

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. 129

del 27/02/2026

Cl.: 1.1.02

OGGETTO: Piano Integrato dei Controlli (PIC) anno 2026 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

**II DIRETTORE GENERALE - Dott. Claudio Vito Sileo
nominato con D.G.R. XII/1645 del 21.12.2023**

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

Dott.ssa Laura Emilia Lanfredini

Dott. Franco Milani

Dott.ssa Sara Cagliani



IL DIRETTORE GENERALE

Viste:

- la Deliberazione del Consiglio Regionale n. XI/2395 del 15.02.2022 che ha approvato il Piano Regionale di Prevenzione 2021-2025 (PRP) ai sensi dell'Intesa Stato-Regioni del 6 agosto 2020 e del 5 maggio 2021, quale strumento di riferimento per la realizzazione delle attività del SSR e che, con successivi atti, verrà declinato anche per i nuovi modelli organizzativi attivati in seguito alla L.R. 22/2021 che aggiorna la L.R. 33/2009;
- la D.G.R. n. XI/6869 del 02.08.2022 "Piano regionale 2022 - 2025 per la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro - (di concerto con gli Assessori De Corato e Guidesi)";
- la D.G.R. n. XII/1842 del 05.02.2024 di "Approvazione del documento di programmazione regionale - Piano dei Controlli regionale pluriennale per la sicurezza alimentare e la sorveglianza nutrizionale - anni 2024 - 2027";
- la D.G.R. n. XII/3699 del 20.12.2024 "Implementazione del Sistema Regionale Prevenzione Salute dai rischi ambientali e climatici (SRPS). Catalogo delle prestazioni analitiche erogate dalla Rete regionale dei Laboratori di Prevenzione delle ATS e dai Laboratori della Rete delle Unità Operative Ospedaliere di Medicina del Lavoro (UOOML) delle ASST: definizione, principi operativi e tariffe;
- la D.G.R. n. XII/5589 del 30.12.2025 "Determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione del SSR per l'anno 2026 ed in ordine agli obiettivi delle Agenzie di Tutela della Salute (A.T.S.), delle Aziende Socio Sanitarie Territoriali (A.S.S.T.) e dell'Agenzia Regionale Emergenza Urgenza (A.R.E.U.) anno 2026 - (di concerto con il Vicepresidente Alparone e l'Assessore Lucchini);

Richiamate le indicazioni fornite dalla DG Welfare - UO Prevenzione di Regione Lombardia, per la predisposizione dei contenuti del Piano in oggetto:

- nota prot. n. G1.2025.0051929 del 31.12.2025 (atti ATS prot. n. 0000059/26 Indirizzi di programmazione per l'anno 2026, ai sensi dell'art. 57 comma 6 delle L.R. 33/2009 s.m.i., delle attività di prevenzione e controllo svolte dai SIAN);
- nota prot. n. G1.2026.0002759 del 21.01.2026 (atti ATS prot. n. 0006027/26) "Prevenzione dell'inquinamento da Acido trifluoroacetico (TFA) delle acque destinate al consumo umano di cui al D.Lgs. 18/2023 - Prime indicazioni su attività di vigilanza REACH/CLP";
- nota prot. n. G1.2026.0004575 del 29.01.2026 (atti ATS prot. n. 0009561/2026) "Aggiornamenti al d.lgs. 18/2023 e s.m.i. - Entrata in vigore nuovi parametri e nuovi limiti";
- nota prot. n. G1.2026.0004702 del 30.01.2026 (atti ATS prot. n. 0009816/26) "Denominatori LEA 2026 - indicazioni registrazione controlli";
- nota prot. n. G1.2026.0006454 del 10.02.2026 (atti ATS prot. n. 0013372/26) "Denominatori 2026 - indicazioni registrazione controlli";
- nota prot. n. G1.2026.0006942 del 12.02.2026 (atti ATS prot. n. 0014486/26) "Indirizzi per la programmazione 2026 dell'attività di prevenzione e vigilanza in materia di Sicurezza Chimica";
- nota prot. n. G1.2026.0007592 del 18.02.2026 (atti ATS prot. n. 0016083/26) "Applicazione Regole 2026 - Tumori polmonari (SMP) e accomodamento ragionevole";
- nota prot. n. G1.2026.0008770 del 25.02.2026 (atti ATS prot. n. 0019194 del 25.02.2026) "Trasmissione indirizzi regionali - Controlli ufficiali inter-servizio SIAN anno 2026";

Ritenuto pertanto, in osservanza dei vigenti disposti normativi, di procedere alla stesura e alla formale adozione del Piano Integrato dei Controlli (PIC) anno 2026 del



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, secondo l'assunto metodologico di scelta delle strutture/attività da verificare sulla base del contesto di riferimento e del principio della graduazione del rischio, allegato al presente atto quale sua parte integrante e sostanziale, composto da n. 49 pagine (Allegato "A");

Precisato che, ai sensi della D.G.R. n. XII/5589/2025 sopra citata, per l'anno 2026 nel presente Piano è stata compresa anche la pianificazione dei controlli dell'attività incentivata, prevista per il personale della SC ISP-SA e SSD IAN, e per quello della SC PSAL, le cui progettualità sono state formalizzate con separati provvedimenti;

Precisato altresì che le attività programmate nel presente Piano corrispondono ai target assegnati come obiettivi dalla DGW e che, lo stesso potrà essere oggetto di aggiornamento nel corso dell'anno per recepire eventuali modifiche/integrazioni, che dovessero pervenire dal livello regionale;

Vista la proposta presentata dal Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, Dott.ssa Daria Barberis, qui anche Responsabile del procedimento, che attesta la regolarità tecnica del presente provvedimento;

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

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

D E C R E T A

per le motivazioni indicate in premessa e qui integralmente richiamate

- a) di approvare il Piano Integrato dei Controlli (PIC) anno 2026 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, allegato al presente provvedimento e parte integrante dello stesso, composto da n. 49 pagine (Allegato "A");
- b) di demandare al Direttore del Dipartimento proponente:
 - l'attuazione del Piano mediante le articolazioni competenti;
 - la trasmissione del presente provvedimento alla Direzione Generale Welfare – UO Prevenzione di Regione Lombardia;
- c) di prendere atto che dall'adozione del presente provvedimento non discendono oneri per l'Agenzia;
- d) di disporre la pubblicazione dei contenuti del presente provvedimento nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito web dell'Agenzia, in conformità al D.Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii. nei tempi e con le modalità della Sezione Anticorruzione e Trasparenza del PIAO vigente;
- e) di dare atto che il presente provvedimento è sottoposto al controllo del Collegio Sindacale, in conformità ai contenuti dell'art. 3-ter del D.Lgs. n. 502/1992 e ss.mm.ii. e dell'art. 12, comma 14, della L.R. n. 33/2009;
- f) di disporre, a cura della SC 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



Piano Integrato dei Controlli (PIC) anno 2026 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

Sistema Socio Sanitario



**Regione
Lombardia**

ATS Brescia

Indice

Capitolo 1 -	PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA PER IL 2026.....	2
Premessa		2
Analisi di contesto		2
Il contesto territoriale		2
Il contesto demografico		3
Il contesto d'impresa.....		4
Capitolo 2 -	SC IGIENE, SANITÀ PUBBLICA, SALUTE-AMBIENTE	5
Premessa		5
Organizzazione e risorse disponibili:		5
SS Salute – Ambiente.....		9
Capacità di controllo		11
Attività programmata 2026.....		12
Attività non programmabile 2026		12
Capitolo 3 -	SC PREVENZIONE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO	14
Premessa		14
Organizzazione e risorse disponibili		14
Programmi di Prevenzione (PP) Regionali		15
Obiettivi operativi/Linee di attività – anno 2026		16
Utilizzo di risorse ex art. 60 quater L.R. n. 33/2009		16
Capitolo 4 -	SSD IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE	20
Premessa		20
Analisi dati 2025		22
Piano Controlli 2026		36
Capitolo 5 -	SSD IMPIANTISTICA	45
Attività di controllo delle dichiarazioni di conformità		45
Vigilanza		45
Attività di controllo impianti distribuzione carburanti.....		46
Commissioni		46
Capitolo 6 -	RISCHIO CHIMICO E REACH/CLP	47

Capitolo 1 - PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA PER IL 2026

Premessa

Il presente Piano definisce la programmazione delle attività che le articolazioni del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS) dell'ATS Brescia hanno definito per il 2026, sulla base degli indirizzi contenuti del Piano Regionale della Prevenzione 2021 – 2025, dei contenuti delle Regole di Sistema (D.G.R. n. XII/5589 del 30/12/2025) e nel rispetto degli obiettivi di budget e di performance relativi all'area Prevenzione.

Il Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025 (PRP) è lo strumento che definisce la programmazione delle attività di controllo a partire dagli obiettivi assegnati dal Ministero della Salute (Livelli Essenziali di Assistenza LEA) per garantire ai cittadini attività, servizi e prestazioni.

Il Piano Integrato dei Controlli (PIC) declina gli obiettivi in ambito locale e definisce la programmazione dei controlli al fine di garantire l'erogazione dei LEA nell'ambito della prevenzione collettiva e di sanità pubblica, con una visione delle attività orientata a criteri di intersectorialità, equità, efficacia, sostenibilità, con particolare riferimento all'utilizzo efficiente delle risorse. La programmazione delle attività è stata pertanto condotta sulla categorizzazione del rischio correlato alle attività produttive, attribuendo risorse e controlli in modo omogeneo, ma anche attraverso la collaborazione fra le diverse articolazioni aziendali ed altri Enti.

La pianificazione dell'attività di controllo per l'annualità 2026 è definita sulla base del numero di imprese presenti sul territorio, della loro classificazione di rischio, dell'attività svolta negli anni precedenti ed in relazione alle risorse disponibili. Alle attività programmate si aggiungono quelle che non sono programmabili, ma derivano dalle diverse emergenze od eventi che potranno verificarsi nel corso dell'anno.

Il presente Piano verrà adeguato ed integrato sulla base delle eventuali successive disposizioni nazionali e regionali che dovessero intervenire in corso d'anno.

Sul sito di ATS Brescia, ai link indicati di seguito, sono presenti tutte le informazioni relative al Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e alle Articolazioni che hanno contribuito alla stesura del Piano.

<https://www.ats-brescia.it/amministrazione-trasparente/dipartimento-ips-0>

<https://www.ats-brescia.it/igiene-e-sanita-pubblica>

<https://www.ats-brescia.it/salute-nei-luoghi-lavo-1>

<https://www.ats-brescia.it/ssd-igiene-alimenti-e-nutrizione>

<https://www.ats-brescia.it/tecnologia-prevenzione-sicurezza-e-impiantistica>

Analisi di contesto

Il contesto territoriale

Il territorio dell'ATS di Brescia si estende su un'area di 3.465 km², che comprende 164 Comuni, organizzati in 11 Distretti afferenti al polo territoriale delle 3 Aziende Socio Sanitarie Territoriali (ASST) presenti nel territorio di ATS:

1. ASST Spedali Civili;
2. ASST Garda;
3. ASST Franciacorta.

Entro i confini dell'ATS vi sono tre laghi principali (Lago di Garda, Lago d'Iseo e Lago d'Idro), tre fiumi principali (Oglio, Chiese e Mella), due valli (Valtrompia e Valle Sabbia) e un'ampia zona pianeggiante a sud del territorio cittadino; varie zone collinari circondano la città e si estendono ad est verso il veronese e ad ovest verso il territorio dell'ATS di Bergamo.

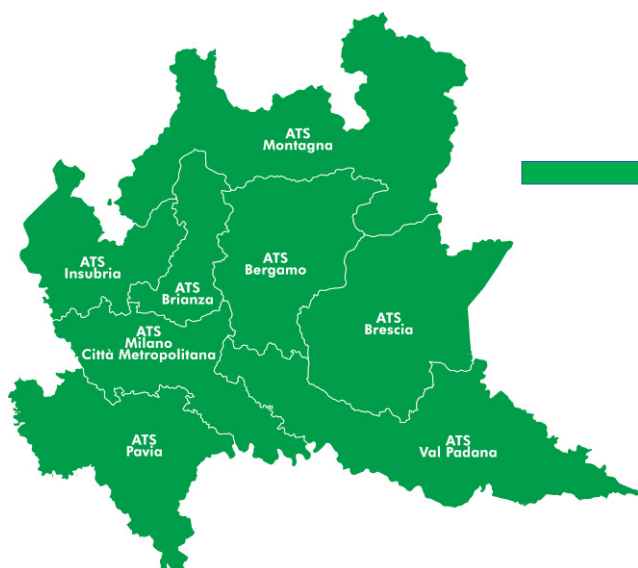


Figura 1-1: mappa ATS lombarde (fonte: Regione Lombardia)

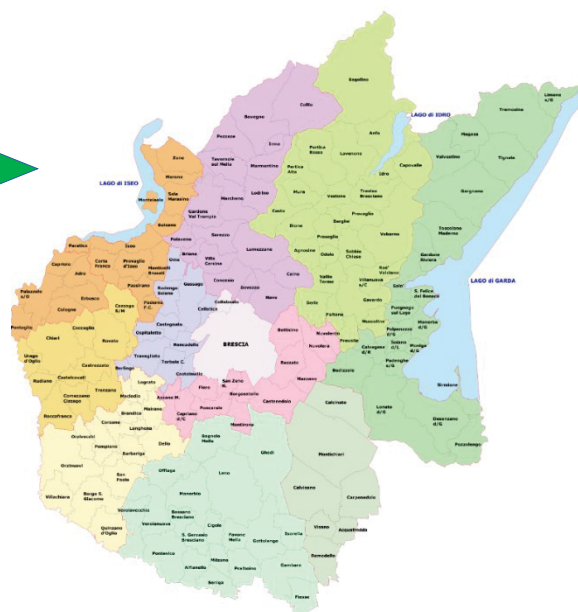


Figura 1-2: mappa di dettaglio dell'ATS Brescia (fonte: ATS Brescia)

L'area cittadina è quella più densamente abitata (>1.000 abitanti/km²), seguita dai Comuni adiacenti al perimetro cittadino o situati sui grandi assi stradali. La zona montana è quella con la minor densità abitativa.

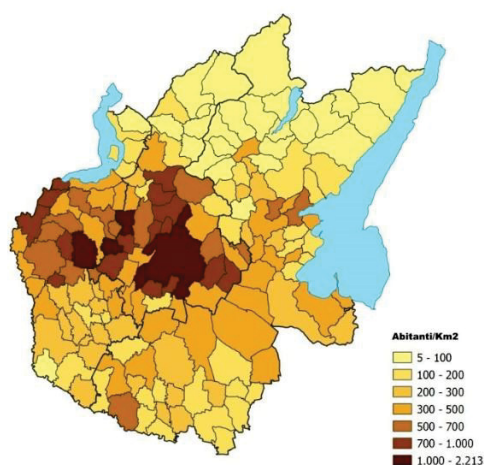


Figura 1-3: Densità abitativa dell'ATS di Brescia al 01/01/2025

Il contesto demografico

Nel territorio di ATS Brescia le persone assistite, cioè iscritte al Servizio Sanitario Regionale, sono più numerose di quelle residenti: al 31 dicembre 2025 erano pari a 1.185.792, di cui l'1,5% non residente (17.775 unità). In aggiunta a questo numero vi sono 28.001 soggetti che sono stati assistiti nel corso dell'anno, ma non lo erano più alla data del 31/12/2025 poiché deceduti (10.887), emigrati (4.923), non più presenti per altri motivi e con tessera sanitaria non più attiva (Fonte: NAR, Nuova Anagrafe Regionale).

L'età media della popolazione a dicembre 2025 era di 46,1 anni, più elevata nelle femmine (47,3 anni) che nei maschi (44,8 anni) inferiore al dato nazionale e regionale (nel 2025 rispettivamente 46,9 anni e 46,4 anni).

La **piramide demografica della popolazione assistita** (Figura 1-4), per fasce d'età quinquennali, evidenzia come la maggior parte delle persone si concentri nelle fasce d'età centrali, mentre sempre meno sono le persone giovani. Negli ultimi anni si sta verificando un continuo assottigliamento della base della piramide, che ha assunto così un aspetto "a botte" tipico delle popolazioni anziane. Tale evoluzione è da ricondurre ad una serie di fattori, tra cui l'aumento del tasso di sopravvivenza, il calo delle nascite e del tasso di fecondità, l'immigrazione degli anni passati soprattutto da parte di giovani.

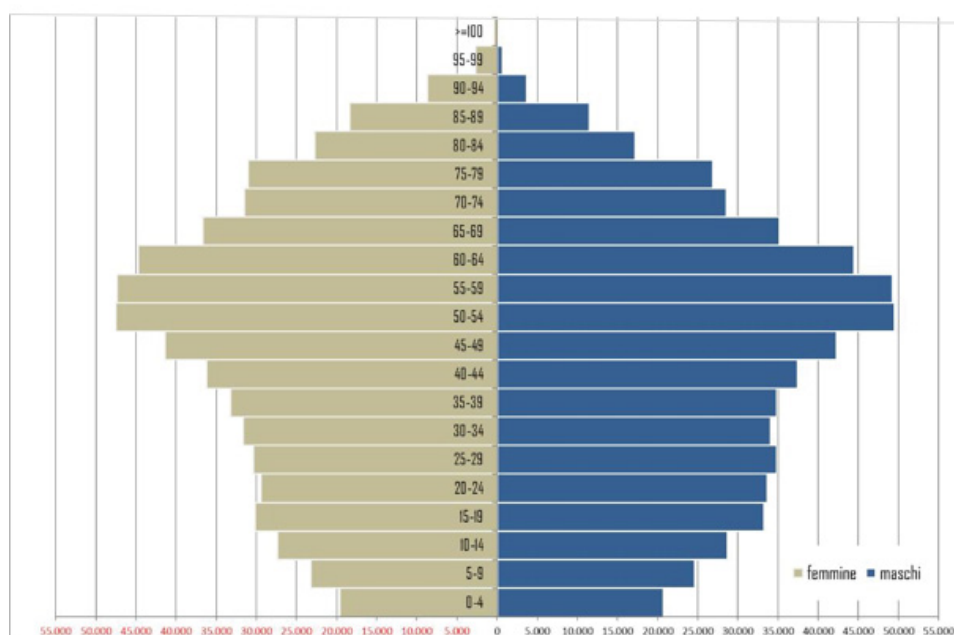


Figura 1-4: Piramide dell'età della popolazione assistita ATS BS aggiornata al 31/12/2025

Esistono molte differenze a livello territoriale: i Distretti di Brescia, Valtrompia e Garda sono quelli più “vecchi” (età media di circa 47 anni, gli assistiti più “giovani” sono quelli del Distretto Oglio Ovest (età media 43,8 anni) e del Distretto Bassa Bresciana Orientale (età media 44,4 anni), con indici di crescita demografica superiori a quelli delle altre zone.

Gli stranieri sono distribuiti in modo differente su tutto il territorio dell'ATS. Il distretto cittadino è quello con il valore più alto, con quasi 1/5 degli assistiti di origine straniera. Anche nei Comuni dei distretti Oglio Ovest, Bassa Bresciana Orientale e Bassa Bresciana Centrale vi è una percentuale di stranieri molto superiore alla media, mentre nei Distretti di Sebino-Monte Orfano, Brescia Ovest, Brescia Est la popolazione straniera è poco rappresentata. In particolare, nel distretto Sebino-Monte Orfano la quota di stranieri è molto inferiore alla media di ATS, ma sempre superiore al dato nazionale.

Il contesto d'impresa

L'ATS di Brescia si caratterizza per la notevole estensione e per la presenza di attività produttive molto diversificate, sia in termini quantitativi che qualitativi, anche con piccole e medie imprese operanti nelle diverse aree: industria, agricoltura e allevamento, commercio e servizi.

Analizzando la composizione delle imprese registrate emerge che al primo posto si trovano le imprese classificate nel "Commercio all'ingrosso e al dettaglio", al secondo posto le imprese di "Costruzioni" al terzo le attività industriali e al quarto le imprese del comparto agricolo, confermando la tendenza degli anni precedenti.

Le imprese individuali rappresentano la forma giuridica più diffusa, seguite dalle società di capitali e dalle società di persone.

Capitolo 2 - SC IGIENE, SANITÀ PUBBLICA, SALUTE-AMBIENTE

Premessa

Nell'ambito del ruolo di garante per la salute dei cittadini, che ATS riveste in tema di prevenzione, analisi della domanda, valutazione dei bisogni e governo dell'offerta, in sinergia con le istituzioni locali, la SC Igiene e Sanità Pubblica, Salute – Ambiente (SC ISP – SA) assicura l'attività di prevenzione e controllo dei fattori di rischio presenti negli ambienti di vita aperti e confinati, sviluppando un approccio rivolto sempre più alla persona e alla comunità nella sua interezza, operando quindi attraverso modalità e procedure di provata efficacia in materia di sanità pubblica. La SC ISP - SA, nell'ottica di una programmazione sistematica, efficace ed efficiente della propria attività, si prefigge di organizzare lo svolgimento dei propri controlli garantendo il razionale utilizzo delle risorse disponibili e l'interdisciplinarietà fra le diverse figure professionali coinvolte (Tecnici della Prevenzione, Assistenti Sanitari, Dirigenti Medici, Dirigenti Sanitari non medici), l'omogeneità di controllo attraverso l'utilizzo di procedure e modulistica unificate, la trasversalità dei controlli attraverso il coordinamento intra dipartimentale ed interdipartimentale, sviluppando percorsi che favoriscano l'integrazione e la condivisione delle conoscenze, delle attrezzature ed il miglioramento del servizio offerto al cittadino.

