			10
PIATTAFORMA DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI			5	5
RISTORANTI, RISTORAZIONE ANNESSE AD AZIENDE AGRICOLE, RISTORAZIONE AMBULANTE	810			810
TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI			10	10
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	205			205
PRODUZIONE DI PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA - FRESCHI E SECCHI CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	95			95
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	0			0
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI) CON VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE	210			210
TOTALE	1475	985	770	3230

Gli stabilimenti che operano nel settore dei materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) nel territorio dell'ATS di Brescia sono 226 (fonte Imprevi@) e, per questa annualità, oltre ai controlli che verranno richiesti ad hoc, si considera la programmazione dell'attività per le sole produzioni e trasformazioni nei settori indicati e secondo le modalità di seguito riportate:

Aziende settore MOCA

MOCA - MACROSETTORE ATECO	Totale	Ispezioni	Audit
PRODUZIONE			
17-FABBRICAZIONE DI CARTA E DI PRODOTTI DI CARTA	13	3	
22-FABBRICAZIONE DI ARTICOLI IN GOMMA E MATERIE PLASTICHE	48	15	2
25-FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO (ESCLUSI MACCHINARI E ATTREZZATURE)	67	17	2
TRASFORMAZIONE			
10-INDUSTRIE ALIMENTARI	4	2	
17-FABBRICAZIONE DI CARTA E DI PRODOTTI DI CARTA	6		1
22-FABBRICAZIONE DI ARTICOLI IN GOMMA E MATERIE PLASTICHE	12	4	
25-FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO (ESCLUSI MACCHINARI E ATTREZZATURE)	16	4	
TOTALE	166	45	5

Controlli su attività non programmabile – ad hoc

Queste attività, spesso ricorrenti, ricomprendono una serie di controlli che traggono origine dalle richieste che pervengono alla 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 50-55% di attività programmata e il restante 45-50% ad attività su richiesta e non programmabile. Il prospetto generale sopra riportato poggia su questi presupposti. Alle attività programmate e ad hoc, si aggiunge una quota ispettiva dovuta alle attività supplementari di ricontrollo sulle prescrizioni impartite stimata in circa 800 controlli ispettivi. Rimane ovviamente una stima che può subire variazioni, anche consistenti, legata a situazioni contingibili o di mercato che ne influenzano significativamente le proporzioni.

Controlli ufficiale a seguito di ricevimento SCIA

Nel corso del 2019, come già precedentemente effettuato nelle altre annualità, allo scopo di ottenere un archivio quanto più aggiornato possibile, tutte le SCIA in arrivo verranno sottoposte a verifica documentale e conseguente registrazione.

In 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

Aziende esportatrici

I certificati per l'esportazione vengono rilasciati all'OSA conformemente agli indirizzi contenuti nel Decreto n. 5954 del 23/05/2017 recepiti dalle procedure aziendali.

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

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

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

Svolgimento delle Attività di controllo

Le attività di controllo saranno eseguite utilizzando i metodi e le tecniche previste dall'articolo 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 dell'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 codifiche previste nel sistema IMPRES@-BI, in modo da mantenere un allineamento fra i due sistemi e consentire il previsto periodico accomodamento dati al sistema regionale.

Nel caso in cui le conclusioni di un controllo ufficiale evidenzino delle non conformità, verranno adottati quei provvedimenti previsti ed indicati, caso per caso, dall'art. 54 del Reg. CE 882/04 come meglio dettagliato nella procedura di qualità sopra citata. I provvedimenti troveranno evidenza altresì nel verbale di controllo ufficiale così come modificato secondo le istruzioni regionali e fatte proprie con delibera dell'Ente.

