

PIANO LOCALE ANNUALE DEI CONTROLLI UFFICIALI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE – ANNO 2014

Con D.G.R. 928/2013 la Regione Puglia ha approvato il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (PRC) in materia di sicurezza alimentare per gli anni 2013-2014, stabilendo che il Programma di controllo e vigilanza degli alimenti e bevande di cui alla nota circolare prot. 24/4739/412 del 5.03.1996 si intende abrogato.

Il Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione della Regione Puglia con Determina Dirigenziale n. 40 del 05.03.2014 in materia di “Procedure operative per l’esecuzione di Audit dell’Autorità Competente Regionale sulle Autorità Competenti Locali ai sensi dell’Art. 4 (6) Reg. CE 882/04 e per l’attuazione di verifiche dell’efficacia dei Controlli Ufficiali eseguiti dalle Autorità Competenti ai sensi dell’Art. 8 (3) (a) Reg. CE 882 ha integrato il Piano Regionale (PRC).

Il Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione della Regione Puglia con nota 3452 del 21.03.2014 ha trasmesso la modulistica regionale per l’espletamento di Audit su OSA/OSM.

Il Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione della Regione Puglia con Determina Dirigenziale n. 138 del 22.05.2014 ha apportato modifiche ed integrazioni all’Allegato A alla Delibera n.928 del 13.05.2013, - Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (PRC) in materia di sicurezza alimentare per gli anni 2013-2014.

Detto Piano Regionale come sopra modificato fornisce i criteri e gli indirizzi operativi per la programmazione, l’esecuzione, la verifica e la rendicontazione delle attività di controllo ufficiale sul territorio, al fine di garantire l’efficacia, l’appropriatezza e l’imparzialità degli interventi, la coerenza con gli obiettivi delle vigenti disposizioni comunitarie, l’uniformità sul territorio per frequenza e modalità di attuazione; inoltre stabilisce nel dettaglio le regole e gli obiettivi per la programmazione ed esecuzione dei Controlli Ufficiali per l’anno 2013 e contiene indicazioni di massima per gli anni successivi.

Per l’attuazione del Piano il Dipartimento di Prevenzione predispone ed attua un Piano Locale Annuale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare, approvato con apposito atto aziendale, nel quale sono stabiliti i criteri e definite le attività di controllo ufficiale nel territorio di competenza, sulla base delle direttive comunitarie, nazionali e regionali di riferimento.

Le attività di programmazione ed esecuzione dei Controlli Ufficiali sul territorio delle singole AA.SS.LL. sono demandate ai Dipartimenti di Prevenzione che le effettuano per il

tramite dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), dei Servizi Veterinari Area B e dei Servizi Veterinari Area C, nell'ambito delle rispettive competenze.

In base a quanto previsto dalla citata D.G.R. 928/2013, la realizzazione del Piano Regionale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare – anni 2013-2014 assume importanza strategica per la Regione Puglia anche in relazione alla stretta correlazione con gli obiettivi previsti dai LEA e pertanto le AA.SS.LL. possono utilizzare anche i fondi rinvenienti dal D. L. vo n. 194/2008 secondo le relative disposizioni attuative regionali.

Per il raggiungimento degli obiettivi previsti dal Piano Regionale, con la predisposizione ed attuazione del Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2014 si procederà a:

- 1) dare attuazione, a livello territoriale di competenza, agli obiettivi strategici previsti dal Piano Regionale dei Controlli ai punti 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 e 2.8;
- 2) dare attuazione agli obiettivi specifici di controllo ufficiale (audit, ispezioni, campionamenti, ecc.) previsti dal Piano Regionale dei Controlli in riferimento a questa ASL;
- 3) garantire il rispetto della tempistica di attuazione del Piano Locale e di rendicontazione alla Regione delle attività di controllo ufficiale (flussi informativi).

OBIETTIVI STRATEGICI AZIENDALI

Premessa

Il Dipartimento di Prevenzione ha competenza per l'intera Provincia di Lecce. La popolazione complessiva della Provincia di Lecce supera gli 802.000 abitanti secondo quanto risulta dall'ultimo censimento del 2011. Il territorio uniformemente costituito da zone costiere ed interne e nel complesso risulta relativamente omogeneo in merito alla distribuzione delle attività, evidenziando una maggiore concentrazione delle stesse nella città capoluogo e nelle zone costiere soprattutto nel periodo estivo.

L'ASL LECCE si articola, ai sensi del Regolamento Regionale 30.06.2009 n. 13 *"Organizzazione del dipartimento di prevenzione"*, in due Macro Aree Territoriali: *AREA NORD* e *AREA SUD*, coincidenti rispettivamente con le ex *AUSL LE/1* di Lecce ed ex *AUSL LE/2* di Maglie.

Gli ambiti territoriali delle 2 Macro Aree Territoriali sono stati definiti in rapporto alle dimensioni, peculiarità del territorio, agli insediamenti produttivi, al radicamento territoriale

dei Servizi ed in considerazione dell'entità numerica della popolazione dalla Deliberazione della D.G. n. 3319 del 16/10/2009.

In ottemperanza al citato Regolamento Regionale, le due Macro Aree Territoriali sono dotate ognuna delle Unità Operativa Complesse (U.O.C.) , S.I.A.V. B e S.I.A.V. C e S.I.A.N. e Unità Operative Semplici (U.O.S.) che godono di autonomia operativa oltre che tecnica e funzionale.

In considerazione delle caratteristiche orografiche del territorio, della viabilità e dei collegamenti la Direzione del Dipartimento ha sede in Lecce, mentre quelle delle Strutture Complesse hanno sede, per l'Area Nord in Lecce e per l'Area Sud in Maglie.

Tutte le UU.OO.CC., fatta eccezione per il S.I.A.N. della Area Nord che è centralizzato, sono dotate di Unità Operative Semplici Territoriali, in massima parte coincidenti con i Distretti Socio-Sanitari delle ex ASL LE/1 e LE/2.

Le Unità Operative Complesse SIAN, SIAV B e SIAV C della Macro Area Nord svolgono la propria attività in un territorio che comprende 40 Comuni, inclusa la città di Lecce.

Le Unità Operative Complesse SIAN, SIAV B e SIAV C della Macro Area Nord svolgono la propria attività in un territorio che comprende 57 Comuni.

Miglioramento della qualità, dell'efficacia, dell'efficienza e dell'uniformità dei controlli ufficiali.

Il blocco del turn over che interessa da molti anni tutti i profili professionali impegnati nelle materia de quo impone ancor più un utilizzo appropriato ed efficiente delle risorse umane e strumentali disponibili.

Al fine di incrementare l'efficacia e l'efficienza degli interventi e garantire la massima copertura possibile del territorio, nella programmazione ed esecuzione delle attività di controllo sarà necessario incrementare l'integrazione e la cooperazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di sicurezza alimentare privilegiando la costituzione e l'operatività di specifici gruppi di lavoro, garantendo un coordinamento efficace ed efficiente e l'utilizzo razionale delle risorse. In tal senso si continuerà a fare riferimento al Protocollo operativo sui Controlli Ufficiali in materia di igiene e sicurezza alimentare, in vigore dal 2010, con il quale, per le attività di interesse congiunto SIAN - SIAV B, si è proceduto all'individuazione del Servizio Prevalente e del Servizio Concorrente ai fini della programmazione e della esecuzione dei Controlli Ufficiali.

Inoltre per assicurare un approccio uniforme ai controlli a livello locale ed una standardizzazione delle attività, il personale preposto ai Controlli Ufficiali dovrà attenersi, a

quanto previsto dalle vigenti normative comunitarie e nazionali, dal P.R.C. e dal presente Piano, con strumenti operativi, procedure, modulistica, ecc. che costituiscono anche strumenti indispensabili per l'implementazione del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione 2014 – 2016 e Programma Triennale di Trasparenza e Integrità 2014 – 2016 di cui alla D.D.G. 143 del 31/1/2014.

Le modalità di lavoro per processi trasversali a cui contribuiscono operatori delle diverse strutture organizzative in rapporto all'omogeneità delle materie di riferimento, alle funzioni proprie delle aree di responsabilità ed alle esigenze di integrazione, costituisce il presupposto organizzativo fondamentale per fornire prodotti dipartimentali integrati, caratterizzati da unireferenzialità e semplificazione per l'utenza, multidisciplinarietà e appropriatezza delle azioni e dei contenuti.

A tal fine saranno confermati i Gruppi di Lavoro interdisciplinari tematici già operanti che potranno essere stabili o temporanei. Tra i primi si prevedono Gruppi di Lavoro con funzioni di studio ed elaborazione di protocolli ed atti di indirizzo, cui parteciperanno tutte le figure professionali del Dipartimento.

I Gruppi di Lavoro temporanei sono attivati su indicazione del Comitato di Direzione del Dipartimento, anche per specifici progetti – obiettivo ed hanno funzioni direttamente operative per cui è prevista l'assegnazione temporanea di personale tecnico – professionale e di mezzi. I predetti Gruppi di Lavoro sono coordinati da un Dirigente Medico o Veterinario dei Servizi Dipartimentali sentito il Comitato di Direzione del Dipartimento.

I Gruppi di Lavoro attualmente operanti nell'ambito delle competenze del presente documento sono i seguenti:

- *Nuovi Insediamenti Produttivi;*
- *Qualità ed Accredimento;*
- *Educazione alla Salute*
- *Comunicazione ed Informazione;*
- *Ambito della Rete per la Prevenzione Oncologica Leccese.*

Anagrafe imprese alimentari

Per programmare e pianificare il controllo ufficiale sul territorio in maniera efficace e coerente con le vigenti disposizioni comunitarie è necessario disporre di dati certi e aggiornati relativi alle imprese alimentari esistenti nel territorio di competenza, che comprendano almeno l'anagrafica aggiornata degli O.S.A. (numero, tipologia, etc.) e gli

esiti dell'attività svolta dai vari Servizi del Dipartimento coinvolti, ivi comprese le informazioni sulle non conformità riscontrate ed i relativi Provvedimenti adottati.

La completa informatizzazione è necessaria anche per ad un corretta azione di monitoraggio delle attività svolte nonché al rispetto dei contenuti e dei tempi inerenti ai flussi informativi.

Allo stato i programmi di cui dispone il Dipartimento di Prevenzione per l'anagrafe delle registrazioni non risultano fornire sufficienti garanzie per una corretta e completa informatizzazione dei dati e non consentono di procedere alla gestione informatica delle procedure e dei dati del controllo ufficiale.

Sarà avviato ogni utile iniziativa ed azione al fine di garantire il completamento della informatizzazione della gestione delle procedure e dei dati entro l'anno 2014 ricercando intese e collaborazioni anche a livello locale con altri Enti come la Camera di Commercio che dispongono di preziose banche dati.

Questa necessità è stata sottolineata nel primo incontro con il Comitato di Direzione del Dipartimento di prevenzione del 27 maggio u.s. anche dal Responsabile per la Prevenzione della Corruzione Aziendale, Dott. Vito GIGANTE.

Pertanto, nelle more della realizzazione di una adeguata informatizzazione dei Servizi, sia sotto il profilo dei supporti software che hardware, bisognerà compensare con impiego di tempo/lavoro degli operatori tali difficoltà operative.

Realizzazione di una adeguata attività di formazione del personale addetto ai Controlli Ufficiali

Il Reg. CE 882/2004 prevede che l'Autorità Competente assicuri che tutto il personale che esegue Controlli Ufficiali riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione, adeguata alla specifica attività svolta, che consenta di espletare i compiti assegnati con competenza e professionalità e di svolgere i Controlli Ufficiali in modo efficace e coerente.

Il Piano Regionale dei Controlli ha previsto che le AA.SS.LL., nel programmare gli eventi formativi destinati al personale addetto ai controlli, prioritariamente risolvano anche le carenze formative già manifeste o emerse nel corso degli audit.

Pertanto il Dipartimento di Prevenzione ha programmato la realizzazione di un idoneo percorso formativo, utilizzando anche i fondi rinvenienti dal D.L.vo 194/2008, come da disposizioni regionali, al fine di assicurare che il personale che esegue Controlli Ufficiali

riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e professionalità.

Il percorso di formazione ed addestramento dovrà essere realizzato con riferimento ai contenuti ed alle modalità previsti dalle “Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell’attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria” di cui all’Accordo del 7 febbraio 2013, recepite con D.G.R. n. 928/2013.