Gli elementi in ingresso utilizzati per la programmazione dell'attività in base alle recenti indicazioni regionali (D.G.R. XII/5589 del 30/12/2025) saranno quindi:

- i dati di contesto relativi ad attività e ambienti di vita collettiva presenti sul territorio di competenza;
- la classificazione del grado di rischio;
- le aree di intervento dei LEA, in particolare "Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati", come piscine, acque di balneazione, edifici scolastici e ricreativi, strutture destinate ad attività sanitaria;
- linee di indirizzo indicate nel Piano Regionale di Prevenzione (PRP 2021-2025);
- il report di attività dell'anno 2025;
- lo storico dell'attività svolta e le evidenze risultanti dai controlli effettuati;
- situazioni di rilievo igienico sanitario e/o rischi emergenti per la salute.

Organizzazione e risorse disponibili:

La Struttura Complessa ISP-SA si articola in una Struttura Semplice, SS Salute-Ambiente che opera in rapporto di dipendenza gerarchica con la prima.

Per il corretto e completo espletamento delle proprie funzioni si avvale di 3 Equipe Territoriali:

- Equipe Territoriale Igiene Brescia
- Equipe Territoriale Igiene Franciacorta
- Equipe Territoriale Igiene Garda

Il personale in dotazione alla Struttura è così suddiviso:

ATS	BRESCIA
Dirigenza Sanitaria e PTA	
Dirigente medico	7
Dirigente sanitario	1
Dirigente PTA	1
Comparto Sanitario	
Assistente sanitario	1
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	26
Amministrativo	17
Operatore Socio Sanitario	1
Operatore tecnico	1
Totale	55

L'attività di controllo si fonda su criteri di:

- trasparenza dei metodi;
- indipendenza di valutazione;
- uniformità tecnica e correttezza procedurale nell'azione di vigilanza, ed è attuata secondo:
 - ✓ massima efficacia attraverso un approccio multiprofessionale;
 - ✓ scelta delle prassi più efficaci;
 - ✓ coordinamento e integrazione interna e con altri Enti e Organismi di controllo;
 - ✓ verifica dei risultati.

Un ulteriore obiettivo è quello di incrementare la capacità di intervento sul contesto ambientale e territoriale locale, sia attuando quanto previsto dal SRPS (Sistema Regionale Prevenzione Salute dai rischi ambientali e climatici), sia partecipando alla programmazione/gestione territoriale e del patrimonio urbanistico, al fine di contenere le esposizioni a fattori di rischio della popolazione e a tutela della salubrità degli ambienti di vita, operando in sinergia con Amministrazioni ed Enti competenti e preposti alla prevenzione (Provincia, Comuni, ARPA), in una visione integrata dei fabbisogni provenienti dal territorio e le programmazione dei piani di emergenza con la Prefettura di Brescia.

La D.G.R. n. XII/5589 del 30/12/2025 definisce le principali aree di intervento per le attività di competenza, in particolare:

- **Istituti Penitenziari**

Gli istituti di detenzione presenti nel territorio dell'ATS di Brescia sono 2: Nerio Fischione e Verzano. In tutti gli Istituti vengono effettuate visite semestrali da parte dei diversi Servizi competenti, afferenti sia al DIPS che ad altri Dipartimenti della ATS. In questi interventi verranno verificati ambienti a campione per valutare fattori di rischio igienico sanitario legati al sovraffollamento, alle condizioni di manutenzione degli edifici e degli impianti, soprattutto idrici, con particolare riferimento al rischio infettivo legato a Legionella e alle infestazioni (murine, blatte, cimici ecc.).

- **Strutture sanitarie private autorizzate (non accreditate) ambulatori, poliambulatori, studi professionali**

Le verifiche su questa tipologia di attività, per le strutture private non accreditate, proseguiranno nel 2026 mantenendo il focus sulle strutture ambulatoriali in quanto erogano attività chirurgiche più o meno complesse, attività invasive e correlate attività di anestesia/sedazione, per verificarne la congruenza con quanto previsto dalla normativa vigente in merito alle prestazioni contrassegnate dalla lettera H e HCA, che possono essere erogate unicamente in ambulatori protetti, ossia in ambulatori situati presso strutture autorizzate al ricovero, sia in regime ordinario che a ciclo diurno.

Al fine di contrastare l'esercizio non autorizzato di attività sanitaria (in generale o legato ad una branca specialistica o ad una specifica prestazione), si proseguirà quando necessario ad eseguire verifiche su Strutture sanitarie mediante l'analisi dei siti web/piattaforme social delle stesse per verificare eventuali difformità tra quanto pubblicizzato ed erogato rispetto ai titoli autorizzativi posseduti. Tale modalità di verifica si potrà applicare anche ad alcune attività emergenti collegate a forme, anche improprie, di telemedicina o di cure domiciliari spesso esercitate in assenza di titoli abilitanti.

Tali controlli effettuati vertono nei controlli dei requisiti generali e specifici, saranno rafforzate le verifiche sui requisiti relativi alla formazione del personale operante nelle Strutture.

Verrà mantenuta e uniformata l'attività di controllo su Studi professionali e ambulatori di Medicina dello Sport coerentemente a quanto definito dalla vigente normativa, nonché presidiata e rimodulata l'attività di verifica della correttezza dei flussi e il governo della gestione certificati. Inoltre, verranno eseguite verifiche, sulla base di eventuali segnalazioni pervenute da altri uffici territoriali, nonché da altri Enti, sull'attività di certificazione sportiva all'interno di palestre o centri fitness/benessere. Proseguiranno le verifiche di veridicità della documentazione prodotta dell'atleta ricorrente/istante, in caso di giudizio di non idoneità alla pratica agonistica sportiva, come previsto dalla D.G.R. n. XII/1813 del 29/01/2024 e successiva integrazione D.G.R. XII/5427 del 01/12/2025, mediante consultazione diretta dell'ente certificante.

Per gli studi professionali verrà presidiata l'attività esercitata dalle Professioni Sanitarie e da Professionisti di Interesse Sanitario operanti presso Strutture sanitarie o in forma autonoma quando ammessa dalla normativa vigente.

Continuerà la formazione degli operatori ATS su SIGAUSS e la gestione nello stesso (del Sistema di Gestione delle Autorizzazioni/Accreditamenti Strutture Sanitarie e Socio-Sanitarie: SIGAUSS) di tutte le pratiche relative all'inizio attività, all'ampliamento e alla trasformazione delle strutture sanitarie, mediante la trattazione delle istanze (SCIA), la verifica della correttezza e l'aggiornamento dei dati. Verrà garantito il Progetto Tessera Sanitaria per le Strutture sanitarie autorizzate e non accreditate al SSN attraverso il monitoraggio e la restituzione al richiedente di conferma dei dati inseriti.

- **RSA, Ospedali, Case di cura e simili**

Si proseguirà con i controlli dei protocolli di prevenzione del rischio legionella e con i relativi campionamenti. Le Strutture da controllare saranno scelte sulla base di un criterio temporale, partendo da quelle con ultima verifica ispettiva più datata.

- **Trasporto Sanitario**

La D.G.R. n. X/5165 del 16/05/2016 - "Aggiornamento della disciplina dei servizi in materia di trasporto sanitario semplice, trasporto sanitario e soccorso sanitario extra ospedaliero" ha rivisto la disciplina dei servizi di soccorso sanitario extra ospedaliero e dei servizi di trasporto sanitario e sanitario semplice.

ATS esercita il controllo sul sistema dei trasporti sanitari semplici e sanitari, sulle sedi operative, con la vigilanza sui mezzi e relativi equipaggi.

L'attività si esplicherà attraverso la verifica delle nuove SCIA presentate, pianificando il controllo secondo criteri di priorità sulla base della graduazione del rischio e garantendo comunque la numerosità dei controlli previsti dalla normativa di settore per le sedi. I controlli saranno finalizzati all'accertamento della sussistenza e del mantenimento dei requisiti autorizzativi strutturali, tecnici, formativi, organizzativi e documentali auto certificati nella SCIA.

- **Impianti natatori**

I campionamenti per la verifica della qualità delle acque di vasca e le attività di controllo ispettivo sul campo proseguiranno sulla base della valutazione del rischio riferita ad ogni singolo impianto, tenendo conto anche dei controlli effettuati negli anni precedenti, secondo criteri condivisi a livello di ATS. Parallelamente continuerà sia l'attività di controllo documentale focalizzata sulle procedure di autocontrollo interno, che l'attività di comunicazione e di informazione alla popolazione sui rischi legati alla frequentazione delle piscine ed i corretti comportamenti da tenere per evitarli.

- **Palestre e impianti sportivi**

Proseguirà la campagna di controllo degli impianti sportivi e delle palestre prediligendo quelle che hanno presentato la SCIA nel 2025, quelle con criticità evidenziate nei precedenti controlli o che sono oggetto di segnalazioni e quelle controllate in epoca meno recente, integrando l'attività di vigilanza della Struttura, con particolare attenzione alla eventuale presenza di attività sanitarie e alla prevenzione del rischio legionellosi.

- **Servizi alla persona**

I controlli saranno volti prevalentemente alla verifica dei requisiti strutturali e organizzativi delle attività (estetisti, tatuatori e piercing) non ancora ispezionate, di nuova apertura o risultate critiche durante le precedenti verifiche. Nelle attività di estetista continuerà anche la rilevazione del corretto utilizzo dei cosmetici da parte dei professionisti, prevedendo una funzione anche di tipo educativo e formativo nei loro confronti. Nelle attività di tatuaggio continueranno le verifiche in tema di restrizione come Regolamento REACH tramite controlli analitici, effettuati con campionamenti delle miscele per tatuaggi secondo le indicazioni regionali.

- **Scuole**

Nel 2026 continuerà l'attività di vigilanza e controllo sulle Strutture scolastiche, individuate a campione, privilegiando quelle controllate in epoca meno recente e focalizzando l'attenzione sugli aspetti impiantistici ed igienico edilizi al fine di contenere i rischi in tali Strutture. Una particolare attenzione verrà posta per monitorare sul lungo periodo l'ottemperanza alle prescrizioni, considerato che non può essere gestita solamente dalla singola struttura scolastica e dipendendo anche dai finanziamenti degli Enti pubblici.

- **Strutture ricettive**

Si proseguirà con i controlli degli aspetti igienico-sanitari, con particolare attenzione al rischio da Legionella, sulle Strutture che hanno presentato la SCIA nel 2025 e su quelle con criticità evidenziate nei precedenti controlli/segnalazioni (alberghi, ostelli, affittacamere) e controllate in epoca meno recente.

- **Fitosanitari**

Proseguirà l'attività di vigilanza programmata, in collaborazione con la SC PSAL e la SSD Igiene Alimenti e Nutrizione, nelle attività che effettuano la vendita di prodotti fitosanitari sia ad utilizzatori professionali sia ad utilizzatori non professionali e sulle aziende agricole che effettuano trattamenti con questi prodotti.

- **Controlli ambientali con campionamento e torri di raffreddamento: Legionella**

Verranno effettuati campionamenti a seguito di segnalazioni di casi di legionellosi potenzialmente riconducibili a Strutture ubicate nel territorio. Proseguirà il campionamento di una quota significativa (il 25%) delle torri di raffreddamento del proprio territorio. Al fine di perfezionare gli scenari di esposizione relativi a Legionella, verrà monitorato il censimento delle torri evaporative attraverso l'applicativo regionale dedicato (Ge.T.Ra), sollecitandone il popolamento in modo da consentire l'aggiornamento costante dell'anagrafica.

- **Cosmetici**
Proseguirà l'attività di campionamento di prodotti cosmetici presso le aziende di produzione e vendita, secondo criteri definiti da Regione Lombardia.
- **Imprese funebri**
Verrà garantita la vigilanza in tema di Polizia Mortuaria, mirata alla corretta osservanza della normativa vigente per le attività funebri e cimiteriali, sia in fase di valutazione di progetti di ampliamento dei cimiteri e di modifica delle relative aree di rispetto, che in fase di gestione delle varie procedure inerenti alla materia (in particolare in relazione alle verifiche sugli automezzi funebri in sede di rilascio/ rinnovo dei relativi documenti di idoneità). Verranno inoltre supportate le eventuali azioni proattive nei confronti dei Comuni e delle Imprese Funebri, in relazione al Regolamento Regionale 14 giugno 2022, n. 4 e all'implementazione della piattaforma Ge.A.F. (Gestione Attività Funebri) sulla base di nuove indicazioni regionali.
- **Balneazione**
Tutti i punti di campionamento verranno controllati più volte l'anno (in base al vincolo normativo). Conseguentemente, il Portale Acque del Ministero della Salute verrà aggiornato in tempo reale con i risultati dei controlli. Dove ne ricorra la necessità, si presiederà la puntualità nell'emanazione e trasmissione dell'Ordinanza di divieto e di revoca del divieto di balneazione. Si continuerà a sollecitare tutti i Comuni rivieraschi affinché adempiano agli obblighi conseguenti all'applicazione del D.Lgs. 116/08 e ss.mm., anche rispetto alla cartellonistica, al fine di prevenire incidenti e annegamenti.
- **Arbovirosi**
Verrà perseguita una sempre maggiore sinergia con il Dipartimento Veterinario, la SC Medicina Preventiva delle Comunità – Malattie Infettive per quanto riguarda gli interventi di controllo dei vettori e delle azioni di comunicazione del rischio per la prevenzione delle arbovirosi. Alla luce dell'esperienza maturata saranno intensificate le iniziative di supporto agli Enti Locali, affinché venga attuato il Piano nazionale e regionale e tutte le realtà territoriali possano mettere in atto azioni efficaci di controllo dei vettori (zanzara "tigre" e zanzara comune).
- **Igiene dell'abitato e inconvenienti igienico - sanitari**
Tutta l'attività volta alla tutela degli aspetti igienico-sanitari relativi all'igiene dell'abitato, in coerenza con i LEA, dovrà essere sempre più orientata ad azioni volte a superare le consuetudini riconducibili ad istanze per interesse privato, che non rappresentano pericolo di salute pubblica che spesso sono generate da richieste e situazioni che devono trovare soluzione al di fuori dell'ambito sanitario e si configurano di fatto come "contenziosi tra privati", richiamando parallelamente i compiti specifici volti alla tutela della salute pubblica. Il compito istituzionale di ATS non è l'effettuazione di verifiche in merito all'effettiva presenza dell'inconveniente né l'accertamento di violazioni dei regolamenti di igiene vigenti, ma la prevenzione dei rischi per la salute pubblica derivanti dall'esposizione ai fattori di rischio ambientale, che si esercita soprattutto attraverso attività di informazione e sensibilizzazione. Pertanto, sono esclusi gli interventi per materie non sanitarie o già disciplinate dal codice civile, come problemi di assistenza sociale, disfunzioni di reti fognarie bianche (pioggia) e nere, problemi condominiali, contenziosi tra privati, infiltrazioni in cantine o box, muffa in casa, presenza di balconi/cortili/vano scale/parti comuni sporchi/e o diventate deposito di masserizie e/o rifiuti, presenza di guano di colombe, insetti molesti o di ratti.
- **Medicina dello Sport**
Continua la partecipazione del personale alla stesura del sistema di digitalizzazione della abilitazione agonistica e semplificazione amministrativa in ambito certificativo, nell'ambito della visita medico sportiva agonistica. Verranno monitorate secondo le tempistiche previste le corrette rendicontazioni delle istanze di revisione da sottoporre alla CRA. Proseguirà l'attività di controllo e vigilanza sulle strutture di Medicina dello Sport di competenza di questo servizio.

Il personale dirigenziale della SC ISP partecipa attivamente ai tavoli tecnici prefettizi e interistituzionali per:

- la gestione delle emergenze nucleari e radiologiche;
- la gestione dei piani di emergenza esterna delle aziende a rischio rilevante;
- gestione piani antiterrorismo;
- gestione rapporti e attività con Prefettura;
- gestione rapporti e attività con Autorità Giudiziaria;
- Commissioni di Pubblico Spettacolo;
- gestione rapporti e attività con Ministero;
- gestione rapporti e attività con i Comuni e gli altri Enti;
- Commissioni Centri Accoglienza Straordinari (CAS);
- Cabina di coordinamento per la redazione dei PES/PGE relativi alla galleria di Lonato;
- la valutazione dei piani di messa in sicurezza dei siti di interesse nazionale;
- la stesura e l'aggiornamento delle procedure per il ritrovamento e la messa in sicurezza delle sorgenti orfane;
- la partecipazione ai tavoli regionali.

SS Salute – Ambiente

Il rapporto tra ambiente e salute rappresenta un importante ambito di intervento verso l'obiettivo di garantire, mediante un'azione preventiva, elevati livelli di tutela della salute laddove situazioni ambientali possono rappresentare un concreto o potenziale rischio per la salute della popolazione.

Le attività della SS Salute Ambiente si inseriscono nelle aree di intervento previste da:

- Livelli Essenziali di Assistenza di cui al DPCM 12/01/2017, in particolare nella sezione B "Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati";
- Competenze delle ATS, in particolare dei Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria, ai sensi dell'art. 57 della L.R. n. 33/2009.

La maggior parte delle attività della SS sono svolte su richiesta per cui non è possibile effettuare una vera programmazione, se non per quanto riguarda eventuali priorità di risposta ed organizzare l'attività per rispondere nei tempi richiesti. Trattasi di procedimenti istruttori in capo ad altri Enti, per cui vengono rilasciati contributi tecnico-specialistici, nei tempi e nelle modalità dettate dagli Enti stessi; per la Radioprotezione le istanze riguardano il rilascio di atti autorizzativi di pratiche radiologiche i cui tempi di risposta sono dettati dalla norma vigente (D.Lgs. 101/2020 e s.m.i.).

In particolare:

- **Amianto**

Sulla base delle indicazioni già fornite dalla Direzione Generale Welfare, sarà mantenuto il supporto ai Comuni e agli Enti Gestori riguardo le corrette procedure per gli aggiornamenti sulle tubazioni idriche interrate (reti di distribuzione di acqua potabile), da inserire nell'applicativo regionale Ge.M.A. Parallelamente si proseguirà con il monitoraggio degli inserimenti in Ge.M.A.

- **Edilizia e urbanistica**

Le condizioni di salubrità indoor costituiscono elemento determinante per il benessere e lo stato di salute dei cittadini; ogni persona trascorre infatti la maggior parte del tempo in ambienti chiusi. Il contributo fornito da ATS al processo autorizzativo urbanistico/edilizio in capo ai Comuni è orientato al miglioramento delle condizioni di vita nei luoghi dell'abitare. La gestione delle richieste sarà coerente alle indicazioni regionali.

Particolare riguardo verrà data ai progetti di grande impatto sul territorio. Si proseguirà nell'attività di collaborazione/formulazioni di pareri alle Amministrazioni Comunali in sede di adozione dei relativi strumenti di regolamentazione e pianificazione del territorio, tenendo conto degli obiettivi e dei contenuti fissati da Regione Lombardia nella D.G.R. n. 695 del 24/10/2018, ferma restando la collaborazione con le competenti Direzioni Generali regionali qualora necessaria.

- **Radon**

Proseguirà l'attività di informazione, interlocuzione e monitoraggio con i Comuni, al fine di assicurare il rispetto delle disposizioni per la protezione dell'esposizione al gas radon in ambienti chiusi. Particolare attenzione verrà riservata alla sensibilizzazione dei dirigenti scolastici di plessi posti nei Comuni in area prioritaria sulla valutazione del rischio radon nelle scuole, laddove vi sia l'utilizzo dei seminterrati e dei piani terra per attività scolastiche. Proseguirà la campagna di monitoraggio radon avviata nell'agosto 2025 con ritiro primo dosimetro e nuovo posizionamento del secondo dosimetro presso le abitazioni dei cittadini aderenti (n. 162 i posizionamenti previsti, al netto di smarrimento dosimetri o invalidazioni delle stesse). Continuerà l'attività formativa rivolta ai colleghi impegnati nell'attività di posizionamento dei dosimetri, al fine di uniformare i processi di inserimento in Ge.R.I.. Parallelamente alla campagna regionale 2025-2026 vi saranno anche le consegne e i posizionamenti dei dosimetri del secondo semestre riconducibili alla campagna di "citizen science" che ha visto il suo avvio a fine 2025 (dicembre) presso le abitazioni di cittadini aderenti (n. 50) residenti in Comuni del territorio di competenza di tutta l'ATS. Anche per loro si provvederà a chiedere la riconsegna/ritiro del primo dosimetro e il posizionamento del secondo affinché anche al termine dell'anno possa essere stimato, a cura di ARPA Lombardia, Centro Regionale di Radioprotezione di Milano (cui verranno fatti conferire tutti i dosimetri), il dato di concentrazione media annua nel locale oggetto di misura.