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. Le attività di analisi dei campioni effettuati verranno svolte dai laboratori di riferimento secondo le matrici previste nei piani speciali e locali, sinteticamente, si programma la seguente attività:

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE			2019
UOS Igiene degli Alimenti e Nutrizione			
Campioni alimenti e bevande	Tipologia di determinazione	OGM	15
		Residui fitosanitari	85
		Additivi	13
		Micotossine	30
		Tossine vegetali	16
		Irradiati	2
		MOCA	10
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo microbiologico	276
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo chimico	219
		Case dell'acqua	138
		Radioattività in funghi freschi epigei	5 (*)
		Altri	100
		TOTALE CAMPIONI NR.	

(*) attività della Rete Regionale di Sorveglianza della Radioattività ambientale con campioni di funghi spontanei freschi commestibili di origine locale.

Case dell'acqua

Gli impianti di erogazione di acqua, da anni tenuti sotto controllo attraverso l'analisi dell'acqua sono stati oggetto di controlli più approfonditi a seguito del decreto 6589 del 05/06/2017 con cui la Regione Lombardia ha fissato gli indirizzi tecnici su cui impostare le attività di controllo. Continuano, per l'anno 2019 i controlli analitici sull'acqua erogata da tutti gli impianti e, relativamente agli Enti Gestori, sono previsti 2 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 31/01e del D.M. 14/06/2017, tutta la rete acquedottistica della ATS è stata oggetto di riesame in modo da verificarne la compatibilità con quanto previsto dalla norma. Le modalità utilizzate per la rivisitazione della attività di controllo, in attesa che gli Enti Gestori procedano alla redazione dei piani di sicurezza, poggiano sui seguenti presupposti:

- valorizzazione degli esiti e della esperienza accumulata negli anni di controllo
- identificazione delle zone di approvvigionamento seguendo il metodo dell'impianto: se un Comune ha una rete acquedottistica interamente interconnessa, viene identificata una singola zona di approvvigionamento, diversamente si considerano tante zone di approvvigionamento quante sono le singole reti acquedottistiche presenti nel Comune interessato (si consideri ad esempio i Comuni con diverse frazioni e con acquedotti separati)
- i parametri previsti nel gruppo A, in questa fase, verranno identificati secondo la zona di appartenenza e considereranno, per gli aspetti microbiologici: carica a 22° e 37°, escherichia coli, enterococchi e batteri coliformi, mentre per gli aspetti chimici: conducibilità, torbidità, ammonio e nitriti (se in uso clorammina), alluminio e ferro (se le acque sono trattate)

- i parametri previsti per il gruppo B seguiranno le standardizzazioni previste per le zone di appartenenza: alpina, pedemontana, agricola, urbana, industriale oltre ad altri parametri aggiuntivi legati ai singoli punti di prelievo.

Poiché alcune analisi hanno evidenziato una contaminazione di tipo antropico sulla falda freatica Bresciana, le analisi previste 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.

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

ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	2019
Campioni acque potabili Gruppo A - (microbiologico+chimico)	6150
Campioni acque potabili Gruppo B - (microbiologico+chimico)	660
Case dell'acqua da campionare	138
Audit Enti gestori	10

Presso i gestori degli acquedotti sono previsti 10 controlli di tipo audit oltre alla verifica dell'adozione delle azioni di miglioramento per le raccomandazioni emerse negli audit dell'anno 2018.

Gestione delle emergenze

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (CE) 178/2002, che a Capo IV affronta, tra l'altro, la gestione delle crisi, con Decreto n.8029 del 21/07/2008 "Piano di emergenza per la sicurezza di alimenti e mangimi", la DG Sanità di Regione Lombardia ha istituito l'Unità di Crisi regionale, assegnando compiti e modalità gestionali e ha dato indicazioni alle ATS per l'istituzione di una propria Unità di Crisi (Decreto Direttore Generale ATS n.99 del 22/02/2018).

Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi

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

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

Malattie trasmesse da alimenti (MTA)

Con la DGR X/3130/2015 "Revisione ed aggiornamento degli interventi di sorveglianza, prevenzione, profilassi e controllo delle malattie infettive con ottimizzazione della lettura e dei "segnali" in vista di EXPO 2015", che aggiorna la DGR VI/18853/2004 "Sorveglianza, notifica e controllo delle malattie infettive: revisione e riordino degli interventi di prevenzione in Regione Lombardia", nell'ambito più generale delle malattie infettive, di cui le malattie trasmesse da alimenti fanno parte, si è implementato il sistema informativo di notifica delle malattie infettive, rispondente alle direttive europee e nazionali in materia di sorveglianza delle malattie trasmissibili, e si è definita una rete di laboratori atti ad effettuare indagini microbiologiche con finalità epidemiologiche, onde disporre di dati approfonditi sulle malattie infettive di maggior impatto quali-quantitativo. L'ATS, in coerenza con la delibera regionale, sta predisponendo una propria procedura con definizione dei ruoli e responsabilità in cui la U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione contribuisce con le proprie competenze.

Celiachia

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

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

Ispettorato micologico

Proseguono per il 2019 le attività standardizzate di:

- la consulenza al pronto soccorso in caso di intossicazione da funghi
- la determinazione di commestibilità sul materiale fungino 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, già ricomprese nella attività programmata.

Attività congiunta con il Dipartimento Veterinario

Continueranno a essere previste anche per il 2019 le sinergie già attivate tra il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e il Dipartimento Veterinario, con la predisposizione di un dettagliato piano dei controlli della sicurezza alimentare. Le positive esperienze passate portano ad approfondire e rafforzare la 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.

ATTIVITA'	DV 1	DV 2	DV 3	DV 4	TOTALI
	EQUIPE BRESCIA	EQUIPE GARDA		EQUIPE FRANCIACORTA	
Mense/Catering	26	20	12	22	80
Ristoranti/Agriturismi	9	12	7	12	40
Ipermercati/Supermercati, Negozi di vicinato, Rosticcerie...	8	9	5	8	30
TOTALE	43	41	24	42	150

Attività trasversali

Nel programma di controllo del 2019 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

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

Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei Controlli Ufficiali

Nel 2019, in relazione al Decreto 1272 del 02.02.2018 relativo a "La verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare" sono stati programmati:

- a priori : 3 verifiche presso le Equipe Territoriali a cura del Sistema Gestione della Qualità
- in tempo reale : 15 verifiche effettuate del Sistema Gestione della Qualità in affiancamento al personale che effettua il controllo ufficiale
- a posteriori: 250 verifiche in relazione agli indicatori numerici previsti nel presente piano applicando una percentuale del 5% sulla stima della attività ispettiva considerata nel piano (programmata e non).

Formazione del personale

Per la formazione del personale addetto al Controllo Ufficiale sono stati iscritti gli operatori ai corsi FAD proposti dalla Regione.

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 tale strumento. Tale modalità è ritenuta infatti 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 pertanto programmata per il 2019, attività di aggiornamento per tutti gli operatori riguardante sia la tematica di sicurezza alimentare che gli approfondimenti per auditor.

PREVENZIONE SICUREZZA AMBIENTI DI LAVORO

Programmazione delle attività – Anno 2019

Premessa

Nel 2019 prenderà avvio il Piano regionale 2019-2023 per la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, col quale si definiranno nuove misure di tutela del lavoratore in corrispondenza di rischi emergenti legati all'evoluzione tecnologica, all'invecchiamento della popolazione, alle violenze sui luoghi di lavoro. Lasciando inalterati gli obiettivi di riduzione degli eventi infortunistici e tecnopatici, le attività di controllo si perfezionano coerentemente alla nuova definizione dell'indicatore LEA per la SSSL (controllo del 5% delle imprese attive site nel territorio di competenza) interessando anche le imprese individuali e realizzandosi anche attraverso la modalità del percorso strutturato di prevenzione, c.d. Piano Mirato (PMP).

