

NP/3851/SIAN**Sassari 24.02.2016****AI****Personale del SIAN****epc - Al Direttore Dipartimento di Prevenzione****Al Direttore Servizio Programmazione E Controllo****SEDE****OGGETTO- Pianificazione Attività Area Igiene degli alimenti Controllo Ufficiale, Igiene della Nutrizione 2016****PREMESSA**

- Si invitano tutti i dipendenti a comunicare qualsiasi problema possa influire sull'indipendenza e imparzialità di giudizio (es conflitto di interesse) D.M 28.11.200 (codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni) e art.4 Reg.CE 882/2004

Si rammenta il rispetto della normativa sui Dipendenti pubblici in particolare la normativa su trasparenza , anticorruzione e privacy

- D.lvo 14 marzo 2013, n. 33 -Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità', trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni.

- Legge 241 norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi

- Legge 6 novembre 2012, n. 190, recante: «Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell' illegalità nella pubblica amministrazione»

- Articolo 7 REG.CE 882/2004 Trasparenza e riservatezza

- Articolo 3 p.2 REG.CE 882/2004 i Controlli Ufficiali sull'OSA vanno eseguiti, ad esclusione dell'Audit, senza preavviso

- DEL.DG-16/2014-Codice di comportamento Dipendenti ASL

- DEL.DG 17/2014 –Programma triennale e piano trasparenza ed integrità

- DEL.Commissario N° 41 del 30.01.2016

- Circolari su timbrature e assenze dal servizio

Si rimanda inoltre alle comunicazioni via mail relative ai regolamenti Aziendali e alle direttive riguardanti i permessi per motivi personali e uscite per Servizio

Si rammenta inoltre che si dovrà utilizzare l'abbigliamento distribuito al fine di garantire l'igiene nelle attività oggetto di controllo Ufficiale.

Il SIAN si è dotato di procedure documentate che devono essere osservate . In altri casi valgono le disposizioni di Servizio.

PROCEDURE DOCUMENTATE per:

- A) IL CONTROLLO UFFICIALE ALLA LUCE DEL REG. CE 882/2004
E PER L'ADOZIONE DEI PROVVEDIMENTI INERENTI IL RISCONTRO DI NON CONFORMITA'

- B) PER IL SISTEMA D'ALLERTA RAPIDO
- C) PER AUTORIZZAZIONI LOCALI RIVENDITA FITOFARMACI
- D) GESTIONE NON CONFORMITÀ ACQUE POTABILI
- E) PER LA VERIFICA DEI REQUISITI AI FINI DEL RILASCIO DEL PARERE DI IDONEITÀ DELLE AREE DI SALVAGUARDIA DI POZZI E SORGENTI ED IL GIUDIZIO DI QUALITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO, NELLE IMPRESE ALIMENTARI E UTILIZZO DELLE ACQUE PER FORNIRLE A TERZI (IN DEFINIZIONE)
- F) PER IL CAMPIONAMENTO DI MATRICI DI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE PER LA RICERCA DI RESIDUI DI FITOSANITARI
- G) PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE PRODUZIONE PRIMARIA "VEGETALE" (IN DEFINIZIONE)
- H) TARATURA TERMOMETRI
- F) CAMPIONAMENTO ALIMENTI

DIRETTIVE:

- A) DIRETTIVA SULL'APPLICAZIONE D.LVO 194/2008
- C) GESTIONE DUAAP
- D- ISTRUZIONE OPERATIVA PER IL RILIEVO DELLA TEMPERATURA DI ALIMENTI
- E- DISPOSIZIONE DI SERVIZIO PER VERIFICA RAPPORTI DI PROVA SU CAMPIONI ALIMENTI

Il Servizio svolge attività sia nell'area della Sicurezza Alimentare che Nutrizionale.

AREA IGIENE ALIMENTI

La RAS ha deliberato i seguenti piani:

- Piano controllo ufficiale alimenti irradiati.pdf -
- Piano Regionale OGM 2012-2014 (in proroga sino a nuovo piano)
- Piano fitosanitari
- Piano Regionale di Programmazione e Coordinamento degli Interventi in materia di Controllo Ufficiale degli Alimenti. Triennio 2012-2013-2014.
- Piano regionale della Prevenzione

CONTROLLO UFFICIALE:

Attività totali :6052

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	140	332	209	1.655	21	224	2627	250	594	6052

Distretto Sassari: N. attività 4046

Personale : 3 (1 pensionamento dal 1 Aprile 2016) Dirigenti Medici - 8Tecnici della Prevenzione (1 assente dal 1 Giugno 2016)

Per il Distretto di Sassari il Dirigente referente è la Dr.ssa Pini Lucia sino alla data del pensionamento)

Distretto di Ozieri : N. attività 575

Personale -1 Dirigente Medico + 2 tecnici della Prevenzione

Referente è la Dr.ssa Franca Mameli .

Distretto di Alghero : N. attività 1431

Personale : 2 Dirigenti Medici (1 pensionamento dal 1 Aprile 2016)- 2 tecnici della Prevenzione referente Dr.ssa Luisa Demontis

Chiaramente la pianificazione del Servizio è fatta in funzione delle risorse disponibili.

Anche per l'anno 2016 la priorità viene data alle imprese ad alto o medio-alto rischio partendo dalle attività non verificate negli ultimi due anni ed imprese non verificate da diverso tempo a prescindere dal rischio (ad es. volture senza sopralluoghi e senza classificazione di rischio a seguito di C.U.), attività ricadenti nel D.lvo 194/2008, controlli ad HOC

I referenti distrettuali rispondono della pianificazione concordata che è parte integrante di questo documento.

Normalmente, tolte le ferie, giorni utilizzati per i campionamenti sia di acque che di alimenti, ispettorato micologico, attività a tavolino, rimangono 100 giornate da dedicare ai C.U .

Visto che il personale tecnico che i dirigenti, effettuano il C.U in coppia (due tecnici o due dirigenti o Tecnico-Dirigente), che i Dirigenti Medici si occupano di DUAAP e ristorazione collettiva e in ogni giornata disponibile si possono effettuare 2 ispezioni , si prevede di sottoporre a C.U. N° 900 imprese , il 10 % sarà formato da ispezioni ah hoc-su decisione dei Dirigenti in caso di DUAAP o altro.

Il carico di lavoro, stabilita la pianificazione annuale e vista l'assenza di un coordinatore dei tecnici, , verrà distribuito con cadenza trimestrale , dai Referenti Medici di Distretto (Dr.sse Pini (sino al pensionamento dopo il Direttore del Servizio),Demontis ,Mameli), che risponderanno della rendicontazione trimestrale Gli addetti al C.U mensilmente consegneranno il rendiconto della attività utilizzando il file della pianificazione.

Una volta effettuato il C. U i tecnici consegneranno gli esiti ai referenti (per il distretto di Sassari dopo il pensionamento della dott.ssa Pini, verrà comunicata la modalità, anche in caso di esito sfavorevole dell'ispezione, per la valutazione ed inoltre riconsegneranno il file sul rendiconto C.U effettuati.

Il Responsabile del Servizio valuterà il 5% dei verbali , estratti in maniera casuale per ogni gruppo Durante l'anno si controllerà l'andamento dei C.U richiamando chi non rispetta la tempistica. Il raggiungimento dell'obiettivo entrerà nella valutazione annuale.

La 1° verifica sarà effettuata ad Aprile anche al fine di apportare i correttivi necessari

La pianificazione può essere sottoposta a revisione in quanto, in assenza di piani specifici per il D.lvo 194 , assenza per malattia , o altre problematiche si dovranno apportare correzioni.

Si rammenta che in corso di controllo ufficiale si dovrà rispettare la procedura concordata e si dovrà valutare il rischio con la modulistica distribuita, in caso di prima valutazione o se ci sono variazioni che comportano modificazioni del rischio.

Gli esiti di controllo Ufficiale e campionamenti dovranno obbligatoriamente essere caricati sul software in dotazione al Servizio.

Valutazione efficacia / appropriatezza controllo ufficiale - Indicatori

efficacia = (valore atteso 90%+/-5) N° attività programmate / N° attività sottoposte a controllo

appropriatezza = (95%) N° verbali conformi / Totale verbali.

N° sanzioni annullate / N° sanzioni totali

Il Direttore del Servizio può inoltre verificare l'efficacia dei controlli con strumenti diversi dalla analisi dell'indicatore in particolare può procedere a:

- verifiche dell'efficacia a posteriori
- verifiche dell'efficacia in tempo reale
- verifiche dell'efficacia a posteriori

DUAAP

Si rimanda alle direttive date.

I Dirigenti medici sono responsabili della procedura.

Si dovrà procedere alla verifica di conformità, nel termine di 60 giorni dalla ricezione delle pratiche assegnate. Le DUAAP che comportino problematiche, complessità e quindi difficoltà nella istruttoria e registrazione a tavolino saranno sottoposte **a C.U , con pianificazione apposita.**

Si rammenta che in ogni caso qualsiasi richiesta deve essere evasa, nei termini previsti dalla normativa regionale.