Nell'ambito dell'attività di resa dei contributi di carattere igienico sanitario per le procedure di VIA/VAS si presterà sempre attenzione a verificare il puntuale aggiornamento dei regolamenti edilizi comunali con riguardo al tema del rischio radon in ambienti indoor al fine di verificare che almeno il 25% dei Comuni del territorio di competenza e quantomeno i 15 in area prioritaria abbiano adempiuto a quanto indicato all'art. 66 septiesdecies (Disposizioni finali e transitorie), comma 2 L.R. 33/2009.

Sono previsti altresì incontri volti a meglio definire il compito di un possibile gruppo tecnico scientifico che possa coinvolgere il mondo universitario ed ARPA Lombardia al fine di proseguire al meglio l'attività di citizen science già avviata e lavorare in ottica comunicativa/informativa anche coinvolgendo il mondo datoriale in occasione di convegni nei quali rappresentare lo stato dell'arte e gli esiti delle campagne condotte.

Infine, si continuerà a promuovere l'attività comunicativa nelle scuole (istituti tecnici e scuole professionali), verosimilmente mantenendo il numero di eventi del 2025 (10), favorendo quindi la conoscenza del rischio legato all'esposizione al gas radon, anche in occasione dei momenti volti alla promozione della salute ed alla presentazione del Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro.

Sarà prestata particolare attenzione alla presa di conoscenza dei monitoraggi eseguiti sul territorio, con particolare attenzione agli ambienti che, pur costituendo luoghi di lavoro si configurano altresì anche quali ambienti di vita (scuole, teatri, palestra, bocciodromi, ecc.). Continuerà inoltre il confronto con la UOOML di competenza e il servizio PSAL per sondare possibili scenari di indagine ai fini della condivisione di metodi di analisi georeferenziata delle malattie di potenziale origine professionale, al fine di valutare la possibile attribuzione anche ad una esposizione ambientale a radon. L'attività non necessariamente si deve sostanziare in individuazione di possibili cluster legati a specifiche attività produttive, ovvero a rischi professionali e/o ad aree geografiche quali quelle prioritarie stante la poca o scarsa confrontabilità di dati di emersione di malattie e valutazioni probabilistiche di superamento di livelli di riferimento di concentrazione annua. Sarà invece cura ragionare alla proposta di una scheda di raccolta di informazioni legate a tale esposizione ambientale per le segnalazioni in SMP e che Regione ha sottoposto all'attenzione a seguito anche dell'illustrazione del protocollo operativo avvenuto in occasione della riunione con servizi ISP, PSAL e le UOOML dell'11 febbraio 2026.

- **Radioprotezione**

L'attività di radioprotezione svolta da ATS Brescia è finalizzata alla tutela della popolazione, dei pazienti e dei lavoratori dai potenziali rischi connessi all'esposizione a radiazioni ionizzanti negli ambienti di vita e di lavoro.

Tale attività si inserisce nel quadro normativo delineato dal D.Lgs. 101/2020, come modificato e integrato dal D.Lgs. 203/2022, che ha riordinato e aggiornato la disciplina in materia di protezione contro i pericoli derivanti dall'esposizione alle radiazioni ionizzanti.

Le linee di intervento risultano articolate e comprendono attività di natura autorizzativa, valutativa, di vigilanza, di supporto tecnico e di partecipazione a gruppi di lavoro interistituzionali in collaborazione con altri Enti e Autorità competenti (ARPA Lombardia, ITL, Vigili del Fuoco, Prefettura, Regione Lombardia).

In particolare, l'attività si è sviluppata secondo i seguenti ambiti:

a. Notifiche di inizio, variazione e cessazione di pratica radiologica (art. 46)

La normativa vigente prevede che tutte le pratiche radiologiche giustificate, ad esclusione di quelle soggette a esenzione ai sensi dell'art. 47 o a specifici regimi autorizzativi (autorizzazione, nulla osta o registrazione), siano oggetto di notifica agli Organismi competenti per territorio, così come stabilito dall'art. 46 del D.Lgs. 101/2020. ATS Brescia, unitamente a ITL, ARPA Lombardia e Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco, è individuata quale Organismo competente per gli aspetti di tutela della popolazione.

b. Nulla osta sanitari di categoria B (art. 52)

Ai sensi della Legge Regionale nr. 33/2009 successivamente modificata e integrata dalla Legge Regionale n. 3 del 03/03/2022 (attuazione della direttiva 2013/59/Euratom) il rilascio dei nulla osta sanitari di categoria B è demandato alle ATS territorialmente competenti.

A tal fine, ATS Brescia ha istituito una Commissione per la Radioprotezione, presieduta dal Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e composta da rappresentanti di ARPA Lombardia, ITL e Vigili del Fuoco, nonché da un medico autorizzato e da due fisici medici in possesso dell'abilitazione di Esperti di Radioprotezione di III grado uno dei quali in forze presso l'SS Salute - Ambiente.

La Commissione è incaricata della valutazione tecnica e sanitaria della documentazione prodotta, dell'eventuale richiesta di integrazioni e dell'espressione del parere vincolante ai fini del rilascio del nulla osta.

c. Nulla osta sanitari di categoria A (art. 51)

Tra le attività della Commissione rientra anche l'espressione di osservazioni non vincolanti, su richiesta di Regione Lombardia, in merito ai nulla osta sanitari di categoria A.

d. Pareri igienico-sanitari sui piani di smaltimento di sorgenti orfane

In attuazione del piano prefettizio protocollo 15470 del 25/02/2021, che conferma il piano di emergenza approvato con decreto prefettizio del 21 dicembre 2009 per la gestione delle sorgenti orfane, è demandato ad ATS Brescia il rilascio del parere igienico-sanitario sui piani di smaltimento delle sorgenti rinvenute sul territorio.

e. Vigilanza territoriale in strutture sanitarie

L'attività di vigilanza ha interessato ambulatori e poliambulatori che esercitano pratiche radiologiche diagnostiche e complementari. Il personale della SC ISP ha verificato il rispetto della normativa in materia di radioprotezione, con particolare attenzione agli aspetti organizzativi, strutturali e documentali.

f. Esame di esposti e segnalazioni

g. Vigilanza congiunta con altri Enti e Autorità

h. Tavoli Tecnici e Commissioni

- **Pareri**

Emissione di contributi tecnico specialistici e/o partecipazione alle Conferenze dei Servizi convocate dagli Enti responsabili dei procedimenti ambientali, quali Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, Regione Lombardia, Comuni e Prefetture, per le istruttorie sui Siti Contaminati e autorizzazioni ambientali di impianti (Autorizzazioni Integrate Ambientali, Autorizzazioni Uniche Ambientali, ecc.).

In particolare, per quanto riguarda i siti contaminati i controlli si articolano come di seguito riportato:

- valutazioni dei documenti progettuali di Analisi di Rischio sanitaria ambientale, Progetti di bonifica, Piani di Caratterizzazione, ecc., per verificare gli aspetti sanitari, in riferimento alle normative nazionali e regionali e alle norme tecniche di settore più aggiornate, a tutela dei recettori presenti nell'area e intorno alla stessa. I contributi tecnici vengono generalmente rilasciati nell'ambito di Conferenze dei Servizi svolte in modalità asincrona e/o sincrona, convocate per la valutazione della documentazione di Parte;
- valutazioni documentali di dati di monitoraggio ambientale (acque di falda e aria ambiente) di controllo del mantenimento dei livelli di rischio accettabili;
- partecipazioni a tavoli tecnici con i diversi Enti coinvolti nei procedimenti di bonifica o con altri Enti istituzionali (Università, Istituti di Ricerca ecc.) per la valutazione di specifici casi e/o la definizione delle migliori strategie di intervento/monitoraggio, progetti di ricerca ecc.;
- esecuzione di sopralluoghi sul campo per aree particolarmente critiche, soprattutto là dove si renda necessario procedere con un monitoraggio dell'aria ambiente indoor/outdoor;

Per quanto riguarda le autorizzazioni ambientali di impianti, nuovi o esistenti, i controlli si articolano:

- valutazioni documentali sul materiale progettuale presentato dalle Aziende per la richiesta delle autorizzazioni ambientali all'esercizio di impianti industriali, valutando in particolare gli aspetti legati agli impatti delle emissioni in atmosfera in contesti territoriali antropizzati;
 - partecipazioni a tavoli tecnici e riunioni con i diversi Enti coinvolti nei procedimenti autorizzativi.
- Urbanistica: espressione, nell'ambito di procedimenti di Valutazione di Impatto Ambientale (VIA) e di Valutazione Ambientale Strategica (VAS), di pareri e osservazioni relativi alla verifica della presenza di requisiti igienico urbanistici legati a fattori ambientali di rischio.

Ciò interessa procedimenti di rilevanza statale, regionale, provinciale e comunale, e riguarda strumenti urbanistici generali, attuativi di progetti, piani o programmi (Piani di Governo del Territorio, Piano Territoriale Regionale, ecc.), nonché singoli impianti di rilevanza ambientale (es. inceneritori, centrali termoelettriche, ecc.)

I controlli sono pertanto declinati nei seguenti punti:

- esame e valutazione di documentazione prodotta dal proponente a corredo di ciascuna istanza, mirata allo studio della compatibilità ambientale degli interventi previsti in uno specifico territorio. Vengono esaminate tutte le componenti determinanti impatti in particolare quelli in atmosfera;
- Partecipazione a Commissione Regionale VIA, Conferenze dei servizi, Tavoli tecnici, riunioni con tutti gli Enti coinvolti nel procedimento.

Formazione e attività complementare degli operatori

Saranno assicurati corsi di formazione per il personale che esegue i controlli e le attività ufficiali per l'aggiornamento e l'approfondimento delle tematiche specifiche.

Verrà effettuata una formazione mirata agli operatori di nuova assunzione e verrà garantita l'effettuazione di formazione a cascata all'interno dell'ATS in caso di partecipazione a corsi organizzati da Enti esterni.

Quota parte significativa della formazione sarà dedicata all'utilizzo degli strumenti informatici (a cui si sta tuttora lavorando), creati per la digitalizzazione del processo di verbalizzazione e gestione della documentazione.

Capacità di controllo

La SC ISP-SA ha calcolato, in considerazione di indicazioni regionali, la capacità di Controllo Ufficiale, ovvero il numero dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali che gli operatori della SC ISP-SA possono effettuare. Ciò in considerazione delle risorse umane e strumentali disponibili che nel corso degli anni ha subito un importante decremento di personale sia in ambito di comparto che di dirigenza. Sono stati espletati diversi concorsi che però non hanno permesso il reintegro della dotazione del personale.

Tali controlli ufficiali sono divisi in attività programmate e non programmate.

Nella prima categoria rientrano le attività ispettive e di campionamento definibili a priori in funzione della tipologia di attività e di norme specifiche, europee, nazionali e regionali. Queste sono "contate" da Regione Lombardia attraverso il portale I.M.Pre.S@-BI. Per il dettaglio si veda la **Tabella 2-1**

Nella seconda categoria rientrano diverse tipologie di attività, meglio descritte nella sezione dedicata. Alcune di queste sono “contate” attraverso I.M.Pre.S@-BI. Per il dettaglio si veda la **Tabella 2-2**

Attività programmata 2026

Nella Tabella 2.1 seguente viene riportato il dettaglio del Piano dei controlli programmati per l’anno 2026. Durante l’attività ispettiva possono essere anche effettuati campionamenti, il cui dettaglio è indicato in tabella, diviso per tipologia di attività.

Tabella 2-1: Attività programmata

Descrizione oggetto	Imprese	Specifiche
Istituti Penitenziari	2	
Strutture Sanitarie i denominatori sono definiti con I.M.Pre.S@-BI e ricavati dall’anagrafiche SIGAUS per i seguenti tipo struttura: AMB – Ambulatorio Specialistico; AMS – Ambulatorio di medicina sportiva; ODO – Odontostomatologia monospecialistica; SMS – Studio professionale di medicina sportiva	137	controllo di almeno il 10% delle SS private accreditate/autorizzate
RSD RSA* *30% delle strutture censite – Dati I.M.Pre.S@-Bi/Sigauss al 01.01.2026	30	Campionamenti Legionella
Trasporto sanitario [n. 117 mezzi dedicati]	47	
Piscine	373 75	Obiettivo Campionamenti 100% 1 volta/anno Obiettivi strutturali ispezioni 20 %
(integrazione dei campionamenti con controlli strutturali almeno 1 volta/anno per ogni piscina negli ultimi 5 anni - 20% degli impianti 0101 e 0102), campionamento/ispezione almeno 1 volta/anno nel 100% degli impianti 0101 (Tipo 1 Norma UNI 10637/2024 - Piscine pubbliche - Piscine per utilizzo ricreativo - Parchi acquatici) e 0102 (Tipo 2 Norma UNI 10637/2024 - Piscine di Alberghi e Hotel - Piscine di campeggi - Piscine di agriturismi - Piscine di complessi ricettivi extra alberghieri - Piscine di club e circoli aziendali, militari, sportivi, ecc.- Piscine di palestre e centri estetici, ecc. senza Direzione Sanitaria o non riconosciuti dal SSN - Piscine di scuole e convitti) come da tabella sotto riportata.		
Scuole di ogni ordine e grado	102	Attività di vigilanza e controllo delle condizioni igieniche e di sicurezza degli edifici scolastici (B7 Allegato 1 DPCM 2017). Campionamenti Legionella
Strutture ricettive alberghiere e B&B* * (anagrafica DG Turismo) al 01.01.2026	96	Ispezione sul 10% e Campionamento di almeno il 3% delle strutture censite
Torri di raffreddamento * dati GETRA al 01.01.2026 (in funzione e facilmente raggiungibili)	202	Campionamento Legionella
Punti di Balneazione (in collaborazione con SC Laboratorio Sanità Pubblica	98	in applicazione del D.Lgs. 116/2008 nel 100% dei punti in anagrafico portale acque
Cosmetici	30	n. 10 campioni di prodotti cosmetici
Venditori prodotti fitosanitari	17	
Utilizzatori prodotti fitosanitari	20	
Attività REACH	70	Vedi capitolo “Autorità Unica Sicurezza Chimica”
Attività Radon e Citizen Science	541	Posizionamento Dosimetri e attività informazione

Attività non programmabile 2026

Nella **Tabella 2-2** seguente viene riportata parte dell’attività non programmabile, che risulta solo stimabile in considerazione dell’andamento degli ultimi anni, e che viene rendicontata attraverso I.M.Pre.S@-BI.

Tabella 2-2: Attività non programmata (stima)

Tipo di attività	n. stimate
Controlli ispettivi su iniziativa	100

Controlli ispettivi derivanti da segnalazioni, richieste AG, etc.		200
Legionelle malattie/segnalazioni	per n. Soggetti/Imprese	150
	n. campionamenti	100
Controlli ispettivi per nuove attività (es. Poliambulatori, AOM, etc.)		50
Controlli ispettivi per verifica prescrizioni/sanzioni		100
Controlli documentali		1000

Capitolo 3 - SC PREVENZIONE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Premessa

La Struttura Complessa Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SC PSAL) garantisce la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro. Svolge funzioni di controllo, vigilanza e di promozione della cultura della salute e sicurezza con l'obiettivo di contribuire alla prevenzione delle malattie professionali, degli infortuni e promuovere stili di vita più sicuri e sani.

La prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali e la promozione della salute e sicurezza negli ambienti di lavoro si sviluppano secondo le seguenti principali linee di intervento:

Vigilanza in aziende e cantieri svolta sia in base alla programmazione autonoma dei controlli, anche nel contesto dei Piani Mirati di Prevenzione, sia a seguito di segnalazioni, esposti e richieste di altri Ente o deleghe della Autorità Giudiziaria;

svolgimento di indagini per infortunio sul lavoro e malattia professionale;

attività di comunicazione e di promozione della salute e della sicurezza sul lavoro rivolta a datori di lavoro, lavoratori e alle loro organizzazioni, ai consulenti aziendali e ai formatori, alle scuole e agli studenti.

Organizzazione e risorse disponibili

La SC PSAL si articola nelle seguenti due Strutture Semplici:

- Rischi Lavorativi e Malattie Professionali
- Rischi Lavorativi e Infortuni sul lavoro

Le prestazioni sul territorio sono erogate dagli operatori della SC PSAL delle tre Equipe Territoriali PSAL:

- Equipe Territoriale PSAL 1 Brescia
- Equipe Territoriale PSAL 2 Franciacorta
- Equipe Territoriale PSAL 3 Garda

che eseguono, su tutto il territorio di ATS Brescia, l'attività di controllo, vigilanza e prevenzione secondo gli obiettivi fissati dalla SC.

Il personale in dotazione alla Struttura è così suddiviso:

ATS	BRESCIA
Dirigenza Sanitaria e PTA	
Dirigente medico	7
Dirigente sanitario	3
Dirigente PTA	2
Comparto Sanitario	
Assistente sanitario	6
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	49
Amministrativo	8
Ausiliario specializzato	1
Totale	55

La programmazione della SC Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro per il 2026, nelle more dell'adozione e del recepimento del PNP 2026-2031, si sviluppa in continuità nel rispetto dei principi dettati dal Piano Nazionale della Prevenzione 2020 -2025 (PNP) - Macro Obiettivo 04 "Infortuni e incidenti sul lavoro, malattie professionali" (MO04) e dal Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025 (PRP) che indica quale obiettivo strategico la realizzazione dei Programmi di Prevenzione, fornendo alle ATS per la loro attuazione le linee di indirizzo, in coerenza con la priorità, trasversale a tutti gli obiettivi del Piano, di prevenire e contrastare le disuguaglianze di salute. Si è tenuto conto anche delle indicazioni contenute nella D.G.R. n. XII/5589 del 30/12/2025 ad oggetto "Determinazione in ordine agli indirizzi di programmazione del SSR per l'anno 2026".

Regione Lombardia ha individuato i Piani Mirati di Prevenzione (PMP) come uno dei principali strumenti innovativi di controllo, fondato sulla conduzione di processi di prevenzione volti al miglioramento delle misure generali di tutela e non alla sola verifica dell'applicazione della norma. Tali piani vengono declinati nel territorio di ATS Brescia come di seguito descritto.

Piano Mirato di Prevenzione Locale (PP06)

A livello locale, nell'ambito del PP06, nel 2026 verranno portate a termine le attività previste dal Piano Mirato di Prevenzione destinato all'*industria del legno e sughero (codice ATECO C16)* e approvato con D.G.R. n. XI/6869 del 02.08.2022 - Piano Regionale 2022-2025, con la restituzione alle imprese dei risultati del PMP e la stesura di un report consultivo. La condivisione dei risultati finali avverrà anche all'interno degli incontri del Comitato ex art. 7 D.Lgs. 81/08 che verranno convocati nel 2026.

Programmi di Prevenzione (PP) Regionali

Programma predefinito 7 (PP07): Edilizia

Come previsto dal Programma di Prevenzione a valenza regionale Agricoltura ed Edilizia (PP07), ATS partecipa ai lavori del tavolo tecnico regionale Edilizia per l'elaborazione delle linee guida e documenti tecnici di merito.

In continuità con gli anni precedenti e nelle more dell'adozione e del recepimento del PNP 2026-2031, proseguiranno le azioni previste a realizzazione del PMP Stress da Calore per i lavoratori in edilizia, avviato nel 2025 e avente lo scopo di promuovere la messa a sistema e la diffusione di misure di contrasto ai rischi derivanti da esposizione prolungata al sole nel comparto costruzioni, con particolare riferimento alle imprese che effettuano montaggio/smontaggio/trasformazione ponteggi (ATECO 43.99), costruzione/rifacimento tetti (ATECO 43.91) e bonifica amianto (ATECO 39.00), lavori stradali (ATECO 42.11). Nell'ambito degli incontri del Comitato ex art. 7 D.Lgs. 81/08 che si terranno nel 2026 verranno presentati gli aggiornamenti dell'attività svolta.

Programma predefinito 7 (PP07): Agricoltura

Come previsto dal Programma di Prevenzione a valenza regionale Agricoltura ed Edilizia (PP07), ATS partecipa ai lavori del tavolo tecnico regionale Agricoltura per l'elaborazione delle linee guida e documenti tecnici di merito.

In continuità con gli anni precedenti e nelle more dell'adozione e del recepimento del PNP 2026-2031, proseguiranno le azioni previste per l'attuazione del Piano Mirato a Valenza Regionale "Stress da Calore in Agricoltura", indirizzato ad aziende dei settori orticolo, frutticolo e vitivinicolo (ATECO 01.13, 01.15, 01.21) e del Piano Mirato a Valenza Regionale "Sorveglianza Sanitaria Efficace in Agricoltura", indirizzato ad aziende del comparto agricolo ad orientamento zootecnico (bovini da latte, da carne, allevamenti misti). Nell'ambito degli incontri del Comitato ex art. 7 D.Lgs. 81/08 che si terranno nel 2026 verranno presentati gli aggiornamenti dell'attività svolta.

Programma Predefinito 8 (PP08): Prevenzione del rischio cancerogeno professionale, delle patologie professionali dell'apparato muscolo-scheletrico e del rischio stress correlato al lavoro

Nelle more dell'adozione e del recepimento del PNP 2026-2031, nel 2026, secondo le indicazioni operative definite nei relativi Tavoli Tecnici, proseguiranno le attività inerenti ai Piani mirati di Prevenzione a valenza regionale, con particolare attenzione a:

- stress lavoro correlato;
- rischio cancerogeno professionale e rischio reprotossico;
- rischio muscoloscheletrico.