Più precisamente è intenzione di questo Dipartimento di Prevenzione realizzare moduli formativi costituiti ciascuno da un percorso base, di 3 giorni, finalizzato ad approfondire “gli elementi informativi comuni” e per eseguire tutte le tecniche di controllo previste dall’art 10 del Reg CE 882/2004 e da un secondo percorso, di 5 giorni, destinato a coloro che devono svolgere audit su OSA di cui all’art 10 del Reg CE 882/2004 e dall’art. 4 del Reg. CE 854/2004.

I moduli formativi saranno realizzati in tre tornate negli anni 2014 e 2015 al fine di procedere alla formazione ed all’addestramento di almeno 105 operatori afferenti ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di controlli ufficiali (SIAN, SIAV A, SIAV B e SIAV C).

A tal fine saranno utilizzati anche i fondi del Dipartimento di Prevenzione ex art 38 L.R. n. 4/2010.

Coordinamento con altri Enti ed Organi che effettuano attività di Controllo Ufficiale nel settore degli alimenti.

L’entrata in vigore dei Regolamenti comunitari ha comportato nella nostra ASL alcuni episodi di sovrapposizione di interventi e provvedimenti, in materia di sicurezza alimentare, tra Autorità competenti ex art. 2 del D. L. vo 193/2007 ed altri organi di controllo che effettuano verifiche sugli alimenti in base ad altre normative.

Al fine di garantire una corretta programmazione ed esecuzione delle attività di controllo, appare necessario prevedere forme di coordinamento finalizzate ad evitare situazioni sopra indicate e ad una efficace cooperazione ed integrazione nelle fasi di intervento. In tal senso appare necessario istituire un **Tavolo di Coordinamento a livello provinciale**, costituito dal Direttore del Dipartimento, dai Direttori dei Servizi SIAN, SIAV B e SIAV C competenti in materia, da due rappresentanti dell’ARPA e due dell’IZS (uno per il settore chimico ed uno per il settore microbiologico), dal Comandante provinciale dei NAS,

da un rappresentate del Corpo Forestale, da un rappresentate Capitaneria di Porto, da un rappresentate della Guardia Finanza.

Al fine di agevolare l'avvio del tavolo ed il suo pieno funzionamento viene istituito un Ufficio di segreteria del Tavolo stesso, composto da tre dirigenti, uno medico e due veterinari, di cui uno assume la funzione di responsabile dell'Ufficio, designati dal Direttore del Dipartimento, su proposta dei Direttori di Servizio interessati.

Sarà compito del Direttore del Dipartimento proporre gli Ordini del Giorno ai Direttori di Servizio interessati e, per il tramite dell'Ufficio segreteria, concordare con gli altri Enti e Autorità le riunioni del Tavolo di Coordinamento, convocare gli incontri e provvedere alla verbalizzazione.

Si prevede che l'insediamento del Tavolo di Coordinamento avvenga entro l'anno 2014.

Tavolo Provinciale di monitoraggio del Piano Locale dei Controlli Ufficiali.

Si ritiene necessario istituire nel corso del 2014 un Tavolo Provinciale di monitoraggio del Piano, composto dai Direttori (o loro delegati) dei Servizi SIAN, SIAV B e SIAV C, che si riunisca, con cadenza **quadrimestrale**, sotto il coordinamento del Direttore del Dipartimento, al fine di monitorare lo stato di avanzamento complessivo del Piano, valutare i punti di forza e le criticità, acquisire indicazioni tecniche per la programmazione delle attività per gli anni successivi.

Per quanto attiene agli altri obiettivi strategici previsti dal PRC, si rimanda a quanto previsto nella pianificazione delle attività dei Servizi competenti in materia di controlli ufficiali.

PERSONALE PREPOSTO AI CONTROLLI UFFICIALI

Il personale preposto ai Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare è rappresentato dai Dirigenti Medici, dai Dirigenti Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione dei Servizi dipartimentali preposti ai Controlli Ufficiali, secondo le rispettive competenze.

Al fine dell'ottimizzazione delle risorse disponibili, nella esecuzione dei Controlli Ufficiali sarà prevista una gestione appropriata ed efficiente dei profili professionali disponibili.

Il personale indicato nel comma precedente, nei limiti del servizio a cui è destinato e secondo le attribuzioni ad esso conferite, in base alle vigenti disposizioni che regolano la

materia, ricopre la funzione di Ufficiale Di Polizia Giudiziaria e può, in ogni caso, richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica.

Il personale addetto ai Controlli Ufficiali deve essere libero da qualsiasi conflitto di interesse ed è tenuto al rispetto di comportamenti improntati a indipendenza, imparzialità e integrità, trasparenza e riservatezza. Pertanto deve essere libero da qualsiasi pressione di natura commerciale, finanziaria, ecc. atta ad influenzare il suo giudizio o i risultati dei controlli, garantire la riservatezza delle informazioni comunque ottenute nella esecuzione dei controlli e a non divulgarle ad alcuno, garantire e tutelare i diritti di proprietà intellettuali e materiali in relazione a tutta la documentazione progettuale ed esecutiva delle attività e organizzazioni sottoposte a controllo. Deve garantire trasparenza delle procedure e delle metodologie di gestione delle attività e trasparenza su tutti gli atti compiuti a seguito dello svolgimento delle attività di controllo.

In particolare dovrà inoltre attenersi ad ogni altra misura e restrizione prevista dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione 2014 – 2016 e Programma Triennale di Trasparenza ed Integrità 2014 – 2016 adottato con Deliberazione del Direttore Generale n.143 del 31/01/2014 secondo quanto previsto dalla Legge 190/2012 e D.L.vo 33/2013 e dal DPR 16 aprile 2013, n. 62 (pubblicato in Gazzetta Ufficiale 4 giugno 2013, n. 129) contenente il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici.

Pertanto il personale coinvolto per le attività di Controllo Ufficiale deve essere dotato della necessaria competenza e professionalità ottenute sulla base di un adeguato grado di formazione, aggiornamento, addestramento, abilità ed esperienza per svolgere i compiti richiesti, nonché avere la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare.

In particolare deve essere in possesso di:

- adeguata conoscenza delle norme giuridiche e tecniche applicabili alle attività sottoposte a controllo, nonché degli aspetti amministrativi e procedurali;
- adeguata conoscenza ed esperienza delle problematiche di natura tecnica dei processi di produzione del settore primario, dei processi di trasformazione, conservazione, trasporto e commercializzazione dei prodotti alimentari e dei sottoprodotti di origine animale oggetto di controllo.

CRITERI E PROCEDURE OPERATIVE

I Regolamenti comunitari stabiliscono norme specifiche per l'organizzazione e la conduzione dei Controlli Ufficiali, le modalità per la valutazione e gestione degli esiti del Controllo Ufficiale.

I criteri e le procedure operative sono le misure adottate e le modalità per garantire il rispetto dei criteri fissati dalle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali inerenti al Controllo Ufficiale.

L'articolo 8 del Reg. CE 882/2004 prevede che i Controlli Ufficiali ad opera delle Autorità Competenti siano eseguiti secondo procedure documentate, regolarmente aggiornate, che forniscano informazioni ed istruzioni al personale che esegue i controlli. Per garantire un approccio per quanto più possibile univoco ai Controlli Ufficiali ed assicurare uniformità ed omogeneità degli interventi sul territorio regionale, le procedure operative e i relativi strumenti di registrazione (verbale sopralluogo, check-list di controllo, verbali di campionamento, etc.) devono essere costituiti da modelli standardizzati predisposti dagli uffici regionali o in carenza da modelli adottati dal Comitato di Direzione del Dipartimento sulla scorta di atti di indirizzo proposti dai G. di L. aziendali e/o dal Tavolo di Coordinamento provinciale.

Saranno applicati ed utilizzati i criteri operativi e le procedure documentate di controllo e verifica predisposti dalla Regione Puglia e allegati al Piano Regionale dei Controlli Ufficiali ed alla successive modificazioni ed integrazioni apportate dalla Regione stessa.

Il presente Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare comprende le attività di controllo ufficiale che i Servizi del Dipartimento di Prevenzione della ASL LECCE, SIAN, SIAV B e SIAV C dovranno effettuare sul territorio di questa Provincia fino al 31.12.2014.

I Laboratori ufficiali di riferimento per le attività analitiche sono quelle accreditati ad effettuare le specifiche prove di laboratorio richieste e generalmente l'A.R.P.A. per gli alimenti di origine non animale e per i MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti) e gli I.Z.S. per gli alimenti di origine animale, mangimi e sanità animale nonché per i controlli sulla radioattività negli alimenti.

PIANO LOCALE CONTROLLI UFFICIALI 2014 – SIAN AREA NORD

Premessa

Il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare, approvato con DGR 928/2013, ha stabilito i principi e le regole per la programmazione ed esecuzione dei controlli sul territorio regionale nel periodo di programmazione 2013-2014, prevedendo che le AA.SS.LL. debbano dotarsi annualmente di un proprio Piano Locale dei Controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare, approvato con apposito atto aziendale, con il quale siano definite le attività di controllo ufficiale nel territorio di competenza.

La ASL di Lecce, con DDG n. 1488 del 2013, ha approvato il Piano Locale dei Controlli ufficiali per l'anno 2013.

Con D.D. regionale n. 138 del 2014 sono state apportate modifiche ed integrazioni all'Allegato A alla D.G.R. 928 del 13/05/2013 prevedendo che i Dipartimenti di Prevenzione debbano predisporre ed attuare il Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2014 (da approvare con apposito atto aziendale) nel rispetto di quanto previsto dalla Piano Regionale dei Controlli ufficiali di cui alla DGR 928/2013, come modificato ed integrato dalla stessa D.D. n. 138/2014.

Pertanto con il presente documento sono stabiliti, per la parte di competenza di questo SIAN, gli obiettivi, i criteri e le attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2014. Come previsto dalla citata D.D. n. 138/2014, sono stati fatti salvi i controlli ufficiali, ispettivi ed analitici, che questo SIAN ha sino ad oggi effettuato in riferimento alle indicazioni contenute nella DGR 928/2013 e nel PLC 2013.

Sede e articolazione territoriale.

Il SIAN Lecce Area Nord ha sede in Lecce ed ha una organizzazione delle attività di tipo centralizzato. Allo stato in alcune sedi periferiche è dislocato personale tecnico che però opera su tutto il territorio di competenza di questo Servizio.

Risorse strumentali

Le auto a disposizione sono complessivamente 11 e risultano allo stato sufficienti anche perché è prevista la possibilità, in caso di necessità, di usufruire del parco auto a disposizione Dipartimento di Prevenzione.

Per un corretto svolgimento delle attività di controllo ufficiale risultano invece ancora carenti, nonostante siano state più volte formalizzate le relative richieste: le attrezzature informatiche, tra cui computer portatili dotati di stampante, la dotazione di strumenti quali macchine fotografiche, termometri, apparecchi frigo per auto, navigatori satellitari per auto, smartphone con accesso ad internet (soprattutto per il sistema allerta). Per il Centro di Controllo Micologico risultano necessarie invece: vetreria, bilancia di precisione, centrifuga, frigo con congelatore, bancone da laboratorio ed essiccatore (richieste già più volte formalizzate).

Risorse umane

La dotazione organica attuale è la seguente:

- n. 1 Direttore del Servizio
- n. 5 Dirigenti Medici
- n. 1 Dirigente Medico in servizio per due giorni la settimana
- n. 13 Tecnici della Prevenzione (più uno non in servizio in quanto in aspettativa)
- n. 1 infermiera professionale

- n. 2 dietiste con contratto a termine
- n. 2 amministrativi

Delle problematiche inerenti alle risorse umane si tratterà in seguito.

Articolazione del Servizio

Il Servizio è articolato in Strutture Semplici e Alta Professionalità di seguito riportate.

Strutture Semplici:

- Malattie a trasmissione alimentare e sistema di allerta (dott. R. Licci)
- Igiene e controllo degli alimenti di competenza (dott. P. Bernardi)
- Fitofarmaci e produzione primaria (dott. S. Fusco)
- Tutela delle acque – Centro di controllo micologico (dott. B. Galante)

Alta professionalità:

- Sorveglianza nutrizionale e dietetica preventiva (dott. F. Mazzeo)
- Educazione alimentare e commercio su aree pubbliche (dott. S.M. Libetta)

Obiettivi strategici di Servizio

La programmazione locale dei controlli ufficiali, conformemente a quanto riportato nel Piano Regionale dei Controlli, prevede, anche per l'anno 2014, i seguenti **obiettivi strategici di Servizio**:

Consolidamento e rafforzamento dei controlli nei principali settori produttivi locali

E' previsto un incremento dei controlli sulle seguenti tipologie di imprese alimentari:

- a) produzione di olio e vino;
- b) produzione di conserve vegetali a rischio botulismo;
- c) produzione e commercio di ortofrutta e cereali (soprattutto per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari e micotossine);

E' previsto l'incremento del 5% rispetto ai controlli effettuati su dette tipologie alimentari nel corso del 2013.