Di fondamentale importanza risulta la condivisione, tra le parti sociali e istituzionali preposte all'attuazione e alla vigilanza della normativa in materia di sicurezza, dei principi a cui fare riferimento e in particolare:

- **l'intersectorialità** - approccio trasversale alla salute e sicurezza in ambienti di lavoro, ricercando e stimolando la collaborazione, l'interazione funzionale e il coordinamento con tutti i soggetti coinvolti;
- **la semplificazione** – riformulazione di procedure e ridisegno di modelli organizzativi, non a contrazione delle funzioni e dei servizi a tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, ma a vantaggio dei cittadini e delle imprese;
- **la sostenibilità** - visione integrata delle forze e delle risorse messe in campo che siano di sostegno alle priorità individuate, migliorino la partecipazione del partenariato economico-sociale alla definizione delle strategie, favoriscano una concezione di lungo temine.

Linee strategiche di azione

Il dibattito nazionale e internazionale ha reso evidente che, per conseguire miglioramenti tangibili delle condizioni di lavoro, nonché **per contrastare gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali, agli strumenti ordinari di vigilanza e ispezione vanno affiancati altri dispositivi quali: obiettivi strategici e di processo.**

Obiettivi Strategici

Gli obiettivi indicati dal PNP e da Regione Lombardia sono:

- la riduzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- il sostegno alle imprese;
- la formazione alla salute e sicurezza.

Infortuni su lavoro: decremento del tasso infortunistico pari o superiore al 25% per il quinquennio (calcolato sull'anno 2012 utilizzando, al denominatore, il numero di lavoratori occupati al netto del ricorso alla Cassa Integrazione Guadagni - tiraggio CIG = numero ore utilizzate/numero ore autorizzate) – fonte dati INAIL, INPS, ISTAT).

Malattie professionali: incremento del numero assoluto di malattie professionali denunciate a INAIL pari o superiore 25% per il quinquennio (calcolato sull'anno 2012 – fonte dati INAIL al netto del ricorso alla cassa integrazione guadagni) anche mediante il rafforzamento dei sistemi di monitoraggio dei rischi e delle patologie da lavoro anche attraverso la raccolta dei dati di sorveglianza sanitaria effettuata dai medici competenti nonché più in generale l'approfondimento e la valutazione dei rischi e delle esposizioni dei lavoratori.

Sostegno a programmi e protocolli che coinvolgano i medici dei servizi di prevenzione delle ATS, medici competenti, medici di medicina generale, medici ospedalieri e le strutture mediche territoriali di INAIL e INPS finalizzati all'emersione e riconoscimento di malattie professionali.

Sostegno alle imprese:

- favorire l'emersione, la valorizzazione, la promozione e la diffusione di buone pratiche e percorsi virtuosi di autocontrollo da loro praticati, quali quelli di RSI e i sistemi di gestione della sicurezza (SGSL) ampiamente intesi;
- promuovere nelle aziende l'adozione delle buone prassi esistenti e decretate nell'ambito delle precedenti pianificazioni;
- semplificare e uniformare l'azione delle Istituzioni con competenza in SSL.

La formazione alla salute e sicurezza:

- recepire gli Accordi Stato/Regioni all'insegna della semplificazione;
- supportare la scuola nel percorso di integrazione della sicurezza nei curricula scolastici, in coerenza con la Legge regionale 6 agosto 2007 n. 19 " Norme sul sistema educativo di istruzione e formazione della Regione Lombardia" e in coerenza con quanto indicato nel PNP che indica di valorizzare modelli di apprendimento di conoscenze e di acquisizione di competenze e abilità realizzando già sui banchi di scuola la formazione generale del lavoratore ex art. 37.

Obiettivi di processo

Gli obiettivi di processo, definibili come obiettivi in progress, sono obiettivi solo in parte misurabili in quanto le condizioni di contesto in cui vengono definiti sono mutabili nel tempo; sono obiettivi che devono tener conto di strategie flessibili che contemplan azioni diverse.

Perseguire obiettivi di processo significa condurre azioni strategiche che possono essere modificate o aggiustate in corso d'opera.

Nel campo della prevenzione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, definire obiettivi di processo significa avviare azioni, intese come linee strategiche di attività, basate sull'incrocio tra gli obiettivi strategici e di mandato e il contesto territoriale in cui si deve operare.

Il contesto in cui si deve operare è mutabile nel tempo e condizionato da molteplici fattori (economici, demografici congiunturali etc.), motivo per cui la programmazione delle attività di controllo, vigilanza e prevenzione deve tener conto di questi mutamenti e trovare sempre nuove strategie e azioni finalizzate al perseguimento finale della tutela della salute del lavoratore.

Le attività di controllo in tema di salute e sicurezza, vengono pertanto definite a seguito di un'attenta analisi di contesto sia in termini epidemiologici che organizzativi e socio-economici del territorio.

La UOC PSAL ha effettuato un'accurata analisi di contesto con lo scopo di individuare punti di forza e di criticità che permettano una precisa ed accurata programmazione sia delle attività di vigilanza e controllo che delle attività di prevenzione.

A questo scopo si è proceduto in primis considerando il contesto esterno attraverso gli indicatori di carattere socio-economico che hanno permesso di delineare le principali caratteristiche del tessuto imprenditoriale bresciano.

Successivamente si è proceduto a caratterizzare il contesto interno attraverso l'elaborazione dei dati di attività registrati dal Servizio PSAL; tali dati hanno lo scopo di fornire un quadro più specifico di come le attività del Servizio riescono ad impattare sul territorio sia in termini di vigilanza che di prevenzione.

L'analisi del contesto costituisce uno dei principali strumenti che consente una corretta declinazione degli obiettivi strategici in obiettivi operativi/linee di attività del Servizio PSAL dopo anche l'utile confronto con tutte le parti interessate operanti sul territorio che, per la provincia di Brescia, si concretizza nell'operato del Comitato Provinciale di Coordinamento ex art. 7 del D.Lgs. 81/08.

Si intende pertanto proseguire nelle azioni sinergiche con tutti gli organismi incaricati della prevenzione e della vigilanza in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nell'ambito del Comitato di Coordinamento Provinciale ex art. 7 D.Lgs 81/08 anche attraverso l'attuazione di attività di controllo coordinata.

Obiettivi operativi/linee di attività

Vengono di seguito indicate le principali linee di attività che il servizio PSAL intende programmare e perseguire nel corso dell'anno 2019 in coerenza con quanto definito dagli obiettivi strategici.

Promozione e assistenza alle imprese

In tema di promozione e assistenza alle imprese, il servizio intende effettuare azioni finalizzate alla diffusione di sistemi di autocontrollo, di linee guida e buone prassi.

Si intende inoltre sostenere le imprese attraverso corsi di formazione rivolti alle figure della prevenzione aziendali: datori di lavoro, RSPP, medici competenti, RLS.

In particolare si intende:

- organizzare un convegno/incontro destinato ai medici competenti e ai MMG
- organizzare incontri di aggiornamento destinati agli RLS
- promuovere l'attività di gruppi di lavoro realizzati nell'ambito del Comitato provinciale di coordinamento tesi a valorizzazione, la promozione e la diffusione di buone pratiche e percorsi virtuosi di autocontrollo da loro praticati, quali quelli di RSI e i sistemi di gestione della sicurezza (SGSL) ampiamente intesi.

Incremento delle segnalazioni di malattie professionali

Al fine di supportare il personale sanitario nell'invio on line delle segnalazioni di malattia professionale (Ma.P.I), si provvederà alla stesura di una nota esplicativa da inviare alle direzioni sanitarie delle strutture ospedaliere con la disponibilità ad incontri mirati.

Al fine di supportare i MMG nell'invio on line delle segnalazioni di malattia professionale (Ma.P.I), si prevedono degli incontri mirati ai MMG della provincia.

Patologie da movimenti ripetuti degli arti superiori

Si intende sensibilizzare i MMG sulle malattie osteoarticolari (sulla prevenzione e la cura di tali patologie tenendo conto anche delle differenze di genere) attraverso incontri mirati e specifiche note informative.

Sorveglianza sanitaria degli ex esposti ad amianto – reti di patologia

In accordo con la UOOML (anche in considerazione della DELIBERAZIONE N° XI/913 Seduta del 03/12/2018 in tema di *“Organizzazione dell’offerta sociosanitaria: approvazione delle linee guida per l’attivazione e il consolidamento delle reti clinico-assistenziali regionali”*), lo PSAL verificherà la possibilità di avviare ulteriori interventi per la sorveglianza sanitaria degli ex esposti ad amianto considerando l’acquisizione dei relativi elenchi da parte di INAIL ed a recepimento dell’Accordo Stato-Regioni Rep. N. 39/CSR del 22 febbraio 2018.

Promozione e diffusione di linee guida/atti di indirizzo regionali

E' prevista, nell'anno, la promozione e la diffusione di almeno una linea guida/atto di indirizzo tra le seguenti:

- Linee guida uso delle piattaforme elevabili;
- Linee guida regionali per la prevenzione delle patologie muscolo scheletriche connesse con movimenti e sforzi ripetuti degli arti superiori.

Controlli sulle attività dei medici competenti

Il Servizio intende avviare una campagna mirata di controllo sull'attività dei medici competenti con il coinvolgimento delle associazioni datoriali e sindacali attraverso progetto specifico e l'utilizzo dell'audit e dei sistemi di autovalutazione come strumenti di controllo.

Attività promozionali e di coordinamento

Promozione di azioni sinergiche con tutti gli organismi incaricati della prevenzione e della vigilanza in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nell'ambito del Comitato di Coordinamento Provinciale ex art. 7 D.Lgs 81/08 anche attraverso l'attuazione di attività di controllo coordinata.

All'interno del Comitato potranno essere avviati gruppi di lavoro specifici anche sulla base delle richieste dei componenti del comitato stesso.

Sarà organizzato un convegno a livello provinciale sulle tematiche di prevenzione e tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Formazione alla salute e sicurezza sul lavoro: il processo di integrazione della competenza nei curricula scolastici

Le Scuole che hanno sottoscritto Protocollo di intesa per la creazione di un sistema di governance dell'alternanza scuola lavoro nella provincia di Brescia tra gli Enti e l'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia Ufficio IV.

E' stato rinnovato il Protocollo di Intesa già siglato in data 08/10/2015, relativo alla formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, è in fase di avvio la stesura della parte tecnica relativa a tale protocollo che tenga conto delle nuove disposizioni dettate dall'Accordo Stato Regioni del luglio 2016.

Prevenzione della violenza nei luoghi di lavoro

La violenza nei luoghi di lavoro rappresenta una criticità a impatto rilevante per numerosi comparti, sia a livello Nazionale che Internazionale, come testimoniano gli esiti di numerose ricerche sul tema e la frequenza di fatti di cronaca riportati dai media.

Dall'analisi di contesto effettuata sui dati in possesso del servizio PSAL, in particolare analizzando i dati per settore, Sanità e Assistenza Sociale si confermano al primo posto, con il maggior numero di casi (26 %; 125 casi su 468): un lavoratore aggredito su quattro lavora in un ospedale, una RSA o una struttura socio-assistenziale (dato sovrapponibile a quello pubblicato da INAIL a novembre 2018).

Il servizio intende pertanto avviare, nel settore sanitario, un percorso di approfondimento del fenomeno per arrivare a condividere e/o proporre percorsi di prevenzione.

Il Servizio intende utilizzare l'audit e i sistemi di autovalutazione come strumenti di controllo.

Piani mirati di iniziativa ATS Brescia

Prosegue il Piano mirato logistiche già avviato nel 2018.

Prosegue il Piano mirato "Nanomateriali" attualmente nella fase del censimento.

Piano Triennale Straordinario

(approvato con D.G.R. n. XI/164 del 29 maggio 2018)

Piani Mirati Straordinari ATS Brescia

- 1. Prevenzione infortuni e tutela della salute dei contoterzisti in agricoltura**
Avviata la fase iniziale con il coinvolgimento delle aziende selezionale.
Si prosegue come da progetto
- 2. Prevenzione infortuni nelle aziende metalmeccaniche**
Avvio fase attuativa come prevista dal progetto

Programma di Vigilanza e Ispezione 2019

Si prevede di realizzare attività di vigilanza, ispezione e controllo su almeno 2837 imprese attive (obiettivo LEA \geq 5%) calcolate sul totale delle PAT residenti per ciascuna regione, attive al 31/12/2016, con almeno un dipendente (o addetto speciale) oppure almeno due artigiani, escludendo le attività non rilevanti ai fini della sicurezza dei lavoratori.

Circa l'80% delle imprese verrà controllata attraverso attività di vigilanza programmata (come da tabella finale riportata).

La restante quota delle imprese verrà controllata a seguito di attività di mandato istituzionale e su richiesta. (indagini di infortunio e malattia professionale, segnalazioni, collegi medici, deroghe, etc.).

ATS	Totale PAT	Obiettivi LEA
BRESCIA	56731	2837

Per ciascun comparto/settore viene definito il campione di imprese da sottoporre a controllo, utilizzando le informazioni contenute nella banca fonte: flussi INAIL Regioni 2018 e nel Sistema Impres@; si è tenuto conto, inoltre, delle conoscenze, in merito ai rischi presenti nei diversi settori del territorio bresciano, acquisite nel corso dell'attività di vigilanza e controllo effettuata dalla UOC PSAL nonché da altri organi di vigilanza quali la ITL, l'INAIL, l'ARPA.

Per l'individuazione delle singole aziende da sottoporre a vigilanza, saranno inoltre adottati i seguenti criteri:

- insediamento produttivo non conosciuto dalla UOC
- data degli ultimi controlli >5 anni
- esito sfavorevole di precedenti prescrizioni
- ricorrenza di segnalazioni, infortuni, malattie professionali
- vetustà della struttura e/o degli impianti/attrezzature in essa presenti
- presenza di attività a rischio di incidente rilevante
- presenza di attività soggette ad Autorizzazione Ambientale.

L'attività di vigilanza sarà programmata tenendo conto del contributo apportato dagli altri Enti istituzionali che svolgono attività di prevenzione e/o controllo nel comparto.

Ulteriori criteri per l'individuazione delle aziende oggetto di controllo, indipendentemente dal settore di appartenenza, saranno gli eventi infortunistici mortali e gravi e le malattie professionali: le indagini saranno finalizzate, oltre che all'accertamento delle cause dei danni e delle relative responsabilità, anche alla promozione di interventi efficaci per prevenirli.

Indagini Infortuni

Saranno sottoposti ad indagine circa 250 infortuni occorsi in occasione di lavoro e che hanno determinato lesioni mortali e gravi anche in relazione all'esito della revisione del protocollo Infortuni in accordo con la Procura. Il nuovo protocollo terrà conto anche di opportune valutazioni sull'efficacia delle indagini.

Indagini Malattie Professionali

Un'altra quota di indagini, pari a 400, sarà effettuata a seguito di segnalazione di malattie professionali anche in relazione all'avvio del nuovo protocollo in accordo con la Procura.

Aziende RIR

Saranno effettuati controlli in aziende rientranti tra quelle considerate a Rischio di Incidente Rilevante in particolare le galvaniche.

Agricoltura

Mantenimento nel 2019 degli impegni di controllo 2018, pari a 350 aziende agricole in totale di cui:

- alcune controllate nel periodo della vendemmia con presenza di lavoratori stagionali in coordinamento con la ITL di Pavia con particolare attenzione agli aspetti di sorveglianza sanitaria;
- PSR 2014-2020: controlli su richiesta;
- fitosanitari: utilizzatori (congiunto con ISP) 15, (venditori e produttori 33, risultanti nel settore commercio).