Sorveglianza sanitaria degli ex esposti ad amianto e Registri tumori

In accordo e in collaborazione con l'Unità Operativa Ospedaliera di Medicina del Lavoro (UOOML) di ASST Spedali Civili di Brescia, la SC PSAL proseguirà, a seguito di richiesta da parte degli interessati, nell'attività di iscrizione al registro dei soggetti ex esposti ad amianto dei lavoratori che verranno indirizzati alla UOOML, per l'avvio della sorveglianza medica. In collaborazione con il Centro Operativo Regionale (COR) di Regione Lombardia, proseguirà l'attività di monitoraggio ed inchiesta dei casi di mesotelioma e tumori naso-sinusali riguardanti i cittadini residenti.

Nel 2026 saranno effettuate attività di comunicazione per diffondere la conoscenza del registro ex esposti ad amianto e per aumentare l'utilizzo dell'applicativo regionale SMP.

PMP rischio biologico indoor nelle strutture ospedaliere - rischio Legionella:

Nel 2026, secondo le indicazioni del tavolo tecnico regionale, sarà approntata una relazione di raccolta delle soluzioni emerse durante l'attività di vigilanza effettuata nel 2025 e proseguiranno le attività di vigilanza.

Obiettivi operativi/Linee di attività – anno 2026

Promozionali e di coordinamento

Saranno realizzate attività rivolte agli attori della sicurezza operanti nei diversi comparti (Datori di Lavoro e loro delegati, Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione, Medici Competenti, Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza, Preposti e Lavoratori), finalizzate alla raccolta e alla diffusione di buone prassi, nonché all'aumento della consapevolezza in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, attraverso, ad esempio, la realizzazione di campagne informative e la partecipazione ad eventi promossi dalle parti sociali e datoriali (Organismi Paritetici come l'Ente Sistema Edilizia Brescia, EBAT, associazioni datoriali, ecc.), mediante la programmazione e la condivisione delle iniziative con tutti gli Organismi deputati alla prevenzione e alla vigilanza nell'ambito del Comitato di Coordinamento Provinciale ex art. 7 del D.Lgs. 81/08. Nel 2026 continuerà l'attività di comunicazione rivolta a cittadini, studenti, lavoratori, che si realizzerà anche mediante partecipazione a Fiere e l'organizzazione di iniziative da svolgersi durante la Settimana di promozione della SSL regionale e territoriale, secondo indicazioni regionali.

Programmazione di attività di controllo coordinata con altri Enti

Nel corso del 2026 potranno essere previste anche attività di vigilanza e controllo svolte in forma coordinata, in particolare con l'Ispettorato Territoriale del Lavoro (ITL) e con altre Forze di Polizia (ad esempio la Guardia di Finanza), anche in attuazione di specifiche direttive e protocolli di intervento predisposti dalla Procura della Repubblica

Programma di vigilanza ed ispezione

L'obiettivo LEA per il 2026, in attesa di aggiornamento dei flussi informativi INAIL, viene stimato sulla base dei dati relativi all'anno 2025 e corrisponde a 2.801 imprese attive pari al 5% del totale delle 56.017 Posizioni Assicurative Territoriali (PAT), con almeno un dipendente (o addetto speciale) oppure almeno due artigiani, presenti sul territorio di ATS relative al 31.12.2024.

Tabella 3-1: Programma di vigilanza 2026

Obiettivi LEA	SC PSAL	SSD Impiantistica	Obiettivi UO 170 (SC PSAL + SSD Impiantistica)
Attività programmata e non programmata	2.601	200	2.801 (*)

(*) L'obiettivo, desunto dai flussi INAIL, potrà essere aggiornato nel corso dell'anno 2026

Circa il 70% delle imprese verrà controllato attraverso vigilanza programmata, sia ordinariamente sia nell'ambito di attività finanziata con risorse ex art. 60 quater L.R. n. 33/2009, derivanti dalla ripartizione dei proventi delle sanzioni irrogate a seguito dell'attività di vigilanza in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui all'art. 13, comma 6, del D.Lgs. n. 81/08.

Il restante 30% come attività non programmata (es. indagini a seguito di evento infortunistico o segnalazione di malattia professionale, esposti/segnalazioni).

I principali comparti che verranno sottoposti a vigilanza saranno edilizia, agricoltura e metalmeccanica; tuttavia, si terrà conto anche delle conoscenze del contesto produttivo ed epidemiologico in merito ai rischi presenti nei diversi settori del territorio bresciano acquisite nel corso dell'attività di vigilanza e controllo effettuata negli anni ed anche evidenziate dalla presenza di fattori di attenzione quali malattie professionali, infortuni, esposti/segnalazioni.

Il campione di imprese da sottoporre a controllo verrà definito utilizzando le informazioni contenute nella banca fonte (flussi INAIL e nel Sistema Impres@-BI e Ca.Ri.Ca).

Proseguiranno inoltre le attività di campionamento previste dalla D.G.R. n. XII/4183/2025 in tema di igiene industriale.

Utilizzo di risorse ex art. 60 quater L.R. n. 33/2009

La SC PSAL, come da indicazioni regionali e in continuità con gli anni precedenti, proseguirà nell'impiego delle risorse ex art. 60 quater L.R. n. 33/2009, derivanti dalla ripartizione dei proventi delle sanzioni irrogate a seguito dell'attività di vigilanza in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui all'art. 13, comma 6, del D.Lgs. n. 81/2008, così come definito nel Decreto del Direttore Generale ATS Brescia n. 305 del 30/05/2025. Proseguirà inoltre l'attuazione del piano di intervento volto al rafforzamento dell'attività di prevenzione che si esplica nell'effettuazione di prestazioni aggiuntive dettagliate nella **Tabella 3-2**, finanziate con dette risorse.

Tabella 3-2: Previsione di attività svolte in regime di prestazioni aggiuntive

Prestazioni aggiuntive Infortuni sul lavoro	<u>Obiettivo:</u> Incremento pari ad almeno n. 400 ispezioni eseguite in fasce orarie non convenzionali (inclusi sabato – domenica e festivi) Settori target: agricoltura, edilizia, settore manifatturiero <u>Personale coinvolto:</u> Tecnici della Prevenzione
Prestazioni aggiuntive registro ex esposti amianto	<u>Obiettivo:</u> implementare il numero di lavoratori ex esposti all'amianto per l'inserimento nel registro istituito con Decreto Direzione Generale Sanità n. 4972 del 16/05/2007, al fine di avviare il programma di sorveglianza sanitaria per individuare tempestivamente i primi segni di patologia amianto correlata. <u>Personale coinvolto:</u> Assistenti Sanitari

Agricoltura

Nel 2026, in linea con gli obiettivi regionali, è previsto il controllo ispettivo di 168 aziende agricole, pari al 2% delle aziende agricole presenti nel territorio di competenza di ATS Brescia. La programmazione dei controlli sarà definita a livello locale, individuando le priorità sulla base delle indicazioni regionali e di criteri quali: numero di addetti (dipendenti e avventizi), indice infortunistico e di malattie professionali, tipologia di coltura o allevamento e stagionalità delle attività. Le imprese da sottoporre a vigilanza saranno inoltre selezionate nell'ambito dei Programmi di Prevenzione sopra descritti. Ulteriori attività di vigilanza saranno svolte anche nell'ambito del progetto locale "Vendemmia Etica", nonché attraverso controlli a campione su aziende che hanno presentato domanda di contributo nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) e su imprese che vendono o utilizzano prodotti fitosanitari, in collaborazione con la SC ISP-SA.

Edilizia

Verrà garantita l'attività ispettiva nei cantieri presenti sul territorio di competenza di ATS Brescia. Si procederà secondo le priorità individuate dall'algoritmo Ca.Ri.Ca integrato nel Sistema Informativo della Prevenzione Impres@-BI e dalla conoscenza del contesto edilizio (esempio cantieri di opere pubbliche o private di grandi dimensioni, grandi opere, demolizioni con coinvolgimento di matrici altamente inquinanti, provvedimenti sanzionatori irrogati alle imprese). La quota di cantieri da sottoporre a vigilanza, individuata secondo i criteri indicati da Regione Lombardia (come ad es. importo e durata lavori, eventuali eventi infortunistici pregressi, risultato di possibili precedenti controlli), sarà pari al 646 cantieri 15% dei cantieri attivi al 01/01/2026 (4.039). Al fine del raggiungimento degli obiettivi LEA, le imprese edili verranno sottoposte a vigilanza sia con attività diretta in cantieri sia con altre forme di controllo, come ad esempio mediante controlli documentali dei Piani Operativi di Sicurezza (POS) o dei Piani di Lavoro ex art. 256 D.Lgs. 81/08 o a seguito di indagini per malattia professionale o per infortunio sul lavoro, esposti o deleghe.

Cantieri di grandi dimensioni

Nel 2026 continuerà l'attività già in essere relativa alla vigilanza nei cantieri per la realizzazione delle grandi opere che attualmente riguardano il tratto ferroviario ad alta velocità (TAV) Brescia - Verona e il collegamento tra il casello di Ospitaletto (A4) e Lumezzane (Autostrada della Val Trompia), riqualificazione del Ponte sull'Oglio. I controlli saranno condotti in linea con gli obiettivi e le prospettive regionali di prevenzione nel comparto delle Costruzioni, in materia di Grandi Opere/Grandi Lavori, anche tramite la predisposizione di un programma di ispezioni e il coinvolgimento dei diversi soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza e salute dei lavoratori nei cantieri (Committenza, Contraente Generale, sistema aziendale della prevenzione in cantiere).

Metalmeccanica

Le aziende del comparto metalmeccanico, fortemente rappresentato nel territorio, saranno oggetto di vigilanza con particolare riferimento a macchine e attrezzature e contribuiranno al raggiungimento dell'obiettivo LEA. La priorità per la scelta delle aziende da sottoporre a vigilanza avverrà tenendo conto del numero addetti, indice infortunistico/malattie professionali, tipologia di ciclo produttivo, segnalazioni ed esposti, deleghe della Autorità Giudiziaria.

Nel corso dell'anno sarà favorita la partecipazione del personale PSAL a percorsi formativi in tema di macchine e impianti, organizzati a livello regionale.

Gestione delle richieste di intervento in emergenza

La SC PSAL garantisce in maniera continuativa la gestione delle emergenze, sia in orario diurno sia notturno, garantendo il servizio anche il sabato ed il festivo. Le emergenze prese in carico riguardano gli infortuni e le segnalazioni di situazioni a rischio non differibili.

Indagini infortuni

Verranno indagati gli infortuni occorsi in occasione di lavoro, selezionati tra quelli che hanno determinato lesioni mortali e gravi, anche in relazione al Protocollo Infortuni condiviso con la Procura della Repubblica del 20/12/2019 che esplicita i criteri di priorità basati sulle informazioni contenute nei referti medici ed in particolare sull'entità del danno (lieve, grave o gravissimo ex art. 583 c.p.) e sulla dinamica descritta (esempio: coinvolgimento di macchine od opere provvisorie). Gli infortuni che non rientrano tra i criteri di priorità per le indagini sono valutati, registrati e archiviati con provvedimento motivato. Verranno inoltre evase le deleghe della Autorità Giudiziaria.

Indagini malattie professionali

Un'altra quota di indagini sarà effettuata a seguito di segnalazione di malattie professionali anche in relazione al Protocollo malattie professionali condiviso con la Procura della Repubblica del 20/12/2019 che esplicita i criteri di priorità basati sulle informazioni contenute nei referti medici ed in particolare sulla gravità delle lesioni, il contesto epidemiologico (es. presenza di cluster) e la valenza preventiva dell'intervento di indagine (es. ditte attive e/o persistenza dei fattori di rischio concorrenti nel determinismo della noxa professionale).

Tumori polmonari in SMP

Continuerà il monitoraggio dei casi di tumore del polmone pervenuti in SMP e il confronto con la UOOML e l'ISP per sondare possibili scenari di indagine ai fini della condivisione di metodi di analisi georeferenziata delle malattie di potenziale origine professionale che dovessero essere state giudicate negativamente, al fine di valutare la possibile attribuzione a livelli di esposizione ambientale anche a radon senza necessariamente dover lavorare alla individuazione di possibili cluster legati a specifiche attività produttive, ovvero a rischi professionali e/o ad aree geografiche quali quelle prioritarie stante la poca o scarsa relazione. Nel 2026, si esplorerà una scheda di raccolta di informazioni, condivisa con UOOML e ISP, per approfondire i casi pervenuti in SMP.

Accomodamento ragionevole e sorveglianza sanitaria

Nel 2026, gli operatori PSAL, nell'ambito delle proprie funzioni di vigilanza, effettueranno verifiche dell'applicazione delle norme sull'accomodamento ragionevole (introdotte dal D.Lgs. 62/2024). Le modalità di intervento saranno condivise in ambito di Comitato art.7.

La SC PSAL sviluppa integrazione con il sistema WHP e promuove l'approccio ITWH, in riferimento alla promozione dell'adesione ai programmi di screening oncologici previsti dai LEA nonché dalle iniziative regionali e al sostegno all'offerta vaccinale a cura dei medici competenti.

Prosegue inoltre la realizzazione del progetto per la sorveglianza sanitaria in agricoltura, per lavoratori stagionali e a tempo determinato (programma di attuazione della D.G.R. n. XII/294 del 10/05/2023), in collaborazione con l'Unità Operativa Ospedaliera di Medicina del Lavoro della ASST Spedali Civili e con l'Ente Agricolo Bilaterale (EBAT).

Gas Tossici

In relazione all'utilizzo dei gas tossici, la SC PSAL gestisce il rilascio del nulla osta per trasporto, acquisto e utilizzo immediato dei gas tossici, delle abilitazioni all'impiego di gas tossici, dell'autorizzazione all'impiego di gas tossici e la partecipazione alla Commissione gas tossici.

Amianto

I controlli in attività di rimozione amianto saranno individuati a partire da comunicazioni 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. La SC PSAL gestisce anche il rilascio, previo esame, del patentino regionale abilitante all'esercizio di addetto o coordinatore alle attività di rimozione, smaltimento e bonifica dell'amianto.

Formazione in tema di salute e sicurezza (Enti Formatori)

Proseguirà l'attività di verifica e controllo delle comunicazioni trasmesse dagli Enti formatori, secondo le direttive regionali stabilite dalla D.G.R. n. XII/4515 del 9/06/2025 nonché dalla L.R. n. 4 del 10/02/2026, affiancata da specifiche attività di vigilanza ispettiva finalizzate ad accertare, mediante sopralluoghi, la regolarità della formazione erogata.

Bonifica S.I.N. "Brescia-Caffaro"

All'interno della SC PSAL opera un gruppo di lavoro multiprofessionale dedicato al monitoraggio delle attività di dismissione e demolizione degli impianti del sito industriale Caffaro.

Per l'anno 2026 il gruppo di lavoro effettuerà sopralluoghi periodici e incontri con le imprese coinvolte, con l'obiettivo di garantire il massimo livello di protezione dei lavoratori sia nell'immediato sia rispetto a eventuali criticità che possono emergere nel tempo e incidere sulla salute occupazionale. Proseguiranno inoltre la partecipazione all'Osservatorio SIN Caffaro, finalizzata a migliorare e ampliare l'informazione, considerata la presenza di aree urbanizzate interessate, e la collaborazione con gli enti e gli organismi competenti (Comune di Brescia, Commissario Straordinario, ARPA, Provincia e aziende impegnate nelle attività di bonifica).

Capitolo 4 - SSD IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Premessa

Il presente Piano di Sicurezza Alimentare e Sorveglianza Nutrizionale, redatto secondo i criteri della D.G.R XII/1842 del 05/02/2024 "Piano dei Controlli Regionale Pluriennale per la sicurezza alimentare e la sorveglianza nutrizionale – anni 2024 - 2027" mira ai seguenti obiettivi strategici:

- garantire la tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana e della sicurezza alimentare;
- garantire l'appropriatezza dei controlli ufficiali mediante la classificazione del rischio degli operatori e la verifica dell'efficacia dell'attività svolta al fine di tutelare la salute del consumatore finale;
- contrastare le frodi e gli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli Organi di controllo;
- verificare la qualità delle acque destinate al consumo umano secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 18/2023 e s.m.i;
- aumentare il consumo di alimenti adeguati sotto l'aspetto nutrizionale;
- promuovere l'attività di riduzione dello spreco alimentare e di incentivazione della donazione di alimenti.

L'organizzazione

Il servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione è configurato come Struttura Semplice Dipartimentale (SSD) che opera quale centro di responsabilità, dotato di autonomia tecnico-funzionale e organizzativa nell'ambito della Struttura dipartimentale e risponde del perseguimento degli obiettivi dipartimentali e agenziali, dell'attuazione delle disposizioni normative e regolamentari regionali, nazionali e internazionali, nonché della gestione delle risorse economiche attribuite. Come da POAS aggiornato con Decreto DG ATS n. 587 del 25/10/2024, la SSD Igiene Alimenti e Nutrizione è l'Autorità Competente Locale (ACL) ai sensi dell'art. 4 del regolamento (UE) 2017/625 e art. 2 del D.Lgs. 27/2021, incaricata dell'attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare, nonché l'Organo competente per la sorveglianza nutrizionale e vigilanza delle acque destinate al consumo umano.

La SSD IAN, preposta alla pianificazione, gestione e verifica dell'attività, è costituita da un'unica struttura con tre articolazioni funzionali suddivise in:

- Equipe Territoriale IAN 1 Brescia
- Equipe Territoriale IAN 2 Franciacorta
- Equipe Territoriale IAN 3 Garda

che eseguono, su tutto il territorio di ATS Brescia, l'attività di controllo, vigilanza e prevenzione secondo gli obiettivi fissati dalla SSD.

Le risorse disponibili

La SSD IAN è costituita da n. 6 sedi che dispongono di locali ed attrezzature idonee per lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale (pc e stampanti portatili, automezzi, frigoriferi fissi e mobili, termometri, materiale per il campionamento e supporti informatici). Il sistema informativo utilizzato dalla SSD IAN a partire dal 2026 è il nuovo gestionale unico IRIS che permette la registrazione e la gestione delle anagrafiche con la possibilità di accesso all'intero patrimonio controllabile (ex art. 10 paragrafo 2 del Reg. UE 2017/625) altresì viene usato anche il gestionale DOSSIER per la gestione delle acque destinate al consumo umano. Inoltre, ogni operatore può registrare e visualizzare le proprie attività svolte, inserendole anche direttamente sul campo. Infine, tramite le funzioni del gestionale, è possibile visualizzare i cruscotti delle attività, attraverso report e analisi statistiche, elaborando informazioni specifiche o aggregate delle attività svolte. I dirigenti e i collaboratori possono, così, monitorare l'intero stato delle attività e visualizzare in tempo reale le attività svolte sul campo e il loro avanzamento. Il sistema IRIS è in fase di implementazione e di completamento delle sue funzioni: il gruppo di lavoro regionale, al quale partecipano in qualità di consulenti due operatori della SSD IAN, proseguirà le sue attività anche nel corso del 2026. La gestione delle attività non ancora implementate in IRIS proseguirà attraverso gli strumenti già in uso dalla SSD IAN.

La tabella sottostante riporta il personale in organico della SSD IAN suddiviso per ruolo professionale:

ATS	BRESCIA
Dirigenza Sanitaria	
Dirigente medico	3
Dirigente delle Professioni sanitarie della prevenzione	0
Dirigente biologo	0
Dirigente chimico	0

Comparto Sanitario	
Assistente sanitario	1
Dietista	2
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	36
Biologo	0
Chimico	0
Tecnologo alimentare	0
Infermiere	0
Educatore professionale	0
Tecnico di laboratorio	0
Biotechnologo	0
Amministrativo	3
Operatore tecnico	5
Totale	50

Negli ultimi anni, compreso il 2025, la SSD IAN ha registrato un'elevata mobilità del personale, con particolare riferimento ai tecnici della prevenzione. A seguito di cessazioni di servizio, si è reso necessario procedere all'assunzione di nuove unità per garantire la continuità operativa e l'efficacia delle attività istituzionali; sono ancora in corso di realizzazione nuovi concorsi sia per il personale del comparto che della dirigenza per la copertura dei posti vacanti, in conformità con lo standard di personale stabilito dalla Regione.

Inquadramento del personale

Il personale del SIAN che interviene a vario titolo nell'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre prestazioni assegnate è dipendente pubblico, ha la qualifica di pubblico ufficiale e, nei limiti dell'esercizio cui è destinato, riveste la qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria (UPG) ex art. 55 c.p.p. Tale personale può in ogni caso richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica come disposto dall'art. 2 comma 11 del D.Lgs. 27/2021 e s.m.i. La specifica qualifica di UPG è attribuita sull'effettivo ruolo e sull'effettivo incarico assegnato al singolo funzionario che esegue i controlli ufficiali (Dirigenti e Tecnici della Prevenzione). Ai sensi della L. 689/1981, art. 13, il pubblico ufficiale è abilitato ad assumere informazioni, ispezionare beni e luoghi, effettuare rilievi segnaletici, descrittivi e fotografici, eseguire il sequestro cautelare dei beni oggetto di una confisca amministrativa. Per quanto riguarda i poteri della polizia giudiziaria, essa può, tra l'altro: prendere notizia dei reati, impedire la prosecuzione del reato, ricercare gli autori di reati, assicurare le fonti di prova.

