

DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA

Direttore Dott. Giuseppe Cosenza



L'attività di prevenzione e vigilanza nelle aziende agricole

Dott. C. Saletti

Bologna 5 dicembre 2016



Ministero della Salute

I Livelli essenziali di assistenza (LEA) ossia le prestazioni e i servizi che il Servizio sanitario nazionale è tenuto a fornire a tutti i cittadini sono organizzati in tre grandi aree:

l'assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro, che comprende tutte le attività di prevenzione rivolte **alle collettività ed ai singoli** (tutela dagli effetti dell'inquinamento, dai rischi infortunistici negli ambienti di lavoro, sanità veterinaria, tutela degli alimenti, profilassi delle malattie infettive, vaccinazioni e programmi di diagnosi precoce, medicina legale);

l'assistenza distrettuale (medicina di base, assistenza farmaceutica, specialistica e diagnostica ambulatoriale etc.)

l'assistenza ospedaliera

LEA: attività, servizi e prestazioni che il nostro Servizio sanitario garantisce a tutti



Ministero della Salute



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Il **Dipartimento di sanità pubblica** garantisce le prestazioni classificabili nell'ambito dell'Assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro

- Tutela della collettività e dei singoli dai rischi connessi con gli ambienti di vita, anche con riferimento agli effetti sanitari degli inquinanti ambientali
- Tutela della collettività e dei singoli dai rischi infortunistici e sanitari connessi con gli ambienti di lavoro
- Tutela igienico sanitaria degli alimenti e dell'acqua destinata al consumo umano

Cosa sono

Prestazioni incluse ed escluse

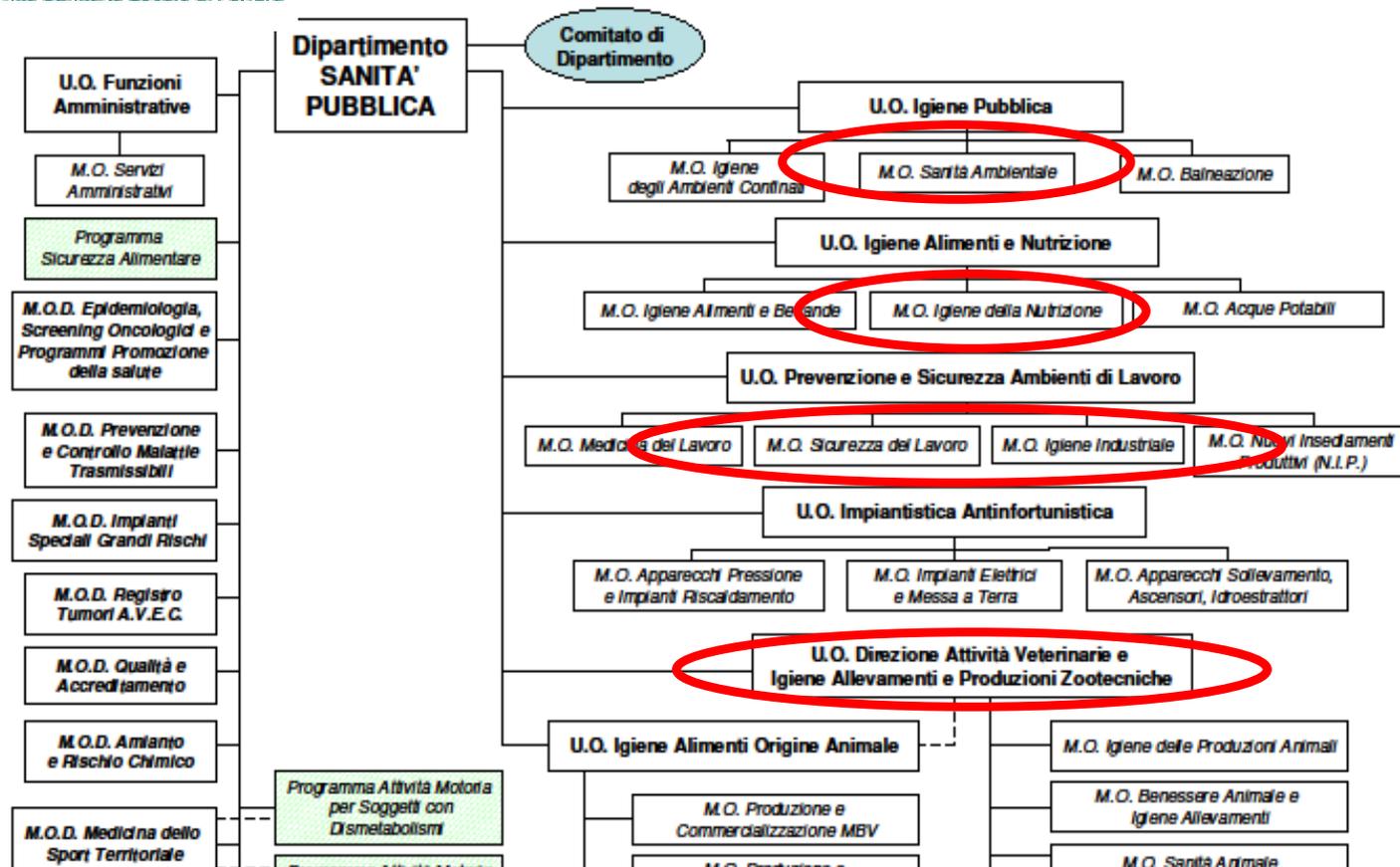
Lea e liste di attesa

Accedere alle prestazioni

Chi verifica

LEA: attività, servizi e prestazioni che il nostro Servizio sanitario garantisce a tutti

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA



Tutelare la salute della popolazione contribuendo a garantire la sicurezza degli alimenti, dei luoghi di lavoro e degli ambienti di vita

Interventi preferibilmente congiunti o quanto meno coordinati



**CONSUMATORI
E
LAVORATORI**



**OPERATORI DEL
SETTORE**



**ORGANI DI
VIGILANZA**



**Diritti e Doveri
dei soggetti coinvolti**



CONSUMA
L



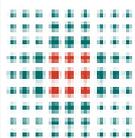
ZA



OPERATORI DEL
SETTORE

**CONTROLLI EQUI, TRASPARENTI,
OMOGENEI E APPROPRIATI**

Diritti e Doveri dei soggetti coinvolti



Normativa Comunitaria e Nazionale

Reg.CE 882/2004

Reg.CE 852/2004

Reg.CE 178/2002

Direttiva 2009/128/UE

Dlgs n° 150/2012

PAN 22/01/2014

DECRETO 22 gennaio 2014.

Adozione del Piano di azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, ai sensi dell'articolo 6 del decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150 recante: «Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi».

DECRETO LEGISLATIVO 14 agosto 2012, n. 150.

Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi.

Circolari Ministeriali Atti di intesa Stato Regioni

Delibere di Giunta Regionale e Circolari Regionali

DGR 1722/2014 del 27 ottobre 2014 (Nuove disposizioni per il rilascio e il rinnovo delle abilitazioni alla vendita, all'acquisto e per la consulenza sull'impiego di prodotti fitosanitari in agricoltura. d.lgs. 150/2012);

DGR n. 541 del 18 aprile 2016: "APPROVAZIONE DELLE "LINEE DI INDIRIZZO REGIONALI PER LE AUTORITA' COMPETENTI E PER GLI UTILIZZATORI PROFESSIONALI IN MATERIA DI IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI NELLE AREE FREQUENTATE DALLA POPOLAZIONE O DA GRUPPI VULNERABILI".

DGR n° 16828 del 27/10/2016: "APPROVAZIONE PROTOCOLLO TECNICO CHE REGOLAMENTA I TRATTAMENTI NELLE AREE FREQUENTATE DALLA POPOLAZIONE O DA GRUPPI VULNERABILI

Formazione

AZIONI	TITOLO
A.1	<i>Formazione e prescrizioni per gli utilizzatori, i distributori e i consulenti (articoli 7, 8, 9 e 10 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
A.2	<i>Informazione e sensibilizzazione (art. 11 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
A.3	<i>Controlli delle attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari (art. 12 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
A.4	<i>Irrorazione aerea (art. 13 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
A.5	<i>Misure specifiche per la tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile e per la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari in aree specifiche (rete ferroviaria e stradale, aree frequentate dalla popolazione, aree naturali protette) (articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
A.6	<i>Manipolazione e stoccaggio dei prodotti fitosanitari e trattamento dei relativi imballaggi e delle rimanenze (art. 17 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
A.7	<i>Difesa fitosanitaria a basso apporto di prodotti fitosanitari (articoli 18, 19, 20, 21 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004**

sull'igiene dei prodotti alimentari

ALLEGATO I-PRODUZIONE PRIMARIA

PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

PARTE B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Informazione



**OPERATORI DEL
SETTORE**

**REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004**

relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare
la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti
e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

(12) Controlli ufficiali andrebbero effettuati utilizzando tecniche appropriate sviluppate a tal fine, compresi controlli routinari di sorveglianza e controlli più intensivi quali ispezioni, verifiche, audit, campionamenti e l'esame di campioni. La corretta attuazione di queste tecniche esige un'adeguata formazione del personale addetto ai controlli ufficiali. Occorre anche una formazione per assicurare che le autorità competenti prendano decisioni in modo uniforme, in particolare per quanto concerne l'attuazione dei principi HACCP (analisi di rischio e punti critici di controllo).

Informazione



Condivisone

**ORGANI DI
VIGILANZA**



Ministero della Salute



Ministero della Salute

Servizio Produzioni Vegetali della D.G. Agricoltura REK

AGREA

Uffici periferici dei Ministeri (USMAF, UVAC, PIF)

Gruppo di Coordinamento RER
DG Sanità e Politiche Sociali Agricoltura
Ambiente e Difesa del Suolo
Cultura Formazione e Lavoro
ARPA

Carabinieri per la Salute



Gruppo di Coordinamento Provinciale



Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPSAL)

Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)

Servizio Veterinario (ADSPV)

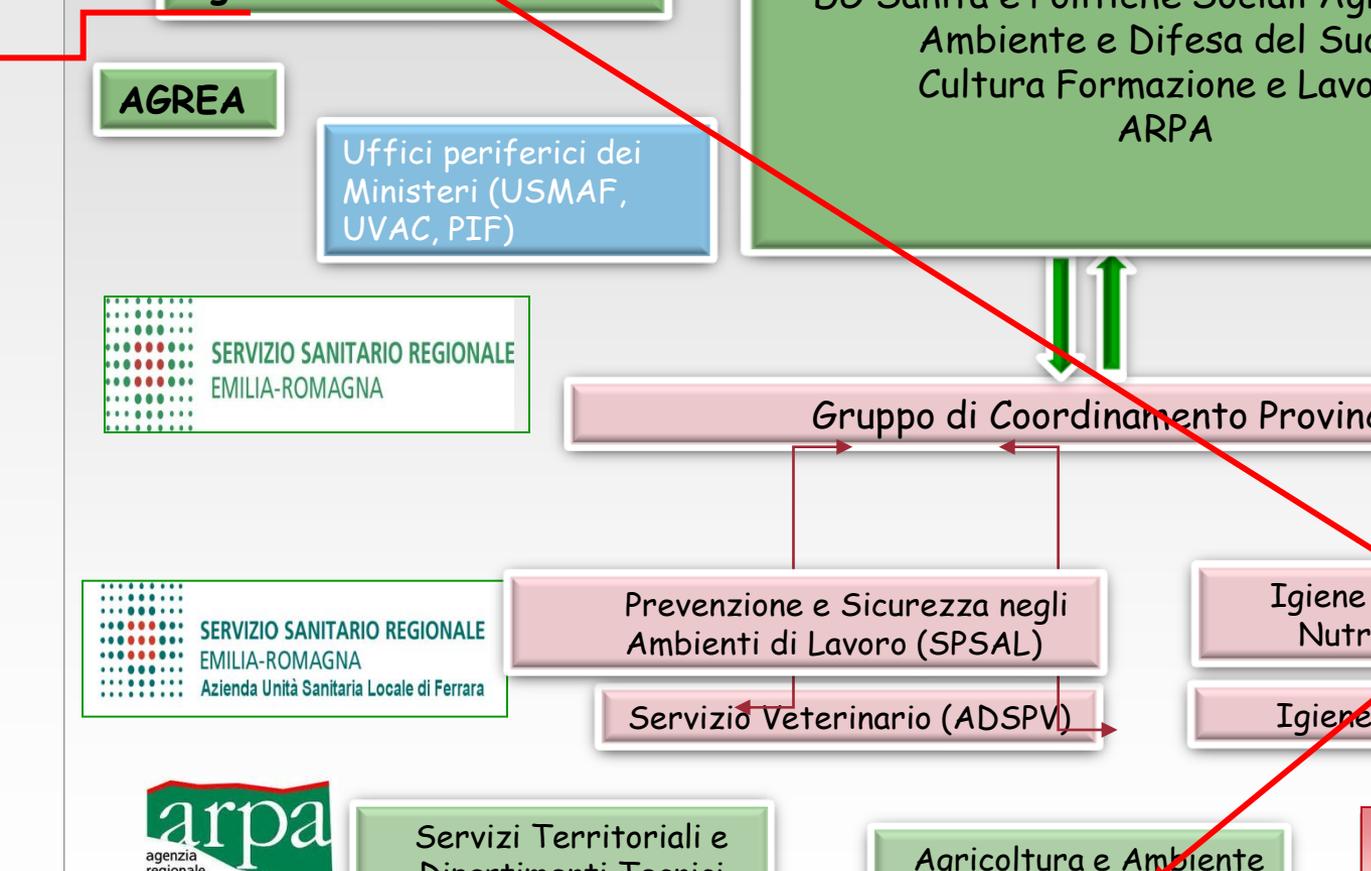
Igiene Pubblica (SIP)