Miglioramento della qualità, dell'efficacia, dell'efficienza e dell'uniformità dei controlli ufficiali.

Considerata la cronica carenza di risorse si procederà con un utilizzo appropriato ed efficiente delle risorse umane e strumentali disponibili. Al fine di incrementare l'efficacia, l'efficienza ed economicità di azione, nonché garantire la massima copertura possibile del territorio e delle catene alimentari, nella programmazione ed esecuzione delle attività di controllo sarà incrementata l'integrazione e la cooperazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di sicurezza alimentare, garantendo un coordinamento efficace ed efficiente e l'utilizzo razionale delle risorse. In tal senso si continuerà a fare riferimento al Protocollo operativo sui controlli ufficiali in materia di igiene e sicurezza alimentare (in vigore dal 2010) con il quale, per le attività di interesse congiunto SIAN-SIAVB, si è proceduto all'individuazione del Servizio prevalente e del Servizio concorrente nella programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali e nella adozione delle azioni conseguenti al controllo ufficiale. Per quanto attiene a detti controlli è prevista una Procedura Operativa.

Inoltre per assicurare un approccio uniforme ai controlli a livello locale ed una standardizzazione delle attività, il personale preposto ai controlli dovrà attenersi, oltre che a quanto previsto

dalle vigenti normative comunitarie e nazionali, anche ai criteri, regole e strumenti previsti dal Piano Regionale dei Controlli (strumenti operativi, procedure, modulistica, ecc.) di cui alla DGR 928/2013 e s.m.i. adottate da questa ASL e a quanto previsto dai PLC.

Anagrafe imprese alimentari

Per programmare e pianificare il controllo ufficiale in maniera efficace e coerente con le vigenti disposizioni comunitarie e regionali è necessario disporre di dati certi e aggiornati relativi alle imprese alimentari esistenti nel territorio di competenza, che comprendano almeno l'anagrafica aggiornata e completa degli operatori (numero, tipologia, ecc) e gli esiti dell'attività svolta, ivi comprese le informazioni sulle non conformità riscontrate. Inoltre la completa e corretta informatizzazione dei dati è necessaria anche per una regolare azione di monitoraggio delle attività svolte nonché per garantire il rispetto dei flussi informativi (contenuti e tempistica).

Come meglio specificato in seguito, allo stato attuale il programma utilizzato dall'Ufficio DIA del Dipartimento di Prevenzione (Ufficio DIA), responsabile della gestione dell'anagrafe delle imprese registrate, non risulta purtroppo idoneo allo scopo e non ha le caratteristiche di uno strumento "gestionale" per procedere alla gestione dei dati del controllo ufficiale. Sussistono infatti ancora notevoli difficoltà operative e non si dispone purtroppo di dati certi, aggiornati e completi relativi alle imprese alimentari esistenti. Questo Servizio non è nelle condizioni per prevedere se l'Ufficio DIA del Dipartimento di Prevenzione riuscirà a completare l'informatizzazione dei dati delle imprese registrate entro il mese di dicembre 2014, come previsto dalla D.D. n. 138/2014.

Realizzazione di una adeguata attività di formazione del personale addetto ai controlli ufficiali

Il Reg. 882/04 prevede che l'autorità competente assicuri che tutto il personale che esegue controlli ufficiali riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata in relazione alla specifica attività svolta che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e professionalità e di svolgere i controlli ufficiali in modo efficace e coerente; si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenze e abbia la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare.

Il Piano Regionale dei Controlli ha previsto che le AA.SS.LL., nel programmare gli eventi formativi destinati al personale addetto ai controlli, prioritariamente risolvano le carenze formative già manifeste o emerse nel corso degli audit effettuati sulla ASL da parte delle A.C. sovraordinate (Ministero e Regione).

Il percorso di formazione ed addestramento dovrà essere realizzato con riferimento ai contenuti ed alle modalità previsti dalle "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" di cui all'Accordo del 7 febbraio 2013, recepito con D.G.R. n. 928/2013

E' pertanto intenzione del Dipartimento di Prevenzione realizzare, nel corso del biennio 2014-2015, tre moduli formativi costituiti ciascuno da un percorso base, di 3 giorni, finalizzato ad approfondire "gli elementi informativi comuni" e per eseguire tutte le tecniche di controllo previste dall'art 10 del reg 882/04 e da un secondo percorso, di 5 giorni, destinato a coloro che devono svolgere audit su OSA di cui all'art 10 del reg 882/04 e dall'art. 4 del reg. 854/04.

Verrà inoltre garantito l'aggiornamento degli Ispettori Micologi di questo Servizio.

Programmazione e attuazione di un sistema di audit

Secondo quanto previsto dal PRC, per il biennio 2013-2014 almeno il 7 -10% dei controlli sugli OSA categorizzati in alto rischio, deve essere effettuato attraverso la modalità dell'audit.

Nel corso del 2013 non si è proceduto alla effettuazione di audit su OSA in quanto non si disponeva di personale adeguatamente formato a condurre gli audit. Considerato quanto previsto dal punto precedente, si ritiene che nel corso del 2014, se il programma formativo previsto verrà realizzato, si potranno effettuare n. 7 audit su imprese alimentari categorizzate in alto rischio (industrie conserviere, centri cottura, GDO).

Miglioramento della gestione dei casi di allerta alimentare

Nelle more dell'approvazione di un apposito provvedimento regionale con cui saranno stabiliti i criteri e le modalità organizzativi per i punti di contatto regionale e territoriali nonché stabilite procedure operative standardizzate per una gestione del sistema di allerta più efficace e uniforme, è stata predisposta la procedura operativa PRO 02 SIAN - Procedura operativa sistema di allerta, allegata al presente Piano per farne parte integrante.

Allo stato il "Punto di Contatto" di questo Servizio è garantito da tre Dirigenti Medici (Dott R. Licci, Dott.ssa F. Mazzeo e Dott P. Bernardi). Detti Dirigenti Medici sono preposti, nell'ordine, allo svolgimento di tutte le attività inerenti al sistema di allerta (attivazione, interventi sul territorio, ricezione e trasmissione informazioni, ecc). Il Punto di contatto dispone di telefono e fax dedicato, di casella email dedicata con accesso da remoto, cellulari di servizio, pc fissi con accesso ad internet. Non dispone ancora di pc portatili né di smartphone, anche se già richiesti.

In base alla vigente normativa comunitaria e nazionale ed in riferimento alle disposizioni regionali che regolano la materia, è necessario garantire, per ogni Servizio, la disponibilità di un funzionario (dirigente medico o veterinario a seconda delle competenze) di turno reperibile al di fuori dell'orario d'ufficio, in grado di assicurare una risposta immediata ed efficace, 24 ore al giorno e 7 giorni su 7, in caso di allerta e di situazioni di emergenza-urgenza in materia di sicurezza alimentare;

L'attuale organizzazione delle attività lavorative di questa ASL non prevede la presenza di personale in servizio h12. Il personale medico e tecnico è presente, nei giorni feriali, al mattino, dal lunedì al venerdì ed effettua rientri pomeridiani (di tre ore circa) a completamento dell'orario settimanale di servizio. E' prevista la pronta disponibilità notturna, festiva e per i sabati pomeriggio. Allo stato dunque rimangono scoperte alcune ore dei pomeriggi dei giorni feriali. La Direzione del Dipartimento di Prevenzione ha però da tempo trasmesso alla Direzione Generale dell'Azienda una proposta di deliberazione di riorganizzazione funzionale del Dipartimento di Prevenzione che, se approvata, consentirà la copertura del servizio h12 durante i giorni feriali, ovviando alle attuali difficoltà e carenze.

Ottimizzazione dei flussi informativi

Nelle more dell'adozione di un Sistema Informativo Regionale, si ritiene di dover proseguire con le modalità di informatizzazione dei dati del controllo ufficiale in uso: utilizzazione di appositi registri cartacei e periodica informatizzazione dei dati su pc in dotazione come specificato in seguito.

COMPETENZE E RUOLI

Per rendere più efficace ed efficiente l'attività di controllo ufficiale di questo SIAN si è ritenuto di suddividere il territorio di competenza in tre ambiti territoriali, per ognuno dei quali è stato conferito formale incarico di Autorità Competente (in riferimento alle vigenti disposizioni comunitarie, regionali e regionali) ad un Dirigente Medico secondo lo schema che segue:

- Dott. Pasquale Bernardi: **Zona Territoriale 1**, comprendente i territori dei Comuni di Lecce, Surbo e Arnesano, San Cesareo, Lequile, Lizzanello, Monteroni, San Donato, San Pietro in Lama, Cavallino, Aradeo, Cutrofiano, Sogliano Cavour, Soletto, Copertino, Leverano;
- Dott. Roberto Licci: **Zona Territoriale 2**, comprendente i territori dei Comuni di Nardò, Galatone, Seclì, Porto Cesareo, Carmiano, Veglie, Campi Salentina, Guagnano, Novoli, Squinzano, Trepuzzi, Salice Salentino
- Dott. Silvana Fusco: **Zona Territoriale 3**, comprendente il territorio dei Comuni di Martano, Calimera, Caprarica, Carpignano Salentino, Castrì di Lecce, Martignano, Melendugno, Sternatia, Vernole, Zollino, Galatina, Neviano.

ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI PER L'ANNO 2014

I controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare devono essere svolti nel rispetto delle disposizioni comunitarie e nazionali che regolano la materia nonché sulla base dei criteri e degli indirizzi stabiliti dal Piano Regionale dei controlli ufficiali di cui alla DGR. N. 928/2013 come modificata ed integrata dalla D.D. n. 138/2014. I controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente (*regolarmente*), in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi delle disposizioni comunitarie tenendo conto dei rischi identificati associati (con gli alimenti, le aziende, ecc.), dei dati precedenti relativi agli OSA/OSM, l'affidabilità dei già eseguiti dall'OSA e di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

Il macroprocesso dei controlli ufficiali si articola nei seguenti punti:

- Anagrafe OSA
- Categorizzazione OSA
- Pianificazione C.U.
- Esecuzione C.U./Conseguenze
- Monitoraggio/Controllo esecuzione C.U
- Rendicontazione C.U.(Relazione annuale)
- Valutazione efficacia/ appropriatezza C.U.
- Azioni in caso di inefficacia/inappropriatezza

In base a quanto previsto dalla citate disposizioni regionali inoltre, nel predisporre il Piano Locale dei controlli ufficiali oltre a quanto sopra, devono anche essere tenuti in considerazione anche i seguenti criteri:

- a) dati sugli stati di allerta ed esiti di precedenti controlli
- b) risorse umane disponibili, avendo cura di attribuire le risorse in base alla graduazione del rischio e di garantire una maggiore integrazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di controlli ufficiali, in modo da evitare sovrapposizioni ed assicurare la massima copertura possibile del territorio, prevedendo attività di controllo coordinate e congiunte

Anagrafe imprese alimentari

Come riportato in premessa, non si dispone di un idoneo programma per l'anagrafe delle imprese alimentari registrate e riconosciute. Ad oggi è in uso allo scopo, presso l'Ufficio DIA del Dipartimento di Prevenzione, un file in excel, realizzato con programma Openoffice, che purtroppo presenta numerose difficoltà operative e non consente di disporre di dati completi, certi e aggiornati sulle imprese alimentari registrate.

Al 31.12.13 risultavano registrate, presso detto Ufficio DIA, n. 8310 imprese alimentari di interesse SIAN (esclusivo o concorrente con il SIAV B). Per circa 600 delle imprese registrate però non erano riportati tutti gli elementi ed informazioni previsti dalla vigente normativa, tra cui quelli necessari per suddivisione delle stesse in base al codice attività (D.P.R. 14 luglio 1995 e D.M. 08.10.1998). Inoltre, a cause delle notevoli difficoltà tecniche e operative, l'anagrafe delle imprese registrate sopra richiamata non risulta integrata con i dati della banca dati ISTAT (aggiornata al 2007) trasmessa dalla Regione.