Il sistema agroalimentare

L'ambito territoriale della ATS di Brescia è caratterizzato dalla presenza di tutte le tipologie di insediamenti produttivi del settore agroalimentare. Come si evince dalla **Tabella 4-1** sottostante, i principali settori insistenti sul territorio di competenza sono ristorazione e il commercio

Tabella 4-1: Tipologie di insediamenti produttivi

Macrocategoria attività	Numero totale degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva
PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	3497
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	52
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA/ORTAGGI	5
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	16
ALTRI ALIMENTI (INFUSI, CAFFÈ, SALE, ZUCCHERO, GHIACCIO)	21
PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA	406
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	36
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	2
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PROD. PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.	12

PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI - SENZA VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO)	22
PRODUZIONE DI BEVANDE ANALCOLICHE, ACQUE MINERALI E ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA	8
PRODUZIONE OLI E GRASSI VEGETALI	38
PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE E ACETI	350
RISTORAZIONE COLLETTIVA	1270
RISTORAZIONE PUBBLICA	7280
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI	639
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI	2721
MAGAZZINAGGIO	55
COMMERCIO AMBULANTE	501
TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI	215
ATTIVITA' DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI (REG CE 852/04)	54
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DI MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	302
TOT.	17502

Analisi dati 2025

Attività di controllo ufficiale della Struttura Semplice Dipartimentale Igiene Alimenti e Nutrizione

Sicurezza alimentare

Ai sensi dell'art. 2 "Controlli ufficiali e altre attività ufficiali" paragrafo 1 del Reg. UE 2017/625, ai fini del citato regolamento, per «controlli ufficiali» si intendono le attività eseguite dalle autorità competenti, al fine di verificare:

- il rispetto da parte degli operatori delle norme del presente regolamento e della normativa di cui all'art. 1, paragrafo 2;
- che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'art. 1, paragrafo 2, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale".

Le ispezioni

L'ispezione, di norma senza preavviso, è il controllo rivolto esclusivamente alla verifica di prescrizioni di legge intesi come requisiti. Durante un'ispezione, è possibile condurre campionamenti o verificare il rispetto di particolari requisiti specifici. Questi possono includere il soddisfacimento dei prerequisiti e l'attuazione degli obblighi stabiliti dal piano HACCP, tra gli altri. Va sottolineato che, in alcuni casi, potrebbe essere necessario utilizzare diverse modalità di controllo di cui all'art. 14 del Reg. UE 2017/625 per esaminare dettagliatamente processi produttivi specifici. Nella Tabella 4-2 seguente sono evidenziate le attività di ispezione svolte dalla SSD IAN nell'anno 2025 nelle categorie di operatori registrati/riconosciuti sul territorio dell'ATS di Brescia:

Tabella 4-2: Attività ispettiva svolta

Macro-categoria attività	Numero di ispezioni sull'attività produttiva
PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	13
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	11
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA/ORTAGGI	0
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	7
ALTRI ALIMENTI (INFUSI, CAFFÈ, SALE, ZUCCHERO)	5
PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA	141
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	10
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	0

PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZ. PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.	6
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI - SENZA VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO)	3
PRODUZIONE DI BEVANDE ANALCOLICHE, ACQUE MINERALI E ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA	11
PRODUZIONE OLI E GRASSI VEGETALI	2
PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE E ACETI	42
RISTORAZIONE COLLETTIVA	101
RISTORAZIONE PUBBLICA	1231
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI	101
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI	488
MAGAZZINAGGIO	10
COMMERCIO AMBULANTE	9
TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI	30
ATTIVITA' DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI (REG CE 852/04)	21
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DI MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	47
TOT.	2289

Audit

L'audit è un "esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi".

Nella Tabella 4-3 seguente sono evidenziate le attività di audit svolte dalla SSD IAN nell'anno 2025 nelle categorie di impianti insistenti sul territorio dell'ATS di Brescia:

Tabella 4-3: Audit svolti su attività produttive

Macro-categoria attività	Numero di Audit sull'attività produttiva
PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	0
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	0
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA/ORTAGGI	1
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	0
ALTRI ALIMENTI (INFUSI, CAFFÈ, SALE, ZUCCHERO)	1
PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA	2
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	1
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	0
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZ. PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE, ECC.	0
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI - SENZA VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO)	0
PRODUZIONE DI BEVANDE ANALCOLICHE, ACQUE MINERALI E ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA	0
PRODUZIONE OLI E GRASSI VEGETALI	1
PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE E ACETI	6

RISTORAZIONE COLLETTIVA	9
RISTORAZIONE PUBBLICA	0
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI	0
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI	0
MAGAZZINAGGIO	0
COMMERCIO AMBULANTE	0
TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI	0
ATTIVITA' DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI (REG CE 852/04)	3
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DI MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	8
TOT.	32

Campionamenti di alimenti e materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA)

Il Campionamento ufficiale è un metodo utilizzato nell'ambito del controllo ufficiale e di altre attività ufficiali che prevede il prelievo di una matrice e la formazione di un campione per verificarne, in laboratorio, la conformità alle normative inerenti alla sicurezza alimentare oppure per raccogliere elementi per la valutazione del rischio. La **Tabella 4-4** riporta l'attività di campionamento e la relativa gestione degli esiti non conformi eseguita nel 2025:

La Tabella 4-4: Piano di Campionamento

Piano di Campionamento	Numero di campioni programmati	Numero di campioni effettuati
Additivi e Aromi tal quali e negli alimenti	28	28
Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	28	28
Contaminanti industriali e ambientali in alimenti	36	36
Fitosanitari - Controlli ufficiali sui residui in alimenti	65	65
Irradiati	6	6
Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	31	31
Microbiologico	243	243
Monitoraggio Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	5	5
Monitoraggio Contaminanti industriali e ambientali in alimenti	3	3
OGM negli alimenti	15	15
Piano Regionale: Allergeni	12	12
Piano Regionale: Chimico	9	9
Radioattività in alimenti	5	5
Totale	486	486

Prestazioni aggiuntive 2025

In ottemperanza a quanto definito dalla D.G.R. XII/3720 del 30/12/2024 Allegato "A" - Capitolo 2 "Prevenzione" paragrafo 2.10 e Capitolo 10 "Personale" paragrafo 10.1.7, questa ATS, con Decreto D.G. n. 86 del 13.02.2025, ha approvato il progetto relativo alle prestazioni aggiuntive in ambito di igiene e sicurezza alimentare per lo svolgimento dei controlli ufficiali riservato al personale della SC Igiene, Sanità Pubblica, Salute-Ambiente (SC ISP-SA) e SSD Igiene

Alimenti e Nutrizione (SSD IAN) del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e sono stati stimati costi per € 137.772,00 (oneri e IRAP compresi) ricompresi nei fondi del personale dipendente.

Nel periodo di validità del progetto – febbraio/dicembre 2025 - gli operatori della SSD IAN hanno svolto attività di controllo e vigilanza, con controlli ufficiali in fasce orarie non convenzionali (al di fuori dell'orario di servizio, inclusi sabato e festivi) in coppia (2 operatori), relativa analisi documentale e gestione delle fasi successive all'accesso (analisi documentazione, stesura verbali, eventuali successivi accessi) per un totale di 1.121 ore e 43 minuti.

Sono state eseguite n. 133 ispezioni.

Sono stati emessi n. 189 provvedimenti di cui:

- n. 103 provvedimenti per Inadeguatezza - Diffida Operatori Economici - Ordinanza Prescrittiva SIAN
- n. 16 Ordinanza di chiusura/isolamento – SIAN
- n. 4 Risoluzione immediata – SIAN
- n. 56 Sanzione Amministrativa – SIAN
- n. 7 Diffida ex Legge 71/2021 – SIAN
- n. 3 Controlli ufficiali più numerosi o sistematici (art. 138 par. 2 lett. f)

L'attività amministrativa svolta è stata di supporto ai controlli, gestione del personale in termini di rendicontazione/verifica e creazioni di anagrafiche sul gestionale Dossier per un totale di n. 273 ore e 50 minuti.

Acque minerali

Nel territorio di ATS Brescia sono presenti n. 4 impianti di produzione di acque minerali. Le domande di riconoscimento delle acque minerali naturali da presentare al Ministero della Salute sono normate dagli artt. 4 e 5 del D.Lgs. 176/2011 e devono essere corredate dai certificati di analisi chimiche, fisico-chimiche e microbiologiche su campioni prelevati ad ogni singola sorgente e, se un'acqua imbottigliata proviene da più sorgenti, anche alla loro miscelazione. Sia i campionamenti che le analisi sono effettuati dai laboratori di cui al Decreto del Capo di Governo 7/11/1939. L'ATS deve presenziare al campionamento e redigere i verbali di prelevamento (artt. 2, 4 e 6 del Decreto del Ministero della Salute 10/02/2015).

L'attività di controllo svolta dalle SSD IAN si espleta lungo tutta la filiera e riguarda:

- il supporto agli Enti competenti per atti autorizzativi specifici quali:
 - ✓ il riconoscimento di un'acqua minerale (provvedimento in carico al Ministero della Salute);
 - ✓ l'autorizzazione alla utilizzazione di una sorgente di acqua minerale (provvedimento in carico alle Regioni e in Regione Lombardia delegato alle Province con Decreto dell'Industria e Turismo R.L. 10802 del 2/07/2003);
- l'attività di controllo ufficiale presso i produttori di acque minerali;
- l'attività di controllo sul commercio delle acque minerali. Il quadro normativo specifico di riferimento è costituito dal D.Lgs 176/2011 "Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali" e dal Decreto del Ministero della Salute 10/02/2015 "Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali".

Annualmente si effettuano campionamenti che vengono eseguiti nelle quattro stagioni al fine di verificare il permanere delle caratteristiche proprie dell'acqua minerale naturale riconosciuta (art. 7 del Decreto del Ministero della Salute 10/02/2015). I campioni sono prelevati ad ogni singola sorgente e alla loro miscelazione.

Nel 2025 la SSD IAN ha 92 campioni effettuati direttamente alle fonti e ai serbatoi posti prima dell'imbottigliamento di cui 45 per la ricerca microbiologica e 47 per la ricerca chimica comprensiva di ricerca della presenza di PFAS ed antiparassitari.

Questi campioni si aggiungono ai 32 campioni effettuati per ogni stabilimento al prodotto finito, ossia, l'acqua imbottigliata.

Misure di coordinamento e cooperazione

Nel corso del 2025 la SSD IAN ha effettuato controlli congiunti con altre Strutture del DIPS o con altre Autorità competenti al fine di verificare i diversi aspetti della normativa vigente. In particolare, sono stati effettuati controlli congiuntamente con:

- Comando dei Carabinieri per la tutela della salute (NAS)
- Polizia di Stato della Questura di Brescia
- Polizia Locale dei Comuni di competenza di ATS Brescia
- Guardia di Finanza
- Dipartimento Veterinario
- SC Igiene Sanità Pubblica Salute-Ambiente
- SC Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro

Gestione anagrafe

In riferimento al LEA - E1 dell'area Sicurezza alimentare - Tutela della salute dei consumatori, la SSD IAN, attraverso lo Sportello Unico Attività Produttive (S.U.A.P.) del Comune di riferimento, riceve le Segnalazione Certificata Inizio Attività (S.C.I.A.) ai fini della registrazione, riconoscimento o aggiornamento di tutte le imprese che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, trasformazione, trasporto, stoccaggio, somministrazione e vendita di prodotti alimentari (art. 6 Regolamento CE 852/2004) e/o produzione e commercio di MOCA.

Nella **Tabella 4-5** seguente sono evidenziate le istanze gestite di registrazione e riconoscimento svolte dalla SSD IAN nell'anno 2025

Tabella 4-5: Istanze gestite

	N. procedimenti gestiti
SCIA di inizio e subingresso	2631
SCIA di cessazione attività	1168
SCIA per manifestazioni temporanee	2923
Comunicazioni MOCA	25
Riconoscimenti	14
Totale	6761

Sistema di Allerta Rapido

Il Sistema Rapido di Allerta per alimenti è un meccanismo finalizzato ad affrontare le situazioni di grave rischio diretto e indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti nocivi o pericolosi. Le notifiche di allerta vengono comunicate via rete dal Punto di Contatto Regionale alla SSD IAN per eseguire l'attività di controllo ufficiale ovvero vigilare sull'applicazione del ritiro e degli altri obblighi imposti dalla norma vigente (Reg. CE 178/2002, Reg. CE 1935/2004) da parte del produttore o degli altri operatori della filiera alimentare (grossisti, negozianti etc.). Nel 2025 la SSD IAN è stata coinvolta in 275 allerte alimentari. La **Tabella 4-6** sottostante riporta le allerte notificate o attivate dalla SSD IAN, descrive la tipologia dei prodotti coinvolti, le cause di non conformità ed il relativo dettaglio numerico.

Tabella 4-6: Allerte

Categoria Prodotto	additivi per alimenti	allergeni	aspetti organolettici	composizione	contaminazione chimica	corpi estranei	difetti delle confezioni	etichettatura assente/incompleta	infestazione parassitaria	metalli pesanti	micotossine	microorganismi non patogeni	microorganismi patogeni	migrazione	OGM/novel food	residui da pesticidi	Totale
acque minerali						3							1				4
additivi e aromi								1									1
altro prodotto				1	2	1		6			2		4			1	17
bevande alcoliche (escluso il vino)		3		1													4
bevande non alcoliche	1			3													4
cacao, caffè, the						2					4						6
cereali e prodotti da forno		3	1	3	1	8		7		3	6	8	1		1	3	45
confetteria		3		4													7
dietetici, integratori alimentari, alimenti arricchiti		22	1	5				5					2				35
erbe e spezie	1			1	5						3		1			10	21

frutta e vegetali					3	10	1		6		9		2			11	42
frutta secca e derivati		2		1						2	17		1		2	1	26
gelati e dessert		1				3		8									12
grassi e oli											1					4	5
MOCA		1		1		2	1	1		1				18			25
piatti pronti e snack		1		2		3					1		1				8
vino																	0
zuppe, brodi, salse e condimenti		3				3	1	4			1		1				13
Totale complessivo	2	39	2	22	11	35	3	32	6	6	44	8	14	18	3	30	275

Certificati di esportazione

Nel 2024 e 2025 la SSD IAN, in collaborazione con lo specifico gruppo di lavoro regionale, ha partecipato alla revisione delle linee di indirizzo regionali per il rilascio di certificazioni export e all'aggiornamento della relativa modulistica. Nel corso dell'anno sono state riviste le modalità operative interne per la gestione del flusso di richieste certificati export e sono state condivise con il personale amministrativo. I certificati sono stati rilasciati da parte del Dirigente certificatore a seguito di controllo ufficiale mediante ispezione-audit e/o di verifica documentale. Tutte le informazioni relative alla gestione delle richieste pervenute sono state inserite su specifico registro e dall'estrapolazione dei dati risulta che nel corso del 2025 sono stati emessi n. 541 certificati di esportazione e n. 136 certificati generici e di avvio rapporti commerciali per un totale di n. 677 certificati. Le **Tabelle 4-7 e 4-8** sottostanti descrivono la numerosità dei certificati distribuiti per tipologia, categoria di prodotti esportati e paese terzo:

Tabella 4-7: Categoria alimenti esportati

Categoria di alimenti esportati	Totale
Additivi alimentari	0
Alimento a fini medici speciali (amfs)	0
Alimento addizionato di vitamine e minerali	0
Alimento senza glutine specificamente formulato per celiaci	0
Aromi Alimentari	20
Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao	33
Conserve – semiconserve – repfed	0
Enzimi Alimentari	0
Farine e farine miste per dolci	76
Formula di proseguimento	0
Formula per lattanti	0
Frutta e ortaggi I gamma	0
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo	0
Integratori Alimentari	0
Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	0
Paste alimentari	5
Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria	20
Semi germogliati pronti al consumo	0
Sostituto totale del pasto per il controllo del peso	0
Spezie - erbe aromatiche	0
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi	1
Altro	386
TOT	541

Tabella 4-8: Paese di destinazione

Pese di destinazione	TOT
ALBANIA	37
ALGERIA	2
ARABIA SAUDITA	14
ARGENTINA	3
ARMENIA	1
AZERBAIJAN	1
BAHREIN	3
BOSNIA	2
BRASILE	3
CANADA	1
CILE	20
CINA	65
CIPRO	3
COSTA RICA	2
CUBA	6
DUBAI	1
ECUADOR	1
EGITTO	7
EMIRATI ARABI UNITI	58
ETIOPIA	8
FILIPPINE	2
FRANCIA	1
GEORGIA	1
GIAPPONE	1
GIORDANIA	9
INDONESIA	3
IRAN	3
IRAQ	4
ISRAELE	4
KENYA	3
KOSOVO	6
KUWAIT	8
LIBANO	17
LIBIA	4
MACEDONIA	5
MALESIA	1
MAROCCO	17
MAURITIUS	1
MESSICO	5
MOLDAVIA	10
NIGERIA	1
PALESTINA	1
PANAMA	2
QATAR	12

REGNO UNITO	1
REP DOMINICANA	2
SENEGAL	2
SERBIA	2
SINGAPORE	1
SIRIA	7
TAILANDIA	2
TURCHIA	46
UCRAINA	68
USA	47
VIETNAM	4
Totale	541

Verifica dell'efficacia ed appropriatezza dei controlli

Verifica a priori

Nel corso del 2025 sono stati condotti quattro audit interni.

Verifica in tempo reale

Nel corso del 2025 sono state eseguite n. 16 supervisioni, rispettando l'indicazione regionale di esecuzione di un numero di verifiche pari ad almeno il 50% degli operatori che effettuano controlli ufficiali:

l'analisi della tabella evidenzia un quadro complessivamente positivo riguardo agli aspetti valutati nell'ispezione. La verifica sul campo evidenzia che le criticità emerse sono legate prevalentemente alla redazione del verbale di Controllo Ufficiale e alla descrizione delle evidenze raccolte.

Verifica a posteriori

Nel corso del 2025 sono state effettuate 239 verifiche a posteriori sui verbali, corrispondenti al 10% dei 2.321 controlli ufficiali eseguiti per qualsiasi motivo. Tale percentuale rispetta l'obiettivo fissato in fase di programmazione per la verifica dell'efficacia a posteriori nell'anno 2025. Per garantire la rappresentatività del campione individuato, il numero totale dei controlli è stato equamente suddiviso per operatore, mentre la selezione dei verbali da valutare è avvenuta mediante estrazione sistematica dall'elenco/report generato dal sistema informativo aziendale DOSSIER.

Dall'analisi dei 238 verbali di controllo esaminati, 119 (50%) hanno avuto esito conforme, mentre in 62 casi (26%) sono emerse raccomandazioni e in 57 casi (24%) osservazioni. Si evidenzia che l'indicatore di processo stabilito, pari ad almeno il 50% di verbali conformi, è stato soddisfatto. Su disposizione di Regione Lombardia, ATS Brescia ha esteso la verifica a posteriori anche ai controlli ufficiali effettuati con la tecnica del campionamento. Le verifiche hanno evidenziato diverse raccomandazioni, che sono state trasformate in segnalazioni interne al sistema di gestione, al fine di analizzarne le cause e implementare azioni correttive mirate al miglioramento continuo.

Controlli sull'acqua destinata al consumo umano

Come noto, l'acqua è uno dei determinanti principali di salute. Il D.Lgs. 18/2023 disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano con l'obiettivo di garantire la protezione della salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla potenziale contaminazione delle stesse, assicurando che le acque siano salubri, sicure e pulite. Prefiggersi obiettivi di tutela delle risorse idriche implica lo sviluppo di politiche assai complesse, a tutti i livelli, dalla captazione al consumo. Nella Provincia di Brescia l'alimentazione degli acquedotti pubblici è assicurata da circa 13 gestori idropotabili, secondo la definizione della norma, tra cui 2 enti che si occupano di numerosi Comuni, oltre a quelli comunali o consortili.

La rete dei controlli annuali, predisposta per valutare la qualità dell'acqua consegnata nei Comuni del territorio provinciale su cui insiste la stessa Agenzia, è stata suddivisa per Zone di Fornitura (ZdF) e prevede controlli nei diversi punti della filiera acquedottistica e ispezioni periodiche agli impianti acquedottistici, nonché verifiche della qualità dell'acqua distribuita sia in uscita da dispositivi di trattamento che in punti significativi della rete di distribuzione. La revisione dell'anagrafe, armonizzata con i Gestori Idro-potabili, è stata recepita nel gestionale aziendale. I controlli consistono nell'insieme delle attività effettuate con regolarità e in conformità agli artt.12, 13, 14 e 15 del D.Lgs 18/2023, e sono articolati in interni, a carico dei Gestori Idro-potabili, ed esterni svolti dalle Strutture IAN della ATS. Il Programma dei Controlli, la loro frequenza (calcolata stimando un consumo pro capite di 200 l/die o sulla base dei dati di consumo aggiornati) e la tipologia di monitoraggio richiamano quanto contenuto nell'allegato II del D.Lgs.18/2023 e sono suddivisi in parametri del Gruppo A e parametri del Gruppo B. Nei parametri del Gruppo A, che hanno una maggiore frequenza

di controllo, oltre ai parametri di base previsti nella norma, sono stati inseriti altri parametri ritenuti pertinenti in ragione delle caratteristiche qualitative dell'acqua derivata a scopi potabili (es. antiparassitari, metalli, solventi, organo-alogenati). Nei parametri del Gruppo B, sono stati inseriti altri parametri, non ricompresi nel gruppo precedente, ma necessari per un monitoraggio della qualità dell'acqua fornita al consumo (es. Idrocarburi Policiclici Aromatici – IPA, metalli non ricompresi nel gruppo A, altri parametri microbiologici). Nella seguente **Tabella 4-9** viene riepilogata l'attività dei controlli esterni svolta durante il corso del 2025.