Servizi Territoriali e Dipartimenti Tecnici Sez.Prov. ARPA

Agricoltura e Ambiente

Formazione Professionale





Servizio Produzioni Vegetali della D.G. Agricoltura REK

AGREA

Uffici periferici dei Ministeri (USM)

Gruppo di Coordinamento RER
DG Sanità e Politiche Sociali Agricoltura
Ambiente e Difesa del Suolo
Cultura Formazione e Lavoro
ARPA

Problematiche territoriali e raccordo con il Gruppo Regionale (compito propositivo)

Gruppo di Coordinamento Provinciale

Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPSAL)

Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)

Servizio Veterinario (ADSPV)

Igiene Pubblica (SIP)

Servizi Territoriali e Dipartimenti Tecnici Sez.Prov. ARPA

Agricoltura e Ambiente

Formazione Professionale

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara



Confronto con i portatori di interesse durante interventi strutturati (Tavoli tecnici)

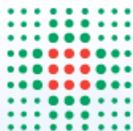
Predisposizione di strumenti per il controllo ufficiale condivisi a livello Regionale e costruiti con il contributo dei portatori di interesse

Sviluppo di strumenti per la comunicazione rapida di informazioni (implementazione pagina web, mailing list ...)

Socializzazione delle non conformità emerse durante il controllo ufficiale al fine di prevenire il ripresentarsi delle criticità

Comunicazione ai cittadini degli esiti dei controlli ufficiali al fine di promuovere FIDUCIA nel sistema

UO IAN - I SETTORI DI INTERVENTO
Informazione degli addetti alla produzione e dei cittadini



Amministrazione Trasparente

Come fare per

Ufficio Relazioni con il
Pubblico

Posta elettronica certificata

Progetti aziendali

Albo pretorio online

Formazione e Biblioteca

Bacheca

- Fatturazione elettronica e split payment
- Eventi e Convegni
- Accesso ai documenti
- Autocertificazioni e Autodichiarazioni
- Bandi e concorsi

PRODOTTI FITOSANITARI

ultima modifica 30/08/2016 09:13



[INCONTRI INFORMATIVI / EVENTI](#)



VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI

Materiale consultabile:



[NUOVE DISPOSIZIONI PER IL RILASCIO E IL RINNOVO DELLE ABILITAZIONI ALLA VENDITA E ALL'ACQUISTO DI PRODOTTI FITOSANITARI IN AGRICOLTURA. D.LGS. 150/2012 \(DGR 1722/2014\)](#)



Personale addetto alla vendita di prodotti fitosanitari

Per maggiori informazioni vai al link della [REGIONE EMILIA ROMAGNA-Formazione regolamentata E-R | Formazione e lavoro | Formazione regolamentata Info <http://formazioneelavoro.regione.emilia-romagna.it/formazione-regolamentata/personale-addetto-alla-vendita-di-prodotti-fitosanitari>](#)



Utilizzatore di prodotti fitosanitari

Per maggiori informazioni vai al link della [REGIONE EMILIA ROMAGNA](#)

Confronto con i portatori di interesse durante interventi strutturati (Tavoli tecnici)

Predisposizione di strumenti per il controllo ufficiale condivisi a livello Regionale e costruiti con il contributo dei portatori di interesse

Sviluppo di strumenti per la comunicazione rapida di informazioni
(implementazione pagina web, mailing list ...)

Socializzazione delle non conformità emerse durante il controllo ufficiale al fine di prevenire il ripresentarsi delle criticità

Comunicazione ai cittadini degli esiti dei controlli ufficiali al fine di promuovere FIDUCIA nel sistema

UO IAN - I SETTORI DI INTERVENTO
Informazione degli addetti alla produzione e dei cittadini

REPORT DELLE PRINCIPALI ATTIVITÀ



22 Giugno 2016
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Dipartimento di Sanità Pubblica U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Direttore Dr. Giuseppe Costantini

CONTROLLO UFFICIALE

Al sensi del Regolamento CE 853/2004, sulla produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e commercializzazione degli alimenti e bevande, compresi i prodotti dietetici, gli alimenti per la prima infanzia e le acque minerali.

Report Annuale 2015

6.981 Attività registrate → 2.753 Attività controllate (39% delle attività registrate)

763 Aziende con non conformità minori (nc) e/o maggiori (NC) (28% delle attività controllate)

DITTE CONTROLLATE PER COMPARTO

Produzione primaria 593 attività registrate 52 attività controllate 1 attività con nc o NC	Vegetali: produzione, trasformazione e confezionamento 67 attività registrate 52 attività controllate 10 attività con nc o NC	Ristorazione attività registrate 2458 attività controllate 1169 attività con nc o NC 390
Feste temporanee 658 attività registrate 158 attività controllate 19 attività con nc o NC	Prodotti da forno o di pasticceria pronti produzione, trasporto e congelamento 350 attività registrate 162 attività con nc o NC	
Trasporto alimenti e bevande conto terzi 490 attività registrate 35 attività controllate 3 attività con nc o NC	Stabilimenti riconosciuti ai sensi 852/04 5 attività registrate 4 attività controllate 0 attività con nc o NC	

Nel corso dell'anno 2015 sono state controllate 2.753 attività (tra le 6.981 attività registrate e autorizzate). La maggior parte dei controlli ha riguardato le principali attività registrate. Nel 20% delle attività controllate sono state rilevate delle non conformità, controlli di esecuzione (follow-up) delle stesse.

18 novembre 2016
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Dipartimento di Sanità Pubblica U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Direttore Dr. Giuseppe Costantini

Camionamento e controllo analitico delle acque destinate al consumo umano

In base ai criteri indicati nella tabella B1 dell'Allegato B del D.Lgs. n. 31/2013, è determinata la frequenza di controllo presso gli impianti di acquedotto e comunque reti di distribuzione, in funzione dell'individuazione delle zone di approvvigionamento all'interno del sistema acquedottistico provinciale. Per la struttura privata s'è la attività produttiva la frequenza di controllo viene definita sulla base delle richieste formulate da altre Unità Operative o Enti in relazione alle risorse disponibili.