Di conseguenza, nella compilazione del Modello A, di rendicontazione delle attività di controllo ufficiale relative all'anno 2013, si è fatto riferimento alle sole imprese alimentari di cui si disponeva di tutte le necessarie informazioni. Sono state indicate pertanto solo 7708 imprese alimentari, suddivise per codici di attività come di seguito riportato:

Cod. 01	n. 261
Cod. 02	n. 171
Cod. 03	n. 178
Cod. 04	n. 1893
Cod. 05-06	n. 960
Cod. 07	n. 3270
Cod. 08	n. 395
Cod. 09	n. 580

Alla data del 30.04.2014 risultavano registrate, presso Ufficio DIA n. 8293 imprese alimentari di interesse SIAN (esclusivo o concorrente con il SIAV B), sempre escluse le imprese ricomprese nella banca dati ISTAT (aggiornata al 2007) trasmessa dalla Regione.

Classificazione delle imprese alimentari in base al rischio.

Il Piano Regionale dei Controlli prevedeva che i competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione, sulla base della capacità storiche di controllo, categorizzassero, entro l'anno 2013 (termine poi procrastinato al maggio del 2014), in base al rischio specifico, tutte le imprese alimentari a rischio generico alto. I restanti controlli ufficiali (destinati dunque alle imprese alimentari a rischio generico medio e basso) dovevano invece essere eseguiti nel modo seguente:

il 65% su imprese alimentari ricomprese nella fascia di rischio generico medio (con particolare riferimento ai centri cottura non ricompresi della fascia di rischio alto, alla produzione di olio e vino, alle imprese alimentari prevalentemente all'ingrosso sia di produzione che di commercializzazione, alla commercializzazione di carni e prodotti della pesca, alla ristorazione pubblica, alle gastronomie, ai pasticci, alla produzione prodotti di pasticceria e gelateria)

il 35% su imprese incluse nella fascia di rischio generico basso.

E' necessario premettere che l'anno 2013 è stato un anno di transizione in quanto la DGR. 928 è stata approvata nel maggio 2013 ed è stata pubblicata sul BURP n. 87 del 26.06.2013, mentre

l'ASL di Lecce ha approvato il PLC con D.D.G. n. 1488 del 30.08.2013. Per cui i controlli ufficiali per l'anno 2013 sono stati programmati ed eseguiti in parte in relazione alle previgente normativa regionale e in parte in riferimento alla citata DGR 928/2013 e DDG n. 1488/2013.

Con tutte le imprecisioni e limitazioni correlate alle attuali modalità di gestione della dell'anagrafe delle imprese alimentari, nell'anno 2013 sono risultate ricomprese nella fascia a rischio generico alto, in riferimento alla Scheda 4 della stessa DGR 928/2013, n. 99 imprese alimentari.

Questo SIAN è riuscito comunque, entro l'anno 2013, a raggiungere un importante obiettivo in quanto ha proceduto a classificare in base al rischio specifico (cioè riferito alla singola impresa alimentare) tutte dette imprese alimentari ricomprese nella fascia di rischio generico alto, utilizzando lo strumento operativo, la Scheda A e le indicazioni previsti dal P.R.C.. Il risultato del processo di categorizzazione è stato il seguente: due imprese alimentari sono risultate a rischio specifico elevato, una impresa a rischio specifico intermedio, mentre le restanti 96 imprese sono risultate a rischio specifico minore.

Di conseguenza, in base a quanto previsto dalla DGR 928/2013 la frequenza dei controlli successivi, per dette imprese alimentari, è quella indicata nella scheda 5 sotto riportata

Scheda 5 : Frequenze indicative minime di controllo delle imprese alimentari a rischio generico alto in base alla classificazione per rischio specifico.

FASCIA RISCHIO GENERICO	DI	CATEGORIA RISCHIO SPECIFICO	DI	FREQUENZE CONTROLLI
Alto		Elevato		almeno 1 ogni anno
		Intermedio		almeno 1 ogni 18 mesi
		Minore		almeno 1 ogni 24 mesi

I restanti controlli ufficiali sono stati effettuati su imprese alimentari a rischio generico medio e basso, per le quali, per le motivazioni sopra riportate, non dispone purtroppo al momento di dati completi e certi.

Suddividendo le 8293 imprese alimentari registrate alla data del 30.04.2014 in base al rischio generico correlato, risultano a rischio generico alto n. 93 imprese, cui vanno l'aggiunte alcune unità in esercizio ex autorizzazione sanitaria per un totale di 99 imprese, a rischio generico medio n. 2062 imprese, a rischio generico basso n. 5127 imprese, (n. 24 attività a carattere temporaneo), mentre per n. 987 imprese alimentari non si dispone al momento di sufficienti elementi per l'attribuzione delle stesse ad una delle tre fasce di rischio generico.

Esiti dei controlli ufficiali eseguiti nell'anno 2013 e del sistema di allerta per l'anno 2013

- Numero complessivo di imprese alimentari sottoposte a controllo: n. 727, di cui n. 99 a rischio generico alto (controllo ufficiale e categorizzazione per rischio specifico).
- Numero verbali di contestazione elevati: n. 107
- Numero di provvedimenti emessi: n. 309
- Numero campioni di alimenti effettuati: n. 320

Dati sugli stati di allerta sui casi di M.T.A relativi all'anno 2013

Nel corso del 2013 sono stati effettuati n. 77 interventi per attivazione del sistema di allerta, di cui solo 1 attivato da questo SIAN a seguito di riscontro di superamento del limite previsto per residui di prodotti fitosanitari. I restanti casi hanno riguardato soprattutto integratori alimentari (5 casi), frutti di bosco surgelati, MOCA, ecc.

Si sono inoltre verificati n. 6 casi di MTA.

Risorse umane disponibili

La dotazione organica è riportata nelle premesse. E' necessario evidenziare che il continuo depauperamento della dotazione organica (a causa di pensionamenti, trasferimenti, altre motivazioni: un ulteriore pensionamento di un Tecnico della Prevenzione, un Dirigente Medico presente solo due giorni la settimana, un Tecnico della Prevenzione in aspettativa), rende di fatto impossibile garantire, in termini quantitativi, i controlli ufficiali svolti negli anni precedenti secondo le indicazioni e modalità previsti dalle vigenti disposizioni comunitarie e regionali. In termini qualitativi inoltre non è possibile garantire, in regime ordinario, un adeguato numero di controlli sulle numerose imprese alimentari che svolgono l'attività esclusivamente in orario serale/notturno. Il Piano Regionale dei Controlli ufficiali ha inoltre introdotto nuovi ed ulteriori obblighi tra cui: l'incremento del 5-10%, nel biennio, dei controlli ispettivi ed analitici su alcune attività produttive, il miglioramento della qualità, dell'efficacia, dell'efficienza dei controlli e l'ottimizzazione dei flussi informativi.

Si ritiene opportuno evidenziare che la Regione Puglia, nel mese di marzo 2014, ha stabilito i criteri per la definizione delle dotazioni organiche dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione. Facendo riferimento a detti criteri la dotazione organica di questo SIAN dovrebbe essere la seguente: Dirigenti Medici: n. 19; Tecnici della Prevenzione: n. 30; Dietisti: n. 4,79; Amministrativi: n. 3; Biologi/Tecnologi: n.1. L'attuale dotazione organica risulta pertanto abbondantemente inferiore a quella necessaria per il corretto e completo svolgimento di tutte le attività.

Pianificazione controlli ufficiali

Come sopra riportato, nel 2013 sono state sottoposte a controllo ufficiale n. 727 imprese alimentari. Per l'anno 2014, a causa della ulteriore riduzione delle risorse umane disponibili sopra evidenziata, non sarà possibile garantire il medesimo numero di controlli, ma si ritiene di poter sottoporre a controllo ufficiale almeno 650 imprese alimentari.

Tra i controlli da svolgere nel corso del 2014 è necessario prevedere anche i controlli *ad hoc*, (a seguito di esposti, segnalazioni, interventi, anche congiunti, richiesti da altri enti/istituzioni/amministrazioni, segnalazioni correlate con allerte alimentari etc), il cui numero atteso, sulla base di dati disponibili relativi agli anni precedenti, si presume possa essere intorno a 100, dei quali si ritiene di poterne garantire almeno il 90%.

Pertanto il numero dei controlli ufficiali programmabili nel 2014 sarà pari a 550 circa.

Nella programmazione dei controlli per l'anno 2014 si è tenuto conto, oltre che dei dati relativi a precedenti controlli, delle risorse umane disponibili e di quanto riportato in premessa, anche dei dati sugli stati di allerta e MTA e inerenti a particolari esigenze locali.

A seguito dell'analisi dei dati correlati agli eventi di allerta, si ritiene opportuno incrementare il numero di controlli nei settori della:

- produzione/commercializzazione all'ingrosso di MOCA (per i quali sarà avviata ogni iniziativa utile finalizzata al censimento di tali attività attraverso tutti gli strumenti disponibili, considerato che tali attività ad oggi non sono soggette a registrazione);
- produzione e vendita di ADAP, di integratori alimentari, alimenti addizionati con vitamine e minerali.

A seguito dell'analisi dei dati inerenti ai casi isolati o epidemici di tossinfezioni alimentari verificatisi, tra cui quelli relativi all'epidemia di Epatite A (correlata al consumo/impiego di frutti di bosco surgelati) si ritiene di dover prevedere, nel 2014, un maggior numero di controlli sulle imprese alimentari di pasticceria e gelateria.

Per quanto attiene ai casi di SEU verificatisi nell'anno 2013 e del nuovo caso del 2014, per quanto le indagini epidemiologiche non abbiano messo in evidenza, allo stato, una correlazione con il consumo di alimenti di origine vegetale, si ritiene comunque dover sottoporre a controllo alcune imprese di produzione primaria in continuità con quanto già effettuato nel 2013.

Sarà inoltre avviata ogni iniziativa per garantire che i controlli coprano tutte le catene alimentari di origine vegetale, in almeno una delle tre fasi di produzione – trasformazione – distribuzione, con almeno uno degli strumentini controllo ufficiale.

Distribuzione dei controlli ufficiali programmabili (per un totale di 550)

Come sopra riportato, con notevoli sforzi, nell'anno 2013 è stato possibile censire (anche se con una certa approssimazione) le imprese alimentari incluse nella fascia di rischio generico alto che sono risultate 99 e a sottoporle tutte a controllo ufficiale e a categorizzazione per rischio specifico. Per le motivazioni sopra esposte invece, allo stato non si dispone ancora del numero preciso delle imprese alimentari suddivise per rischio generico medio e basso in quanto per n. 987 imprese alimentari non si dispone al momento di sufficienti elementi per l'attribuzione delle stesse ad una delle tre fasce di rischio generico.

In relazione a quanto previsto dalle disposizioni regionali dovranno essere sottoposte a controllo ufficiale e a categorizzazione per rischio specifico tutte le imprese a rischio generico alto di nuova registrazione (anno 2014) il cui numero, ovviamente, non può essere previsto. Tra le imprese già categorizzate per rischio specifico nell'anno 2013, in base a quanto previsto dalla Scheda 5 della DGR 928/2013, dovrebbero essere nuovamente sottoposte a controllo, nel 2014, due imprese risultate a rischio specifico elevato (un centro cottura ospedaliero ed attività di ristorazione collettiva presso casa di riposo) ed una impresa risultata a rischio specifico intermedio (attività di ristorazione collettiva presso casa di riposo).

In sede di prima applicazione, oltre a dette imprese alimentari, si ritiene necessario sottoporre nuovamente a controllo, nel 2014, anche quelle imprese alimentari risultate (a seguito di categorizzazione effettuata nel 2013) a rischio specifico minore ma caratterizzate dai seguenti parametri: coefficiente di rischio specifico molto vicino a quello intermedio, processo produttivo a particolare rischio sanitario, utenza (sensibile) cui gli alimenti sono destinati. Di conseguenza saranno nuovamente sottoposte a controllo anche le seguenti imprese alimentari già controllate nel 2013:

- n. 6 imprese alimentari di produzione di conserve, semiconserve e altri prodotti a rischio di sviluppo di tossina botulinica
- n. 4 centri cottura presso Ospedali (tutti)
- n. 4 centri cottura presso Case di cura (tutti)
- n. 20 centri cottura presso RSA e RSSA
- n.12 centri cottura per la ristorazione scolastica sup. a 50 pasti
- n. 1 impresa alimentare di produzione e confezionamento alimenti destinati alimentazione particolare
- n. 1 impresa alimentare IV gamma

Pertanto il numero complessivo di controlli previsti su tali tipologie di imprese alimentari sarà pari a 48, cui si devono aggiungere “n” controlli relativi a imprese a rischio generico alto di nuova registrazione nell’anno 2014. Nel caso del controllo ufficiale si procederà anche a nuova categorizzazione per rischio specifico.

I restanti controlli ufficiali (pari a 502, cui eventualmente vanno sottratti i controlli su imprese a rischio generico alto di nuova registrazione) dovranno essere effettuati su imprese alimentari a rischio generico medio e basso, ripartiti secondo gli indirizzi regionali nel seguente modo:

n. 327 controlli (65%) su imprese alimentari di fascia di rischio generico medio

n. 175 controlli (35%) su imprese alimentari di fascia di rischio generico basso

In realtà, considerato che in base ai dati approssimativi di cui si dispone (sopra riportati), il numero delle imprese a rischio generico basso risulta di gran lunga superiore a quello delle imprese a rischio generico medio, si ritiene di doversi discostare parzialmente dalle percentuali previste dalla DGR 928/13 prevedendo per l’anno 2014 che i controlli siano ripartiti nel seguente modo:

- n. 302 controlli (60%) su imprese alimentari a rischio generico medio (con particolare riferimento ai centri cottura non ricompresi della fascia di rischio alto, alla produzione di olio e vino, alle imprese alimentari prevalentemente all’ingrosso sia di produzione che di commercializzazione, alla ristorazione pubblica, alle gastronomie, ai pasticci, alla produzione prodotti di pasticceria e gelateria)
- n. 200 controlli (pari al 40%) su imprese alimentari incluse nella fascia di rischio generico basso, ivi compresa la produzione primaria (cui si rimanda al capitolo specifico).

La suddivisione dei controlli da effettuare nel 2014 suddivisi per categoria di rischio, tipologia attività e zona territoriale è riportata **nella Tabella 01**, allegata al presente Piano per farne parte integrante.

Nella **Tabella 09** che segue è invece riportato lo schema relativo ai controlli ufficiali congiunti SIAN – SIAV B - Area Nord (ispezione, campionamenti, audit)

Tabella 09. Controlli ufficiali congiunti SIAN – SIAV B - Area Nord

TIPOLOGIA	SERVIZIO PREVALENTE	SERVIZIO CONCORRENTE	CONTROLLI PREVISTI	NOTE
RISTORAZIONE PUBBLICA: Manifestazioni temporanee	SIAV B/SIAN (da definire in sede di controllo)	SIAN/SIAV B (da definire in sede di controllo)	4	Eventi più significativi dal punto di vista sanitario; In orario non ordinario
RISTORAZIONE PUBBLICA: Strutture destinate a somministrazione compresi servizi di catering e banqueting, soprattutto con preparazioni a base di pesce crudo, sushi bar e similari; bracerie, steakhouse e similari	SIAN	SIAV B	8	Anche in orario non ordinario
GDO: centri commerciali	SIAV B	SIAN	2	
COMMERCIO : Depositi ingrosso misti a T° controllata	SIAV B	SIAN	3	
RISTORAZIONE COLLETTIVA: Centri cottura >600 pasti	SIAV B	SIAN	4	

RISTORAZIONE COLLETTIVA OSPEDALIERA > 200 pasti	SIAB B	SIAN	1	100% delle esistenti
RISTORAZIONE COLLETTIVA OSPEDALIERA < 200 pasti	SIAN	SIAB B	4	100% delle esistenti
RISTORAZIONE SCOLASTICA: Centri cottura < a 200 pasti	SIAN	SIAB B	4	
TOTALE			30	

Per quanto attiene ai controlli ufficiali relativi ai prodotti fitosanitari, alla produzione primaria, alle acque destinate al consumo umano e al CCM si rimanda ai capitoli specifici che seguono.

Esecuzione Monitoraggio e controllo dell'esecuzione, rendicontazione controlli ufficiali

Al fine di garantire in modo efficace e coerente l'esecuzione, il monitoraggio, il controllo dell'esecuzione e la rendicontazione delle attività di controllo ufficiale, le autorità competenti incaricate, sulla base della pianificazione di Servizio annuale sopra riportata e nel rispetto delle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali, regionali, dei PLC e di eventuali ulteriori indirizzi e disposizioni del Direttore del Servizio, relativamente alle Zone territoriali di competenza, provvederanno altresì:

- a pianificare le attività di controllo ufficiale per la parte di competenza;
- a sovrintendere alla corretta gestione dei dati relativi alle imprese alimentari (anagrafica, categorizzazione del rischio e dati relativi ai controlli ufficiali eseguiti)
- a sovrintendere al corretto svolgimento delle attività di categorizzazione del rischio delle imprese alimentari, garantendo la presenza nel caso di imprese alimentari a maggior rischio sanitario e ogniqualvolta risulti necessario;
- ad eseguire il controllo ufficiale su attività a maggior rischio sanitario e ogniqualvolta risulti necessario, garantendo la presenza in almeno il 30% dei controlli su imprese a rischio alto e in almeno il 20% dei controlli su imprese a rischio medio;
- a sovrintendere alle attività di controllo ufficiale assegnate ad altri operatori del SIAN (Dirigenti Medici e Tecnici della Prevenzione): rispetto dei criteri ed indirizzi regionali, dei PLC e delle direttive di Servizio (compresi utilizzo della modulistica regionale, corretta compilazione della stessa, ecc). Ad adottare le misure preventive e correttive in caso di necessità, previa comunicazione al Direttore del Servizio;
- ad adottare gli atti o provvedimenti conseguenti alle attività di controllo ufficiale (effettuate da operatori del SIAN e da altri Organi/Autorità esterni al SIAN);
- a sovrintendere alle attività conseguenti al controllo ufficiale svolte dagli operatori del SIAN (notificazione provvedimenti, sistema sanzionatorio, rapporti con l'Ufficio Regionale del Contenzioso, ecc) e ad adottare le misure preventive e correttive in caso di necessità, previa comunicazione al Direttore del Servizio;
- a monitorare le attività di controllo ufficiale e ad adottare le misure preventive/correttive in caso di necessità, previa comunicazione al Direttore del Servizio;
- a garantire il raggiungimento degli obiettivi di controllo ufficiale previsti dal PLC per l'ambito territoriale di competenza;
- a trasmettere al Direttore del Servizio report quadrimestrali di monitoraggio delle attività di controllo ufficiale contenenti informazioni in merito al numero e fascia di rischio generico di OSA sottoposti a controllo (rapporto n. OSA da sottoporre a controllo secondo la

pianificazione / n. OSA controllati, alla categorizzazione del rischio, alla data e tipo di controllo effettuato ed esiti del controllo effettuato,

- a trasmettere al Direttore del Servizio, entro la prima settimana dell'anno 2015, la rendicontazione annuale delle attività di controllo ufficiale svolte nel territorio di competenza nell'anno 2014.
- ad effettuare tutto quanto altro previsto dalle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e locali in relazione all'incarico ricoperto.

Per le attività di monitoraggio dell'attività di controllo ufficiale, nelle more della disponibilità di nuovi strumenti, le A.C. continueranno ad utilizzare apposito registro cartaceo, i supporti informatici in dotazione ed ogni altro strumento ritenuto utile allo scopo.

A seguito della trasmissione delle relazioni di attività, il Direttore del Servizio provvederà alla analisi dei dati ed alla valutazione delle attività svolte dalla AA.CC. in riferimento a quanto previsto dal PRC, PLC e d eventuali direttive di Servizio.

Il Direttore di Servizio provvederà ad inoltrare al Direttore del Dipartimento la Relazione annuale delle attività di controllo ufficiale svolte entro i termini previsti dalle disposizioni regionali.

Valutazione dell'efficacia delle attività di controllo ufficiale

Il Direttore del Servizio (o il Dirigente Medico allo scopo incaricato) provvederà alla valutazione di efficacia/ appropriatezza delle attività di controllo ufficiale e all'adozione delle necessarie azioni correttive in caso di riscontro di inefficacia/in appropriatezza, secondo quanto previsto dalla procedura operativa **PRO 01 SIAN**, predisposta sulla base dei contenuti della D.D. regionale n. 40/2013 e allegata al presente Piano per farne parte integrante e sostanziale.

PIANO LOCALE DI CAMPIONAMENTO ANNO 2014

La Regione Puglia, con il Piano Regionale di Campionamento Ufficiale Alimenti 2013 - 2014, annualità 2014, ha fornito ai competenti Servizi delle ASL le linee di indirizzo al fine di garantire sul territorio regionale una maggiore armonizzazione dei controlli ed una ottimizzazione delle risorse.

A tal proposito, nel citato Piano Regionale sono individuate le principali categorie e matrici alimentari da sottoporre a campionamento per la ricerca dei più comuni agenti patogeni e dei contaminanti chimici più frequentemente associati a patologie a trasmissione alimentare.

Più precisamente, per quanto attiene a:

- le categorie e matrici alimentari da sottoporre a campionamento;
- i microrganismi (loro tossine e metaboliti) e/o contaminanti da ricercare;
- le metodiche di campionamento;
- la sede del prelievo;
- le ripartizioni numeriche dei campioni tra i Servizi competenti della AA.SS.LL.

si farà riferimento a quanto previsto dal Piano Regionale dei Controlli ufficiali.

Il Piano di campionamento per l'anno 2014 prevede un numero totale di campioni pari a 216, così ripartiti:

- n. 82 campioni microbiologici
- n. 72 campioni per la ricerca di contaminanti chimici (inclusi 5 MOCA e 2 acrilammide)
- n. 5 campioni di alimenti trattati con radiazioni ionizzanti
- n. 4 campioni per la ricerca di radioattività negli alimenti
- n. 3 campioni per la ricerca di OGM

- n. 46 campioni per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari in alimenti in riferimento al D.M. 23.12.1992
- n. 3 campioni di alimenti in riferimento al Programma regionale di controllo ufficiale per l'anno 2013 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi di residui di antiparassitari nei e sui prodotti di origine vegetale, in attuazione del Reg. CE 788/2012
- n. 1 campione di formulato di prodotto fitosanitario

Si evidenzia che nella programmazione del piano, si tiene conto anche delle principali problematiche di carattere ambientale, prevedendo, nel rispetto degli indirizzi regionali, un programma di campionamento per la ricerca di contaminanti chimici quali IPA e metalli pesanti in matrici alimentari vegetali provenienti da imprese di produzione /trasformazione ubicate in zone limitrofe alle più importanti attività industriali,

In particolare i campioni saranno effettuati su ortaggi (in particolare su vegetali a foglia larga o con particolare morfologia che faciliti la captazione e/o intrappolamento dei contaminanti), su olio e su vino prelevati in zone ricadenti in un raggio di 10-15 km dallo stabilimento industriale di Cerano (zona Nord Lecce) e dalle attività produttive di Galatina e paesi limitrofi.

Qualora non sia possibile reperire una o più delle matrici elencate, si effettuerà il/i campionamento/i previsto/i su altre matrici appartenenti alla stessa categoria alimentare.

Per particolari situazioni o esigenze, sarà valutata la possibilità di effettuare campionamenti aggiuntivi o modificativi del Piano regionale, previa comunicazione alla Regione e previa della disponibilità del Laboratorio ad eseguire le analisi.

La procedura di campionamento sarà quella prevista dalle norme comunitarie o nazionali di riferimento: Legge n. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980, D.M. 16 dicembre 1993, Reg. CE 2073/05 e s.m.i., Reg. CE 401/2006, Reg. CE 333/07 e s.m.i., ecc.

Il Dirigente Medico responsabile della Struttura Semplice "Igiene e controllo degli alimenti di competenza" dovrà sovrintendere alle attività di campionamento in argomento, curando il monitoraggio delle stesse con predisposizione di apposito report su base trimestrale. In caso di necessità, previa comunicazione al Direttore del Servizio, dovrà adottare eventuali misure correttive e/o integrative. Lo stesso Dirigente Medico dovrà sovrintendere affinché i dati relativi all'attività di campionamento, comprese le relative risultanze, siano annotati su appositi registri e periodicamente informatizzati, per consentire l'analisi e la valutazione degli stessi.

Nelle more di nuove e diverse disposizioni regionali, per i flussi informativi si continuerà ad utilizzare la modulistica prevista da vigenti disposizioni rispettando la relativa tempistica.

Alla data del 31.05.2014 sono stati stati effettuati n. 57 campioni (di cui 28 chimici, 26 microbiologici e 3 fisici) per cui residuano altri 106 campioni da effettuare nel corso del 2014.

Nelle **Tabelle 02 e 03**, allegate al presente Piano Locale dei controlli, sono riportati rispettivamente il piano dei controlli microbiologici ed il piano dei controlli chimici ad eccezione del piano di campionamento per la verifica di trattamenti con radiazioni ionizzanti, del piano di campionamento per la ricerca di radioattività negli alimenti, del piano di campionamento per la ricerca dei residui dei prodotti fitosanitari e OGM in alimenti e del piano dei controlli sulle acque destinate al consumo umano che sono invece riportati di seguito o nei capitoli che seguono. Per un più agevole lettura, il piano di campionamento per la ricerca di acrilamide e il piano campionamento MOCA sono anche riportati nelle **Tabelle 05 e 06** che seguono

Le **Tabelle 07 e 08**, sono invece relative rispettivamente al piano di campionamento per la verifica di trattamenti con radiazioni ionizzanti e piano di Campionamento per la ricerca di radioattività negli alimenti.

Tabella 05. Ripartizione territoriale campioni di acrilamide

ASL LE	Patate fritte e pronte al consumo (french fries)	Patatine (chips)	Pane morbido	Cereali per la prima colazione (esclusi muesli e porridge)	Biscotti, cracker, pane croccante e simili (escluso il pain d'epices)	Caffè torrefatto	Alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, esclusi gli alimenti a base di cereali	Alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti ed ai bambini (esclusi biscotti e fette biscottate)	Biscotti e fette biscottate destinate ai lattanti e bambini	Totale
SIAN NORD		1				1				
Totale										2

Tabella 06. Ripartizione territoriale campioni di MOCA

MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI		
ASL LE	Matrice	Assegnati
SIAN AREA NORD	Contenitori in plastica per alimenti	1
	Carta o sacchetti da pane	1
	Contenitori in carta per pizza	1
	Bicchieri in plastica	1
	Piatti di plastica	1
	TOTALE	5 (di cui 2 già effettuati)

Tabella 07. Piano di campionamento per la verifica di trattamenti con radiazioni ionizzanti

ASL LECCE	MISCELE DI SPEZIE	PEPE	PEPERONCINO	ORIGANO	ERBE O ALTRI CONDIMENTI VEGETALI	FUNGHI SECCHI	AGLIO	PATATE	CARNE BOVINA CON OSSA	OSSACARNE AVICOLA CON OSSA	OSSAPESCE CONTENENTE	MOLLUSCHI	CROSTACEI
SIAN NORD	-	1	-	1	-	1	1	1 eff	-	-	-	-	-
TOTALE 5													

Tabella 08. Piano di Campionamento per la ricerca di radioattività negli alimenti

ASL LECCE	CEREALI	LEGUMI SECCHI	VEGETALI A FOGLIA	FRUTTA SECCA	FUNGHI EPIGEI SPONTANEI	TOTALI
SIAN NORD	1eff	-	-	1eff	2	
TOTALI						4

CONTROLLO UFFICIALE SUI PRODOTTI FITOSANITARI

Principali riferimenti normativi:

1. Decreto Legislativo n. 194 del 17 marzo 1995 - Attuazione della Direttiva 91/4141/CEE in materia di immissione in commercio di prodotti fitosanitari
2. Circolare del Ministro della Sanità n. 15 del 30 aprile 1993 - Caratteristiche minime di sicurezza dei locali adibiti al deposito ed alla vendita di presidi sanitari
3. DPR 290 del 23 aprile 2001 e successive modifiche e integrazioni – Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita dei prodotti fitosanitari
4. DM del 23/07/2003 - Metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di anti-parassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale (Dir. 2002/63/CE)
5. Piano Regionale per l'attuazione del controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il periodo 2011-2013 (Accordo Stato – Regioni del 9/04/09, rep. Atti n°67/CSR); approvato con DGR 788 del 26 aprile 2011
6. DPR 55 del 28/2/2012 – Regolamento recante modifiche al DPR 290/2001 per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita dei prodotti fitosanitari
7. D.Lgs. 150 del 14/8/2012 – Attuazione della Direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi

Programma di campionamento per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari

Il piano di campionamento predisposto dalla Regione prevede, per la ASL di Lecce, un numero di campioni pari a 90 (58 regionali e 32 extraregionali), equamente ripartiti tra i SIAN delle due aree territoriali Area Nord e Area Sud.

Per il SIAN Area Nord sono pertanto previsti 46 campioni, di cui 30 regionali e 16 extraregionali suddivisi per gruppi di matrici alimentari come da tabelle che seguono.

Poiché la nuova programmazione prevista dalla D.D. regionale n. 138/2014 sopraggiunge ad anno già inoltrato si fa presente che ad oggi è stato effettuato, per talune matrici alimentari, un numero di campioni superiore a quello indicato nell'allegata tabella per il 2014, in quanto il precedente piano prevedeva un numero di campioni maggiore: sono stati infatti già effettuati 3 campioni di olio, 3 campioni di vino, 1 di pere ed 1 di pomodori che risulteranno essere eccedenti rispetto alla attuale programmazione.

Nel caso di mancato reperimento di alcune matrici alimentari le stesse verranno sostituite con altre di analoga tipologia ovvero con la medesima tipologia ma di provenienza diversa da quella indicata nel piano.

rapporti di prova, al fine di valutare, anche nei casi di non superamento dei Limiti Massimi di Residuo, la presenza di mono o multi residui ed in quali matrici alimentari. In caso di necessità, previa comunicazione al Direttore del Servizio, dovrà adottare eventuali misure preventive e/o correttive. Lo stesso Dirigente Medico dovrà sovrintendere affinché i dati relativi all'attività di campionamento, comprese le relative risultanze, siano annotati su appositi registri e periodicamente informatizzati, per consentire l'analisi e la valutazione degli stessi.

Per quanto attiene ai flussi informativi, sarà utilizzata la modulistica prevista dalle vigenti disposizioni rispettando la relativa tempistica prevista.

Programma di vigilanza su commercio e impiego dei prodotti fitosanitari

Nel territorio della SIAN Area Nord al 31 dicembre 2013 risultano attivi 62 esercizi di deposito e vendita di prodotti fitosanitari.

I sopralluoghi per il controllo sul commercio, con controllo delle etichette e degli imballaggi, saranno effettuati presso i locali di deposito e di vendita autorizzati, non essendo presenti nella zona di competenza stabilimenti che producono prodotti fitosanitari.

Per l'anno 2014, nel rispetto di quanto previsto dalla su citata DGR 788/11 si procederà alla effettuazione di ispezioni dei locali di deposito e vendita di prodotti fitosanitari, finalizzate alla verifica della conformità alle disposizioni attualmente contenute nel DPR n. 290/2001 e alle prescrizioni riportate nella Circolare del Ministro della Sanità 30 aprile 1993 n. 15.

Il Piano Regionale, in relazione al controllo ufficiale di cui al Reg CE 852/04, ha classificato le imprese alimentari in funzione del rischio generico (alto, medio, basso) e, anche al fine di procedere alla corretta programmazione dei controlli, ha individuato classi di rischio specifico attraverso l'attribuzione di punteggi; il punteggio complessivo, riveniente dalla apposita scheda di valutazione del coefficiente di rischio, comporta l'inserimento dell'impresa in categorie di rischio specifico (elevato, intermedio, minore).

In relazione alla vigilanza sulle rivendite, secondo quanto previsto dalla DGR 788/12, i controlli devono essere effettuati sulla base di una valutazione del rischio che tiene conto della quantità degli stessi, della particolarità territoriale del luogo dove è collocato il deposito o la rivendita, degli elementi autorizzativi del prodotto e della conformità delle etichette, dei dati relativi ai controlli negli anni precedenti, di qualsiasi informazione o segnalazione di irregolarità. La DGR 788/12 non individua però alcun parametro numerico da attribuire a ciascun elemento di rischio, né punteggi complessivi per individuare le classi di rischio, stabilisce soltanto che la frequenza minima annuale di controllo deve essere su almeno un terzo dei locali di deposito e vendita.

Nell'anno 2014 la procedura di categorizzazione del rischio, già iniziata, sarà completata, tenendo conto delle caratteristiche degli esercizi stessi (ampiezza dei locali), della particolarità territoriale del luogo dove è collocata la rivendita (centro urbano, periferia, zona industriale o artigianale), dei dati relativi ai controlli effettuati negli anni precedenti e di eventuali irregolarità riscontrate, dei dati di vendita rilevati al momento del controllo (tali dati vengono trasmessi dai rivenditori all'Assessorato alle Politiche Agricole e non pervengono al nostro Servizio, se ne potrà tenere conto in maniera compiuta quando, secondo quanto previsto dalla DGR 788/11 punto 4.3, il Servizio PATP dell'Assessorato alle Politiche della Salute li invierà al Dipartimento di Prevenzione), del titolo di studio del preposto alla vendita.

Al termine del processo di valutazione del rischio secondo i nuovi criteri, ad ogni esercizio ispezionato sarà stato attribuito un punteggio finale che ne determinerà l'assegnazione ad una delle 3 categorie di rischio: Alto, Medio, Basso.

Sulla base della attribuzione della categoria del rischio, come descritta, è stata stabilita la frequenza dei controlli, garantendo comunque la frequenza prevista dal Piano Regionale secondo il quale dovrà essere controllato annualmente almeno un terzo degli esercizi commerciali presenti nel territorio. Poiché il triennio di vigenza del Piano di cui alla DGR 788/11 è già terminato, in attesa di nuove disposizioni regionali si proseguirà secondo quanto previsto dalla citata DGR 788/2011.

Si allega schema di attribuzione delle categorie di rischio

		PUNTEGGIO			
CATEGORIA	RISCHIO	0	1	2	3
Caratteristiche dei locali	Superficie in mq	Da 20 a 50	Da a 50 a 150 mq	Da 150 a 300 mq	Oltre i 300 mq
	Collocazione nel centro urbano (zone		Zone artigianali o industriali	periferia	Centro città
Caratteristiche dei prodotti e loro detenzione	Vendita di prodotti classificati		no	Si, collocate in armadietti	Si, collocate in apposito vano
Dati storici	Precedenti irregolarità	mai	lievi	gravi	ripetute
Quantità di prodotti venduti		Fino a 500 kg	Da 500 a 1000	Da 1000 a 5000	Oltre 5000
Titolo studio (oltre abilitazione alla vendita)	Specifiche competenza professionale		Laurea in Scienze Agrarie	Diploma di Perito agrario o agrotecnico	Nessun titolo specifico

Punteggio	CATEGORIA DI	FREQUENZA
Da 14 a 18	A (alto)	1 volta ogni 12 mesi
Da 8 a 13	M (medio)	1 volta ogni 18 mesi
Da 3 a 7	B (basso)	1 volta ogni 36 mesi

Il Dirigente Medico responsabile della Struttura Semplice “Fitofarmaci e produzione primaria” dovrà sovrintendere alle attività di controllo in argomento, curando il monitoraggio dello stesso attraverso la predisposizione di apposito report su base. In caso di necessità, previa comunicazione al Direttore del Servizio, dovrà adottare eventuali misure preventive e/o correttive.. Lo stesso Dirigente Medico dovrà sovrintendere affinché i dati relativi all’attività di controllo in argomento, comprese le relative risultanze, siano annotati su appositi registri e periodicamente informatizzati, per consentire l’analisi e la valutazione degli stessi.

Per quanto attiene ai flussi informativi, sarà utilizzata la modulistica prevista dalle vigenti disposizioni rispettando la relativa tempistica prevista.

In relazione all’attività di formazione si procederà, come periodicamente si effettua, alla revisione e aggiornamento dei contenuti didattici dei corsi di formazione per l’abilitazione all’acquisto e alla vendita, anche in considerazione delle nuove norme di settore.

Nelle more di nuove indicazioni regionali, si prevede di effettuare, come negli anni precedenti, al massimo 6 corsi istituzionali per il rilascio dell’abilitazione all’acquisto e impiego dei p.f. nei mesi di gennaio, febbraio, marzo, aprile, ottobre, novembre, seguendo un ordine cronologico di presentazione delle richieste. Allo stato attuale ogni corso è stato articolato in due giorni di docenza ciascuno di 3 ore, per complessive 6 ore per corso; le sedute d’esame verranno effettuate, con le modalità del colloquio orale alla presenza oltre che del SIAN, anche dello SPESAL e dell’ IPA

Verrà inoltre organizzato un corso per abilitazione alla vendita dei prodotti fitosanitari che sarà articolato in tre giorni di formazione, con successivo esame colloquio finale alla presenza oltre che del SIAN anche di funzionario dell’Osservatorio Fitosanitario Regionale.

Verranno redatti e rilasciati i certificati di abilitazione alla vendita a soggetti ad oggi ancora esentati dalla frequenza del corso, fino a nuove determinazioni in materia di formazione del settore.

Verrà periodicamente aggiornato il file excel contenente l'elenco dei certificati di abilitazione alla vendita rilasciati.

PIANO SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) NEGLI ALIMENTI

Principale normativa di riferimento:

1. Regolamento CE n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (*Gazzetta Ufficiale* dell'unione europea 18 ottobre 2003, n. L 268)
2. Regolamento CE n. 1830/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente Modificati
3. DGR n. 1009 del 25.05.2012: Piano di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti. Triennio 2012-13-14

In adempimento a quanto previsto dal Piano di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti – triennio 2012-2014, di cui alla DGR n. 1009 del 25.05.2012, si prevede l'effettuazione di 3 campioni per l'anno 2014 da parte dei Tecnici che hanno già consolidato esperienza al riguardo. Nel corso dell'attività di campionamento si presterà particolare attenzione all'etichettatura e alle modalità di campionamento, si presenzierà inoltre alle operazioni di miscelazione dei campioni.

Per quanto attiene ai flussi informativi, sarà utilizzata la modulistica prevista dalle vigenti disposizioni rispettando la relativa tempistica prevista (invio semestrale delle risultanze dell'attività)

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE PRIMARIA

La vigilanza in questo settore, come da DGR 788/11, prevede l'effettuazione di almeno 6 interventi, unitamente allo SPESAL.

Tali interventi saranno effettuati presso aziende olivicole, viticole e, ove possibile presso aziende di produzione ortaggi, considerando che si è in assenza di una anagrafica del settore e che risultano registrati con DIA, al 31.12.13, soltanto 216 OSA di produzione primaria.

Sarà utilizzata la modulistica allegata alla citata DGR, nel rispetto dei flussi informativi previsti.

La filiera alimentare della produzione primaria sarà inoltre oggetto di controllo ufficiale secondo la programmazione su indicata. In questa fase il controllo prevederà la verifica del possesso dell'abilitazione all'acquisto, della documentazione relativa all'acquisto dei prodotti fitosanitari (moduli di acquisto ove richiesto), la presenza del registro dei trattamenti (quaderno di campagna), l'uso di prodotti autorizzati sulla specifica coltura nel rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta, la gestione e conservazione dei fitosanitari, tutto nell'ambito delle conoscenze e competenze del servizio.

Per l'anno 2014 inoltre saranno attivate, con le stesse modalità degli anni precedenti, tutte le procedure relative alle sperimentazioni sul campo e alla distruzione dei prodotti alimentari oggetto della sperimentazione, nel caso di richiesta da parte delle ditte produttrici.

Come sopra riportato, in relazione ai casi di SEU verificatisi nell'anno 2013, per quanto le indagini epidemiologiche non abbiano messo in evidenza alcuna correlazione con il consumo di alimenti di

origine vegetale, in continuità con quanto già effettuato nel 2013, si ritiene comunque dover sottoporre a controllo a tale scopo almeno 10 imprese alimentari i produzione primaria.

CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Il controllo igienico-sanitario sulle acque destinate al consumo umano riveste grande interesse nell'ambito della sanità pubblica, ai fini della prevenzione per patologie, acute e croniche, derivanti da situazioni di non conformità chimica o microbiologica dell'acqua.

La sorveglianza è fondamentale, soprattutto in considerazione del numero elevato di persone esposte, delle modalità e del tempo d'esposizione e della velocità con cui l'acqua veicola inquinanti chimici, virus e batteri patogeni.

Le principali norme di riferimento sono: il D.Lgs. n. 31/2001 e s.m.i. , il D.M. 26.03.1991, la delibera del Ministero dei LLPP del 04.02.1977 (per le parti ancora applicabili), il Reg. CE n. 852/2004 e le norme regionali che regolano la materia.

L'acqua destinata al consumo umano, fornita attraverso pubblico acquedotto, deve essere salubre e pulita. Al tale scopo l'Ente Gestore (Acquedotto Pugliese Spa) effettua "controlli interni", mentre il SIAN effettua "controlli esterni" per verificare che l'Ente Gestore garantisca che le acque destinate al consumo umano soddisfino i requisiti di norma.

Tali controlli analitici devono essere effettuati in punti della rete idrica definiti "*significativi*" quali:

1. le fonti di approvvigionamento (pozzi),
2. i serbatoi,
3. la rete (solitamente presso le fontanine comunali o altro punto di prelievo idoneo);".

I controlli analitici, a seconda dei parametri che si intende monitorare, possono essere:

- di routine, che mira a fornire ad intervalli regolari, informazioni sulla qualità organolettica e microbiologica delle acque fornite per il consumo umano nonché informazioni sull'efficacia dei trattamenti dell'acqua potabile. Vanno sottoposti a controllo di routine solo alcuni parametri:
- di verifica, che invece mira a fornire informazioni necessarie per accertare se tutti i valori di parametro contenuti nel D.lg. 31/01 e s.m.i. sono rispettati.

Il SIAN inoltre effettua controlli ispettivi sugli impianti di captazione, sulle zone di tutela assoluta e di rispetto degli stessi impianti e sui serbatoi di accumulo di acque destinate al consumo umano, anche congiuntamente con altre Autorità, Servizi o Uffici.

Nell'area territoriale di competenza di questo SIAN sono ricompresi:

n. 54 pozzi artesiani in attività

n. 11 serbatoi in attività

più di 210 tra fontanine e rubinetti unidirezionali sparsi nei 40 Comuni.

Il programma annuale dei campionamenti delle acque destinate al consumo umano viene predisposto sulla base:

1) di quanto previsto dalla Tabella B1 del D.lg. 31/01 e s.m.i.

2) delle indicazioni fornite dalla Regione Puglia la nota prot. n. 24/8092/1 del 17.06.2009,

3) dei risultati analitici riferiti agli anni precedenti per quanto riguarda il riscontro di non conformità
4) di situazioni per le quali vi sia motivo di sospettare la presenza in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana.

Inoltre ogni anno vengono inseriti nel programma di campionamento anche strutture definite “sensibili”(quali Scuole, Università, Presidi Ospedalieri, Carceri, Istituti Assistenziali per Anziani e Minori) nonché imprese alimentari e soggette a registrazione o a riconoscimento.

Il programma delle verifiche ispettive viene stabilito in riferimento alle norme nazionali e regionali che regolano la materia.

Pianificazione attività anno 2014

I risultati analitici del programma di campionamento dell'anno 2013 sono abbastanza confortanti perché sono stati alquanto limitati, per numero e per gravità, gli episodi di non conformità dell'acqua distribuita dall'Ente gestore.

Le non conformità sono state sporadiche ed a macchia di leopardo legate soprattutto a problemi acquedottistici (vetustà delle condotte e tronchi ciechi) limitatamente a pochi Comuni ed hanno interessato solo i parametri chimici (parametri organolettici, ferro, cloruri) e mai i batteriologici a testimonianza che la qualità dell'acqua distribuita in Provincia di Lecce può considerarsi di buona qualità. Sarà mantenuta alta l'attenzione, come numero di controlli, verso quei Comuni nei quali si sono manifestate le non conformità, quali Vernole, Aradeo, Melendugno, etc.

Per quanto attiene al parametro cloruri (parte C, parametro indicatore), i valori in distribuzione risultano conformi alla norma anche se al punto di captazione risultano superiori al valore parametrico. Per essi, il competente Servizio della Regione Puglia con nota prot. n. 24/8913/ATP del 20.06.2006, richiamata anche nel R. R. n. 1 del 2014 ha comunicato che vale quanto da tempo espresso dall'ISS in riscontro ad apposito quesito.

Piano di campionamento

Il piano campionamento per l'anno 2014, sulla base dei risultati dell'anno precedente e delle criticità presenti nel territorio di competenza, prevede l'effettuazione di almeno **420** campioni la maggior parte dei quali da effettuare presso le opere acquedottistiche (pozzi, serbatoi e fontane comunali) AQP.

Riguardo i pozzi AQP saranno effettuati i campioni per stagione così come previsto dalla DGR 415/2010 necessari per l'emissione del “Giudizio di Qualità e di Idoneità d'Uso”. Inoltre per alcuni pozzi ubicati in zone non molto distanti da zone caratterizzate da problematiche ambientali, oltre alle verifiche sopra riportate, si ritiene dover procedere anche ricerche supplementari (es. PCB) di parametri non ricompresi nel D.Lgs. n. 31/2001 e s.m.i. al fine di verificare se sussiste un deterioramento della qualità dell'acqua ovvero la presenza di detti contaminanti in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana.

Il piano di campionamento presso le opere acquedottistiche sarà il seguente:

- n. 216 presso impianti captazione;
- n. 46 presso serbatoi accumulo;
- n. 131 circa in distribuzione

Il piano di relativo alle strutture sensibili sarà il seguente:

- ai Presidi ospedalieri **(10)**;
- ad altre strutture sensibili quali Università e scuole in genere **(6)**;
- alle attività alimentari soprattutto durante sopralluoghi e ispezioni per verifica DIA **(5)** ;
- alle casette dell'acqua presenti nel territorio **(3)**;
- possibilmente alle autocisterne di trasporto acqua **(3)**.

Altri campioni ad hoc, non programmabili, verranno assicurati in forza della richiesta dell'utenza sia in caso di Aziende per Ric. CE che in caso di esposti/lamentele sulla qualità dell'acqua distribuita alle utenze.

Alla data del 31.05.2014 sono stati effettuati n. 186 campioni di cui 116 di verifica e 70 routine allargata, 59 presso le fontanine, n. 22 presso i serbatoi e n. 105 ai pozzi.

Piano delle ispezioni

In riferimento alla DGR 415/2010 ed al R.R. n. 12/2011 deve essere ripetuto il piano di controlli ispettivi sulle aree di tutela assoluta e di rispetto delle opere di captazione AQP (54 pozzi in attività), propedeutico all'emissione del "giudizio di qualità ed idoneità d'uso".

I controlli ispettivi saranno svolti congiuntamente ad altri Enti, Uffici ed Autorità in riferimento alle vigenti disposizioni regionali.

Si prevede di effettuare n. 65 controlli ispettivi così suddivisi:

- 54 su pozzi AQP e relative aree di salvaguardia
- 11 serbatoi

Il Dirigente Medico responsabile della Struttura Semplice "Tutela delle acque – Centro di controllo micologico" (ovvero, in caso di assenza, altro Dirigente medico appositamente incaricato) dovrà adottare tutti i provvedimenti di competenza del Servizio in relazione al D. Lgs. n. 31/2001 e s.m.i. in relazione alle disposizioni regionali vigenti in materia (R.R. n. 12/2011 e n. 1/2014, R.R. 1 e 3 del 2005 e successivi, Disposizioni Presidenziali, ecc) ed in relazione e ai Regg. CE n.852/2004 e n. 882/2004 per quanto attiene alle acque destinate al consumo umano. Inoltre provvederà a sovrintendere alle attività di campionamento e controllo in argomento, curando il monitoraggio degli stessi con predisposizione di apposito report su base trimestrale. In caso di necessità, previa comunicazione al Direttore del Servizio, dovrà adottare eventuali misure preventive e/o correttive. Lo stesso Dirigente Medico (o in caso di assenza, altro Dirigente medico appositamente incaricato) dovrà sovrintendere affinché i dati relativi all'attività di campionamento e controllo, comprese le relative risultanze, siano annotati su appositi registri e periodicamente informatizzati, per consentire l'analisi e la valutazione degli stessi.

Nelle more di nuove e diverse disposizioni regionali, per i flussi informativi si continuerà ad utilizzare la modulistica prevista da vigenti disposizioni rispettando la relativa tempistica.

CONTROLLI UFFICIALI DEL CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM)

Negli ultimi anni è cresciuta l'attenzione del pubblico per la raccolta dei funghi freschi spontanei con il conseguente aumento dei casi di intossicazione legati soprattutto ad una poca esperienza nella materia ed è proprio per questo motivo che nel corso del 2014 il CCM proporrà ai Sindaci dei Comuni nei quali si sono verificati episodi di intossicazione fungina di organizzare convegni sulla raccolta e consumo dei funghi freschi spontanei.

I Centri di Controllo Micologici (CCM) dei SIAN svolgono, sul territorio una importante ed efficace azione di prevenzione e controllo, effettuando diverse attività tra cui la verifica della commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei raccolti da privati e la consulenza ai Presidi Ospedalieri nei casi di intossicazione correlata al consumo di funghi. La specificità delle problematiche inerenti all'idoneità al consumo alimentare umano dei funghi epigei spontanei è tale che solo la figura del micologo ufficiale e l'ispezione micologica da esso condotta rappresentano i principali ed unici strumenti di prevenzione e tutela sanitaria in materia.

Il personale operante (ma non dedicato esclusivamente) nel CCM di questo SIAN è rappresentato da un Dirigente Medico (due giorni la settimana) Referente del CCM, e da due Tecnici della Prevenzione Micologi.

Per l'anno 2014 l'attività del CCM sarà condizionata dall'esito della stagione micologica per quanto riguarda alle prestazioni. In ogni caso si manterranno le due sedi di Lecce e di Calimera per quanto attiene alle attività di riconoscimento e certificazione delle specie fungine, ed in più è stata prevista un controllo ai ristoranti cinesi (se presenti) dove vengono cucinati e consumati funghi considerati invece tossici per la normativa italiana.

Si auspica infine per l'anno 2014 l'attivazione da parte della Direzione Generale della ASL di Lecce del servizio di Pronta reperibilità notturna micologica ospedaliera per il personale micologo. Considerato che, come evidenziato nella citata DGR 928/2013, è interesse della Regione assicurare un elevato grado di tutela della salute, l'attività di consulenza ai Presidi Ospedalieri nei casi di intossicazione correlata al consumo di funghi deve essere sempre garantita con carattere di continuità, in quanto l'identificazione delle specie fungine svolta dal micologo costituisce un efficace supporto alle strutture ospedaliere per la scelta del trattamento terapeutico appropriato. Pertanto è necessario istituire la pronta disponibilità di un micologo, che deve essere reperibile al di fuori dell'orario d'ufficio, per gli ospedali e le forze dell'ordine, per i mesi interessati alla crescita dei funghi, solitamente dal mese di settembre al mese di maggio (si consideri che il Presidio Ospedaliero Vito Fazzi di Lecce è centro di Riferimento per il sud Italia per le intossicazioni da funghi)

Per garantire un approccio uniforme ai controlli ufficiali ed assicurare omogeneità degli interventi sul territorio regionale, saranno utilizzati i modelli di registrazione delle attività approvati dalla Regione e allegati alla citata DGR 928/2013.

Infine, si evidenzia che, come previsto dalla citata DGR. n. 928/2013, per il corretto svolgimento delle funzioni di riconoscimento delle specie fungine, il CCM di questo Servizio deve disporre delle necessarie attrezzature, tra cui reagenti e vetreria, bilancia di precisione, centrifuga, frigo con congelatore, bancone da laboratorio.,

Il Dirigente Medico responsabile della Struttura Semplice "Tutela delle acque – Centro di controllo micologico" (ovvero, in caso di assenza, altro Dirigente medico appositamente incaricato) dovrà sovrintendere alle attività di campionamento e controllo in argomento, curando il monitoraggio degli stessi con predisposizione di apposito report su base trimestrale. In caso di necessità, previa comunicazione al Direttore del Servizio, dovrà adottare eventuali misure correttive e/o integrative. Lo stesso Dirigente Medico dovrà sovrintendere affinché i dati relativi all'attività di campionamento e controllo, comprese le relative risultanze, siano annotati su appositi registri e periodicamente informatizzati, per consentire l'analisi e la valutazione degli stessi.

Nelle more di nuove e diverse disposizioni regionali, per i flussi informativi si continuerà ad utilizzare la modulistica prevista da vigenti disposizioni rispettando la relativa tempistica.

PERSONALE PREPOSTO AI CONTROLLI UFFICIALI

Il personale preposto ai controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare è rappresentato dai Dirigenti Medici e dai Tecnici della Prevenzione, secondo le rispettive competenze. Al fine dell'ottimizzazione delle risorse disponibili, nella esecuzione dei controlli ufficiali si procederà ad una gestione appropriata ed efficiente dei profili professionali disponibili.

Nei controlli sulle imprese alimentari di ristorazione collettivo-assistenziale, al fine di valutare sia gli aspetti di sicurezza alimentare sia quelli relativi alla sicurezza nutrizionale, sarà privilegiato l'approccio multidisciplinare (Dirigenti Medici, Tecnici della Prevenzione e Dietiste) e verranno utilizzate le check list già in uso nell'anno 2013.

CRITERI E PROCEDURE OPERATIVE

I Regolamenti comunitari stabiliscono norme specifiche per l'organizzazione e la conduzione dei controlli ufficiali, le modalità per la valutazione e gestione degli esiti del controllo ufficiale.

I criteri e le procedure operative sono le misure adottate e le modalità per garantire il rispetto dei criteri fissati dalle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali inerenti al controllo ufficiale.

L'articolo 8 del Reg. CE 882/2004 prevede che i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti siano eseguiti secondo procedure documentate, regolarmente aggiornate, che forniscano informazioni ed istruzioni al personale che esegue i controlli. Per garantire un approccio per quanto più possibile univoco ai controlli ufficiali ed assicurare uniformità ed omogeneità degli interventi sul territorio regionale, le procedure operative e i relativi strumenti di registrazione (verbale sopralluogo, check-list di controllo, verbali di campionamento, etc) devono essere costituiti da modelli standardizzati.

Pertanto saranno applicati ed utilizzati i criteri operativi e le procedure documentate di controllo e verifica predisposti dalla Regione Puglia e allegati alla DGR n. 928/2013 e D.D. n. 138/2014(riportati di seguito in elenco), che si intendono allegati al presente Piano per farne parte integrante e le procedure operative, PRO 01 e PRO 02 SIAN, predisposte da questo Servizio allegate al presente Piano:

Criteri operativi:

- **CRO 01:** Valutazione dei piani di autocontrollo negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale
- **CRO 02:** MOCA - Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti
- **CRO 03 :** Individuazione e gestione delle non conformità rilevate in occasione delle attività di controllo ufficiale
- **CRO 04 :** Criteri dei controlli microbiologici degli alimenti
- **CRO 05:** Funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo ufficiale
- **CRO 06:** Criteri dei controlli chimici degli alimenti

Procedure operative:

- **PRO 01:** Modalità di conduzione dei controlli ufficiali (ispezione e audit).
- **PRO 02:** Esecutività ed esecutorietà dei provvedimenti amministrativi emessi ex art 54del Reg. CE 882/04 dall'Autorità Competente.
- **PRO 03:** Procedura di campionamento di alimenti di origine vegetale per il controllo dei residui fitosanitari ai sensi del D.M. 23/07/2003.
- **PRO 04:** Audit dell'Autorità competente Regionale sulle Autorità Competenti Locali ai sensi dell'Art. 4 (6) Reg. CE 882/04
- **PRO 05:** Linee Guida per la verifica dell'efficacia dei controlli Ufficiali ai sensi dell'Art. 8 (3) (a) Reg. CE 882/04
- **PRO 01 SIAN:** Procedura di valutazione di efficacia/ appropriatezza delle attività di controllo ufficiale
- **PRO 02 SIAN:** Procedura operativa sistema di allerta

Modelli di registrazione delle attività di controllo ufficiale:

Verbali di controllo ufficiale	- MOD 3.8 PRO Verbale di sopralluogo e accertamento Rev. 04.07.13
	- MOD 3.8.1 PRO Verbale di notificazione estremi di violazione Rev. 04.07.13

		– MOD PRO 3.9.1 Verbale di notificazione estremi di violazione fitosanitari	Rev. 04.07.13
Check list		– MOD 4.1 a Check list Requisiti strutturali e funzionali	Rev.15.02.13
		– MOD 4.1 b Check list HACCP	Rev.15.02.13
		– MOD 4.2 Check list Rintracciabilità	Rev.15.02.13
		– MOD 4.5 Check list controllo ufficiale riconosciuti AAE	Rev. 14.05.14
Audit celiachia		– MOD 4.3 Check list Audit Celiachia DGR890_12	Rev.15.02.13
		– MOD 4.3.1 Piano di audit celiachia	Rev.15.02.13
Verbali attività centro micologico		– MOD 5.1 Verbale controllo funghi freschi alla vendita	Rev.15.02.13
		– MOD 5.2 Verbale controllo funghi freschi al consumo	Rev.15.02.13
		– MOD 5.3 Scheda Micologica intossicazione	Rev.15.02.13
Classificazione del rischio degli stabilimenti		– MOD PRC 01 A Scheda classificazione del rischio imprese alimentari	Rev.01.11.13
		– MOD PRC 01 B Scheda classificazione del rischio stabilimenti riconosciuti Reg. CE 853/04	Rev.01.11.13
Audit su OSA		– MOD 01PRO01 Programma di audit	Rev. 16.01.14
Art.10 Reg.CE 882/04		– MOD 02PRO01 Lettera di incarico	Rev. 16.01.14
Art. 4 Reg.CE 854/04		– MOD 03PRO01 Comunicazione di avvio di audit	Rev. 16.01.14
		– MOD 04PRO01 Piano di audit	Rev. 16.01.14
		– MOD 05PRO01 Check list audit OSA OSM	Rev. 16.01.14
		– MOD 06PRO01 Rapporto di audit	Rev. 16.01.14
		– MOD 07PRO01 Rapporto di chiusura non conformità	Rev. 16.01.14
		– MOD 08PRO01 Verbale di audit	Rev. 16.01.14
Audit su ASL		– MOD 02PRO04 Lettera di incarico	Rev. 30.09.13
Art. 4(6)Reg.CE 882/04		– MOD 03PRO04 Comunicazione di avvio di audit	Rev. 30.09.13
		– MOD 04PRO04 Piano di audit ACR	Rev. 30.09.13
		– MOD 05PRO04 Check list (format)	Rev. 30.09.13
		– MOD 06PRO04 Rapporto di audit	Rev. 30.09.13
		– MOD 07PRO04 Rapporto di chiusura non conformità	Rev. 30.09.13
		– MOD 08PRO04 Verbale di audit	Rev. 30.09.13
Verifica dell'efficacia	Art. 8(3)(a)	– MOD 01PRO05 Rapporto di osservazione (Verifica in tempo reale)	Rev. 16.01.14
Verbali di campionamento		– MOD 3.1 Verbale prelievo Metalli IPA Reg CE 333/07	Rev. 19.05.14
		– MOD 3.2 Verbale prelievo Micotossine Reg CE 401/06	Rev. 19.05.14
		– MOD 3.3 Verbale prelievo residui fitosanitari	Rev.19.07.13
		– MOD 3.4 Verbale unico di prelievo microbiologico SIAN	Rev. 19.05.14
		– MOD 3.4 BIS Verbale di prelievo unico SIAV (microbiologico, chimico, altro)	Rev. 14.05.14
		– MOD 3.5 Verbale prelievo nitrati Reg CE	Rev.19.07.13

Inoltre per i controlli nutrizionali effettuati presso le imprese alimentari di ristorazione collettiva verrà utilizzato check list predisposta dai SIAN Area Nord e Sud **MOD 4.4** “check list per la rilevazione nutrizionale delle imprese di ristorazione collettivo-assistenziale”

Allegati al presente Piano Locale dei Controlli 2014

- **Tabella 01** – Piano controlli ufficiali anno 2014, suddivisi per categoria di rischio, tipologia di attività e zona territoriale
- **Tabella 02** – Piano Controlli Microbiologici SIAN Area Nord
- **Tabella 03** – Piano Controlli Chimici SIAN Area Nord
- **MOD 4.4** – Check list per la rilevazione nutrizionale delle imprese alimentari di ristorazione collettivo—assistenziale
- **PRO 01 SIAN** - Procedura di valutazione di efficacia/ appropriatezza delle attività di controllo ufficiale
- **PRO 02 SIAN** - Procedura operativa gestione sistema di allerta

Il Direttore del SIAN Area Nord
Dott Roberto Carlà