Tabella 4-9: Attività controlli acqua destinata al consumo umano

ATTIVITÀ ANALITICA	Numero di campioni programmati	Numero di campioni effettuati	Numero di campioni NON programmati	Numero di campioni non conformi*	Note (indicare i provvedimenti e le eventuali sanzioni intraprese)
Campionamenti Gruppo A acque potabili su programma	890	914	24	25	Ordinanza sindacale per supero protratto parametri microbiologici
Campionamenti Gruppo B acque potabili su programma	390	399	9	6	-
Campionamenti PFAS	56	56	9	0	-
Campionamenti radioattività	6	6	0	0	-

Numero di Audit eseguiti sull'Ente Gestore	Numero Enti Gestore	Numero di Audit programmati	Numero di Audit effettuati
	13	5	5

ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Numero di ispezioni non conformi	Provvedimenti e/o sanzioni intraprese per ogni campione NC
Ispezioni presso i punti di captazione	8	8	0	-

I risultati dei controlli dimostrano in generale l'efficienza dei servizi per ciò che concerne la buona qualità delle acque fornite, rilevando, nell'insieme, un ridotto numero di non-conformità in punti di controllo. Le risultanze di sporadiche di non conformità (NC), rispetto ai requisiti qualitativi delle acque destinate al consumo umano - in ogni caso gestite con criteri adeguati a tenere sotto controllo i rischi sanitari per le popolazioni esposte - rappresentano un sostanziale elemento di conoscenza e indagine per potenziare l'efficacia delle azioni di prevenzione sui rischi. Rispetto a quanto sopra richiamato, durante l'anno 2025 si sono registrati dei casi di NC, riferibili sia a parametri di tipo microbiologico che chimico. Tuttavia, tali rilevazioni, osservate nella misura del 2,4 % rispetto al totale di n. 1.313 controlli eseguiti, sono da considerarsi come delle anomalie di tipo occasionale. Questi ultimi sono stati seguiti fino alla rimozione del problema da parte del Gestore, come viene rappresentato più in dettaglio nella relazione annuale che si pubblica sul sito aziendale nel corso dell'anno successivo. Per valutare la presenza di sostanze perfluoro-alchiliche (PFAS) sono stati attuati ulteriori n. 65 monitoraggi, tenendo conto delle aree a più alta densità demografica maggiormente esposta e raggiungibile, dei punti rete di distribuzione, codificati e ritenuti rappresentativi per le ZdF oggetto di valutazione, dei dati dei monitoraggi precedenti, delle attività analitiche condotte da ARPA Lombardia per i corpi di tipo sotterraneo e superficiale, delle fonti di pressione maggiormente insistenti, dei dati dei controlli interni dei Gestori Idro-potabili e dei relativi trattamenti e delle tecnologie utilizzate per la mitigazione dell'eventuale presenza di microinquinanti. Nel 2025 è proseguito il Programma Regionale di controllo della radioattività per gli anni 2024 – 2025 sulla scorta dei risultati ottenuti nei programmi precedenti e secondo le indicazioni del Ministero della Salute di ISS, ai sensi dell'art. 4 del D.Lgs.

28/2016. In risposta alle regole definite, sono stati effettuati 6 controlli di acque prelevate dalla rete di distribuzione. La valutazione degli esiti analitici, sia per ciò che concerne i PFAS che per la ricerca di sostanze radioattive, non ha messo in evidenza criticità, conformandosi ai requisiti igienico sanitari prestabiliti dai valori di parametro legislativo.

Sorveglianza nutrizionale

Nel 2025 è proseguita l'attività relativa alla Sorveglianza Nutrizionale, che ha operato su diversi fronti:

- ✓ controlli nutrizionali attraverso ispezioni agli operatori registrati/riconosciuti nel territorio di ATS Brescia;
- ✓ valutazione delle etichette nutrizionali in conformità con le modalità e le percentuali stabilite dalla Regione;
- ✓ valutazione dei menu della ristorazione scolastica;
- ✓ valutazione dei capitolati d'appalto.

Un altro ambito di intervento è stato il contributo attivo nella progettazione di interventi nutrizionali e nella prosecuzione dei percorsi già avviati, in collaborazione con la SSD Promozione della Salute.

Nella **Tabella 4-10** sottostante sono riportate le attività ispettive svolte nell'ambito della ristorazione pubblica e collettiva:

Tabella 4-10: Attività controlli nutrizionali nella ristorazione pubblica

TIPOLOGIA DI STRUTTURA*	Numero di ispezioni programmate	Numero di ispezioni effettuate	Numero di ispezioni NON programmate	Numero di ispezioni non conformi	Azioni intraprese per ogni controllo NC
0226 - mensa asilo nido con preparazione	1	1	0	1	a.d.m.*
0225 - mensa scolastica con preparazione	5	6	0	4	a.d.m.*
0226 - mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	3	3	0	3	a.d.m.*
0226 - mensa di altre comunità con preparazione	1	1	0	1	a.d.m.*
9706 mensa aziendale	1	1	0	1	a.d.m.*
0226 - mensa asilo nido senza preparazione	0	1	0	1	a.d.m.*
mensa scolastica senza preparazione	0	1	1	1	a.d.m.*
0222 - centro cottura - catering continuativo	0	1	1	1	a.d.m.*
TOT.	11	15	2	13	

*a.d.m.= azioni di miglioramento

Si precisa che i n. 2 controlli non programmati sopra indicati sono stati effettuati per le seguenti ragioni: n. 1 su esposti, n. 1 controllo avviato su iniziativa. Inoltre, sono stati effettuati n. 3 audit presso aziende di ristorazione collettiva come indicato nella **Tabella 4-11** seguente:

Tabella 4-11: Audit svolti c/o aziende della ristorazione collettiva

TIPOLOGIA DI STRUTTURA*	Numero di audit programmati	Numero di audit effettuati	Numero di audit NON programmati	Numero di audit non conformi	Azioni intraprese per ogni controllo NC
0222 - centro cottura - catering continuativo	1	1	0	1	a.d.m.
0226 - mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	1	1	0	1	a.d.m.
9706 - mensa aziendale	1	1	0	1	a.d.m.
TOT.	3	3	0	3	

*a.d.m.= azioni di miglioramento

Per quanto concerne il controllo di etichettatura, nel 2025 sono state valutate n. 18 etichette, relative a prodotti campionati dagli operatori della SSD presso gli stabilimenti di produzione e importazione registrati/riconosciuti nel territorio di ATS Brescia, al fine di verificare la conformità rispetto alla normativa vigente in termini di contenuto.

Tabella 4-12: Impianti produttivi con controlli etichetta nutrizionale

N. CONTROLLI PROGRAMMATI	N. CONTROLLI EFFETTUATI	esito FAVOREVOLE
18	19	19
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO	3	3
PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PASTA SECCA	2	2
PRODUZIONE CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI	1	1
PRODUZIONE DI PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARAMELLE ETC	1	1
PASTICCERIA SECCA, PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO NON SECCHI - PRODUZIONE INDUSTRIALE	2	2
PASTA FRESCA CON RIPIENO - PRODUZIONE INDUSTRIALE	8	8
FARINE	1	1
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI COMPRESA LA PRODUZIONE DI SEMI LAVORATI	1	1

Infine, nel 2025 sono state effettuate 24 valutazioni su capitoli d'appalto in scadenza e sulle tabelle dietetiche, quest'ultime effettuate sia in sede ispettiva sia in risposta a richieste pervenute.

Secondo quanto previsto dalla D.G.R. XII/1812 del 29/01/2024, la SSD ha effettuato nel corso del 2025 n. 8 site visit a campione presso n. 4 ASST pubblica (ASST Spedali Civili di Brescia, Garda e Franciacorta) e n. 4 struttura di ricovero privata accreditata a contratto (Poliambulanza, Istituti Ospedalieri Bresciani SPA, Gruppo San Donato e IRCCS Maugeri), al fine di verificare l'appropriatezza dei percorsi di presa in carico dei pazienti risultati a rischio medio/alto al test di screening nutrizionale sia in ambito ospedaliero che territoriale. N. 5 site visit sono esitate con delle raccomandazioni relative alle procedure di valutazione e gestione nutrizionale dei pazienti.

Tra i progetti a cui si è dedicato il gruppo Nutrizione vi sono:

- ✓ Corso SAPORE - intervento di culinary nutrition (strutturato in 4 incontri costituiti tutti da una parte teorica e una pratica con la realizzazione di ricette in linea con l'argomento trattato nella parte teorica) mirato a promuovere una corretta educazione alimentare e stili di vita sani tra gli studenti universitari, al fine di prevenire problemi di salute a lungo termine e migliorare il benessere generale di questa popolazione;
- ✓ FONDALI PULITI - evento divulgativo finalizzato ad aumentare la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione negli alunni delle scuole dei Comuni sul Lago di Iseo.

Altri interventi messi in atto (come indicato nel PIL 2025 di ATS Brescia):

- ✓ In sinergia con AIC (Associazione Italiana Celiachia), è stato portato avanti il progetto annuale "Non solo glutine..." che coinvolge alcune scuole del territorio in cui sono presenti alunni celiaci. Il progetto è finalizzato a migliorare il benessere del bambino celiaco nel contesto scolastico (mensa, intervallo e merenda, i laboratori, le uscite didattiche ecc.) aumentando le conoscenze e le competenze di chi lavora in ambito scolastico a 360° (docenti, educatori, personale di cucina, personale ATA). Compito di ATS è fornire, durante l'anno scolastico, il supporto tecnico alle insegnanti coinvolte nel progetto. Per l'anno scolastico 2024/2025 il progetto ha visto coinvolte attivamente n. 2 scuole dell'infanzia del territorio; mentre nel secondo semestre 2025, è stata effettuata la programmazione delle attività e la prima riunione con la scuola del territorio che ha dato la propria adesione per l'anno scolastico 2025/2026;
- ✓ PROGETTO SALO'- Percorso "Alimentazione a Scuola" finalizzato a aumentare la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione negli alunni e nei loro genitori;
- ✓ PROGETTO "LA SALUTE A TAVOLA: UNA SCELTA CONSAPEVOLE" - Progetto che ha l'obiettivo di promuovere l'adozione e il mantenimento di comportamenti favorevoli alla salute da parte di chi consuma il pasto fuori casa, offrendo una rete di ristoratori aderenti che propongono pasti salutari;

- ✓ Studio CNR NUTRAGE - “Nutrizione, Alimentazione & Invecchiamento Attivo” – Indagine conoscitiva (intervento 16 PIL 2025 ATS BS) e “Nutrizione, Alimentazione & Invecchiamento Attivo” - Indagine conoscitiva caregiver informali (intervento 8 PIL 2025 ATS BS);
- ✓ ALBERGHIERI - misurazione del livello di Nutrition Knowledge dei futuri ristoratori e successivi interventi di miglioramento per colmare eventuali carenze.

Ispettorato micologico

Nel 2025 ha proseguito la sua attività l'Ispettorato Micologico, organizzato su cinque sedi di ATS, per il riconoscimento dei funghi freschi raccolti da privati cittadini e destinati al consumo personale. Nelle varie sedi di Ispettorato è in uso la procedura PG IAN 16 dal titolo “Ispettorato Micologico”, l'istruzione IO IAN 03 “Intossicazione da Funghi” con la relativa modulistica per il controllo dei funghi freschi e per le intossicazioni; al fine di garantire sempre uniformità di intervento e valutazione da parte dei micologi. Ulteriori attività di estrema importanza messe in atto durante l'attività di controllo micologico per i cittadini sono state:

- la valutazione delle condizioni igienico sanitarie dei funghi controllati;
- la comunicazione delle informazioni sui vari rischi nel consumo delle specie raccolte;
- l'informazione circa le corrette modalità di raccolta e di preparazione in cucina.

Infatti, sono sempre molti i quantitativi di specie commestibili raccolte dal privato cittadino seppur in avanzato stato di degradazione e spesso invasi da parassiti. Il controllo e la conseguente eliminazione dei quantitativi deteriorati consentono di evitare sindromi gastroenteriche importanti con conseguenti attivazioni dei Pronto Soccorso e dei Presidi Ospedalieri. L'attività preventiva svolta dall'Ispettorato Micologico è descritta nella seguente **Tabella 4-13**

Tabella 4-13: Attività ispettorato micologico

ATTIVITÀ ISPETTORATO MICOLOGICO	Anno 2025
Ispettorato micologico per i cittadini (n. accessi)	185
KG. Visitati pesati	211
KG. Confiscati pesati	78
% confiscati totale / visitati totale * 100	37,00%

Esame commestibilità ai fini commerciali	Anno 2025
N. certificati sanitari rilasciati	185

Servizio di Reperibilità Micologica

È proseguito anche per il 2025 il Servizio di Pronta Reperibilità Micologica durante tutto l'anno su chiamata dei servizi di Pronto Soccorso dei Presidi Ospedalieri e di altre Strutture di Pronto Intervento insediate nel nostro territorio. Notevole è stata l'attività di consulenza ai Presidi Ospedalieri territoriali. Sono stati per i casi di sospette intossicazioni per il consumo di funghi non controllati, che hanno visto coinvolte n. 27 persone. Fortunatamente non sono state implicate specie velenoso-mortalmente nei casi gestiti. Sono state rinvenute nei diversi casi specie commestibili consumate senza aver messo in atto, da parte dei consumatori, sistemi di cottura idonei o consumo di esemplari in avanzato stato di maturazione e/o in condizioni igieniche non idonee. Tutte le persone coinvolte nei casi di sospette intossicazioni da funghi non avevano usufruito del controllo preventivo dell'Ispettorato Micologico di questa ATS, fatto che conferma, ancora una volta, l'importanza del servizio preventivo svolto per la cittadinanza.

Rete di Monitoraggio Radioattività Ambientale

È stato garantito anche nel 2025 il campionamento di funghi spontanei non coltivati per il controllo della radioattività ambientale a seguito dell'incidente di Chernobyl' del 1986. I campionamenti effettuati ed inviati per la ricerca di isotopi radioattivi di Cesio 137 (137Cs, Cs-137) sono stati 5. Gli esiti, in accordo con il Reg. UE 1158/2020, riportano valori nei limiti ad eccezione di un campione. Tale superamento però non incide in quanto il consumo di funghi in genere è limitato e i regolamenti europei vigenti si riferiscono in senso stretto ai prodotti immessi in commercio e non a quelli relativi alla raccolta personale.

Corsi di formazione della SSD IAN

Nel corso del 2025, la SSD IAN ha organizzato e erogato diversi eventi formativi (FSC, corsi residenziali e convegni) con il coinvolgimento di docenti interni/esterni e rivolti sia al personale interno che ad operatori delle altre ATS lombarde (corsi a valenza regionale). La partecipazione ai corsi di formazione e di aggiornamento da parte del personale di SSD ha consentito l'implementazione delle competenze specifiche, la condivisione delle modalità operative e l'approfondimento sulle normative vigenti. Gli eventi formativi, distinti in interni ed esterni, sono riportati nelle **Tabelle 4-14 e 4-15** sottostanti:

Tabella 4-14: Formazione interna

TITOLO DEL CORSO	ORE	N. MEDICI	N. TDP	Altro
IL CONTROLLO UFFICIALE: AGGIORNAMENTO SULLE MODALITA' DI CONDUZIONE DEI PROVVEDIMENTI PENALI	16	4	24	0
REGOLAMENTI UE 1169/11 CE 1924/06: criticità e applicazioni pratiche	6	4	27	2
I MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA): STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE FUTURE	6	3	24	0
I MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA): STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE FUTURE	6	3	24	0
I CERTIFICATI DI ESPORTAZIONE Degli alimenti di origine non animale	4	2	2	0
CONTROLLI NUTRIZIONALI: GRUPPO DI MIGLIORAMENTO CONTROLLI NUTRIZIONALI (SITE VISIT)	32	0	0	3
LA PIRAMIDE ALIMENTARE DAI 3 AI 13 ANNI: COMUNICARE LA SALUTE A TUTTI GLI ATTORI COINVOLTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA	3	0	0	3
LA MALNUTRIZIONE NEL PAZIENTE RICOVERATO - COMUNICARE LA SALUTE A TUTTI GLI ATTORI COINVOLTI	3	0	0	3
ANALISI DELLE CAUSE NELLA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'E RISK MANAGEMENT	6	0	5	0
IL PROCEDIMENTO SANZIONATORIO - DALLA TEORIA ALLA PRATICA. A CHE PUNTO SIAMO?	4	4	4	0

Tabella 4-15: Formazione esterna

TITOLO DEL CORSO	ENTE ORGANIZZATORE	ORE	N. MEDICI	N. TDP	Altro
CONTROLLO UFFICIALE IN CASO DI MTA ED ESPOSTI	ATS MILANO	12	2	1	0
SECONDO CORSO DI FORMAZIONE SUL CAMPIONAMENTO DI ALIMENTI PER LA RICERCA DI MICOTOSSINE E TOSSINE VEGETALI	ISS	7	0	18	0
LA VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA DEI CONTROLLI UFFICIALI: LA NUOVA PROCEDURA REGIONALE E L'ANALISI DI CASI STUDIO	RL-POLIS LOMBARDIA	14	1	9	0
PROCEDIMENTO PENALE E AZIONE DI POLIZIA GIUDIZIARIA: STRUMENTI OPERATIVI PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE	ATS BRIANZA	7	0	6	0
AGGIORNAMENTI RELATIVI AL CONTROLLO UFFICIALE IN MATERIA DI ADDITIVI E AROMI ALIMENTARI COME MATERIA PRIMA E NEGLI ALIMENTI	IZSLER	7	0	4	0

REGOLAMENTO (CE) 2073/2005 E AZIONI CONSEGUENTI AL SUPERAMENTO DEI CRITERI MICROBIOLOGICI	ATS BRIANZA	7	1	1	0
PREVENZIONE E SANITÀ PUBBLICA ALLE OLIMPIADI E PARALIMPIADI INVERNALI MILANO-CORTINA 2026"	ULSS1 DOLOMITI	6	1	0	1
AGGIORNAMENTO TEORICO PRATICO SULL' ATTIVITA' MICOLOGICA	ATS MONTAGNA	8	0	3	1
START FORMAZIONE: DIDATTICA ATTIVA E RIFLESSIVA PER CHI INSEGNA AGLI ADULTI IN SANITÀ	AREU	24	0	1	1
CONTROLLO UFFICIALE IN CASO DI MTA ED ESPOSTI	ATS MILANO	12	2	0	0
LA SICUREZZA ALIMENTARE AL FINE DI PREVENIRE LE MTA: DALLA MATERIA PRIMA AL PRODOTTO FINITO – LA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E IL CONTROLLO MICROBICO	ATS BERGAMO	6	2	4	0
CONGRESSO NAZIONALE SITI	SITI	32	0	0	1
INDIRIZZI REGIONALI PER LA GESTIONE INTEGRATA DELLE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE	IZSLER	14	2	2	1
INQUINANTI EMERGENTI: MONITORAGGIO, RISCHIO E RIMOZIONE	LOMBARDY ENERGY CLEANTECH CLUSTER	3	2	0	0
FACILITATORE IN SIMULAZIONE PER TECNICI DELLA PREVENZIONE: principi di base	AREU	16	0	1	1
MOCA E SANZIONI: IL D.LGS 29/2017 E LA SUA APPLICAZIONE	ATS BERGAMO	6	0	3	0
LA GESTIONE INTEGRATA DELLE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE	IZSLER	12	1	2	0
PERCORSO BASE DESTINATO AL PERSONALE DELLE AUTORITÀ COMPETENTI DI CUI ALL'ARTICOLO 2, COMMA 1 DEL D.LGS. 27/2021	FAD MINISTERO DELLA SALUTE	50	1	10	0
CORSO DI FORMAZIONE PER IL CONSEGUIMENTO DELL'ATTESTATO DI MICOLOGO (DM 686/96)	MICAMO LAB - GENOVA	120	1	0	0
CORSO DI FORMAZIONE PER L'UTILIZZO DEL SISTEMA GEOSA (GEOGRAFIA SALUTE AMBIENTE) -SCENARIO LEGIONELLA	RL-POLIS LOMBARDIA	6	1	0	0
LA RETE DEI LABORATORI DI PREVENZIONE DELLE ATS LOMBARDE NELLA SICUREZZA ALIMENTARE	ATS MILANO	6	2	13	0
SECONDO PERCORSO - AUDIT DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE REG (UE) 2017/625	MINISTERO DELLA SALUTE - IZSV	50	1	3	1
TERZO PERCORSO: AUDIT DELLE AUTORITA' AI SENSI DELL'ARTICOLO 6 DEL REG. UE 2017/625	MINISTERO DELLA SALUTE - IZSV	50	0	1	0
SEMINARIO GAS ALIMENTARE FORMAZIONE E SICUREZZA PER GLI OPERATORI DEL SETTORE	FEDERCHIMICA CONFINDUSTRIA	6	0	1	0
MICROPLASTICHE, INTERFERENTI ENDOCRINI E PFAS, BASI DI PREVENZIONE IN AMBITO ALIMENTARE E ONE HEALTH	ATS MILANO	6	2	0	0
GLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI. AGGIORNAMENTI E CASI PRATICI SULL'UTILIZZO DEGLI ADDITIVI NEL SETTORE ALIMENTARE FAD?	MINISTERO DELLA SALUTE - IZSV	8	0	1	0
APPROCCIO BASATO SUL RISCHIO PER GARANTIRE LA SICUREZZA DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO E L'ACCESSO UNIVERSALE ED EQUO ALL'ACQUA	ISS	16	1	0	0

ETICHETTA ALIMENTARE: INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE	ATS MONTAGNA	4	1	0	0
NUTRIZIONE E MALNUTRIZIONE NELL'ANZIANO ISTITUZIONALIZZATO	ATS VAL PADANA	4	1	0	1

Piano Controlli 2026

La pianificazione dell'attività da svolgere inizia con il riesame dell'attività svolta nell'anno precedente, tenendo conto delle criticità emerse, delle conclusioni degli audit ricevuti e delle verifiche dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali, delle esigenze dagli stakeholder e degli eventuali reclami ricevuti. La pianificazione dei controlli ufficiali e delle attività correlate inizia con il recepimento delle indicazioni dall'Autorità Competente Regionale (ACR), dalla ricognizione delle aziende presenti sul territorio di competenza, dei controlli da svolgere sulla base delle regole definite dall'ACR e delle risorse disponibili. Infatti, l'ACR definisce uno standard per operatore nonché i criteri operativi per il calcolo della performance individuale della SSD. Il processo di pianificazione consente di individuare il fabbisogno del controllo ufficiale, evidenziando l'eventuale quota di attività che, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili, potrebbe essere erogata solo parzialmente. Tale criticità sarà successivamente oggetto di analisi anche al fine di assicurare i livelli essenziali di assistenza che costituiscono la mission istituzionale.