Report Annuale 2015

871 Campioni effettuati → 644 su rete di distribuzione pubblica (uscita centrali di potabilizzazione + rete di distribuzione) → 17* Non conformità minori /positività

CAMPIONI EFFETTUATI SU RETE DI DISTRIBUZIONE PUBBLICA

Controllo di routine 508 campioni eseguiti Il controllo di routine mira a verificare, ad ampiezza dei parametri specificamente definiti, la qualità chimica e microbiologica di base delle acque fornite per il consumo umano.	Verifica semplificata 54 campioni eseguiti La verifica semplificata si mira alla determinazione dei parametri specificamente definiti di tutti i parametri definiti dall'Allegato B del D.Lgs. n. 31/2013.	Verifica completa 82 campioni eseguiti La verifica completa si mira alla determinazione di tutti i parametri definiti dall'Allegato B del D.Lgs. n. 31/2013.
---	---	---

CAMPIONI EFFETTUATI SU RETE DI DISTRIBUZIONE

Laboratori riconosciuti che producono alimenti di origine animale (quali caseifici, salumifici ecc.)

47 campioni eseguiti

CAMPIONI EFFETTUATI SU APPROVVIGIONAMENTO

Acqua di approvvigionamento centrale potabilizzazione di origine pubblica

36 campioni eseguiti

* in base alla presenza di contaminanti di natura chimica e/o microbiologica oltre i limiti stabiliti dalla normativa nazionale che riguardano parametri che condizionano la potabilità dell'acqua (es. Ferro, Manganese, coriche microbiologiche a 20°C e altri).

22 Giugno 2016
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Dipartimento di Sanità Pubblica U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Direttore Dr. Giuseppe Costantini

Il controllo ufficiale e la sorveglianza sul deposito, commercio, vendita prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari

Report Annuale 2015

88 Attività autorizzate o registrate → 71 Sopralluoghi effettuati (in 56 attività controllate) → 21 Attività con non conformità (29% delle attività controllate)

CAMPIONI EFFETTUATI PRESSO I DEPOSITI COMMERCIO E VENDITA DI PRODOTTI FITOSANTARI

2 CAMPIONI DI FORMULATI PER LA VERIFICA DEI PRINCIPALI ATTIVI CONTENUTI

VIDIMAZIONE DEI REGISTRI DI CARICO E SCARICO DEI PRODOTTI FITOSANTARI

9 REGISTRI DI CARICO E SCARICO DEI PRODOTTI FITOSANTARI VIDIMATI

RILASCIO/RINNOVO DELL'ABILITAZIONE ALLA VENDITA DI PRODOTTI FITOSANTARI

12 ATTESTATI DI ABILITAZIONE ALLA VENDITA DI PRODOTTI FITOSANTARI RINNOVATI

PARERI RILASCIATI RELATIVI ALLA RICHIESTA DI AGGIORNAMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA

5 PARERI RILASCIATI AI SENSI DELL'ART.21 DEL D.P.R. 23 APRILE 2001, n.290 e s.m.l.

Il 29% delle attività controllate ha presentato delle non conformità, a cui sono seguite prescrizione e/o sanzioni e relativi controlli di esecuzione (follow-up) delle stesse.

22 Giugno 2016
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Dipartimento di Sanità Pubblica U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Direttore Dr. Giuseppe Costantini

FORMAZIONE PER ALIMENTAR

Report Annuale 2015

Il conseguimento dell'attestato di formazione previsto dalla Legge Regionale n. 11/2006 lavoratori del settore alimentare che svolgono mansioni con livelli di rischio elevato (lavoratori del settore alimentare) è stato attivato dalla Regione Emilia-Romagna. Per tale motivo l'Azienda USL di Ferrara garantisce la validità di valutazione dell'aggiornamento in Autoformazione (comprensivo di un breve attestato in sicurezza alimentare) per il rilascio e l'aggiornamento degli attestati. Il fine di questa attività è la validazione di corsi organizzati da Associazioni/Aziende Alimentari.

EVENTI FORMATIVI

227 Eventi Formativi di cui: 76 Corsi di Formazione → 2.544 Partecipanti

151 Setole di valutazione dell'aggiornamento in Autoformazione → 3.319 Partecipanti

5.863 Partecipanti agli eventi formativi.

Rilascio delle CERTIFICAZIONI agli AVENTI DIRITTO

504 Certificati rilasciati per possesso del titolo di studio valido ai fini della Legge Regionale n. 11/2003 in sostituzione dell'attestato di formazione.

Validazione di CORSI ORGANIZZATI da Associazioni/Aziende Alimentari

75 Eventi Formativi Validati → Numero dei Partecipanti agli eventi formativi validati: 714

Nel 2015 l'Azienda USL di Ferrara ha organizzato 227 eventi formativi, per il rilascio e l'aggiornamento dell'attestato di formazione alimentare, che hanno riguardato 5.863 operatori del settore alimentare. Sempre nel 2015 sono stati rilasciati, agli aventi diritto, 504 certificati attestanti il possesso del titolo di studio valido ai fini della Legge Regionale n. 11/2003 in sostituzione dell'attestato di formazione. Nella stessa anno sono state validate 75 richieste di corsi organizzati da Associazioni di categoria e Aziende Alimentari, destinati alla formazione/aggiornamento di 714 operatori del settore alimentare.

A cura dell'Azienda USL di Ferrara
 Dipartimento di Sanità Pubblica
 Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Via F. Bonatti 7 - 44121 Ferrara

29 luglio 2016
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Dipartimento di Sanità Pubblica U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Direttore Dr. Giuseppe Costantini
 Responsabile Programma Sicurezza Alimentare
 Responsabile Dr.ssa Chiara Bernardini

RASFF GESTIONE DELLE ALERTA ALIMENTARI

per alimenti destinati al consumo umano come da REG. CE 178/2002 mediante vigilanza, prescrizione e report informativi

Report Annuale 2015

Il Sistema Rapido di Allerta Comunitario - RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) è stato istituito per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti e consente quindi di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia. Istituito sotto forma di rete integrata, vi partecipano la Commissione Europea, EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) e gli Stati membri dell'UE e si attiva quando un prodotto che presenta o può presentare un pericolo, ha raggiunto il mercato comunitario. Il sistema rapido di allerta prevede il ritiro di prodotti "pericolosi" per la salute umana o animale dal mercato. Nel caso di rischio grave ed immediato viene attivato il richiamo del prodotto attraverso mezzi di comunicazione (es. comunicati stampa, TV, internet, ecc.) affinché i cittadini possano essere informati sul rischio legato al consumo di un determinato prodotto e sulle modalità di ricognizione dello stesso. In ambito locale le U.O.D. Igiene Alimenti e Nutrizione e Attività Veterinaria effettuano il controllo sulla messa in atto dei richiami degli alimenti rispettivamente di origine vegetale e animale (cari zuccheri) contribuendo a garantire la salute del consumatore.