Si farà la valutazione trimestrale delle pratiche sia istruite che delle ispezioni.

Le DUAAP sono assegnate dal Direttore del Servizio(o sostituto) ai Dirigenti responsabili di procedura.

Le DUAAP che possono rientrare nel pagamento della tariffa come da D-lvo 194/2008 verranno consegnate in segreteria per invio lettera per autocertificazioni.

Per la ristorazione negli asili Nido la referente è la Dr.ssa M.Cappai.

(vedi file attività pianificate 2016 cui si aggiungeranno i controlli ad hoc o verifiche richieste dai Dirigenti)

Piano campionamenti:

I campionamenti relativi al SIAN, sono esplicitati nel Piano integrato Regionale sulla sicurezza alimentare, piano fitosanitari, piano OGM, piano alimenti irraggiati.

Il piano è stato predisposto e fa parte integrante di questa pianificazione

Per il piano campionamenti si è proceduto alla estrazione del campione sulla anagrafica OSA, estraendo il campione per distretto e per piani regionali: **(vedi file distribuiti)**

Commercializzazione (da cui attingere anche per allergeni e alimenti per ricerca sostanze radioattive)

Ristorazione pubblica

Ristorazione collettiva

Fitosanitari

Il risultato atteso è 100% (+/- 5) di quanto pianificato

Come da nota 17433 del 30.05.2013 **ogni tecnico, nel più breve tempo possibile, deve scaricare i risultati delle matrici campionate dal CORAN per sottoporli al Dirigente referente per il giudizio**

Per il piano OGM si è in attesa di nuovo piano o direttive regionali

I campionamenti come i controlli ufficiali verranno registrati nell'anagrafica Ditte. In corso di campionamento possono essere effettuate verifiche che saranno oggetto di compilazione del verbale di C.U

Fitofarmaci.

Verranno gestiti a livello Aziendale ed il Referente è il Dr.Marino Murineddu ed il Sig.Delogu Piero, ognuno per quanto di competenza e nel rispetto della programmazione fatta:

Il piano è approvato dal Direttore di Dipartimento in quanto interessa vari Servizi.

Tra i compiti del SIAN

-verifiche sugli utilizzatori- almeno 18

-verifiche venditori- 100%

-rilascio patentini per la vendita

- Corsi (per gli argomenti di competenza) ed esami rilascio patentini.

In corso di controllo sui venditori, si procederà a estrapolare dai registri utilizzatori da sottoporre a verifica in base all'utilizzo. Si dovranno produrre per l'anno in corso almeno 18 verifiche su utilizzatori.

Il Dr. Murineddu avrà cura di prendere dei contatti sia con associazioni di categoria sia con LAORE o altri enti al fine di comunicare con produttori primari

Per i campionamenti vedasi piano campionamenti 2016

ispezioni ad hoc , su problematiche segnalate dal cittadino, Nas, in seguito ad allerte , nel 2016 sono in programma i centri di accoglienza per migranti.

D.lvo 194/08 invio lettere o notifiche, ispezioni programmate (vedi Direttiva)

La segreteria invierà le lettere e bollette e terrà la rendicontazione del Distretto di Sassari e Ozieri.

Per il Distretto di Alghero verrà fatto dal personale del Distretto di Alghero

Si continua a rimarcare che in corso di DUAAP qualsiasi attività all'ingrosso va segnalata da chi **registra** l'attività, alla segreteria (comprese volture in modo da variare l'obbligato a pagare).

In caso di mancato ritiro della documentazione la notifica è fatta direttamente in corso di controllo Ufficiale.

Per il Distretto di Sassari, per le attività non previste nel C.U , il Dr.Gianni Dettori ne curerà le notifiche

Acque potabili

Referenti : Distretto di Sassari- Dr.ssa Cappai Maria (in caso di assenza Dr.ssa Carboni)

“ Alghero- Dr.ssa Demontis Luisa

“ Ozieri- Dr.ssa Mameli Franca

in collaborazione con i Dirigenti e tecnici individuati, il Dr.Sassu rederà il documenti di sintesi Aziendale per la RAS che verrà inviato a cura del Direttore del servizio

Per il Distretto di Sassari Il Dr Sassu, coadiuvato dal dr. CAU entro il 25 di ogni mese, in base alla programmazione annuale prepareranno i punti di prelievo per il Distretto di Sassari in collaborazione con il Dirigente referente (Dr.ssa Cappai e in caso di Assenza Dr.ssa Carboni), che ne firmerà la programmazione e distribuzione dei carichi di lavoro. Si richiede che i prelievi in rete di Sassari e comuni limitrofi vengano possibilmente programmati per le ore pomeridiane.

Nei Distretti i referenti individuati sono : Dr.ssa Demontis e Dr.ssa Mameli in collaborazione con i tecnici

Compito dei referenti medici è anche il giudizio di qualità dell'acqua e le conseguenze legate alle non conformità da applicarsi in maniera uniforme in base alle linee guida.

In caso di assenza del Referente i provvedimenti saranno a cura degli altri dirigenti.

Ogni Distretto farà le rendicontazioni richieste utilizzando il file regionale.

Un problema a parte sono le acque delle imprese alimentari, acque in bottiglia, minerali e apparecchiature trattamento acque, che rientrano nei C.U come da 882/2004 . Si è in attesa che l'IZS comunichi la data di inizio attività.

Allerte- Si rimanda al protocollo e ai referenti –Dr.ssa Pini (sostituta Dr.ssa Carboni) Sig Secchi Giuseppino (sostituto Sig.Sulas)

Ispettorato micologico – Dr.Murgia e Dr.Idini

Si cercherà di programmare un corso di formazione per venditori e ristoratori

L'apertura dell' ispettorato micologico nella stagione è prevista da protocollo.

Per le intossicazioni da funghi il Servizio si è dotato di procedura.

Rendicontazioni

Per la rendicontazione da inviare alla RAS o Direzione Generale di fine anno , il referente è Dr. Cau Alessandro.

Per i turni di reperibilità dei tecnici della Prevenzione il referente è Dettori Gianni che sarà affiancato da Sulas Giuseppe.

Tutto il Personale è tenuto a consegnare quanto viene richiesto, nei tempi concordati la rendicontazione **I controlli ufficiali, campionamenti verranno inseriti nell'anagrafica ditte dall'incaricato, unico modo per verificare efficienza dell'attività. Non è prevista altra forma .**

Sono in programma corsi organizzati dalla Azienda

Anche per i Dirigenti una parte della valutazione si baserà sul raggiungimento degli obiettivi

Durante l'anno oltre le riunioni in plenaria, si terranno riunioni con i referenti sulle varie problematiche.

Pianificazione Area Nutrizione e Comunicazione sulla salute

Il SIAN ha tra i compiti dell'area Nutrizione :

Sorveglianza Nutrizionale

Dietetica per la ristorazione collettiva

Prevenzione nutrizionale collettività.

Sorveglianza Nutrizionale- Continua la collaborazione per la rilevazione del sistema PASSI.

Dietetica per la ristorazione collettiva:

- Verifica Menù** richiesti per la collettività 100% delle richieste- Verranno assegnati ai
- Verifica corrispondenza menù** tra quanto approvato e quanto somministrato.
- Verifica gradimento pasti:** per l'anno in corso il SIAN farà le verifiche soprattutto nella ristorazione assistenziale extraospedaliera .(vedasi progetto)
- linee guida ristorazione scolastica
- linee guida ristorazione assistenza extraospedaliera Anziani

Educazione Alimentare e Promozione alla salute:

- Bezzos in Salute-supporto nella formazione degli operatori strutture per Anziani.(Referente -Carboni)
- Prima colazione e merenda del mattino –Scuola Materna-Elementare (referenti Angioy e Vargiu)
- Più legumi frutta e verdura- Scuola Materna-Elementare (referenti Angioy e Vargiu)
- A tavola con sicurezza (referenti Lai e Milia)
- “Cibo” Emozioneo Ragione...o soltanto una giusta Educazione Alimentare? –Scuola Superiore-referente -M.G.Milia

Il Servizio sarà inoltre impegnato sulla rilevazione Nazionale “OKKIO alla salute” e sui progetti relativi alla Sicurezza Alimentare e nutrizionale relativi al PRP.

Relazione annuale sull'attività : compito del Direttore che raccoglierà i dati forniti dai referenti.

www.aslsassari.it

Dipartimento di Prevenzione
via Rizzeddu n° 21B pal.F
07100 - Sassari
Tel.: 079/2062897, Fax: 079/2062897
dipartimento.prevenzione@aslsassari.it



DIRETTORE DEL SIAN

Dot.ssa Pina Arras

Servizio Igiene degli Alimenti e della
Nutrizione
07100 - Sassari Via Rizzeddu n° 21 Pal.F
Tel. 079/2062861, Fax: 079/2062860
sian.sassari@aslsassari.it

7

Per

7