Controlli ufficiali (Reg. UE 2017/625)

Conformemente a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2017/625, il controllo ufficiale verrà orientato alle situazioni a maggior rischio, sulla base quindi di una categorizzazione delle attività presenti sul territorio, utilizzando le tecniche di controllo - ispezione, audit e campionamento – di volta in volta più appropriate e significative, garantendo:

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

Categorizzazione del rischio e frequenze di controllo

La classificazione in base al rischio degli stabilimenti è effettuata secondo i criteri definiti nel Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2024 – 2027 di cui alla D.G.R XII/ 1842 del 05/02/2024. Essa si basa, preliminarmente, sulla classificazione ex-ante che avviene con la registrazione dell'impresa a seguito di notifica ai sensi della art. 6 del Reg. (CE) 852/2004 e comunicazione ex art. 6 d.lgs. 29/2017, quando ancora non è stato eseguito alcun controllo ufficiale. L'associazione del livello di rischio ex-ante consiste nell'assegnazione di uno score di partenza sulla base della tipologia di attività notificata. Una volta attribuito il livello di rischio, lo stesso potrà inoltre essere modificato (ex-post) sia in senso negativo che positivo, anche in tempi relativamente ristretti, in considerazione di diversi aspetti, quali:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti dei campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Per il calcolo del rischio ex post è utilizzato il seguente algoritmo: $\text{Rischio ex-post (Rexp)} = \text{Rischio ex-ante (Rexa)} + \text{esito (E)} + \text{provvedimento (P1,2,3,...)}$ L'attribuzione del livello di rischio determinerà in prima istanza la frequenza dei controlli ufficiali a cui l'impresa sarà sottoposta. Si rimanda alla D.G.R XII/1842 del 05/02/2024 "Piano dei Controlli Regionale Pluriennale per la sicurezza alimentare e la sorveglianza nutrizionale – anni 2024 – 2027" per i criteri della categorizzazione del rischio e le frequenze di controllo.

Fabbisogno di controllo ufficiale

La classificazione degli stabilimenti in base ad una categorizzazione del rischio è l'elemento propedeutico, unitamente alla frequenza e al numero delle attività stabilite dalla ACR, alla determinazione delle risorse per soddisfare il fabbisogno di controllo ufficiale. Per fabbisogno di controllo ufficiale si intende il numero dei controlli ufficiali da effettuare, derivante dalla classificazione del rischio degli operatori e dalla relativa frequenza dei controlli. È la stima dell'impegno richiesto all'ACL, per il raggiungimento di un livello ottimale di gestione del rischio alimentare. Per il 2026 il fabbisogno stimato sulla base dei parametri sopra indicati per ATS Brescia è di n. 3.298 controlli ufficiali.

Capacità di controllo ufficiale

Per capacità di controllo ufficiale si intende il numero dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali che l'ACL può effettuare, derivante dalla disponibilità di risorse umane presenti, correlata all'erogazione di altre attività del Servizio. Uno dei principi cardini, ormai consolidato è che il calcolo delle performance minime della ACL è direttamente proporzionale alle performance minime delle singole persone afferenti alla Struttura. A livello di ACL, la definizione della capacità di controllo si esplica nelle seguenti fasi:

- declinazione dei volumi di attività da effettuarsi per operatore, suddivisa per prestazione del SIAN: controlli ufficiali, orientamento da fornire agli operatori riguardo alla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare e alla sua attuazione, ispettorato micologico, controlli nutrizionali, controlli della qualità delle acque destinate al consumo umano;
- definizione della capacità di controllo complessiva;
- esplicitazione dell'eventuale scarto tra fabbisogno del controllo e capacità di controllo complessiva.

Sulla base dei criteri definiti nel PRPC 2024 - 2027, la SSD IAN ha calcolato la propria capacità di controllo complessiva del 2026 quantificata in n. 1.764 controlli ufficiali, intesi come somma dei controlli ufficiali programmati e dei controlli ufficiali non programmati.

Pertanto, la ACL ha pianificato i controlli su tutte le imprese a rischio molto alto e alto sulla base delle frequenze previste per ogni tipologia di attività della Master-List e, in proporzione, secondo i controlli previsti e la capacità residua, le imprese a rischio medio e basso, secondo le **Tabelle 4-16, 4-17 e 4-18** seguenti:

Tabella 4-16: Attività registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004

Macrocategoria attività	Numero totale degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero totale delle ispezioni da effettuare	Numero totale degli audit da effettuare
PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	3497	399	0
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	52	1	2
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA/ORTAGGI	5	0	0
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	16	0	1
ALTRI ALIMENTI (INFUSI, CAFFÈ, SALE, ZUCCHERO, GHIACCIO)	21	0	3
PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA	406	52	8
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	36	1	2
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)	2	0	1
PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZ. PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CAMELLE, ECC.	12	0	0
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI - SENZA VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO)	22	0	1
PRODUZIONE DI BEVANDE ANALCOLICHE, ACQUE MINERALI E ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA	8	0	2
PRODUZIONE OLI E GRASSI VEGETALI	38	0	0
PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE E ACETI	350	38	6
RISTORAZIONE COLLETTIVA	1270	79	10
RISTORAZIONE PUBBLICA	7280	1050	0
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI	639	56	0
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI	2721	22	2
MAGAZZINAGGIO	55	0	0
COMMERCIO AMBULANTE	501	0	0
TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI	215	0	0
TOT.	17.146	1.698	38

Tabella 4-17: Attività degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004

Tipologia di attività	Numero totale degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero totale delle ispezioni da effettuare	Numero totale degli audit da effettuare
PRODUZIONE DI GERMOGLI PER L'ALIMENTAZIONE UMANA E DI SEMI PER LA PRODUZIONE DI GERMOGLI	1	0	0
INDUSTRIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA	0	0	0
INDUSTRIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI DESTINATI AI FINI MEDICI SPECIALI COMPRESI QUELLI DELLA PRIMA INFANZIA	0	0	0
INDUSTRIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI AD USO SPECIFICI	1	0	1
PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ADDITIVI ALIMENTARI	8	0	5
PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTI DI AROMI ALIMENTARI	2	0	0
PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ENZIMI ALIMENTARI	0	0	0
IMPIANTO RICONOSCIUTO PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	3	0	0
INDUSTRIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI ADDIZIONATI DA VITAMINE E MINERALI	4	0	0
MAGAZZINAGGIO	35	0	0
TOT.	54	0	6

Tabella 4-18: Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti

Tipologia di attività	Numero totale degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero totale delle ispezioni da effettuare	Numero totale degli audit da effettuare
LEGNO	2	0	0
CARTA E CARTONE	25	0	0
MATERIE PLASTICHE	69	8	1
CELLULOSA RIGENERATA	0	0	0
GOMMA	12	0	0
METALLI E LEGHE	90	7	1
METALLI E LEGHE (ACCIAIO INOX)	9	1	1
METALLI E LEGHE (ALLUMINIO)	3	0	0
METALLI E LEGHE (BANDA STAGNATA E CROMATA)	1	0	0
VETRO	0	0	0
CERAMICA	2	0	1
MATERIALI ATTIVI E INTELLIGENTI	0	0	0
ALTRI MATERIALI (ADESIVI, SUGHERO, RESINE A SCAMBIO IONICO, INCHIOSTRI DI STAMPA, PRODOTTI TESSILI, VERNICI E RIVESTIMENTI, CERE, IMBALLAGGI FLESSI)	3	0	0
COMMERCIO INGROSSO	62	1	0
COMMERCIO DETTAGLIO	24	1	0
TOT.	302	18	4

Piano di Campionamento di alimenti e MOCA

Il campionamento è uno degli strumenti del controllo ufficiale ai sensi del Reg. (UE) 2017/625, finalizzato alla verifica della conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare e, nello specifico del presente documento, degli alimenti di origine non animale e materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA). Nelle more del decreto regionale sulle indicazioni dell'attività di campionamento da eseguire, per il 2026 la SC IAN ha ipotizzato il seguente piano alla **Tabella 4-19**

Tabella 4-19: Piano di Campionamento

Piano di Campionamento	Numero di campioni programmati
Additivi e Aromi tal quali e negli alimenti	28
Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	28
Contaminanti industriali e ambientali in alimenti	36
Fitosanitari - Controlli ufficiali sui residui in alimenti	65
Irradiati	6
Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	31
Microbiologico	243
Monitoraggio Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	5
Monitoraggio Contaminanti industriali e ambientali in alimenti	3
OGM negli alimenti	15
Piano Regionale: Allergeni	12
Piano Regionale: Chimico	9
Radioattività in alimenti	5
n. totale campioni previsti:	486

Campionamento acque minerali

Nel territorio di ATS Brescia sono presenti n. 4 impianti di produzione di acque minerali. Le domande di riconoscimento delle acque minerali naturali da presentare al Ministero della Salute sono normate dagli artt. 4 e 5 del D.Lgs 176/2011 e devono essere corredate dai certificati di analisi chimiche, fisico-chimiche e microbiologiche su campioni prelevati ad ogni singola sorgente e, se l'acqua proviene da più sorgenti, anche alla loro miscelazione. Sia i campionamenti che le analisi sono effettuati dai laboratori di cui al Decreto del Capo di Governo 7/11/1939. L'ATS deve presenziare al campionamento e redigere i verbali di prelevamento (artt. 2, 4 e 6 del Decreto del Ministero della Salute 10/02/2015). L'attività di controllo svolta dalla SSD IAN si espleta lungo tutta la filiera e riguarda:

- il supporto agli Enti competenti per atti autorizzativi specifici quali:
 - ✓ il riconoscimento di un'acqua minerale (provvedimento in carico al Ministero della Salute);
 - ✓ l'autorizzazione alla utilizzazione di una sorgente di acqua minerale (provvedimento in carico alle Regioni e in Regione Lombardia delegato alle Province con Decreto dell'Industria e Turismo R.L. 10802 del 2/07/2003).
 - ✓ l'attività di controllo ufficiale presso i produttori di acque minerali;
 - ✓ l'attività di controllo sul commercio delle acque minerali. Il quadro normativo specifico di riferimento è costituito dal D.Lgs 176/2011 "Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali" e dal Decreto del Ministero della Salute 10/02/2015 "Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali".

Nelle more del Decreto regionale sulle indicazioni dell'attività di campionamento da eseguire, per il 2026 la SSD IAN ha predisposto il campionamento presso le fonti e i serbatoi per l'analisi chimica (18 campioni) e microbiologica (48 campioni) come da **Tabella 4-20**.

Tabella 4- 20: Campionamenti acque minerali

Etichetta	Sorgente	Numero di campioni programmati - analisi microbiologiche	Numero di campioni programmati - analisi chimiche
Tavina	Pozzo Tavina	1	1
Tavina	Serbatoio Tavina	4	1
Novella	Pozzo Nivella	1	1
Novella	Serbatoio Novella	4	1
Allegra	Pozzo Allegra	1	1
Allegra	Serbatoio Allegra	4	1
Linda	Pozzo Linda	1	1
Linda	Serbatoio Linda	4	1
Sole	Sorgente Sole	1	1
Sole	Serbatoio Sole	4	1
Castello	Sorgente Castello	4	1
Castello	Serbatoio Castello	4	1
Maniva	Pozzo Mignano	1	1
Maniva	Pozzo Mignano 2	1	1
Maniva	Serbatoio Maniva	4	1
Vaia	Serbatoio Vaia	4	1
Balda	Serbatoio Balda	4	1
Balda	Sorgente Balda	1	1

Corsi di Formazione ex Reg. UE 2017/625 allegato II capo I

La SSD IAN, in linea con la mission aziendale di valorizzazione delle risorse umane, organizza eventi formativi interni accreditati ECM per le diverse figure professionali afferenti alla Struttura al fine di garantire lo sviluppo e la crescita delle competenze e skills professionali, tenendo conto dei bisogni formativi evidenziati dagli stessi operatori oppure derivanti da input regionali su temi emergenti o dall'evoluzione delle normative, processi e tecnologie riferite alla tematica specifica del controllo. L'attività formativa interna viene inoltre integrata con la partecipazione a corsi di formazione, convegni, seminari proposti da provider esterni a cui i singoli operatori aderiscono. Per l'anno 2026 sono programmate diverse iniziative formative finalizzate al miglioramento continuo, all'ottimizzazione e alla omogeneità nell'attività di vigilanza. Inoltre, al fine di perseguire la mission aziendale di valorizzazione del capitale umano, si proseguirà con il percorso di formazione per l'inserimento dei nuovi operatori. La **Tabella 4-21** riporta la programmazione 2026 dei corsi di formazione ai quali parteciperanno gli operatori della SSD:

Tabella 4- 21: Formazione

Titolo del corso	giorni	ore/g	Partecipanti
Campionamento Alimenti: dalla pianificazione alla gestione dei campioni sfavorevoli.	1	6	50
Piano dei controlli sulle acque destinate al consumo umano: programmazione e rendicontazione alla luce degli aggiornamenti dei software gestionali e di AnTeA.	1	4	50
I provvedimenti previsti dal REG UE 2017/625: esercitazioni e simulazioni	4	3	50
Reg (CE) 852/2004: i requisiti dopo 20 anni dall'entrata in vigore	1	4	50
La malnutrizione nel paziente anziano in RSA: prevenzione e gestione	1	5	100

Ispettorato micologico L. 352 del 23 Agosto 1993

Il livello della "Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica" include le attività e le prestazioni volte a tutelare la salute e la sicurezza della comunità da rischi infettivi, ambientali, legati alle condizioni di lavoro, correlati agli stili di vita. In attuazione del programma/attività E12 "Ispettorato Micologico" L. 352 del 2/08/1993 dell'area di intervento "Sicurezza Alimentare – Tutela della Salute dei Consumatori", anche per l'anno 2026 l'Ispettorato Micologico, istituito presso la SSD IAN, continuerà a svolgere azione di prevenzione garantendo le seguenti attività:

- il riconoscimento delle specie fungine raccolte da privati cittadini e la determinazione dei funghi commestibili nella stagione dei funghi epigei spontanei;
- la pronta disponibilità micologica da agosto a novembre per il supporto alle Strutture Ospedaliere e alle altre Strutture Sanitarie, in occasione di presunti o accertati casi di intossicazione da ingestione di funghi;
- il controllo su richiesta con relativa certificazione dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita;
- il controllo ufficiale presso le aziende di produzione, utilizzo, preparazione, somministrazione deposito e vendita di funghi spontanei, coltivati e condizionati, nonché il controllo documentale relativo alla regolarità dei funghi freschi spontanei raccolti in proprio ed eventualmente utilizzati per le preparazioni, relativamente a:
 - ✓ possesso dell'idoneità al riconoscimento della specie da parte del ristoratore o di un preposto alla vendita/preparazione;
 - ✓ certificazione delle specie fungine utilizzate ai fini della somministrazione.
- garantire il servizio di reperibilità micologica con l'impiego di tutti gli operatori in possesso di attestazione di micologo; in particolare verrà garantito l'aggiornamento continuo indispensabile per l'esercizio dell'attività di micologo (vedi paragrafo precedente).

L'integrazione nella prevenzione: la sicurezza alimentare

L'art. 14 comma 5 del D.L. 9/02/2012 n. 5 promuove il coordinamento e la programmazione dei controlli da parte degli Enti della Pubblica Amministrazione in modo da assicurare la tutela dell'interesse pubblico riducendo il livello di "oppressione" dei controlli in conseguenza dell'eliminazione delle duplicazioni e degli eccessi dei medesimi, garantendo l'uniformità dei criteri e requisiti legali di conformità richiesti dalle diverse Autorità di controllo con conseguente semplificazione, accettabilità, trasparenza degli stessi in modo da perseguire l'efficacia, l'efficienza ed appropriatezza dell'Azione Pubblica. In quest'ottica la SSD IAN, in qualità di Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare, nel corso del 2026 garantirà l'esecuzione di controlli ufficiali congiunti svolti con il NAS di Brescia, ICQRF, Comando dei Carabinieri Territoriali, Corpi di Polizia Locale dei Comuni afferenti alla ATS Brescia.

Acque destinate al consumo umano

I controlli volti a verificare la qualità delle acque destinate al consumo umano consistono nell'insieme delle attività effettuate con regolarità e in conformità all'art.12 e all'Allegato II del D.Lgs. 18/2023, e si articolano in più fasi:

- pianificazione e programmazione;
- realizzazione del piano dei controlli;
- gestione delle risultanze delle azioni effettuate ed adozione dei provvedimenti correttivi, ove necessario;
- revisione periodica del piano di attività;
- riesame e relazione di sintesi sulla governance compiuta.

L'attività di vigilanza, espletata quale funzione principale di garanzia della tutela igienico sanitaria, trova efficacia, efficienza e appropriatezza:

- nel monitoraggio e nel controllo delle caratteristiche dell'acqua, soprattutto quella fornita dai pubblici acquedotti ma anche quella fornita da soggetti privati che distribuiscono acqua a soggetti terzi mediante infrastrutture di pubblico interesse;
- nel controllo dell'idoneità delle infrastrutture della filiera acquedottistica destinate alla produzione, allo stoccaggio, al trattamento e alla distribuzione dell'acqua;
- nei controlli supplementari delle singole sostanze e dei singoli microrganismi non compresi nell'Allegato I del D.Lgs. 18/2023, in tutti quei casi in cui vi sia motivo di sospettare una presenza in concentrazioni tali da costituire un potenziale pericolo per la salute.

Gli strumenti operativi sono:

- il campionamento e l'analisi della matrice prelevata;
- la sorveglianza e il monitoraggio delle strutture acquedottistiche per i segmenti della filiera di captazione, stoccaggio, potabilizzazione e distribuzione;
- l'audit mirato alla verifica delle modalità di gestione della filiera idro-potabile quale valutazione della sussistenza e dell'appropriatezza di procedure e registrazioni dell'Ente Gestore dell'acquedotto;
- Il controllo documentale in sede o presso la struttura, finalizzato ad accertare la regolare applicazione delle procedure gestionali, con particolare riferimento alle risultanze dei controlli interni;

- Il giudizio di idoneità d'uso sull'acqua destinata al consumo umano o da destinare al consumo umano, a seguito di conferenze dei servizi istruite da Provincia per le concessioni di utilizzo della risorsa per uso potabile, che si fonda sulla valutazione delle caratteristiche qualitative delle acque, sull'adeguatezza degli eventuali trattamenti di potabilizzazione adottati, sulle risultanze delle valutazioni e gestione del rischio descritte negli artt. da 6 a 9 del D.Lgs 18/2023, nonché sulla conformità dei risultati dei controlli stabiliti e sulle risultanze di un sopralluogo per verificare le caratteristiche strutturali dell'opera;
- La partecipazione diretta alla realizzazione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua da parte dei Gestori Idro-potabili.

La predisposizione del programma di controllo relativo alle filiere idropotabili, in accordo con quanto previsto dal D.Lgs 18/2023, e secondo le indicazioni dettate dalla UO Prevenzione di Regione Lombardia, verrà successivamente finalizzata con il caricamento nella piattaforma digitale nazionale AnTeA (Anagrafe Territoriale dinamica delle Acque potabili), concepita per l'acquisizione, controllo, gestione e le analisi dei dati sulle acque destinate al consumo umano in Italia. Le principali finalità di AnTeA consistono nell'assicurare la disponibilità delle informazioni sull'accesso all'acqua e sulla qualità delle acque al punto di utilizzo, a partire dalle risorse idriche nell'ambiente e lungo l'intera filiera di trattamenti e distribuzione.