Edilizia

L'attività ispettiva nei cantieri deve coprire in modo uniforme l'intero territorio provinciale, sulla base di aree geografiche definite (Comuni, Gruppi di Comuni), garantendo una copertura complessiva e omogenea. Il numero di notifiche preliminari (notifiche pervenute nell'anno 2018) sul quale programmare parte dei controlli in cantiere per il 2019 è pari a 9134 a fronte di 8397 notifiche (base dati per il 2018) pari ad un incremento di circa il 10%.

Tenuto in debito conto che, sul territorio bresciano la gravità legata agli eventi infortunistici nel settore edile è al quinto posto (in calo rispetto ai settori agricolo e metalmeccanico che mantengono il livello più alto), indicativamente, in attesa di ulteriori indicazioni regionali, si prevedono circa 1000 cantieri da sottoporre a vigilanza, garantendo il 70% di quelli con notifica e tra questi quelli con indice di rischio tra 1 e 4. Si prevedono almeno 1300 imprese edili da controllare.

I controlli in attività di rimozione amianto saranno individuati a partire da comunicazioni (notifiche/piani di lavoro) pervenute nei rispettivi territori, sulla base di criteri quali l'inadeguatezza delle informazioni pervenute, la rilevanza dell'attività di rimozione prevista, anche in riferimento all'interesse pubblico del luogo da bonificare.

Una quota di cantieri, pari ad almeno 30 su tutto il territorio, sarà vista in vigilanza congiuntamente alla ITL di Brescia.

Sono previsti incontri di promozione alla salute destinati alle aziende del comparto in particolare per la prevenzione delle patologie muscolo scheletriche.

Sono previsti inoltre controlli dei piani di sorveglianza sanitaria in edilizia tradizionale e amianto.

REACH e CLP

Continuerà la linea di attività finalizzata alla vigilanza sull'applicazione dei regolamenti REACH e CLP anche sulla base di quanto verrà richiesto direttamente dal Ministero della salute in merito.

Sanità

Settore di particolare interesse in reazione a diversi aspetti come emerge dall'analisi di contesto:

- incremento delle segnalazioni di MP da sovraccarico;
- ricorsi avverso il giudizio del MC;
- aggressioni e violenze sul lavoro in ambito sanitario.

Si intende avviare vigilanza in alcune strutture sanitarie e socio sanitarie attraverso l'utilizzo di procedure di audit mirato anche sull'operato del medico competente con il coinvolgimento del datore di lavoro, RSPP, Risk management.

Si intendono controllare circa 100 imprese del settore, comprese le cooperative.

Attività impiantistica

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

Effettua attività di verifica sugli impianti (messe a terra, sollevamento e impianti in pressione) su richiesta delle aziende.

Si riportano in tabella le attività di verifica programmate.

	attrezzatura pressione	attrezzatura sollevamento	impianti elettrici
Attrezzature	306	992	326
Imprese	125	434	326

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.

Svolge attività 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; in tale ambito sono previsti almeno 100 controlli in cantiere.

SCIA

Si prevede di effettuare 100 controlli documentali e 30 controlli con ispezione in imprese che presentano la SCIA A.

Si riporta sotto la tabella riassuntiva del numero di imprese da sottoporre a controllo programmato.

Settore produttivo	Imprese controllate su programma
Imprese edili	1280
Agricoltura (compreso piano mirato)	350
RIR	10
Sanità compreso progetto prevenzione violenza nei luoghi di lavoro	100
Logistiche (da piano mirato)	90
Metalmeccanica (da piano mirato)	118
Vari settori per controllo qualità attività dei medici competenti	50
Scuole (da progetto)	50
REACH	3
Vari settori per controllo Sistemi di gestione	30
SCIA	100
Totale imprese controllate su programma	2.181