ALLERTA NELL'ANNO 2015
 U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Alimenti di origine vegetale e materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

44 + 9 segnalazioni collegate riguardanti:

23 Non conformità chimiche

Alimenti Tortoni, preparato per torta pistacchio e cioccolato, mussels con frutta bio, aglio macinato, sugo fresco con funghi, snack protico, confettura extra di senso, confettura extra di mirtillo, cumino macinato e prodotti contenenti cumino macinato Maki biologico, pistacchi tostate, semi di sesamo, fagioli secchi Pasta tipo 00 Olio di palma Caramelle Confettura extra di fragole Pere, Semi di zucca bio Bevanda - drink Pappa di miglio e pappa di miglio e riso	Tipologia di non conformità Allergeni non dichiarati in etichetta Micotossine: Aflatossine Micotossine: Deossivalenolo Colorante Sudan Acetufenone superiore ai limiti di legge Colorante E 120 non consentito Prodotti Fitosantari Arsenico in triossido citrato Alcaloidi tropanici
---	---

ACCESSIBILITÀ e TRASPARENZA

Browser address bar: <http://www.ausl.fe.it/azienda/dipartimenti/sanita-pubblica/servizio-igiene-alimenti/i-livelli-essenziali-di-assistenza/>

Logo: SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Map of Emilia-Romagna region

Image: Doctor examining a patient

AZIENDA USL FERRARA

struttura aziendale | area dipendenti | 118 | ufficio stampa | bilancio di missione | elenco telefonico aziendale | portale fornitori | privacy

tu sei qui: home / l'azienda / dipartimenti / dipartimento sanità pubblica / servizio igiene alimenti e nutrizione / i livelli essenziali di assistenza (lea) della u.o.ian

Amministrazione Trasparente

Come fare per

Ufficio Relazioni con il Pubblico

Posta elettronica certificata

Progetti aziendali

Albo pretorio online

Formazione e Biblioteca

Bacheca

- Fatturazione elettronica e split payment
- Eventi e Convegni
- Accesso ai documenti
- Autocertificazioni e Autodichiarazioni
- Bandi e concorsi
- Gare ed Appalti
- CUG - Comitato Unico di Garanzia
- Personale medico in convenzione
- Privacy
- Primo Piano Farmaceutica
- Sistema Gestione

I Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) della U.O.IAN

ultima modifica 21/11/2016 10:28

I Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) della U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione: Informazione ai cittadini in merito all'attività di controllo svolta in tali ambiti

I Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) sono le prestazioni e i servizi che il Servizio sanitario nazionale è tenuto a fornire a tutti i cittadini, gratuitamente o dietro pagamento di una quota di partecipazione (ticket).

I LEA sono stati definiti con il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 29 novembre 2001, entrato in vigore il 23 febbraio 2002, e sono organizzati in tre grandi aree:

- assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro, che comprende tutte le attività di prevenzione rivolte alle collettività ed ai singoli;
- assistenza distrettuale, vale a dire le attività e i servizi sanitari e socio-sanitari diffusi capillarmente sul territorio;
- assistenza ospedaliera.



Così come previsto dall'allegato 1 del DPCM 29 novembre 2001, all'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione competono i seguenti LEA:

1. **Controllo igienico-sanitario** nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande, comprese le acque minerali; controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia;
2. Campionamento ed esecuzione dei controlli analitici secondo la tipologia degli alimenti e delle bevande (compreso il controllo sull'acqua destinata al consumo umano);
3. Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti ed altro;
4. Controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti e bevande
5. Prevenzione e controllo delle tossinfezioni alimentari e delle patologie collettive di origine alimentare
6. **Informazione di prevenzione** nei confronti degli addetti alla produzione, manipolazione, trasporto, somministrazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
7. Prevenzione nella collettività degli squilibri nutrizionali qualitativi e quantitativi.

Cliccando sui tasti attivi si potranno consultare i report 2015 dell'attività svolta nel campo della Sicurezza alimentare a garanzia della Salute della Popolazione Ministero della Salute - Direzione generale della programmazione sanitaria. Livelli essenziali di assistenza (LEA). Ministero della Salute [Internet]. Disponibile a: http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_5.jsp?area=programmazioneSanitariaLea&menu=lea

INSIEME PER UNA SANITÀ PIÙ VERDE

Adottare i servizi di aiuto per esami e visite specialistiche con tariffe azionarie concrete, e anche con il tuo aiuto.

FERRARA

Carta dei Servizi

Case della Salute

Seguici su Facebook

Servizi al cittadino

- ☑ Cosa fare per...
- ☑ Sportello unico CUP e Segreteria di laboratorio
- ☑ Poliambulatori
- ☑ Orario ambulatoriale medici
- ☑ Guardia medica
- ☑ Comitati Consultivi Misti
- ☑ 800 532 000 - Prenotazioni Servizio Sanitario Nazionale
- ☑ 800 808091 - Prenotazioni Libera Professione
- ☑ Sanità Pubblica
- ☑ Tirocini formativi
- ☑ Farmacie convenzionate

Servizi Online

- ☑ Fascicolo Sanitario

CONTROLLO UFFICIALE (Ispezione e Campionamento)

22 Giugno 2016



Dipartimento di Sanità Pubblica
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore Dr. Giuseppe Cosenza

CONTROLLO UFFICIALE

Ai sensi del Regolamento CE 853/04, sulla produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande, compresi i prodotti dietetici, gli alimenti per la prima infanzia e le acque minerali.

Report Annuale 2015



DITTE CONTROLLATE PER COMPARTO

Produzione primaria 593 attività registrate 52 attività controllate 1 attività con nc o NC	Vegetali: produzione, trasformazione e confezionamento 67 attività registrate 52 attività controllate 10 attività con nc o NC	Ristorazione attività registrate 2459 attività controllate 1169 attività con nc o NC 390
Feste temporanee 658 attività registrate 158 attività controllate 10 attività con nc o NC	Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti produzione, trasformazione e congelamento 950 attività registrate 477 attività controllate 162 attività con nc o NC	Commercio all'ingrosso attività registrate 259 attività controllate 131 attività con nc o NC 21
Trasporto alimenti e bevande conto terzi 490 attività registrate 36 attività controllate 3 attività con nc o NC	Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 852/04 5 attività registrate 4 attività controllate 0 attività con nc o NC	Commercio al dettaglio attività registrate 1494 attività controllate 670 attività con nc o NC 165

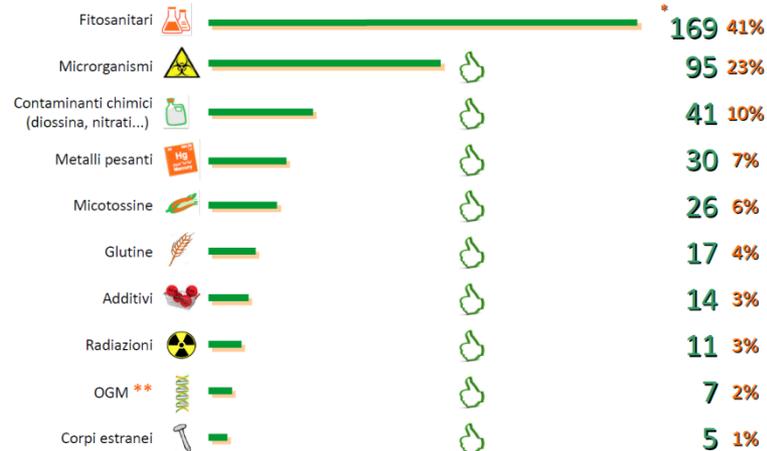
Nel corso dell'anno 2015 sono state controllate 2.753 attività (tra le 6.981 registrate nella provincia di Ferrara) attraverso 3.538 accessi (ispezioni e follow-up). La maggior parte dei controlli ha riguardato le attività della ristorazione, che rappresentano la quota principale delle attività registrate.

Nel 28% delle attività controllate sono state rilevate delle non conformità, a cui sono seguite prescrizioni e/o sanzioni e relativi controlli di esecuzione (follow-up) delle stesse.

TOTALE CAMPIONI ESEGUITI

415

per la ricerca di:



** Organismi Geneticamente Modificati

*Fitosanitari



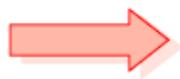
Nel corso dell'anno 2015 si è registrata 1 sola irregolarità che ha riguardato un tipo di prodotto ortofruitticolo, dovuta a **contaminazione ambientale** nel deposito di stoccaggio del commerciante all'ingrosso. In occasione di tale evento sono stati eseguiti 6 campioni e 2 tamponi risultati non conformi, a cui è seguita la totale distruzione della merce da parte dello stesso operatore del settore alimentare, ancor prima dell'immissione in commercio.

Controllo Ufficiale - ISPEZIONI

Report Annuale 2015

6 981

Attività registrate



2 753

Attività controllate

39%

delle attività registrate



di cui

763

Aziende con non conformità
minori (nc) e/o maggiori (NC)

28%

delle attività controllate



Controllo Ufficiale - ISPEZIONI

DITTE CONTROLLATE PER COMPARTO

Produzione primaria

593 attività registrate
52 attività controllate
1 attività con nc o NC



10 %

Vegetali: produzione, trasformazione e confezionamento

67 attività registrate
52 attività controllate
10 attività con nc o NC



Ristorazione

attività registrate **2459**
attività controllate **1169**
attività con nc o NC **390**

Feste temporanee

658 attività registrate
158 attività controllate
10 attività con nc o NC



Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti produzione, trasformazione e congelamento

950 attività registrate
477 attività controllate
162 attività con nc o NC



Commercio all'ingrosso

attività registrate **259**
attività controllate **131**
attività con nc o NC **21**



Trasporto alimenti e bevande conto terzi

490 attività registrate
36 attività controllate
3 attività con nc o NC



Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 852/04

5 attività registrate
4 attività controllate
0 attività con nc o NC



Commercio al dettaglio

attività registrate **1494**
attività controllate **670**
attività con nc o NC **165**

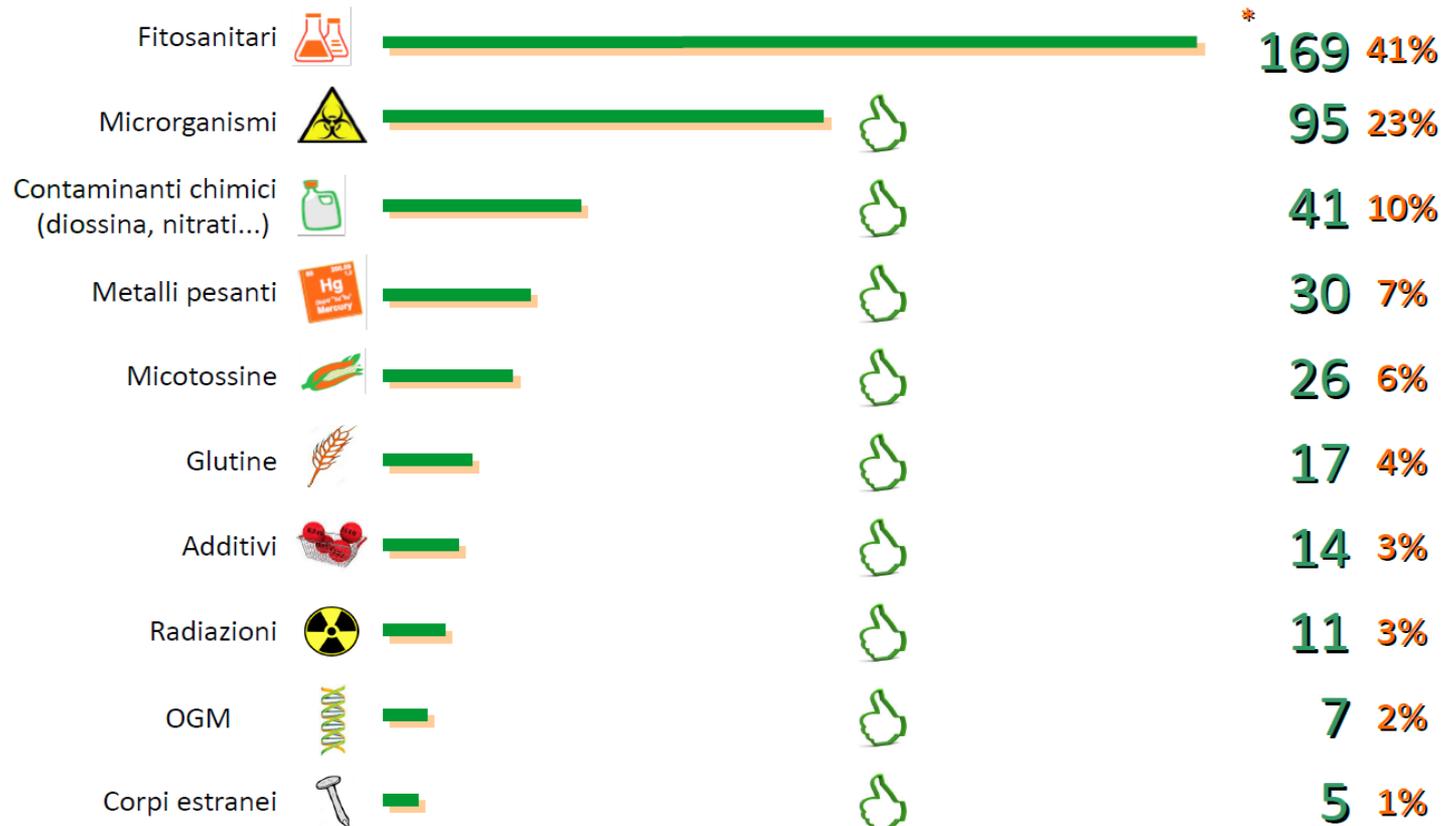
CU - CAMPIONAMENTO

Report Annuale 2015

TOTALE CAMPIONI ESEGUITI

415

per la ricerca di:



CU - CAMPIONAMENTO

Fitosanitari



* **169** 41%



1

Irregolarità



* Fitosanitari



136 Regionali
di cui **6** Bio



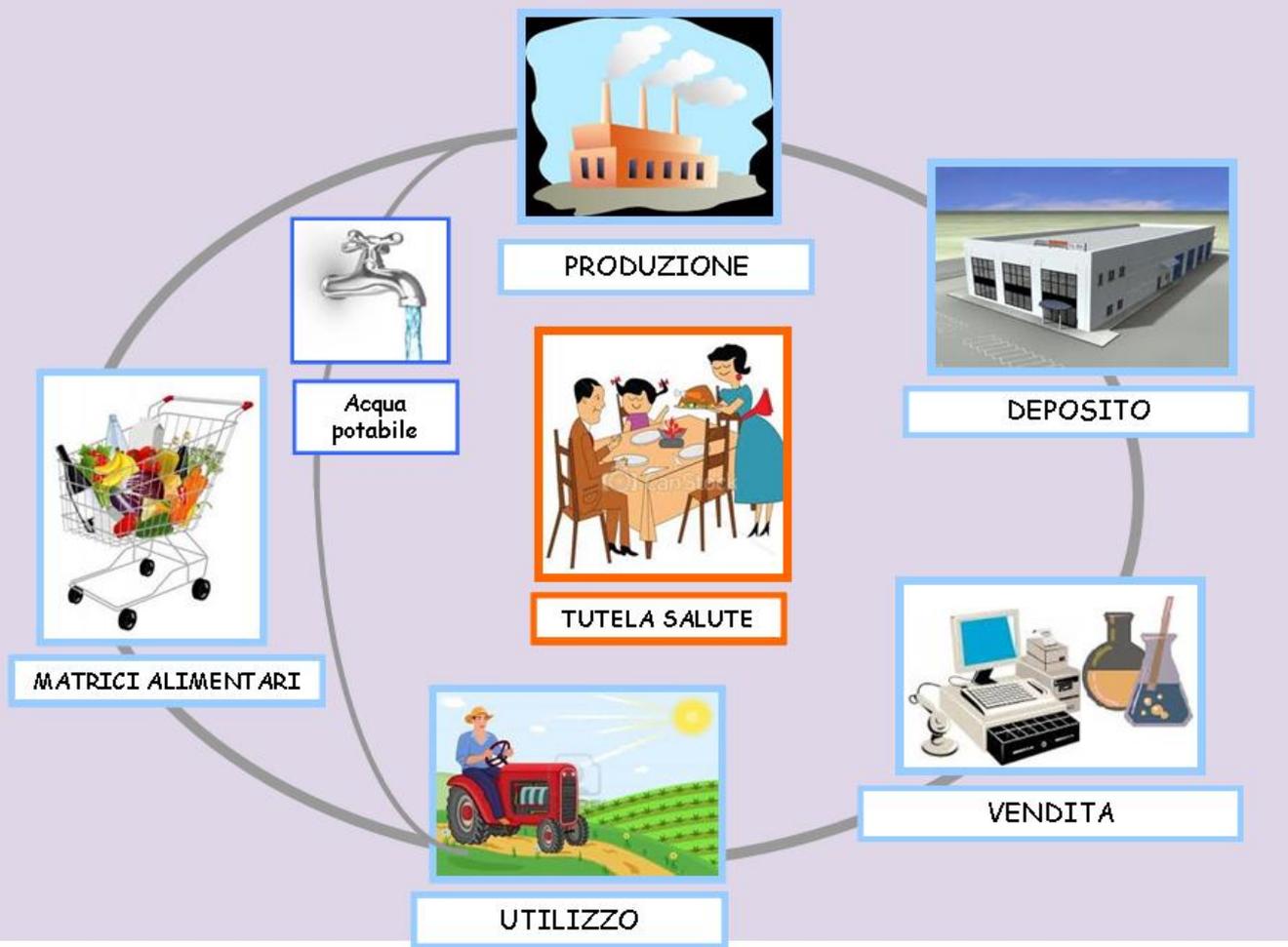
33 Extra Regionali
di cui **4** Bio



Nel corso dell'anno 2015 si è registrata **1 sola irregolarità** che ha riguardato un tipo di **prodotto ortofrutticolo**, dovuta a **contaminazione ambientale** nel deposito di stoccaggio del commerciante all'ingrosso.

In occasione di tale evento sono stati eseguiti 6 campioni e 2 tamponi risultati non conformi, a cui è seguita la totale distruzione della merce da parte dello stesso operatore del settore alimentare, ancor prima dell'immissione in commercio.

FITOSANITARI



UO IAN - I SETTORI DI INTERVENTO
(CAMPI E AMBITI DEL CONTROLLO UFFICIALE)

Metodi e tecniche del controllo ufficiale



- Monitoraggio
- Sorveglianza
- **Ispezione**
- **Verifica**
- **Audit**
- **Campionamento**

Definizioni

Reg. 882/04-Art.2

PROGRAMMA

SEGNALAZIONE

**Non conformità emerse
durante il
campionamento**

STRUMENTI UTILIZZATI PER L'ISPEZIONE/VERIFICA/AUDIT

- Procedure di ispezione specifiche (standardizzate a livello regionale)
- Manuale di controllo ufficiale
- Liste di riscontro collegate ai manuali

Scheda di registrazione del controllo ufficiale \scheda non conformità e prescrizioni



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
---------------------	-----------------------	------------------------

REQUISITI NORMATIVI

I requisiti normativi specifici relativi all'area di indagine a fronte dei quali saranno emesse eventuali non conformità

REQUISITI APPLICATIVI

i requisiti che, a fronte dei requisiti normativi individuati, saranno oggetto di indagine in campo

CRITERI DI CONFORMITÀ

i criteri di conformità che l'ispettore deve utilizzare per determinare la conformità dell'azienda valutata ai requisiti stabiliti

AREE DI INDAGINE

Ispezione – esempi azienda agricola

- Modalità di conservazione e utilizzo dei PFS
- Modalità di controllo della contaminazione da ARIA, ACQUA e SUOLO
- Modalità di conservazione ed utilizzo FERTILIZZANTI
- Rifiuti
- Trasporto, magazzinaggio e manipolazione
- Riscontri sull'adozione delle opportune misure correttive
- Registrazioni
- Formazione e Professionalità
- Personale

SCHEDA DI REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E VERBALI

E' finalizzata a documentare in modo sintetico le attività di controllo eseguite (una copia viene rilasciata all'OSA e una copia viene conservata presso il servizio)

E' utilizzata per la registrazione di tutti i tipi di controllo ufficiale:

Rappresenta la base per la registrazione dei controlli ufficiali (audit, ispezioni, verifiche eseguite) nel sistema informatico della AUSL

SCHEDA DI REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E VERBALI



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

SPAZIO ETICHETTA NUMERATA

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
 U.O.IAN Sede di _____
 Del.....
 ora inizio _____ ora fine _____

Versione n.7 del 4/4/2012
Pag.1

Follow up su NC (NO) dalle ore..... alle ore..... per un totale di ore/minuti soggetti a tariffazione Dlvo 194/2008

I sottoscritti
 in qualità di Tecnici della Prevenzione dell'U.O. in intestazione, con qualifica di Ufficiali di Polizia Giudiziaria, in data e ora di cui sopra, presso
 l'esercizio di _____ Stagionale Annuale Denominazione _____
 sito in via n. _____ a _____ Tel _____ Fax _____ e mail _____
 alla presenza del Sig. _____ quale:
 Legale Responsabile per la Ditta il Sig. _____ procedono a:
 AUDIT su PROGRAMMA su SEGNALAZIONE/OCC
 ISPEZIONE RITORNO (follow up) su DOMANDA
 VERIFICA
 Via _____ UTILIZZO C. LIST SI NO
 N° riconoscimento / ID-DITTA n° _____ N. addetti _____ Prod. per celiaci SI NO Sale iodato SI NO

Riscontro risoluzione N.C. n° _____ del _____ punti _____

Ispezione		Verifiche		Valutazione		Aree Controllate e Riscontri	
Registrazione Riconoscimento	6.1	1. Notifica/Atto di riconoscimento/Planimetria		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Struttura e attrezzatura	6.2	1. Edifici, strutturali		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
		2. Attrezzatura, macchinari		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
		3. Manutenzione (programma)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
		4. Manutenzione (gestione)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Pulizia e sanificazione	6.3	1. Pulizia e sanificazione (programma)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
		2. Pulizia e sanificazione (gestione)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Sanificazione pre operativa /operativa	6.4	1. Pulizia e sanificazione Preop./operativa sup. contatto (programma)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
		2. Pulizia e sanificazione Preop./operativa sup. contatto (gestione)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Igiene del personale e delle lavorazioni	6.5	1. Igiene del Personale e delle Lavorazioni - (programma)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
		2. Igiene del personale e delle lavorazioni - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Formazione del personale	6.6	1. Formazione del personale		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Infestanti	6.7	1. Lotta agli infestanti e animali indesiderati (programma)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
		2. Lotta agli infestanti e animali indesiderati (gestione)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO

le
ne
ata

di

dei
che

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLE NON CONFORMITA' E PRESCRIZIONI

E' finalizzata a documentare in maniera puntuale le non conformità riscontrate nel corso di attività di controllo (audit, ispezioni, verifiche) e le prescrizioni impartite

Rappresenta la base per la registrazione delle non conformità nel sistema informatico della AUSL ai fini del loro utilizzo nell'ambito della categorizzazione del rischio utente.

SCHEDA CONFORMITÀ

E' finalizzata
alle non conformità
di controllo
prescrizioni

Rappresentazione
conformità
fini del
categorizzata

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
 U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Sede di _____

SPAZIO ETICHETTA NUMERATA

SCHEDA NON CONFORMITA' - PRESCRIZIONI-PROVVEDIMENTI (Riferimento SCU n..... del.....)

DATA _____ **N.riconoscimento** _____

Controllo ufficiale eseguito da _____
 Ditta/sede _____
 Notificato al rappresentante della ditta Sig. _____
 Tipologia stabilimento _____

NON CONFORMITA' RELATIVA A:

Registrazione e riconoscimento	Strutture e attrezzature	Condizioni di pulizia e sanificazione	Condizioni di pulizia e sanificazione (preparativi/germi)	Igiene del personale e delle lavorazioni	Formazione del personale	Intestanti	SCA, rifiuti e approvvigionamento igienico	Ritracceabilità, ritiro/ richiamo	Depositi e trasporto	Materiali primi e semilavorati	Prodotto finito e etichettatura	Piano di autocontrollo - HACCP	Piano di autocontrollo - HACCP - IMPLEMENTAZIONE
6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6	6.7	6.8	6.9	6.10	6.11	6.12	6.13	6.14
1	1 2 3 4	1 2	1 2	1 2	1	1 2	1 2 3 4	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1	1 2

DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITA' E PRESCRIZIONE (ai sensi art.54 del REG.CE 882/2004)

TERMINE ENTRO IL QUALE PROVVEDERE ALLE PRESCRIZIONI: ENTRO IL _____

EVENTUALI AZIONI CORRETIVE CHE LA DITTA INTENDE INTRAPRENDERE:

ULTERIORI PROVVEDIMENTI

Nessun PROVVEDIMENTO SANZIONE Denuncia A.G.

PROPOSTA SOSPENSIONE/REVOCA DEL RICONOSCIMENTO/REGISTRAZIONE ALTRI PROVVEDIMENTI CAUTELARI

Nota/Allegati/Documentazione acquisita: _____
 Redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata all'interessato e l'altra trattenuta per gli eventuali ulteriori atti d'Ufficio.
 Si rammenta che avverso i provvedimenti di sospensione o chiusura l'interessato può promuovere ricorso al TAR competente entro 60 giorni dalla adozione o dalla notifica dei medesimi.

LA DITTA _____ **I Verbalizzanti** _____
 Firma _____ Firma _____

EVENTUALE RICHIESTA DI PROROGA ALLE PRESCRIZIONI SINO AL _____ **PER LA DITTA** _____
 (Richiesta di proroga in data..... n.prot.....)

Data _____ **SI APPROVA PROROGA** _____ **Il Rilevatore** _____

Data "FOLLOW UP": AZIONI CORRETIVE INTRAPRESE DALLA DITTA - RIF.SCHEDA CONTROLLO UFFICIALE n. del

ESITO "FOLLOW UP": FAVOREVOLE NON FAVOREVOLE con conseguente apertura di SNC n..... del; SNC n..... del; SNC n..... del

I Verbalizzanti _____

NON

puntuale
di attività
(e) e le

delle non
AUSL ai
o della