Il "Piano dei campionamenti 2026", raffrontato con il piano dei controlli interni attuato dai Gestori Idro-potabili della Provincia di Brescia, richiama le seguenti fasi del processo:

- valutazione analitica di tutte le fasi della filiera idropotabile;
- programmazione dei controlli, strutturata su "Zone di Fornitura Idropotabile";
- definizione dei punti di prelievo significativi lungo la rete oggetto di controllo con relativo allineamento della codifica Gestori/ATS (fontanelle e/o uscita di impianti di trattamento);
- campionamenti in rete di distribuzione suddivisi tra controlli esterni (ATS) e controlli interni (Gestori Idro-potabili);
- competenza prioritaria del Gestore per i controlli presso le fonti di captazione, i serbatoi di accumulo e presso gli impianti di trattamento.

La Tabella 4-22 evidenzia il numero dei controlli programmati per un totale di n. 1.284 campioni, delle ispezioni e degli audit previsti dalla nostra Struttura.

Tabella 4-22: Controlli programmati

ATTIVITÀ ANALITICA	Numero di campioni programmati	
Campionamenti Gruppo A acque potabili su programma	894	
Campionamenti Gruppo B acque potabili su programma	390	
Campionamenti PFAS acque potabili su programma	382	
Numero di Audit eseguiti sull'Ente Gestore	Numero Enti Gestore	Numero di Audit programmati
	13	7
ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Numero di controlli	
Ispezioni presso i punti di captazione	8	

Attività in ambito nutrizionale

Per l'anno 2026 si prevede lo svolgimento di n. 20 controlli in ambito nutrizionale nella ristorazione collettiva. Tale numero è stato calcolato tenendo conto dei carichi di lavoro degli operatori e delle indicazioni di programmazione stabilite da Regione nel documento "Indirizzi di Programmazione per l'anno 2026, ai sensi dell'art. 57 comma 6 delle L.R. 33/2009 s.m.i, delle attività di prevenzione e controllo svolte dai SIAN.

Verrà effettuata la valutazione di 30 capitolati d'appalto dei servizi di ristorazione dei Comuni in scadenza nell'anno 2026.

In accordo con gli indirizzi di programmazione di Regione, si eseguirà il controllo di n. 5 etichette nutrizionali, calcolato sulla base del 20% rispetto al n. di controlli audit che derivano dalla capacità di controllo ufficiale sugli impianti di produzione all'ingrosso (ad esclusione della ristorazione, commercio, magazzino e produzione primaria).

Al fine di verificare l'implementazione dello screening nutrizionale e del conseguente percorso di presa in carico dei pazienti risultati a rischio, sia in ambito ospedaliero che territoriale come da target individuati nella D.G.R XII/1812 del 29/01/2024, verranno condotte:

- nel primo semestre 5 site visits nelle Strutture Pubbliche e Private Accreditate risultate non conformi nei controlli del 2025;
- nel secondo semestre 3 site visits in Strutture Private Accreditate mai sottoposte prima a tale controllo e 2 site visits in RSA Accreditate.

Proseguiranno tutte le attività di promozione della salute in ambito nutrizionale con Terzo Settore, Enti Locali, Enti Gestori, ecc.:

- tavoli di lavoro regionali per la promozione di corretti stili di vita in ristorazione collettiva con completamento dell'elaborazione di linee di indirizzo regionali per la ristorazione negli asili nido e ospedalieri;
- presentazione delle Linee di indirizzo regionali sulla ristorazione scolastica e sulle RSA;
- prosecuzione di interventi nell'ambito della ristorazione aziendale e pubblica;
- prosecuzione dell'attività di informazione alla popolazione attraverso corsi informativi in collaborazione con altri enti nell'ambito di progetti rivolti a popolazioni target specifiche;
- attività di comunicazione sociale (predisposizione di materiale informativo, siti web, social);
- monitoraggio dell'attività legata alla ristorazione scolastica attraverso il controllo delle tabelle dietetiche, delle diete speciali, verificando l'aderenza alle linee di indirizzo nazionali;
- prosecuzione delle attività del tavolo locale di nutrizione (TALSIN) con coinvolgimento di personale ATS e ASST;
- prosecuzione dell'attività rivolta agli enti del Terzo Settore sul tema della sicurezza nutrizionale, anche in ottica delle azioni equity oriented;
- prosecuzione e implementazione dell'attività rivolta al Carcere come da protocollo d'Intesa di cui alla Deliberazione n. XII/4895 del 01/08/2025.

Prestazioni aggiuntive 2026

In ottemperanza a quanto definito dalla D.G.R. n. XII/5589 del 30/12/2025 Allegato "A" - Capitolo 11 "Gestione del personale" paragrafi 11.1.6 e 11.2.1 e Capitolo 12 "Prevenzione & Public Health" paragrafo 12.11.P, questa ATS, intende attuare nell'anno 2026 le prestazioni aggiuntive in ambito di igiene e sicurezza alimentare per lo svolgimento dei controlli ufficiali riservato al personale della SC Igiene, Sanità Pubblica, Salute-Ambiente (SC ISP-SA) e SSD Igiene Alimenti e Nutrizione (SSD IAN) del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

Nel periodo di validità del progetto gli operatori coinvolti effettueranno attività di Controllo Ufficiale in fasce orarie non convenzionali (al di fuori dell'orario di servizio, inclusi orari serali, sabato e festivi) con l'obiettivo di implementare il numero di controlli del 10% (176 controlli) e di raggiungere quelle attività che operano prevalentemente in orari serali, il sabato e i giorni festivi.

Rientrano in tale progettualità anche i controlli straordinari richiesti al personale della SC ISP-SA e SSD IAN da Prefettura, Questura e altre forze di polizia.

Controlli ufficiali inter-servizio SIAN anno 2026

In attuazione di quanto previsto dalla D.G.R. n. XII/5589 del 30/12/2025 – Allegato "A" punto 12.11, lettera Q), verranno disposte le attività di controllo ufficiale congiunto tra operatori dei SIAN di ATS Brescia e di ATS Bergamo. Tali attività saranno finalizzate a:

- garantire l'omogeneità delle modalità di esecuzione dei controlli ufficiali;
- assicurare una corretta gestione e uniforme delle eventuali criticità riscontrate;
- valorizzazione dello scambio di esperienze e competenze tra operatori afferenti a contesti territoriali differenti.

Tali controlli derivano principalmente dalla programmazione dei controlli ufficiali SIAN per l'anno 2026 e sono individuati prioritariamente tra gli stabilimenti già in programma; qualora ritenuto opportuno, resta ferma la possibilità di includere anche controlli conseguenti ad esposti complessi.

Nello specifico verranno garantite le seguenti tipologie di attività:

- ristorazione pubblica – n. 3 controlli
- impianti MOCA – n. 2 controlli
- impianti riconosciuti – n. 1 controllo
- impianti di produzione di alimenti all'ingrosso – n. 2 controlli
- ristorazione collettiva con produzione – n. 2 controlli

L'armonizzazione di questi controlli avverrà per il tramite della UO a valenza regionale di ATS Brianza che assicurerà il coordinamento delle attività di controllo ufficiale inter-servizio SIAN, provvederà alla raccolta, analisi e sistematizzazione delle informazioni trasmesse con particolare riferimento a:

- numero ed esiti dei controlli effettuati
- criticità riscontrate
- punti di forza emersi
- proposte di miglioramento delle modalità operative.

Capitolo 5 - SSD IMPIANTISTICA

Gli aspetti riguardanti il controllo impiantistico a tutela del lavoratore/cittadino, che interessano gli impianti di sollevamento di cose e persone, gli impianti elettrici, gli impianti di riscaldamento e le attrezzature in pressione/riscaldamento, sono regolamentati sia da norme Nazionali (D.Lgs. 81/08, DPR 462/01, DM 329/04, DPR 162/99) che da norme Regionali (L.R. 33/09) ed hanno un rilievo significativo nel territorio di ATS Brescia in relazione all'elevata concentrazione di aziende industriali e alla presenza di realtà produttive/cantieri caratterizzati dalla compresenza di più impianti a rischio specifico e di complessità elevata.

La programmazione dell'attività, che è strettamente legata alle risorse disponibili, viene impostata, come già negli anni precedenti, tenendo conto sia degli obiettivi di mandato (L.R. 33/09 art. 6 – punto 3, lett. f), che delle indicazioni riportate nel Piano Sociosanitario Integrato Lombardo 2023-2027 (D.G.R. n. XII/1518/2023) e nel Piano Regionale Prevenzione 2021-2025 (D.G.R. n. XI/5389/2021). Le priorità di intervento sono determinate sulla graduazione del rischio definita nell'All. VII del D.Lgs. n. 81/08.

Verranno effettuate inoltre le attività omologative previste dall'art. 5 del DPR 462/01 per gli impianti elettrici in luoghi con pericolo di esplosione.

La SSD proseguirà nell'attività di prima verifica periodica delle attrezzature di lavoro così come definita con Decreto DG n. 470 del 13/08/2024 ad oggetto "Approvazione schema di Accordo tra INAIL – Direzione Regionale della Lombardia e Agenzia di Tutela della Salute di Brescia per lo svolgimento delle verifiche periodiche delle attrezzature di lavoro di cui all'art. 71, co.11 del D.Lgs. 81/08 e costituzione Comitato di Coordinamento".

Le attività di verifica programmate sono riportate nella **Tabella 5-1**

Tabella 5-1: Attività di verifica programmate

Tipologia di controllo	Numero di attrezzature / impianti
Controlli periodici impianti/attrezzature	1.000

Per quanto riguarda l'obiettivo LEA per il 2026, il numero di imprese da controllare è riportato nella **Tabella 5-2**.

Tabella 5-2: Attività di vigilanza (rif. codice UO 170)

Obiettivi LEA	SC PSAL	SSD Impiantistica	Obiettivi UO 170 (SC PSAL + SSD Impiantistica)
<i>Attività programmata e non programmata</i>	2.601	200	2801

Tutta l'attività di vigilanza specialistica concorre al raggiungimento dell'obiettivo di soddisfacimento dell'indicatore LEA.

Attività di controllo delle dichiarazioni di conformità

Proseguirà il controllo delle documentazioni presentate ai sensi del DPR 462/01. Qualora necessario verranno effettuate richieste di integrazione per le documentazioni incomplete ed eventuali sopralluoghi a campione in tale ambito.

Vigilanza

La SSD svolgerà indagini ed ispezioni nei luoghi di lavoro e civili, relativamente agli aspetti impiantistici di competenza, su richiesta della SC PSAL e della SC ISPSA, oltre che della Magistratura. Per questo tipo di attività saranno coinvolte, secondo le rispettive competenze, le specifiche professionalità dei settori elettrico, impianti di sollevamento e impianti a pressione. Verranno garantiti gli interventi a seguito di esposti e segnalazioni per dare corso a specifica attività sull'operato dei soggetti abilitati o organismi notificati come previsto dal DM 11.04.11 al fine della loro segnalazione al Ministero competente.

La SSD Impiantistica effettuerà attività di verifica degli apparecchi di sollevamento e degli impianti elettrici nei cantieri.

Attività di controllo impianti distribuzione carburanti

La SSD provvederà alle operazioni di valutazione delle verifiche sugli impianti di distribuzione carburante ad uso pubblico e privato unitamente all'attività di omologazione degli impianti elettrici in luoghi con pericolo di esplosione (art. 296 del D.Lgs. 81/08) derivanti dall'assolvimento della verifica quindicennale.

Commissioni

La SSD Impiantistica provvederà a:

- garantire la presenza di personale tecnico per le conferenze dei servizi indette per l'installazione di nuovi impianti di distribuzione carburanti pubblici e privati, e le loro modifiche, sul territorio provinciale oltre alla fase di collaudo;
- garantire la partecipazione del referente della Conferenza tra lo Stato e le Regioni nella Commissione per l'abilitazione dei Soggetti Abilitati per l'esecuzione delle verifiche periodiche previste all'allegato VII del D.Lgs. 81/08;
- partecipare al gruppo di lavoro costituito dall'INAIL relativo all'utilizzo e compilazione del portale ASA (Albo Soggetti Abilitati);
- partecipare al gruppo regionale attrezzature di lavoro.

Capitolo 6 - RISCHIO CHIMICO E REACH/CLP

Con L.R. n. 4 del 14/11/2023 è stata istituita l'Autorità Unica regionale di controllo per la Sicurezza Chimica. Gli interventi in materia di sicurezza chimica garantiscono l'appropriatezza e l'efficacia dei controlli, integrando gli aspetti di tutela del mercato con quelli di tutela sociale, attraverso l'elaborazione e l'attuazione dei relativi piani integrati in materia di REACH/CLP, biocidi, cosmetici, fitosanitari, detergenti anche mediante la partecipazione a progetti specifici quali ad esempio il Progetto Dogane e il Progetto di controllo integrato End Of Waste (EoW = End of Waste = non più rifiuti), con ARPA, nonché a piani mirati trasversali REACH/OSH, coerenti con gli indirizzi presenti nei PP8 e PP9 del vigente PRP.

Il Direttore di Dipartimento quale responsabile dell'Autorità Unica di Sicurezza Chimica territoriale istituisce un Gruppo Dipartimentale Permanente, composto da un coordinatore e da operatori dei servizi IAN, ISP, e PSAL, con le seguenti funzioni:

- attuazione del Piano regionale dei controlli integrati;
- partecipazione al Tavolo Sicurezza Chimica (di cui al Decreto n. 8753 del 10/06/2024);
- individuazione dei fabbisogni formativi e realizzazione delle azioni formative e di affiancamento necessarie a garantire l'adeguato aggiornamento professionale del personale coinvolto.

L'attività di vigilanza REACH/CLP/BPR/Detergenti che il Gruppo Dipartimentale Permanente, effettuerà nel 2026, coinvolgerà almeno n. 70 aziende, per un totale di n. 210 controlli, tra analitici e documentali (classificazione, etichettatura, imballaggio, SDS, notifiche ECHA, ecc.).

I controlli interesseranno, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti tipologie di prodotti:

- igienizzanti, sanificanti, presidi medico chirurgici e disinfettanti al fine di verificarne la rispondenza alle normative sui Presidi Medico Chirurgici (PMC) e sui Biocidi (BPR);
- inchiostri;
- giocattoli;
- bigiotteria/minuteria, bottoni automatici, fermagli, rivetti...);
- liquidi di lavaggio/sbrinamento del parabrezza;
- vernici, impregnati legno;
- colle;
- articoli per la ricerca amianto (es. copriasse da stiro, guanti da cucina);
- liquidi per e-cig (sigarette elettroniche) / bustine nicotina;
- miscele industriali;
- detergenti.

Nell'ambito dei controlli documentali, su miscele immesse sul mercato e classificate pericolose, verranno inoltre effettuati:

- almeno n. 35 verifiche per accertare la conformità delle Schede di Dati di Sicurezza (SDS) secondo check list regionale;
- almeno n. 35 controlli per verificare l'avvenuta notifica all'Archivio Preparati Pericolosi/ECHA Submission Portal(Portale per la notifica ai centri antiveneni - Poison Centres (europa.eu)) a cui devono essere comunicate le informazioni utili per la gestione di emergenza sanitaria esclusivamente nel formato armonizzato;
- almeno n. 3 controlli per verificare la conformità dell'etichettatura dei detergenti al Regolamento CLP.

Il Gruppo Dipartimentale Permanente effettuerà almeno n. 21 controlli analitici su sostanze chimiche (miscele e articoli) finalizzati alla ricerca di sostanze pericolose soggette alle restrizioni di cui all'allegato XVII del regolamento REACH (art. 67), comprese le SVHC (Substances of Very High Concern) di cui all'art. 57 del regolamento REACH, tenuto conto delle indicazioni che verranno fornite dalla Regione (ad es.: giocattoli, articoli tessili, sistemi frenanti, liquidi di lavaggio/sbrinamento del parabrezza, colle, vernici, inchiostri per tatuaggi e trucco permanente, bigiotteria, liquidi per sigarette elettroniche).

Inoltre, verranno effettuati congiuntamente almeno n. 9 controlli analitici per la verifica della presenza percentuale di alcune sostanze chimiche pericolose in determinati prodotti (ad es.: colle, liquidi per sigarette elettroniche, liquidi di lavaggio/sbrinamento del parabrezza, detergenti, disinfettanti, miscele industriali), al fine di accertarne la corretta classificazione di pericolosità e la conformità dell'etichettatura.

Verranno inoltre verificati almeno n. 5 prodotti pubblicizzati come igienizzanti, sanificanti, presidi medico-chirurgici e disinfettanti, al fine di accertarne la rispondenza alla normativa vigente in materia di Presidi Medico-Chirurgici (PMC) e Biocidi (BPR).

Verranno effettuati complessivamente n. 30 controlli sui prodotti cosmetici, comprensivi di verifiche analitiche e verifiche documentali. Nell'ambito di tali controlli, saranno prelevati almeno n. 10 campioni per l'esecuzione di controlli analitici finalizzati alla ricerca di sostanze vietate nei cosmetici (Allegato II del Regolamento (CE) n. 1223/2009) in conformità alle indicazioni di cui al Decreto n. 9268 del 26/06/2019 e al Piano Pluriennale dei Controlli. Le verifiche documentali comprenderanno il controllo delle notifiche CPNP, la verifica dell'etichettatura, la conformità alle GMP e il rispetto della restrizione di cui alla voce 70 del Regolamento REACH.

Verranno infine verificati almeno n. 20 attività (17 commercio ingrosso uso professionale + 3 commercio dettaglio uso non professionale) e sarà effettuato un campionamento analitico al fine di accertarne la conformità dei prodotti fitosanitari alla normativa vigente.

Continuerà la costante collaborazione con la Struttura Semplice di Chimica e la Struttura Semplice di Microbiologia della SC Laboratorio di Prevenzione.

Inoltre, al fine di perseguire obiettivi di controllo trasversale agli ambienti di vita e lavoro e sui prodotti immessi sul mercato attraverso un approccio multidisciplinare, intersettoriale e coordinato, ATS Brescia aderirà:

- al REF 14 del Forum dell'ECHA che mira al controllo della classificazione ed etichettatura delle miscele nei prodotti;
- al BEF 4 inerente al controllo di prodotti biocidi con particolare riferimento all'etichettatura;
- all'attività di controllo sull'immissione e uso dei prodotti fitosanitari;
- all'attività di vigilanza ai sensi dei regolamenti REACH e CLP su TFA e sostanze correlate.

In merito alla vigilanza sulle sostanze, miscele e articoli recuperati (EoW = End of Waste = non più rifiuti) è in programma la vigilanza di un'azienda in collaborazione con ARPA per verificare l'ottemperanza alle disposizioni di cui al Reg. (CE) 1907/2006 e di cui al Reg. (CE) 1272/2008 e s.m.i. nell'ambito del controllo EoW (D.Lgs. 152/06 art. 184-ter comma 3). All'interno delle diverse articolazioni del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS di Brescia proseguirà il Piano Mirato di Prevenzione (PMP – Decreto n. 9 del 04/01/2024) a valenza regionale relativo all'utilizzo in sicurezza di sostanze cancerogene e mutagene soggette ad autorizzazione REACH (allegato XIV del Reg. REACH) per la restituzione dei dati da parte delle ATS alle aziende coinvolte nel PMP.

Vista l'istituzione del Tavolo Tecnico Sicurezza Chimica (D.G.R. n. XII/1483 del 04/12/2023) gli operatori di ATS Brescia saranno impegnati in 6 sottogruppi (Sottogruppo Tecnico Vigilanza e Controllo, Sottogruppo Tecnico Biocidi, Sottogruppo Tecnico Cosmetici, Sottogruppo Tecnico Detergenti, Sottogruppo Tecnico Fitosanitari, Sottogruppo Tecnico trasversale con ARPA e formazione) funzionali alla realizzazione degli obiettivi di cui alla L.R. n. 4/23.

I partecipanti al gruppo rappresenteranno ATS a livello regionale nell'ambito delle attività finalizzate allo sviluppo del Sistema regionale raccolta dei dati di controllo.

Anche nel corso del 2026 proseguirà la formazione degli operatori della SC Igiene, Sanità pubblica, Salute - Ambiente della SC Prevenzione Salute Ambienti di Lavoro rispetto all'attività di controllo e campionamento in ambito Reach e CLP realizzando un intervento formativo su aspetti relativi alla sicurezza chimica al fine di garantire interventi integrati e trasversali di tutela del mercato e tutela sociale.

Inoltre, verrà organizzato un evento informativo in materia REACH/CLP.

Infine, in continuità con gli anni precedenti, si darà riscontro alle richieste eventualmente avanzate dall'Autorità di Controllo Nazionale (ACN), alle segnalazioni di ECHA e di altri Stati membri, da Autorità per i controlli afferenti ad altre Regioni o Province Autonome e a esposti provenienti da altre fonti quali Centri Anti Veleni (CAV), NAS, Guardia di Finanza, Polizia Locale, ARPA, Provincia, Agenzia delle Dogane e cittadini.

Brescia, 26 febbraio 2026

A cura delle articolazioni del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria