


<p>Sistema Socio Sanitario</p>  <p>Regione Lombardia</p> <p>ATS Brescia</p>	<p><i>Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria</i></p> <p><b>Igiene degli Alimenti e della Nutrizione</b></p>	<p>All. 1 MQ IAN</p> <p>Rev. 00</p> <p>Pag. 1 di 2</p>
	<p><b>POLITICA PER LA QUALITÀ</b></p>	

L'Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, afferente al Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, assicura l'attività di prevenzione, sia collettiva che dei singoli, e di tutela della salute del consumatore attraverso azioni volte ad individuare e rimuovere le potenziali cause di nocività legate agli alimenti non di origine animale e alla nutrizione, in raccordo con il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e le altre Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare.

L'ATS deve assicurare a tutti i cittadini gli obiettivi di salute e benessere nel rispetto delle indicazioni di Regione Lombardia, oltre che svolgere azioni di controllo e di regia. Per soddisfare questo compito è indispensabile mettere in campo risorse aggiornate e con strumenti in grado di confrontarsi con il mondo della sanità e delle aziende, risorse interne che possano accrescere e mantenere le proprie competenze e conoscenze.

La politica aziendale per la qualità è rivolta:


- a rinforzare la cultura della prevenzione,
- a diffondere la cultura dei corretti stili di vita legati all'alimentazione,
- a valorizzare un modello di Sistema Gestione Qualità basato sull'approccio per processi,
- a migliorare la qualità delle prestazioni e la soddisfazione dei cittadini, degli OSA e delle Autorità Competenti,
- a migliorare il sistema di valutazione delle performance dei servizi (mediante indicatori di processo, risultato ed esito).

Aver adottato un sistema di gestione per la qualità facilita la gestione delle attività ed il conseguimento degli scopi prefissati:

- il continuo miglioramento delle attività tramite l'utilizzo/analisi degli strumenti di misurazione, analisi e feed-back dei processi, attraverso una gestione adeguata delle informazioni e delle risorse umane e strumentali per il conseguimento di risultati attesi sia tecnico-qualitativi sia gestionali;
- la soddisfazione delle esigenze delle parti interessate, interne ed esterne, attraverso il conseguimento di un elevato livello di affidabilità dei servizi erogati nel pieno rispetto delle richieste esplicite e implicite;
- l'adeguamento dell'organizzazione alle sollecitazioni delle Autorità Competenti e all'evoluzione normativa;
- la creazione di un "clima" interno idoneo alla consapevolezza e al soddisfacimento delle esigenze;
- lo sviluppo di una politica per la qualità fondata sull'individuazione e sul raggiungimento degli obiettivi della qualità fissati, la diffusione, la comprensione e l'attuazione di tale Politica all'interno dell'organizzazione e la verifica periodica della sua adeguatezza ed efficacia
- la soddisfazione degli obiettivi dell'Agenzia, Regionali e Nazionali in tema di igiene degli alimenti e della nutrizione.

Il Responsabile dell'UO IAN, coadiuvato dai Coordinatori delle Equipe Territoriali, dai Responsabili dei Tecnici della Prevenzione e dal Responsabile dell'Ispettorato Micologico, si impegna a:

- assicurare l'adozione sistematica del Manuale di Gestione per la Qualità e documenti allo stesso collegati;
- valutare e tenere sotto controllo i rischi connessi all'attività svolta, relativi a criticità o a minacce esterne al fine di poterne prevenire gli effetti negativi;
- individuare le opportunità di miglioramento o di sviluppo del servizio;
- gestire le non conformità e le criticità al fine di migliorare il servizio ed il clima organizzativo;

Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ATS Brescia	<i>Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria</i> <b>Igiene degli Alimenti e della Nutrizione</b>	All. 1 MQ IAN Rev. 00 Pag. 2 di 2
	<b>POLITICA PER LA QUALITÀ</b>	

- addestrare il personale, per le specifiche competenze, in modo da migliorare la professionalità e le capacità tecnico qualitative;
- razionalizzare l'organizzazione, le fasi di lavoro e il flusso delle informazioni;
- programmare le rispettive attività coerentemente al concetto che, internamente all'UO, ogni funzione è cliente e fornitore di altre funzioni che stanno rispettivamente "a monte" e "a valle" di essa;
- rendere partecipe e consapevole il personale alle scelte di miglioramento ed agli obiettivi organizzativi;
- rispettare le scadenze e le indicazioni fornite dall'Unità Operativa Prevenzione - Direzione Generale di Regione Lombardia;
- far fronte alle emergenze sanitarie in ambito alimentare effettuando indagini e collaborando con le altre Autorità Competenti per contenere ed azzerare i rischi sulla popolazione;
- offrire un servizio di Ispettorato Micologico sia agli operatori del settore che ai cittadini in grado di prevenire intossicazioni;
- supportare gli OSA del settore della nutrizione nelle scuole per garantire un'alimentazione corretta e bilanciata;
- rispettare il Piano dei Controlli decretato annualmente dall'ATS in accordo agli indirizzi regionali, nell'ottica che lo stesso sia una garanzia alla collettività per la prevenzione dei rischi legati agli alimenti.

Si è rafforzato negli anni il ruolo dell'ATS quale Autorità Competente con funzione di controllo e vigilanza. Questo si declina in:

- una pianificazione pluriennale delle attività di prevenzione in sintonia con l'indirizzo del Sistema Sanitario Regionale,
- programmazione secondo la pesatura del rischio,
- semplificazione amministrativa,
- miglioramento dell'interfaccia servizio-utente,
- interazione tra associazioni ed istituzioni portatrici di interessi,
- responsabilizzazione ed autocontrollo dei soggetti socio-economici,
- eticità, trasparenza e tempestività della prestazione,
- evidence-based prevention: perseguimento dell'efficacia e dell'appropriatezza degli interventi con un uso ottimale delle risorse,
- revisione dell'approccio ispettivo del controllo, integrandolo con l'approccio valutativo di auditing e promozione della salute.

Gli obiettivi che l'UO IAN si pone sono:

- la piena attuazione del piano dei controlli
- la gestione delle allerte nei tempi previsti dalla normativa
- la riduzione delle tossinfezioni alimentari
- la rendicontazione puntuale delle attività e degli esiti delle stesse alle articolazioni aziendali e regionali così che le informazioni possano essere uno strumento efficiente per l'attuazione di interventi da parte delle altre Autorità Competenti presenti nel territorio
- il miglioramento delle abitudini nutrizionali della popolazione, attraverso l'attività di controllo e monitoraggio.