



ASL BT

PugliaSalute

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Viale Trentino, n.79 - 76123 Andria

Direttore – Dott. Riccardo Matera

tel: +39 0883.299515 - 0883.299501

dip.prevenzione.aslbat@pec.rupar.puglia.it

U.O.C. SIAN

**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE**

Via Matteo Renato Imbriani, n. 138 – 76125 Trani

Direttore - Dott. Magarelli Pantaleo

tel: +39 0883.483405 – 0883483499

sian@aslbat.it

sian.aslbat@pec.rupar.puglia.it

Prot. n. 47711

Trani, 02.07.2021

**SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
(S.I.A.N.)
ORGANIGRAMMA FUNZIONALE (REV. 6)**

❖ Funzioni e competenze

Tenuto conto

del Reg. CE 172/2002,
del Reg. CE 852/2004,
del Reg. UE 2017/625,
del Reg. UE 2021/382,
del DPCM 12.01.2017,
del Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 502,
del Decreto Legislativo 19 giugno 1999, n. 229
del D.M. 16.10.1998,
del D.Lgs. 27 del 02.02.2021
del D.Lgs. n. 32 del 02.02.2021
del D.Lgs. n. 42 del 22.03.2021
del Regolamento Regione Puglia n. 13 del 30.06.2009,
del Regolamento Regione Puglia n. 18 del 28/10/2020;
della D.G.R. n. 387 del 07/03/2019
della D.G.R. n. 370 del 19.03.2020
della D.G.R. n. 1386 del 12.08.2020
della D.G.R. n. 518 del 29.03.2021

Il SIAN si articola in due Aree Funzionali (Unità Operative Semplici):

➤ Igiene degli alimenti e delle bevande

AZIENDA SANITARIA LOCALE BT

Via Fornaci, 201 - 76123 Andria - tel. 0883.299.111

P.IVA 06391740724 - C.F. 90062670725

www.sanita.puglia.it/aslbt



➤ Igiene della nutrizione

I livelli essenziali di assistenza del SIAN sono:

Igiene degli alimenti e delle bevande

A. Acque potabili:

- Pareri su nuovi impianti o ampliamenti di impianti di pubblico acquedotto, di concerto con il SISP per gli aspetti di igiene ambientale.
- Attività di collaborazione con i vari comuni del territorio della ASL/BT per le azioni da intraprendere nei casi di rischio effettivo per la salute pubblica derivante da anomalie sulle reti di distribuzione, di approvvigionamento e di emungimento.
- Attività ispettiva sulle fonti di captazione delle acque destinate al consumo umano finalizzata al rilascio del giudizio d' idoneità d'uso con riferimento alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 415 del 16/02/10, adozione documento "Linee guida ed indicazioni operative per il rilascio del giudizio di qualità ed idoneità d'uso delle acque sotterranee destinate al consumo umano" e al RR n°.1 del 9/01/ 2014 Disciplina per il rilascio del giudizio di

idoneità, per la sorveglianza e il controllo dell'acqua destinata al consumo umano.

- Verifiche delle destinazioni urbanistiche stabilite dai comuni territorialmente competenti per la messa in sicurezza statica delle zone di rispetto delle fonti di captazione.

Attività congiunta con gli UTC comunali per le valutazioni sui divieti da imporre a salvaguardia delle zone di rispetto.

- Certificazioni di potabilità delle acque utilizzate nel ciclo produttivo delle aziende alimentari che richiedono il riconoscimento CE.
- Controlli e campionamenti, ai sensi del D.Lgs. n. 31/2001 e s.m.i., su fonti, impianti di approvvigionamento, e reti di distribuzione di pubblici acquedotti e su fonti private che forniscono acqua destinata al consumo umano ad uso pubblico.
- Giudizio di idoneità delle acque destinate al consumo umano.
- Controlli su fonti e sorgenti di acque minerali, ivi compreso l'imbottigliamento.

Programmi/attività	Componenti del programma	Prestazioni
Sorveglianza acque potabili	Mappatura fonti, impianti di approvvigionamento e reti di distribuzione degli acquedotti pubblici Mappatura dei pozzi privati utilizzati nell'ambito di impresa alimentare	Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

	Vigilanza su impianti ed aree di rispetto	
--	---	--

B. Prodotti fitosanitari:

- Controllo e sorveglianza su deposito, commercio, vendita ed utilizzo di fitosanitari e coadiuvanti di fitosanitari, additivi, coloranti e altro.
- Controllo residui di prodotti fitosanitari in alimenti.
- Pareri autorizzativi inerenti stabilimenti di deposito, commercio e vendita di prodotti fitosanitari e coadiuvanti di fitosanitari.
- Formazione per utilizzatori e rivenditori di prodotti fitosanitari.

Programmi/attività	Componenti del programma	Prestazioni
Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui	Controllo utilizzo fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari Controllo registri dei trattamenti Analisi e valutazione dei flussi di vendita dei prodotti fitosanitari Espletamento dei piani di controllo dei residui	Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

C. Sicurezza alimentare

- Controllo sulla produzione e commercio dei prodotti dietetici, degli alimenti per la prima infanzia e dei prodotti privi di glutine e degli alimenti destinati ad una alimentazione speciale;
- Controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti di competenza e bevande
- Prevenzione, controllo e indagini in casi di Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari
- Gestione stati di allerta relativi ad alimenti di competenza e bevande, destinati al consumo umano;
- Rilascio pareri tecnici su regolamenti comunali o a enti, autorità e privati
- Sorveglianza e controllo sulle attività degli operatori del settore alimentare in tutte le fasi delle attività;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti e bevande di esclusiva competenza del SIAN;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare), organizzato in modo congiunto e coordinato con il SIAV B, su imprese o industrie alimentari che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione,

preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti, di non esclusiva competenza del SIAN;

- Controllo ufficiale e registrazione inerenti attività di produzione, commercio, somministrazione di gelati in modo congiunto e coordinato con il SIAV B;
- Controllo ufficiale e registrazione inerenti attività di produzione, commercio, somministrazione di prodotti dolciari e di pasticceria;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su ristorazione pubblica e collettiva;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su alimenti di competenza e bevande provenienti dall'estero, fermi restando i compiti e le attività svolti dagli Uffici di Sanità Marittima (USMAF);
- Registrazione delle imprese del settore alimentare, di esclusiva competenza del SIAN, in cui gli alimenti e le bevande sono prodotti, preparati, manipolati, depositati, commercializzati, trasportati, somministrati;
- Registrazione delle imprese del settore alimentare, di non esclusiva competenza del SIAN, in cui gli alimenti in genere sono prodotti, preparati, manipolati, depositati, commercializzati, Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 101 del 6-7-2009 somministrati operata in modo congiunto con il SIAV B;
- Registrazione delle imprese del settore alimentare ove gli alimenti di origine animale e loro derivati, vengono somministrati, operata in modo congiunto con il SIAV B
- Referti, denunce, certificazioni ed attività connesse all'emanazione di provvedimenti contingibili ed urgenti;
- Prestazioni o attività consequenziali al rilievo, per la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, di illeciti amministrativi e penali;
- Valutazioni preventive in occasione del rilascio del certificato di agibilità per strutture destinate ad attività alimentari;

Programmi/attività	Componenti del programma	Prestazioni
Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente	Processo di riconoscimento Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA) divisa per tipologia ed attività	Gestione delle anagrafiche Esecuzione dei prescritti sopralluoghi
Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciute	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni



Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento UE 2017/625	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo	Gestione dell'anagrafe dei laboratori Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Gestione delle anagrafiche Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze	Attivazione Diffusione delle informazioni e verifica delle misure adottate dagli Operatori Sorveglianza Provvedimenti conseguenti	Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni Attuazione piani di emergenza
Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti	Gestione dell'anagrafe dei laboratori Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari	Supporto all'indagine epidemiologica per l'individuazione dell'alimento a rischio Controlli e campionamenti nei luoghi di produzione e/o somministrazione degli alimenti a rischio	Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli	Espletamento del Piano regionale residui Espletamento del Piano OGM Controllo dei contaminanti negli alimenti	Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

D. Centro micologico:

- Ispettorato micologico (L. 352 del 23.8.1993, D.P.R. 376 del 14.07.1995 e L.R. 14/2006)
 - Certificazione per la commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei;
 - Controllo ufficiale dei funghi posti in commercio
 - Verifica dell'idoneità dei venditori al riconoscimento delle specie fungine destinate alla commercializzazione;
 - Certificazione della commestibilità con determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori;
 - Consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi;
 - Informazione ed educazione sanitaria rivolta alla popolazione e a gruppi di interesse.

Programmi/attività	Componenti del programma	Prestazioni
Ispettorato micologico L. 352 del 23 agosto 1993	<p>Vigilanza su produzione e commercializzazione</p> <p>Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata</p> <p>Supporto in caso di sospetta intossicazione da funghi</p>	<p>Controlli Ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti</p> <p>Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni</p> <p>Controllo delle specie fungine su richiesta</p>

E. Formazione:

- Formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente al Servizio
- Elaborazione e partecipazione a programmi di ricerca nell'ambito della prevenzione primaria per la parte di competenza
- Attività di informazione e formazione nell'ambito di programmi di educazione alla salute per la parte di competenza
- Studio, formazione ed aggiornamento del personale dell'Ispettorato Micologico



Igiene della nutrizione

- Sorveglianza nutrizionale: Insieme di azioni coordinate e continuative nel tempo, finalizzate alla raccolta, elaborazione e analisi mirata di dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale e degli stili di vita per gruppi di popolazione.
- Interventi di prevenzione nutrizionale: campagne informative su stili alimentari e di vita corretti, diretti alla popolazione generale con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione sanitaria: attività educative e interventi su nutrizione e attività fisica diretti a gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, alimentaristi, infanzia ed età evolutiva, anziani, e altre specificità) facendo riferimento a Best Practices e modelli attuali di promozione della salute; interventi intersettoriali che favoriscano la sostenibilità di stili di vita salutari, da realizzarsi con la collaborazione di enti, associazioni od altri organi di riferimento non sanitari.
- Interventi Nutrizionali per la ristorazione collettiva: verifica e controllo sulle tabelle dietetiche (mense scolastiche e aziendali, strutture socioassistenziali e strutture sanitarie ecc.), indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione con l'apporto tecnico degli altri Servizi ed Unità Operative di competenza (Servizi Veterinari,) con particolare riferimento alla tutela dei soggetti affetti da celiachia, favismo, ecc.
- Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (mense scolastiche e aziendali, strutture socioassistenziali e strutture sanitarie ecc.).
- Interventi per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e per l'infanzia, rapporti favorevoli qualità nutrizionale/trattamenti di conservazione e produzione, ecc.).
- Consulenza dietetico-nutrizionale e counselling nutrizionale: screening del rischio nutrizionale, interventi di prevenzione di gruppo per fasce di popolazione potenzialmente a rischio
- Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche, Pediatri di Libera Scelta e Medici di Medicina Generale.
- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente all'Area Funzionale.



Programmi/attività	Componenti del programma	Prestazioni
Promozione di una sana alimentazione per favorire stili di vita salutari	<p>Promozione e attuazione di programmi finalizzati ad incoraggiare l'adozione di corrette abitudini alimentari nella popolazione generale e in gruppi a rischio e per "setting" (ambiente scolastico, ambiente di lavoro, comunità, strutture sanitarie) condivisi tra servizi sanitari e sociosanitari, istituzioni educative, "datori di lavoro"</p> <p>Valutazione della adeguatezza nutrizionale dei menù offerti anche in relazione ad esigenze dietetiche specifiche.</p> <p>Interventi sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale</p> <p>Campagne informativo-educative rivolte alla popolazione generale e/o a target specifici</p> <p>Promozione del counseling sulla corretta alimentazione e da parte degli operatori sanitari</p>	<p>Attivazione di programmi intersettoriali per la prevenzione dei fattori di rischio</p> <p>Informazione e comunicazione ai cittadini e agli operatori</p> <p>Offerta di counseling individuale</p> <p>Supporto ad enti ed istituzioni nella predisposizione dei menu della ristorazione collettiva</p>

Organizzazione logistica territoriale

Dal punto di vista logistico il SIAN si articola sul territorio nelle seguenti sedi:

- Direzione Centrale del Servizio – Trani

Sicurezza alimentare

- Ufficio distrettuale di Andria
- Ufficio distrettuale di Canosa
- ✚ Ufficio distrettuale di Barletta
- ✚ Ufficio distrettuale di Trani

- ✚ Ufficio distrettuale di Trinitapoli

Igiene della Nutrizione

- ✚ Centro di Dietologia Territoriale – Trani

Dotazione organica

Dotazione organica complessiva al 15.06.2020:

1. Dott.ssa Matera Anna Maria: Dirigente Medico, Responsabile dell'Ufficio di Andria, sua sede di servizio
2. Dott. Stingi Giacomo: Dirigente Medico, Responsabile del Centro di Dietologia territoriale, con sede di servizio a Trani
3. Dott. Porcelluzzi Giuseppe: Dirigente Medico, Responsabile dell'Ufficio di Barletta, sua sede di servizio
4. Dott. Sileo Pasquale Carlo: Dirigente Medico, Responsabile dell'Ufficio di Trani, sua sede di servizio.
5. Dott.ssa Erika Lumento, Dirigente Medico, sede di servizio e sede operativa Trani
6. T.D.P. Esp. Coordinatore Dott. Sorrenti Giovanni T., Responsabile dell'Unità di Vigilanza SIAN e P.O., sede di servizio a Canosa, sede operativa a Trani
7. Dott. Cafagna Gennaro, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio a Barletta, sede operativa a Trani, P.O.
8. Dott. Nicola Dibenedetto, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio a Barletta, sede operativa a Trani
9. Serafini Ruggiero, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio a Trinitapoli, sede operativa a Trani
10. Dott. Losapio Pantaleo, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio a Trinitapoli, sede operativa a Trani
11. Dott. Forina Michele, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio a Canosa, sede operativa a Trani
12. Dott. Di Bisceglie Attilio, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio a Canosa, sede operativa a Trani
13. Dott. Tatone Dario, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio ad Andria, sede operativa a Trani
14. Dott. Massaro Vincenzo, Tecnico della Prevenzione, micologo, sede di servizio ad Andria, sede operativa a Trani
15. Dott. Pistillo Angelo, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio Barletta, sede operativa Trani
16. Dott. Marcotriggiano Vincenzo, Tecnico della Prevenzione, micologo, sede di servizio e sede operativa a Trani



17. Dott.ssa Cucco Mariagrazia, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio ed operativa Trani
18. Dott. Schiralli Ernesto, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio ed operativa Trani
19. Dott. Marzocca Pier Saverio, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio ed operativa Trani
20. Dott. Manzi Gianmarco, Tecnico della Prevenzione, sede di servizio ed operativa Trani
21. Dott.ssa Biasco Marcella, C.T.P. Tecnologo Alimentare, sede di servizio ed operativa Trani
22. Dott.ssa Lagreca Vita Maria, C.T.P. Tecnologo Alimentare, sede di servizio ed operativa Trani
23. Dott.ssa Basile Sara, C.P.S. Dietista, sede di servizio ed operativa Trani
24. Dott.ssa Lorusso Orsola, C.P.S. Dietista, sede di servizio ed operativa Trani
25. Dott. Altomare Donato, Collaboratore Amministrativo, sede di servizio ed operativa Trani
26. Sig.ra Albanese Antonia, Assistente Amministrativo, sede di Trani
27. Dott. Ruta Angelo, Assistente Amministrativo, sede di servizio ed operativa a Trani
28. Sig. Fucci Benedetto, Coadiutore Amministrativo, sede di servizio ed operativa ad Andria

❖ DIREZIONE :

Direttore: Dr. Magarelli Pantaleo

Staff:

- Tecnico della Prevenzione Esperto Coordinatore Dott. Sorrenti Giovanni (Responsabile Unità di Vigilanza SIAN – P.O. Sicurezza Alimentare)
- Tecnologo Alimentare Dott.ssa Biasco Marcella
- Tecnologo Alimentare Dott.ssa Lagreca Vita Maria

Segreteria Amministrativa: Assistente Amministrativo Sig.ra Albanese Antonia
Assistente Amministrativo Dott. Ruta Angelo

Dirigenti Medici

- Dr. Lumento Erika
- Dr. Sileo Pasquale Carlo
- Dr. Stingi Giacomo Domenico



❖ UFFICIO DISTRETTUALE DI ANDRIA:

Dirigente Medico:

Dott.ssa Matera Anna Maria

Tecnici della Prevenzione:

Dott. Massaro Vincenzo

Dott. Tatone Dario

Assistente Amministrativo

Sig. Fucci Benedetto

❖ UFFICIO DISTRETTUALE DI CANOSA

Tecnico della Prevenzione Esperto Dott. Sorrenti Giovanni Trifone (Coordinatore Unità di Vigilanza SIAN)

Tecnico della Prevenzione Dott. Forina Michele

Tecnico della Prevenzione Dott. Di Bisceglie Attilio

❖ UFFICIO DISTRETTUALE DI BARLETTA

Dirigente Medico

Dott. Porcelluzzi Giuseppe

Tecnici della Prevenzione:

Dott. Cafagna Gennaro

Dott. Dibenedetto Nicola

❖ UFFICIO DISTRETTUALE DI TRINITAPOLI

Tecnici della Prevenzione

Serafini Ruggiero

Dott. Losapio Pantaleo

❖ UFFICIO DISTRETTUALE DI TRANI

Dirigente Medico

Dott. Sileo Pasquale Carlo

Tecnici della Prevenzione:

Dott. Pistillo Angelo

Dott. Marcotrigiano Vincenzo

Dott.ssa Cucco Mariagrazia

Dott. Marzocca Piersaverio

Dott. Manzi Gianmarco

Dott. Schiralli Ernesto

❖ CENTRO DI DIETOLOGIA TERRITORIALE

Tecnologo alimentare

Dott.ssa Biasco Marcella

Dott.ssa Lagreca Vita Maria

Dietisti

Dott.ssa Basile Sara

Dott.ssa Lorusso Orsola

ORGANIGRAMMA FUNZIONALE COMPLESSIVO

- ❖ Il Direttore del Servizio ha la responsabilità della gestione ordinaria e straordinaria delle strutture, attrezzature e del personale secondo procedure ed ambiti di competenza fissati dalle direttive Aziendali. Cura direttamente ed in via esclusiva i rapporti con le altre strutture del Dipartimento di Prevenzione, della ASL BT e di altre strutture ed Enti esterni alla ASL BT, nei limiti e negli ambiti fissati dalla normativa e dalle disposizioni regolamentari Aziendali. Riveste la figura di Autorità Competente in materia di alimenti ai sensi dell'art. 4 del Regolamento U.E. 2017/625, nonché dell'art. 2 comma 1 del D.Lgs. 27/2021 e della D.G.R. n. 518 del 29.03.2021. Identifica gli ambiti di operatività del Servizio e costituisce, ove necessario, gruppi di lavoro ad hoc. Assegna incarichi e deleghe con criteri fiduciali nell'ambito del servizio. È responsabile del controllo dell'efficacia e dell'efficienza del servizio nelle sue articolazioni. Nell'esercizio delle sue funzioni si avvale della collaborazione del personale di staff, identificato sulla scorta di criteri fiduciali. È responsabile della programmazione delle attività del Servizio.

❖ I Dirigenti Medici

- ✚ hanno la responsabilità della gestione ordinaria delle sedi loro assegnate e del personale del comparto afferente dette sedi, fatta eccezione per i Tecnici della Prevenzione, i quali sono comunque tenuti alla massima collaborazione.
- ✚ Sono direttamente responsabili sotto il profilo tecnico e formale degli atti, delle procedure e degli incarichi loro assegnati. Pertanto, sono responsabili dell'avvio dei procedimenti loro delegati ai sensi dell'art. 7 della L. 241/90. L'assegnazione degli incarichi potrà pervenire sia con atti formali specifici, sia attraverso software gestionale on line.



- ✚ Sono responsabili dell'utilizzo completo delle risorse umane e strumentali loro assegnate, qualora coordinatori di Gruppi di Lavoro
- ✚ Sono responsabili dell'erogazione delle attività previste nell'ambito dei compiti del Servizio e degli iter procedurali correlati.
- ✚ Verificano la correttezza formale e sostanziale degli atti in ingresso di specifica competenza.
- ✚ Sono responsabili dell'archiviazione dei dati e dei flussi informativi di competenza, nonché della trasmissione degli atti dovuti alla Direzione del Servizio.
- ✚ Possono rappresentare il Servizio presso riunioni e tavoli di lavoro diversi a seguito di specifica delega del Direttore del Servizio.
- ✚ Sono incaricati di procedere ad attività in collaborazione con Enti diversi ed al rilascio degli atti consequenziali (Certificazioni).
- ✚ Ricoprono la qualifica di Autorità Competente ai sensi dell'art. 4 del Regolamento U.E. 2017/625, nonché dell'art. 2 comma 1 del D.Lgs. 27/2021 e della D.G.R. n. 518 del 29.03.2021, giusta delega assegnata con la presente disposizione di servizio ai fini dell'adozione delle azioni conseguenti rispetto a non conformità accertate ovvero potenziali ai sensi degli artt. 137 – 138 – 139 – 140 del reg. UE 2017/625, secondo quanto riportato nella specifica tabella (tabella 1)
- ✚ possono rilasciare certificazione di commestibilità degli alimenti ispezionati su richiesta degli organi di Polizia Municipale dei Comuni della ASL BT ovvero di altri organi di vigilanza.

Di seguito si riportano le attribuzioni funzionali specifiche per ciascun Dirigente Medico:

1. Dott.ssa Matera Anna Maria:

- Responsabile dell'Ufficio Distrettuale di Andria, sede di servizio, con obbligo di essere presente presso la sede della Direzione in Trani per almeno tre giornate lavorative (lunedì mercoledì e venerdì) dalle 08:30 alle 13:30, salvo diverse disposizioni od esigenze di servizio;
- Responsabile dell'emissione delle certificazioni ufficiali, che potrà sottoscrivere autonomamente. Sono escluse le certificazioni specificamente pertinenti altre aree di attività;
- Coordinatore del Gruppo di Lavoro per le emergenze alimentari e M.T.A.;
- Componente dell'Area Funzionale per la sicurezza alimentare, collabora con la Direzione del Servizio, della programmazione dei C.U. del monitoraggio del piano di attuazione e delle verifiche di efficienza e di efficacia, nonché dei flussi informativi e della reportistica correlata;
- Componente dell'Area Funzionale per la gestione dei Sistemi di allerta e di allerta rapido, nonché punto di contatto aziendale
- Componente dell'Area Funzionale per i Controlli dell'utilizzo e della commercializzazione dei Prodotti Fitosanitari;



- Ricopre la veste di Autorità Competente negli ambiti e nei limiti di cui al capitolo specifico (“Azioni conseguenti”) ed alla Tabella 1
- Ha la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria ai sensi dell’art. 2 comma 11 del D.Lgs. 27/2021

2. Dott. Stingi Giacomo:

- Sede di Servizio c/o Direzione del SIAN Trani
- Responsabile dell’Area Funzionale per l’Igiene della Nutrizione, e dell’attuazione dei Progetti Regionali correlati al P.R.P.
- Responsabile del Centro di Dietologia territoriale,
- Responsabile dell’attuazione dei programmi di formazione/informazione degli OSA del Gruppo di Lavoro per il controllo della produzione, detenzione, vendita e somministrazione di prodotti privi di glutine
- Coordinatore dell’Area Funzionale per l’Ispettorato Micologico, presso il quale può vicariare le funzioni proprie del Direttore del Servizio in caso di assenza temporanea;
- Coordinatore dell’Area Funzionale per le procedure di riconoscimento degli O.S.A. ai sensi del Reg. 852/2004/CE e s.m.i., nonché del Controllo a carico degli OSA operanti nell’ambito del settore dei M.O.C.A.;
- Coordinatore dell’Area Funzionale per i controlli ufficiali a carico degli O.S.A. operanti nell’ambito del settore dell’alimentazione particolare (Celiachia e similari)
- Ricopre la veste di Autorità Competente negli ambiti e nei limiti di cui al capitolo specifico (“Azioni conseguenti”) ed alla Tabella 1
- Ha la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria ai sensi dell’art. 2 comma 11 del D.Lgs. 27/2021

3. Dott. Porcelluzzi Giuseppe:

- Responsabile dell’Ufficio di Barletta, sua sede di servizio, con obbligo di essere presente presso la sede della Direzione in Trani per almeno due giornate lavorative (martedì e giovedì) dalle 08:30 alle 13:30;
- Coordinatore dell’Area Funzionale per i Controlli in materia di acque destinate al consumo umano,
- Ricopre la veste di Autorità Competente negli ambiti e nei limiti di cui al capitolo specifico (“Azioni conseguenti”) ed alla Tabella 1



- Ha la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 2 comma 11 del D.Lgs. 27/2021
4. Dott. Sileo Pasquale Carlo:
- Responsabile dell'Ufficio di Trani, sua sede di servizio,
 - Coordinatore dell'Area Funzionale per la Formazione del personale;
 - Coordinatore dell'Area Funzionale per i Controlli dell'utilizzo e della commercializzazione dei Prodotti Fitosanitari;
 - Componente dell'Area Funzionale per i Sistemi di Allerta e per le Tossinfezioni Alimentari;
 - Coordinatore dell'Area Funzionale per le procedure di esazione delle tariffe di cui ai comma 1 e 3 della L.R. 4/2010;
 - Ricopre la veste di Autorità Competente negli ambiti e nei limiti di cui al capitolo specifico ("Azioni conseguenti") ed alla Tabella 1
 - Ha la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 2 comma 11 del D.Lgs. 27/2021
5. Dott.ssa Lumento Erika,
- Sede di Servizio c/o Direzione SIAN Trani
 - Componente dell'Area Funzionale per le acque potabili
 - Responsabile dell'Area Funzionale per la sicurezza alimentare, collabora con la Direzione del Servizio, nell'attività di programmazione dei C.U., del monitoraggio del piano di attuazione e della verifiche di efficienza e di efficacia, nonché dei flussi informativi e della reportistica correlata; ha specifica delega all'esame delle notifiche ai fini della registrazione pervenute al Servizio, alla loro valutazione e, in collaborazione con la direzione del Servizio, come da specifiche disposizioni operative, all'assegnazione degli incarichi dei Controlli Ufficiali; infine, procederà all'esame degli incarichi conclusi dagli operatori al fine di valutarne la completezza
 - Componente dell'Area Funzionale per l'Igiene della Nutrizione,
 - Ricopre la veste di Autorità Competente negli ambiti e nei limiti di cui al capitolo specifico ("Azioni conseguenti") ed alla Tabella 1
 - Ha la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 2 comma 11 del D.Lgs. 27/2021



- ❖ Il Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione (Collaboratore Professionale Sanitario Esperto - Coordinatore) Dott. Sorrenti Giovanni T.
- Sede di servizio presso l'Ufficio Distrettuale di Canosa, con obbligo di essere presente presso la sede della Direzione in Trani per almeno quattro giornate lavorative;
 - Responsabile del Nucleo Operativo di Vigilanza, programma la migliore utilizzazione delle risorse umane in relazione agli obiettivi assegnati dal Direttore del Servizio e verifica l'espletamento delle attività del personale medesimo.
 - Collabora con la Direzione del Servizio alla formulazione dei piani operativi di vigilanza e dei sistemi di verifica della qualità ai fini dell'ottimizzazione dei servizi sanitari.
 - Coordina le attività didattiche tecnico pratiche, di tirocinio, di formazione del personale rivestente qualifica di Tecnico della Prevenzione.
 - Assume responsabilità diretta per le attività professionali cui è preposto e formula proposte operative per l'organizzazione del lavoro nell'ambito dell'attività affidatagli.
 - Assicura la continuità del Servizio di Vigilanza, distribuisce equamente i carichi di lavoro, provvede alla predisposizione dei turni di pronta disponibilità dei Tecnici della Prevenzione, vista preventivamente le richieste di ferie, permessi, e similari relativi al personale rivestente qualifica di Tecnico della Prevenzione.
 - Ha l'obbligo della tenuta dei registri di verifica delle pratiche assegnate ai Tecnici della Prevenzione, dei verbali di sopralluogo e di violazione, di campionamento e di attività giudiziaria.
 - Collabora con la Direzione del Servizio nella gestione delle autovetture e dello strumentario in dotazione.
 - Componente del Gruppo di Lavoro per la gestione dei Sistemi di allerta e di allerta rapido, nonché punto di contatto aziendale.
 - Componente del Gruppo di Lavoro per i Controlli dell'utilizzo e della commercializzazione dei Prodotti Fitosanitari;
 - Componente del Gruppo di Lavoro per le procedure di riconoscimento degli O.S.A. ai sensi dei Regg. 852/2004/CE e s.m.i., nonché del Controllo a carico degli OSA operanti nell'ambito del settore dell'alimentazione particolare (Celiachia e similari)
 - Componente del Gruppo di Lavoro per i controlli ufficiali a carico degli O.S.A. operanti nell'ambito del settore dell'alimentazione particolare (Celiachia e similari)
 - Ricopre la veste di Autorità Competente negli ambiti e nei limiti di cui al capitolo specifico ("Azioni conseguenti") ed alla Tabella 1



- Ha la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 2 comma 11 del D.Lgs. 27/2021 e supervisiona tutte le attività di Polizia Giudiziaria dell'Unità stessa e la corretta e tempestiva adozione degli atti conseguenti

Può essere coadiuvato nelle sue funzioni da personale in possesso della qualifica di Tecnico della Prevenzione, proponendo i relativi nominativi e le funzioni al Direttore del Servizio.

- I Tecnici della Prevenzione sono direttamente responsabili della esecuzione dei programmi di vigilanza, con particolare riferimento agli adempimenti correlati ai sistemi di allerta, i quali rivestono competenza prioritaria. Inoltre sono addetti all'esecuzione dei C.U. come previsti dal Reg. UE 2017/625, secondo competenza ed incarichi assegnati attraverso il software gestionale dalla Direzione del Servizio. Dipenderanno sotto il profilo organizzativo direttamente dal Direttore del Servizio e dal Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione. Inoltre, dovranno assicurare la collaborazione con i Dirigenti Medici e col Direttore del Servizio, sia nella veste di responsabili dell'istruttoria, sia nell'effettuazione dei sopralluoghi propedeutici alla conclusione della stessa, sia nella formulazione degli atti intermedi e finali. L'archivio degli atti Amministrativi e di Polizia Giudiziaria verrà gestito direttamente dal Coordinatore dei TT.dd.PP., con l'ausilio di un Tecnico della Prevenzione. Ogni Tecnico è tenuto a trasmettere detti atti nei modi e nei termini stabiliti dallo stesso Coordinatore. Essi ricoprono la veste di Autorità Competente negli ambiti e nei limiti di cui al capitolo specifico ("Azioni conseguenti") ed alla Tabella 1. Hanno qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 2 comma 11 del D.Lgs. 27/2021.

Il Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione ed i Tecnici della Prevenzione, in relazione alle attuali possibilità logistiche del Servizio, conserveranno le attuali sedi di servizio, ma avranno sede operativa presso l'Unità di Vigilanza nella sede di Trani con l'obbligo di essere presenti in quest'ultima sede entro e non oltre le ore 08:30 di ogni giorno lavorativo, fatte salve le ore di rientro pomeridiano.

Di seguito si specificano le attribuzioni funzionali specifiche per ciascun Tecnico della Prevenzione, tali attribuzioni, ovviamente, dovranno essere considerate aggiuntive rispetto a quelle sopra specificate:

1. Serafini Ruggiero: Componente dell'Area Funzionale per la programmazione e gestione del Piano Campioni, collabora con il Coordinatore dei TT.dd.PP. nella gestione delle azioni conseguenti ai C.U., nella programmazione dei piani di campionamento e nell'attribuzione degli incarichi, nella verifica dell'efficacia e dell'efficienza dei Piani di campionamento, nella gestione dell'archivio degli atti di vigilanza degli OSA; Componente dell'Area Funzionale per i Controlli in materia di Acque destinate al consumo umano;
2. Massaro Vincenzo e Marcotrigiano Vincenzo: in veste di Micologi, ai sensi del D.M. 686/1996 e di quanto previsto dalla D.G.R. 2194/2017 alla sezione "Funghi – attività dei centri di controllo micologico – Risorse dell'Ispettorato Micologico – Risorse umane", Componenti dell'Ispettorato Micologico, presso cui eseguono attività di:



- a. vigilanza sulla produzione e commercializzazione dei funghi epigei spontanei, compilando la scheda micologica mod. 5.1;
 - b. consulenza volta alla determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori (come previsto dall'attuale PRIC, di cui alla D.G.R. 2194/2017 e successiva approvazione e proroga di cui alla D.G.R. 387 del 07.03.2019 e ulteriore integrazione di cui alla D.D. 360 del 18.04.2019), e conseguente rilascio di certificazione della commestibilità tramite scheda micologica mod. 5.2 firmata dal micologo e dal richiedente per presa visione);
 - c. certificazione per la commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei (certificazione di avvenuto controllo ai sensi del D.P.R. 376/95);
 - d. supporto in caso di sospetta intossicazione da funghi, anche tramite interventi effettuati in regime di pronta disponibilità micologica, come previsto dal PRIC di cui alla D.G.R. 2194/2017 alla sezione "Funghi – attività dei centri di controllo micologico – consulenza ad ospedali, medici e strutture di emergenza in genere in occasione di sospetta intossicazione da funghi", compilando la scheda micologica mod. 5.3
 - e. collaborazione con la Direzione nelle rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e Istituzioni;
3. Cafagna Gennaro: P.O., Componente dell'Area Funzionale per i Controlli in materia di Acque destinate al consumo umano; Componente del Gruppo di Lavoro per i Controlli dell'utilizzo e della commercializzazione dei Prodotti Fitosanitari;
 4. Losapio Pantaleo: Componente dell'Area Funzionale per i Controlli in materia di Acque destinate al consumo umano.
 5. Serafini Ruggiero; Marzocca Piersaverio e Manzi Gianmarco incaricati della creazione e gestione dell'archivio del settore della vigilanza secondo le procedure, modalità operative elencate nel diagramma riportato di seguito. Inoltre, sono incaricati della redazione delle elaborazioni statistiche correlate all'attività di Vigilanza del Servizio.





- ❖ Il personale amministrativo in assegnazione presso la Direzione del Servizio provvede ai compiti di protocollazione ed archiviazione, alla registrazione delle attività svolte ed alla elaborazione delle statistiche, alle procedure correlate con l'esazione dei tributi relativi ai comma 1 e 3 dell'art. 38 della L.R. 4/2010 ed alle rendicontazioni conseguenti, alla gestione dell'archivio, alla gestione amministrativa del personale dipendente, alla gestione corrente dei beni mobili in dotazione dell'Ufficio e del materiale di facile consumo, nonché alle procedure correlate all'acquisizione degli stessi. Inoltre, si occupa anche delle procedure amministrative correlate all'attività del Centro di Dietologia Territoriale e, più in generale dell'Igiene della Nutrizione. Inoltre procede alla protocollazione ed alla registrazione delle Notifiche ai fini della Registrazione secondo procedure di seguito specificate.

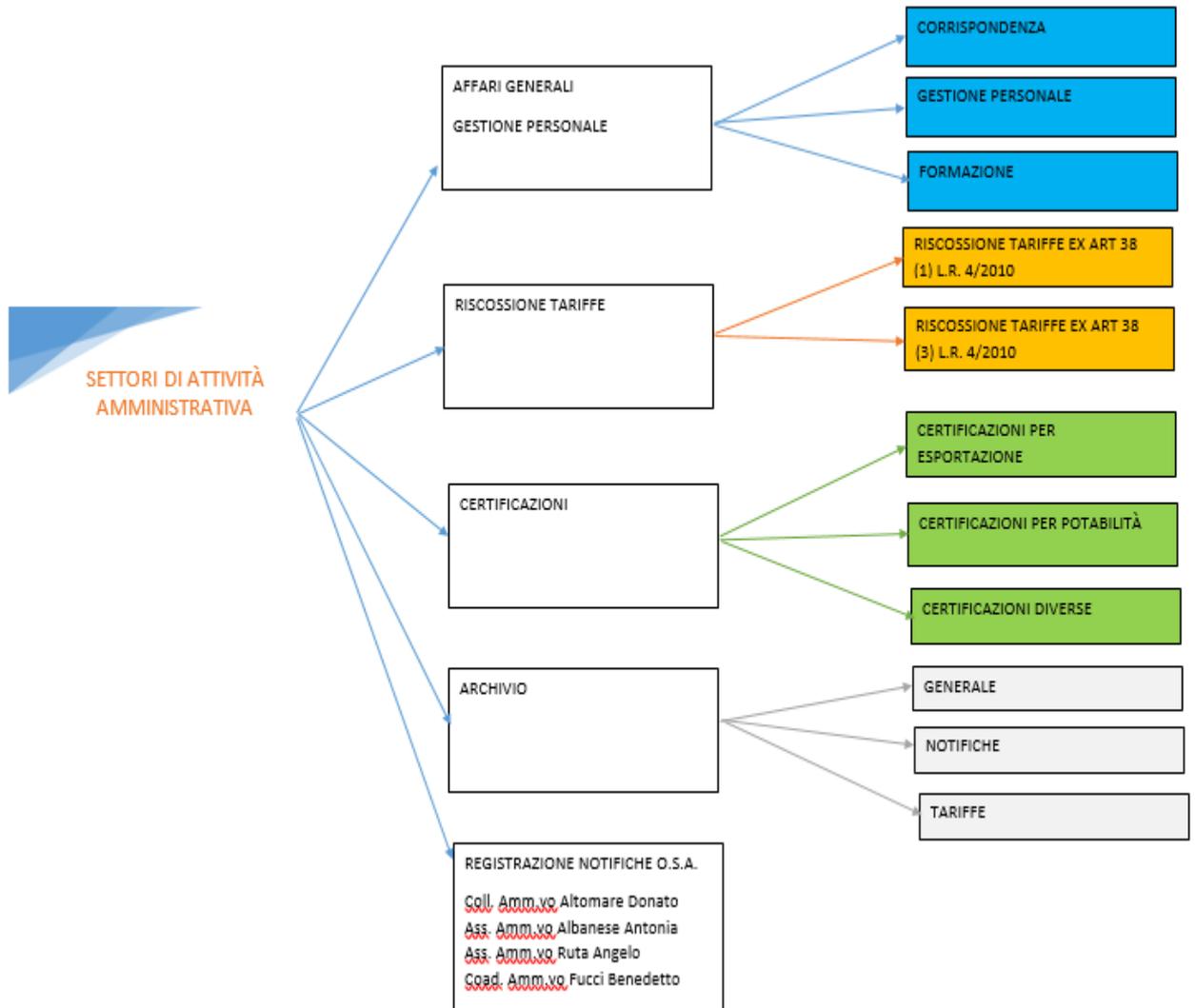
L'Assistente Amministrativo Sig.ra Albanese Antonia, con sede di servizio in Trani, si occuperà nello specifico della segreteria della Direzione del Servizio e dell'esazione delle tariffe derivanti dal Comma 1 dell'art. 38 della L.R. 4/2010, oltre che dei compiti generali sopra elencati.

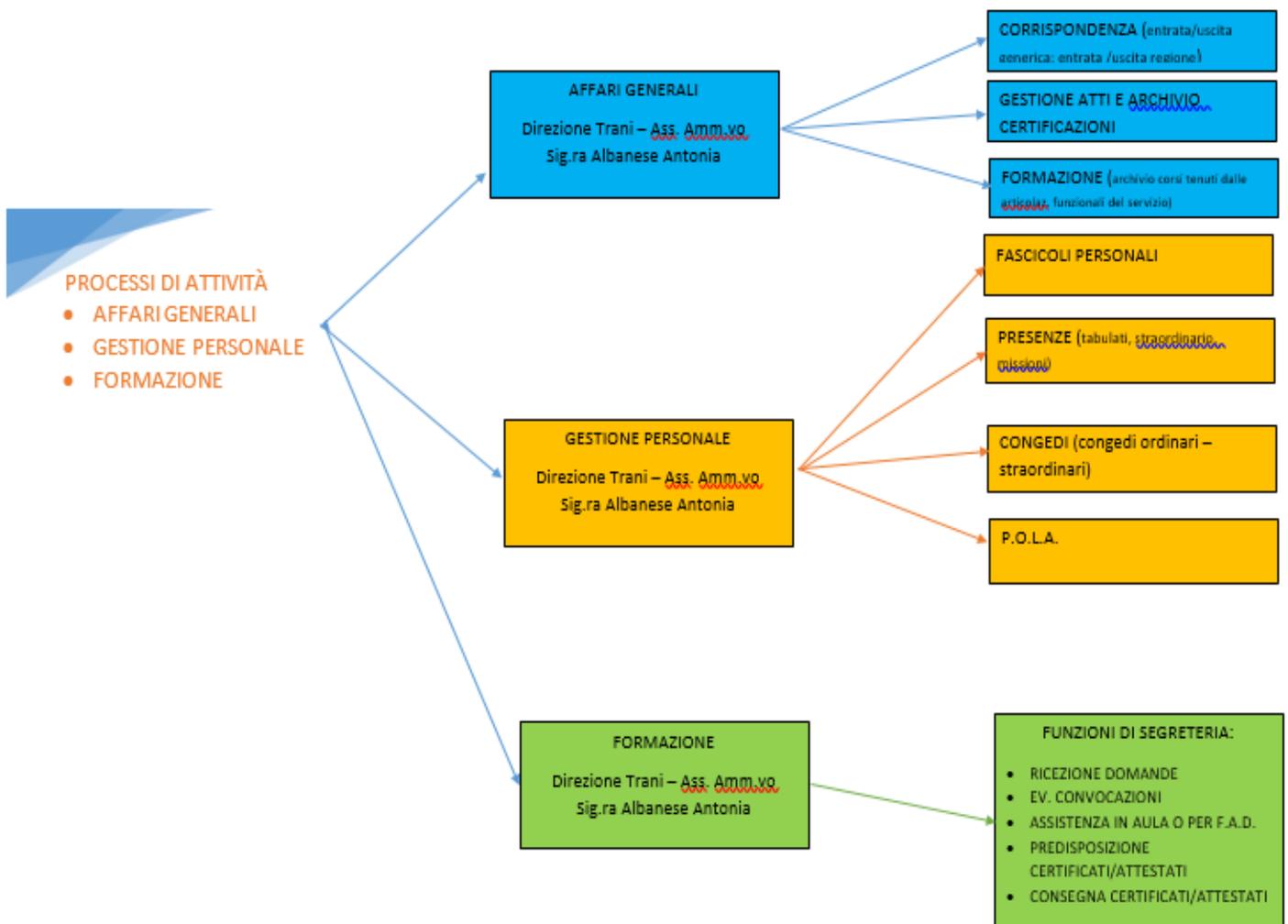
L'Assistente Amministrativo Sig. Ruta Angelo, con sede di servizio in Trani, si occuperà nello specifico delle procedure di esazione derivanti dal D.Lgs. 194/08, dal comma 3 dell'art. 38 della L.R. 4/2010 e dalla D.G.R. 2394/2011, oltre che dei compiti generali sopra elencati, nelle more dell'acquisizione delle linee operative correlate al D.Lgs. 32/2021.

Il Coadiutore Amministrativo Sig. Fucci Benedetto, con sede di servizio in Andria, oltre i compiti generali sopra elencati, si occuperà delle procedure correlate all'esazione ed alla gestione amministrativa e contabile delle tariffe derivanti dal rilascio dei Certificati Sanitari di Esportazione e della tenuta degli archivi di Andria e del Distretto di Canosa, Minervino M. e Spinazzola. Referente del Servizio per la gestione del parco autovetture

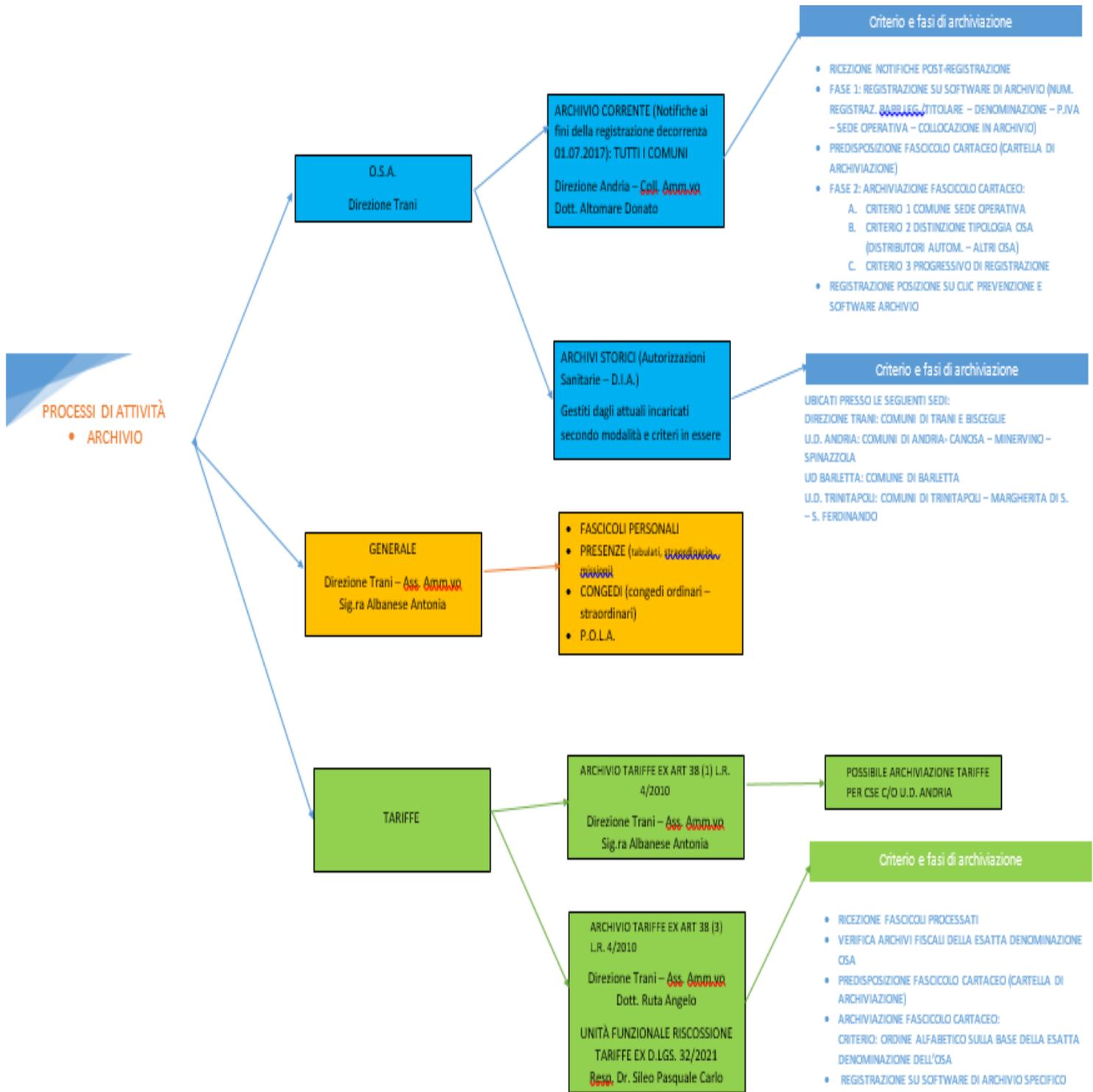


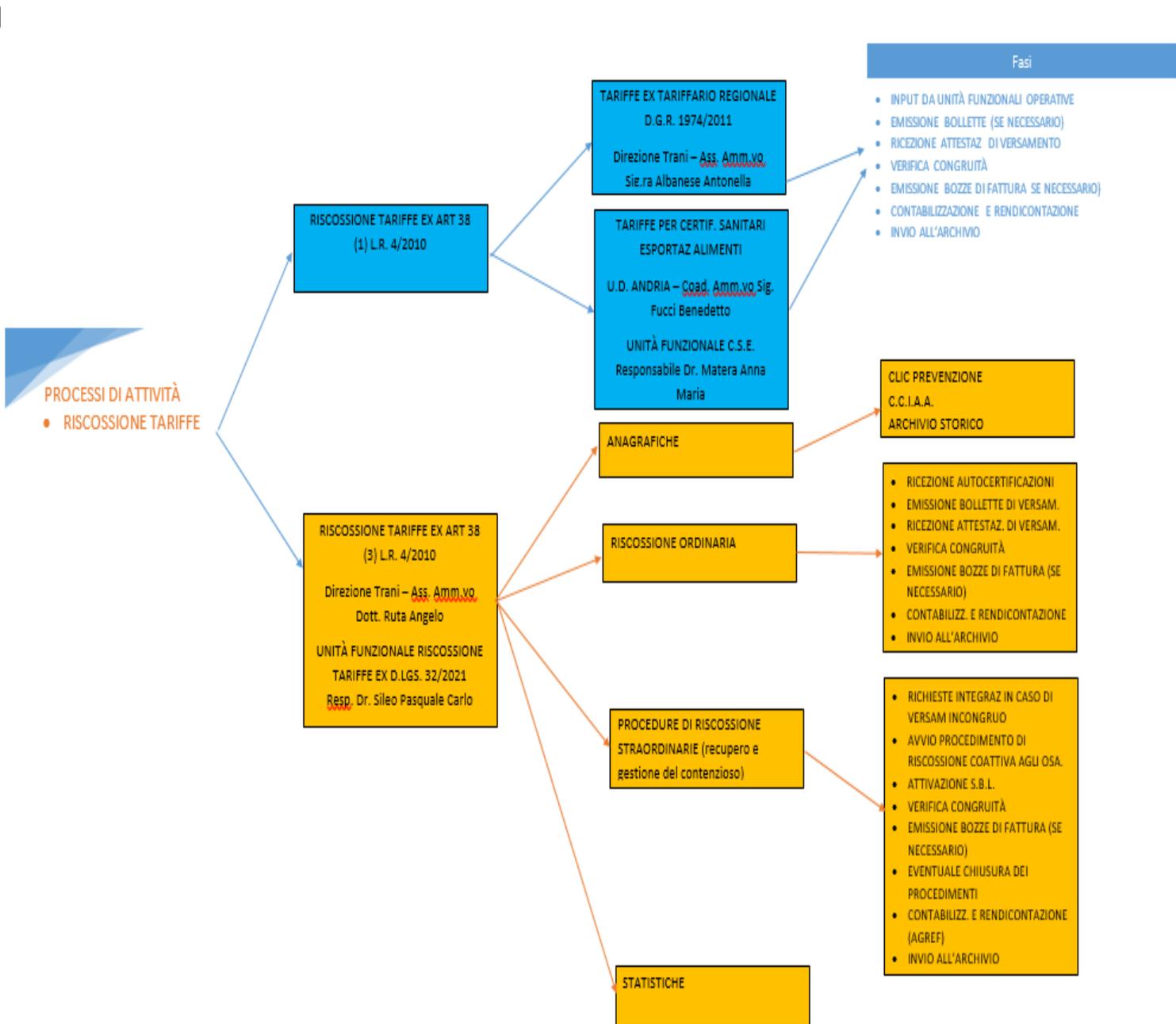
I













- ❖ Il personale laureato in dietistica ottempera a tutti i compiti specifici dell'Igiene della nutrizione sotto la responsabilità del Dott. Stingi. Coopera nell'esecuzione delle campagne Comunitarie, Nazionali, Regionali ed Aziendali in materia di educazione e sorveglianza nutrizionali. Esegue le visite e le misure antropometriche previste da dette campagne. Svolge i propri compiti sia presso la sede del Centro di Dietologia Territoriale, sia presso le scuole e le altre sedi oggetto delle campagne sopra menzionate. Gestisce la raccolta e l'elaborazione dei dati e li trasmette alla Direzione del Servizio. Collabora nella formulazione di specifiche progettualità anche in veste propositiva.

- ❖ Personale Tecnologo Alimentare Collabora all'attuazione e sviluppo dei progetti operativi di cui al Piano Regionale della Prevenzione in materia di educazione e sorveglianza nutrizionale.
Inoltre, partecipa quale componente del Gruppo di staff per i Controlli Ufficiali in ambito di sicurezza alimentare, collaborando nelle attività di programmazione e controllo propri di detto gruppo.
Il Tecnologo alimentare collabora con la Direzione di Servizio e con le figure di referenza e coordinamento nell'attività di formazione interna prevista dal contratto.
Infine, opera nei modi e nei termini previsti dal contratto per lo svolgimento dei compiti assegnati, garantendo che attività siano rese in funzione delle esigenze organizzative del Servizio.

**MODELLO ORGANIZZATIVO DEL S.I.A.N.
PER L'IMPLEMENTAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E DEL PIANO REGIONALE DI
PREVENZIONE**

Il nuovo modello organizzativo viene adottato in relazione alle esigenze di dare attuazione ai nuovi disposti normativi, che prevedono il confluire delle diverse aree funzionali in un unico modello di programmazione.

Pertanto, al fine di dare attuazione al disposto normativo, si è ritenuto di dover individuare le seguenti strutture con compiti differenziati:

- ❖ Gruppo di staff
- ❖ Nucleo di programmazione
- ❖ Nucleo per le procedure amministrativo/contabili
- ❖ Squadre ispettive operanti sul territorio

Le notevoli carenze dell'organico del Servizio rendono indispensabile che alcune unità ricoprano contemporaneamente diverse funzioni.

GRUPPO DI STAFF

Affiancano il Direttore del Servizio i seguenti dipendenti:

- Tecnico della Prevenzione Esperto Coordinatore Dott. Sorrenti Giovanni Trifone (Responsabile Unità di Vigilanza SIAN – P.O. Sicurezza Alimentare)
- Tecnologo Alimentare Dott.ssa Biasco Marcella
- Tecnologo Alimentare Dott.ssa Lagreca Vita Maria

Compito fondamentale del Gruppo di Staff è la programmazione generale dei controlli Ufficiali così come previsti dal Reg. U.E. 625/2017, sia come predisposizione del piano locale, sia come controllo e gestione dell'esecuzione dello stesso, sia come verifiche di efficacia ex post ed in tempo reale.

Inoltre il Gruppo di Staff predisporrà il programma degli Audit e curerà i rapporti con gli altri Servizi Dipartimentali coinvolti per competenza congiunta nell'esecuzione dei C.U.

Il Gruppo di staff supporterà il Direttore del Servizio in tutte le sue funzioni istituzionali ed in quelle specificamente previste nel presente organigramma.

Il Tecnico della Prevenzione Esperto Coordinatore, Dott. Sorrenti Giovanni T., riveste l'incarico di Responsabile dell'Unità di Vigilanza. A lui sono affidati i seguenti compiti, in diretta collaborazione con il Direttore del Servizio:

1. Collaborazione alla predisposizione del P.L.C.;
2. Attuazione del P.L.C. con l'assegnazione degli incarichi ispettivi alle squadre di vigilanza dei TT.dd.PP. tramite software gestionale, d'intesa con il Direttore del Servizio ed il Coordinatore del Gruppo di Lavoro per i Controlli Ufficiali
3. Verifiche di efficacia sul campo ed ex post con particolare attenzione allo strumento del campionamento
4. Verifica e monitoraggio dello stato di avanzamento del P.L.C. per quanto attiene i Controlli Ufficiali
5. Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza delle azioni conseguenti adottate da tutti i componenti dell'Unità di Vigilanza
6. Verifica dell'efficienza di tutto il personale addetto ai Controlli Ufficiali
7. Coordinamento dei Tecnici della prevenzione nelle loro sedi di servizio e nella sede funzionale di Trani
8. Ottimizzazione delle modalità di raccolta e trasporto dei campioni verso i Laboratori Pubblici
9. Supervisione e controllo di tutte le attività di Polizia Giudiziaria dell'Unità stessa e la corretta e tempestiva adozione degli atti conseguenti

Alle Tecnologie Alimentari sono affidati i seguenti compiti, in diretta collaborazione con il Direttore del Servizio e con il Coordinatore del Gruppo di Lavoro per i Controlli Ufficiali ed il Coordinatore dell'Unità di Vigilanza:

1. Collaborazione alla predisposizione del P.L.C.;
2. Verifiche di efficacia sul campo ed ex post
3. Verifica e monitoraggio dello stato di avanzamento del P.L.C. per quanto attiene i Controlli Ufficiali, fatta eccezione per lo strumento del campionamento
4. Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza delle azioni conseguenti adottate da tutti i componenti del Servizio
5. Verifica dell'efficienza di tutto il personale addetto ai Controlli Ufficiali
6. Gestione dell'anagrafica degli OSA e classificazione degli stessi ai fini della programmazione dei C.U
7. Adempimenti correlati al perseguimento degli obiettivi di budget.

La Sig.ra Albanese Antonia svolge funzioni di segreteria del gruppo di staff

NUCLEO DI PROGRAMMAZIONE

Il Nucleo di programmazione è costituito dai responsabili delle aree funzionali del Servizio.

Di seguito si riporta un quadro sinottico

AREA FUNZIONALE	RESPONSABILE
NUTRIZIONE	Dr. Stingi Giacomo
PRODOTTI FITOSANITARI	Dr. Sileo Pasquale Carlo Dr. Matera Anna Maria
ACQUE POTABILI	Dr. Porcelluzzi Giuseppe
ALLERTA ED MTA	Dr. Matera Anna Maria Dr. Sileo Pasquale Carlo
FORMAZIONE E D.LGS 194/08 (D.Lgs. 32/2021)	Dr. Sileo Pasquale Carlo
SICUREZZA ALIMENTARE	Dr. Lumento Erika
PIANO CAMPIONI	T.d.P. Esp. Coord. Dott. Sorrenti Giovanni T.

Il nucleo di programmazione ha sede presso la Direzione del Servizio in Trani c/o Ex Ospedaletto Pediatrico, si riunisce con cadenza minima mensile, potrà essere convocato senza



preavviso per eventuali improvvise esigenze di servizio. I componenti del nucleo centrale di programmazione potranno variare con ordine di servizio del Direttore del S.I.A.N.

Detto nucleo ha funzioni di individuazione delle necessità operative per l'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal Reg. UE 2017/625, di predisposizione del materiale, delle procedure e della modulistica, di programmazione degli interventi e di coordinamento delle squadre operative.

La Sig.ra Albanese Antonia svolge funzioni di segreteria del nucleo di programmazione

NUCLEO PER LE PROCEDURE AMMINISTRATIVO CONTABILI

In relazione alle diverse incombenze di tipo amministrativo-contabile correlate al progetto si devono diversificare le funzioni ed il personale addetto alle stesse, sia pure vigendo il principio della interscambiabilità e vicariabilità delle funzioni

1. gestione degli archivi e dei registri informatici
2. procedure amministrative per le richieste di versamento delle tariffe agli OSA ex comma 1 e 3 della L.R. 4/2010
3. gestione della contabilità delle tariffe riscosse ex comma 1 e 3 della L.R. 4/2010
4. Gestione degli archivi cartacei ed informatici

Tali funzioni verranno ricoperte dal personale amministrativo in organico presso il SIAN:

1. Dott. Altomare Donato, Collaboratore Amministrativo
2. Sig.ra Albanese Antonia, Assistente Amministrativo
3. Dott. Ruta Angelo, Assistente Amministrativo
4. Sig. Fucci Benedetto, Coadiutore Amministrativo

Il suddetto personale è in organico presso la Direzione Amministrativa dei Servizi Territoriali e risulta assegnata funzionalmente al S.I.A.N.. Opera in diretta collaborazione e dipendenza con le strutture Direzionali e funzionali del Servizio.

In caso di necessità si chiederà l'ausilio di personale amministrativo in organico presso gli AA.GG. del Dipartimento di Prevenzione, ovvero presso le Aree Centrali.

SQUADRE ISPETTIVE OPERANTI SUL TERRITORIO

Al fine di ottimizzare l'impiego delle risorse umane e strumentali, considerato il ridursi del numero dei Dirigenti Medici in organico, con la perdita di due unità, si ritiene di dover differenziare la tipologia degli interventi a seconda della fascia di rischio generico delle attività assoggettate ai controlli Ufficiali



A. O.S.A. ad alto rischio generico e specifico

Le squadre operanti sul territorio, in numero di cinque, sono costituite da un Dirigente Medico e da un tecnico della Prevenzione con competenza sull'intero territorio aziendale. Fanno parte di queste squadre tutti i Dirigenti Medici (Dr. Matera Anna Maria, Dr. Lumento Erika, Dr. Porcelluzzi Giuseppe, Dr. Sileo Pasquale Carlo, Dr. Stingì Giacomo Domenico) ed i Tecnici della Prevenzione (T.d.P. Forina Michele, T.d.P. Cafagna Gennaro, T.d.P. Dibenedetto Nicola, T.d.P. Losapio Pantaleo, T.d.P. Massaro Vincenzo, T.d.P. Pistillo Angelo, T.d.P. Serafini Ruggiero, T.d.P. Marcotrigiano Vincenzo, T.d.P. Cucco Mariagrazia; T.d.P. Marzocca Piersaverio; T.d.P. Schiralli Ernesto; T.d.P. Manzi Gianmarco; T.d.P. Di Bisceglie Attilio; T.d.P. Tatone Dario) .

Altresì, viene istituito una squadra centrale con competenza su tutto il territorio aziendale per la soluzione di problematiche specifiche (Dr. Magarelli Pantaleo, T.d.P. Esp. Sorrenti Giovanni Trifone, T.d.P. Marcotrigiano Vincenzo).

Sussiste la possibilità che il Dirigente Medico responsabile della squadra, in caso di documentata impossibilità di attingere alla disponibilità del Tecnico della Prevenzione organizzi comunque il Controllo Ufficiale anche con una figura professionale simile alla sua, ovvero con altro T.d.P. motivando la necessità dell'adozione di tale procedura alla Direzione del Servizio ed al Responsabile dell'Unità di Vigilanza.

Le squadre ispettive, tenute alle procedure di cui al Piani Locali dei Controlli, valendosi delle dotazioni strumentali, della modulistica predisposta e delle linee guida fornite (All. 2: PRC - PRO 01 e CRO 5) effettuano sul territorio i controlli ufficiali predisposti dal Nucleo di Programmazione ed assegnati attraverso il software gestionale. Per questa classe di rischio è obbligatoria la compilazione, oltre che della SCU anche delle check lists e del calcolo del coefficiente di rischio specifico.

Al termine di ogni intervento in caso di negatività, dovranno trasmettere attraverso il software gestionale il verbale relativo, la check list e la scheda per la valutazione del rischio specifico dell'attività alla Direzione del Servizio. Qualora dovessero essere riscontrate non conformità comportanti azioni conseguenti, in aggiunta a quanto sopra, dovrà essere fornita specifica relazione alla Direzione del Servizio.

Il Nucleo di Programmazione organizzerà il servizio costituendo squadre la cui composizione persisterà per un periodo non inferiore a tre mesi e non superiore a 4 mesi. La composizione delle squadre, decorso detto termine varierà. Si avrà cura di evitare che vengano assegnati Controlli Ufficiali a carico di O.S.A. insistenti nell'ambito del territorio comunale presso cui sussiste la sede di servizio ovvero la residenza dei componenti della squadra.

B. O.S.A. a rischio intermedio e basso generico e specifico

Per quanto attiene la ristorazione pubblica ricadente nella fascia a rischio intermedio e basso, il Nucleo di Programmazione potrà procedere all'assegnazione dei C.U. anche



a squadre composte da soli T.d.P. I criteri per la composizione delle squadre ricalcheranno quelli specificati per gli O.S.A. ad alto rischio.

Per quanto attiene queste attività, tenuto conto dell'A.S.R. 11/2016, non si rende obbligatoria la compilazione delle check list, ma diviene indispensabile la compilazione delle schede di valutazione del coefficiente di rischio specifico.

C. Campionamenti

In collaborazione e d'intesa con la Direzione del Servizio, il Responsabile dell'Unità di Vigilanza, valendosi della collaborazione del T.d.P. Serafini Ruggiero provvederà all'assegnazione degli incarichi. L'esecuzione dei campioni riguarda tutti i TT.dd.PP. in organico presso il SIAN (T.d.P. Forina Michele, T.d.P. Cafagna Gennaro, T.d.P. Dibenedetto Nicola, T.d.P. Losapio Pantaleo, T.d.P. Massaro Vincenzo, TT.d.P. Pistillo Angelo, T.d.P. Marcotrigiano Vincenzo, T.d.P. Cucco Mariagrazia; T.d.P. Marzocca Piersaverio; T.d.P. Schiralli Ernesto; T.d.P. Manzi Gianmarco; T.d.P. Di Bisceglie Attilio; T.d.P. Tatone Dario).

D. Audit

In ottemperanza a quanto previsto dalla C.S.R. n. 46 del 07.02.2013 nei mesi di febbraio e di marzo 2017 è stato possibile procedere alla formazione di tutto il personale addetto ai C.U. in organico presso il SIAN. In tal modo si dispone di cinque Dirigenti Medici, un T.d.P. Esperto e di otto TT.dd.PP. in possesso della qualifica di auditori. Il restante personale è stato formato con analogo Corso tenutosi nel 2018 presso la ASL di Foggia.

Pertanto vengono formati quattro gruppi di audit:

- Gruppo 1: Team Leader. Dr. Giacomo Stingi. Auditori: T.d.P. Esp. Dott. Giovanni Sorrenti e T.d.P. Cafagna Gennaro
- Gruppo 2: Team Leader Dott.ssa Matera Anna Maria. Auditori: T.d.P. Dott. Forina Michele; T.d.P. Dott. Pistillo Angelo; T.d.P. Serafini Ruggiero
- Gruppo 3: Team Leader Dott. Porcelluzzi Giuseppe; Auditori: Dott.ssa Lumento Erika; T.d.P. Dibenedetto Nicola; T
- Gruppo 4: Team Leader Dott. Sileo Pasquale Carlo; Auditori: T.d.P. Dott. Massaro Vincenzo; T.d.P. Losapio Pantaleo; T.d.P. Marcotrigiano Vincenzo

Il Tecnologo Alimentare, nei casi in cui non dovesse essere impegnata come valutatore per le verifiche in tempo reale ed ex post, potrà partecipare ai lavori di qualsivoglia gruppo, su specifica ed esplicita richiesta del Team Leader, previo consenso del Direttore del Servizio. Questi ultimi saranno responsabili di tutte le procedure previste dalla normativa regionale e dalla regolamentazione locale.

La direzione del Servizio, con la collaborazione del Gruppo di Programmazione ed in particolare del Tecnologo Alimentare provvederà alla redazione del Programma annuale di Audit, assicurando il completamento di quanto previsto dal Piano regionale dei Controlli e dal

derivato Piano attuativo locale con particolare riguardo al numero di audit da eseguire su O.S.A. ad alto rischio

Le linee guida e la modulistica per l'esecuzione degli audit corrispondono a quelle fornite dalla Regione Puglia in allegato al P.R.C., nonché a quelle predisposte dalla scrivente Direzione di Servizio.

E. Disposizioni a carattere generale

I componenti delle squadre come sopra identificate per le diverse tipologie di Controllo Ufficiale saranno direttamente responsabili della compilazione degli atti relativi ai controlli stessi, della predisposizione degli atti conseguenti, della esecuzione dei controlli supplementari a carico degli OSA in relazione alle non conformità rilevate e della esazione delle tariffe previste per i controlli supplementari.

Tutte le attività sopra descritte verranno svolte essenzialmente nell'ambito dell'orario di servizio. Non essendo sufficiente il debito orario individuale annuo ad esaurire le stesse, al fine di conseguire gli obiettivi fissati dalle disposizioni degli organi superiori (PRC), la quota eccedente, così come previsto dallo specifico progetto approvato dalla Direzione Generale aziendale con Deliberazioni n.2168-2169-2170 del 16.10.2016 potranno essere svolte al di fuori dell'orario di servizio. L'adesione al progetto è ovviamente su base volontaria.

AZIONI ESECUTIVE

- ❖ Ai fini dell'adozione delle azioni esecutive rispetto a non conformità accertate ovvero potenziali previste dagli artt. 137 – 138 – 139 – 140 del Reg. UE 625/2017, vengono esercitate le funzioni secondo le modalità risultanti dalla tabella di seguito riportata:

Tabella 1

Articolo	Comma	Lettera	Autorità Competente			
			Direttore U.O.C.	Dirigenti Medici	Coordinatore di Unità di Vigilanza	Tecnici della Prevenzione
137	1-2-3		si	si	si	no
138	1	a	si	si	si	si
		b	si	si	si	si
	2	c	si	si	si	no
		e	si	si	si	no
		f	si	si	si	no
		g	si	si	si	no
		h	si	si	si	no
		i	si	si	si	no



		j	si	si	si	no
	3	a	si	si	si	si
		b	si	si	si	si
	4		si	si	si	si
	5	a-b-c-	si	no	no	no
139	1-2		si	si	si	si
140	1-2		si	si	si	si

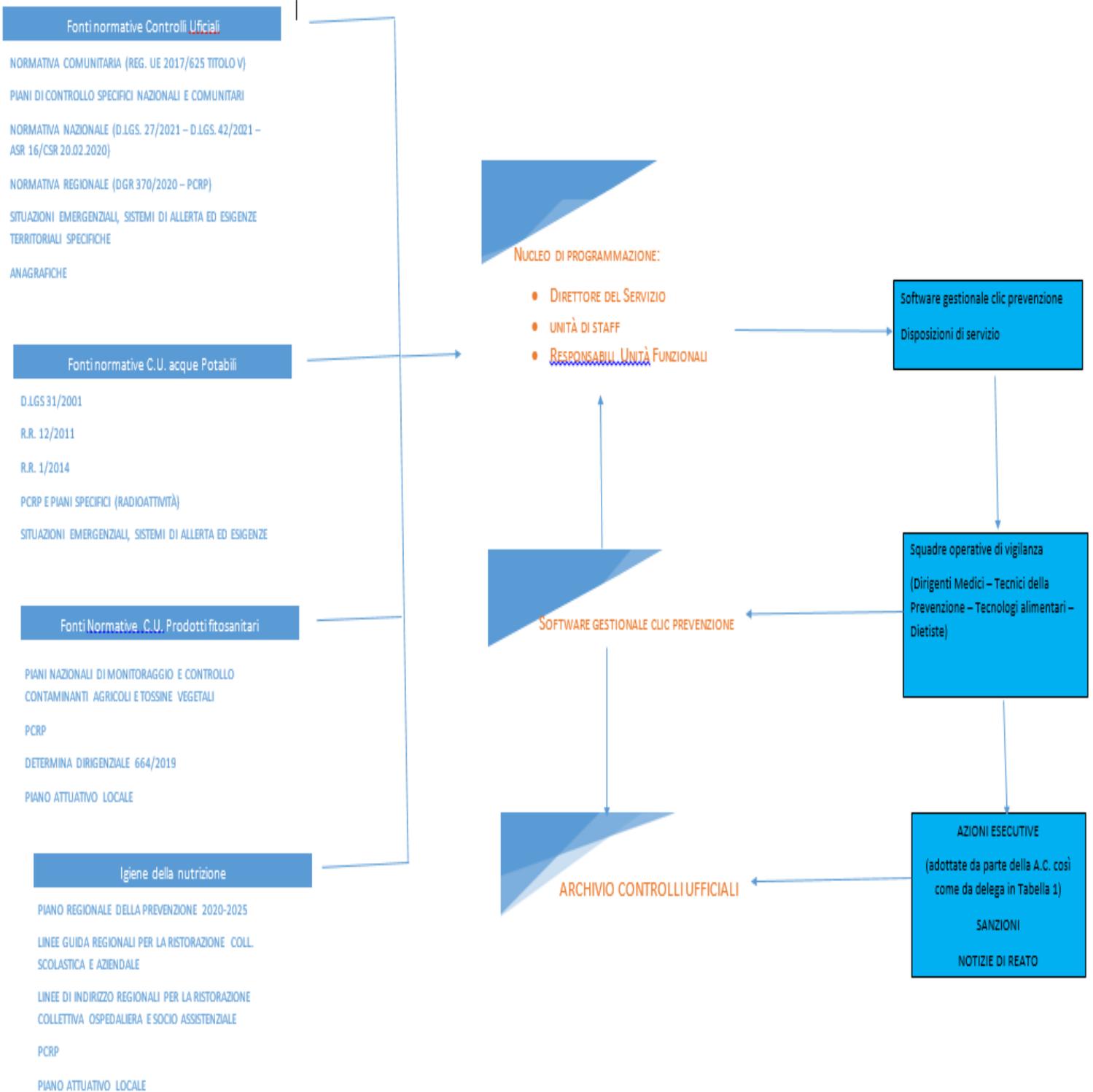
Nell'adozione delle azioni conseguenti il personale sopra identificato, nei limiti di quanto specificato in tabella, assume la veste di Autorità Competente.

Tutti i provvedimenti adottati dovranno essere redatti su apposita specifica modulistica, così come predisposte e trasmessa dalla Regione Puglia. Non sono ammesse modalità difformi.

Tutti i provvedimenti adottati dovranno essere consegnati alla Direzione del Servizio in originale, unitamente alla documentazione correlata, ai fini della valutazione formale, dell'archiviazione e della rendicontazione per i flussi informativi. La registrazione delle azioni conseguenti nell'ambito del software gestionale non risolve l'obbligo in parola. L'eventuale violazione di detto obbligo e di tutte le altre modalità sopra esplicitate rappresenterà grave infrazione e, di conseguenza, l'attivazione delle procedure previste dall'azione disciplinare.

Il personale che, in veste di Autorità Competente, adatterà qualsivoglia azione conseguente assumerà la responsabilità diretta dell'atto.

La Direzione del Servizio verificherà la completezza formale dei provvedimenti adottati



ORGANIGRAMMA DEI GRUPPI DI LAVORO

A. Area Funzionale per i Controlli Ufficiali

Ferme restando la responsabilità e le attribuzioni funzionali del Direttore del Servizio e del Gruppo di Staff, nell'ambito dell'Area Funzionale si identificano le seguenti sezioni

GRUPPO DI LAVORO	RESPONSABILE
ALLERTA	Dr. Magarelli Pantaleo
MTA	Dr. Matera Anna Maria
SICUREZZA ALIMENTARE (Settore input notifiche ed anagrafica OSA)	Dr. Lumento Erika
VIGILANZA E PIANO CAMPIONI	T.d.P. Esp. Coord.Sorrenti Giovanni T.
VERIFICHE DI EFFICACIA	Dr. Magarelli Pantaleo

a. Allerta ed MTA

- MTA

L'Area Funzionale per le Malattie trasmissibili con gli Alimenti si integra con il Gruppo di Lavoro Dipartimentale per i casi di tossinfezioni alimentari, di cui la Dott.ssa Matera è responsabile. La Dott.ssa Matera Anna Maria coordinerà le operazioni e gli interventi correlati alle segnalazioni di focolai di tossinfezione alimentare, d'intesa con il Direttore del Servizio e con il Responsabile dell'Unità di Vigilanza.

Componente del Gruppo di lavoro sarà il Dr. Sileo Pasquale Carlo. Inoltre, dovranno collaborare tutti i Dirigenti Medici ed i Tecnici della Prevenzione del Servizio.

La Dott.ssa Matera ed il Dr. Sileo provvederanno alla predisposizione della modulistica indispensabile per le inchieste ed i sopralluoghi. Quella relativa ai campionamenti eventualmente effettuati corrisponderà a quella allegata al Piano Locale dei Controlli ed a normativa specifica.

Inoltre, la Dott.ssa Matera, valendosi della collaborazione del Dr. Sileo, curerà la collaborazione con gli altri Servizi Dipartimentali interessati, nonché con gli altri Enti ed Istituzioni coinvolte.

Le modalità di accesso al personale in servizio ovvero fuori dell'orario di servizio dovranno essere concordate con la Direzione del SIAN, con ampia autonomia gestionale.

Nel caso di interventi effettuati al di fuori dell'orario di servizio la Dott.ssa Matera valuterà l'opportunità di un intervento diretto, ovvero del Dr. Sileo, ovvero di un delegato reperibile



sul territorio a partire dalle ore 20,00 fino alle ore 08:00 del giorno successivo. La Dott.ssa Matera ovvero il Dr. Sileo saranno autorizzati ad intervenire anche in affiancamento rispetto al personale direttamente operativo.

Il personale del SIAN verrà specificamente formato dalla Dott.ssa Matera e dal Dr. Sileo, direttamente ovvero tramite l'organizzazione di corsi finalizzati.

- Sistemi di Allerta:

I punti di contatto aziendali per i sistemi di allerta sono il Direttore del Servizio, il Responsabile dell'Unità di Vigilanza, il Dr. Sileo Pasquale Carlo e la Dott.ssa Matera.

Ognuno di loro avrà un diretto accesso al sistema regionale di attivazione degli allerta attraverso l'indirizzo di posta elettronica specifico (allerta.sian@aslbat.it). Saranno dotati di telefono cellulare aziendale con specifico link con l'indirizzo di posta elettronica sopra specificato ed assicureranno la possibilità di una personale attivazione immediata h 24 per tutti i giorni dell'anno.

Dovrà essere assicurata una attivazione con un ritardo massimo di 8 ore dall'input con assegnazione degli incarichi alle squadre operanti sul territorio.

Il riscontro (output) dovrà avvenire nei termini cronologici previsti dalla normativa specifica per i diversi sistemi, anche ricorrendo a prestazioni di lavoro al di fuori dell'orario di servizio, attraverso le pronte disponibilità dalle 20:00 alle 08:00 e nei festivi, ovvero attraverso il ricorso a prestazioni ricadenti nell'ambito dei progetti specifici.

Tutti i Dirigenti Medici ed i Tecnici della Prevenzione sono tenuti alla più ampia collaborazione. Essi in caso di attivazione per un sistema di allerta dovranno assicurare priorità di esecuzione dello stesso anche con prestazioni al di fuori dell'orario di servizio.

Tutti i componenti del Gruppo di lavoro saranno coinvolti nella gestione territoriale degli allerta a partenza dal territorio di competenza ed alla loro rendicontazione agli organismi sovraordinati (allerta.saram@regione.puglia.it).

Il Direttore del Servizio curerà i rapporti con altri Enti ed Organismi di vigilanza nella gestione dei Sistemi di allerta, fatti salvi casi emergenziali, nell'ambito dei quali ciascun componente sarà tenuto ad operare in maniera autonoma al fine di garantire la prontezza di attivazione e gestione.

Tutti i componenti del Gruppo avranno accesso al sistema iRASFF.

b. SICUREZZA ALIMENTARE (Settore input notifiche ed anagrafica OSA)

Responsabile del Gruppo di Lavoro è la Dott.ssa Lumento Erika. Ella ha specifica delega all'esame delle notifiche ai fini della registrazione pervenute al Servizio, alla loro classificazione e valutazione e, in collaborazione con la direzione del Servizio e con il Responsabile dell'Unità di Vigilanza, come da specifiche disposizioni operative, all'assegnazione degli incarichi dei Controlli Ufficiali. A tale scopo verrà dotata di accesso alla posta elettronica certificata del Servizio e ad un profilo gestionale del software click prevenzione.



Quest'ultimo è un software gestionale che risolve le difficoltà riscontrate nel corso degli ultimi anni nell'eseguire i compiti di controllo di qualità. Esso consente di poter procedere sia dell'assegnazione degli incarichi, sia della registrazione delle attività svolte ai fini dei controlli ex post e sul campo, sia alla elaborazione della reportistica finalizzata al soddisfacimento dei flussi istituzionali informativi.

Tutti gli incarichi assegnati per mezzo di detto software avranno validità di ordine di servizio e di attribuzione di responsabilità diretta del procedimento.

Inoltre, la Dott.ssa Lumento collabora con la Direzione del Servizio, nell'attività di programmazione dei C.U., del monitoraggio del piano di attuazione e della verifiche di efficienza e di efficacia, nonché dei flussi informativi e della reportistica correlata. Infine, procederà all'esame degli incarichi conclusi dagli operatori al fine di valutarne la completezza, avvalendosi della collaborazione del T.d.P. Dott.ssa Damato Valentina.

c. Vigilanza e Piano Campioni

Responsabile del Gruppo di Lavoro è il T.d.P. Esp. Coord. Dott. Sorrenti Giovanni T., coadiuvato dal Tecnico della Prevenzione Serafini Ruggiero, sono affidati i seguenti compiti, in diretta collaborazione con il Direttore del Servizio:

1. Collaborazione alla predisposizione del P.L.C. nella sezione relativa allo strumento del campionamento;
2. Attuazione del P.L.C. in collaborazione con il Coordinatore dei TT.dd.PP. con l'assegnazione degli incarichi relativi all'effettuazione dei campioni alle squadre di vigilanza tramite software gestionale, d'intesa con il Direttore del Servizio ed il Coordinatore del Gruppo di Lavoro per i Controlli Ufficiali
3. Verifica e monitoraggio dello stato di avanzamento del P.L.C. per quanto attiene i Piano Campioni
4. Gestione in collaborazione con il Coordinatore dei TT.dd.PP. dell'archivio cartaceo ed informatico delle risultanze dei Controlli Ufficiali e delle azioni conseguenti

A tal fine, vengono predisposti registri per la annotazione dei Verbali di ispezione e dei verbali di campionamento. Tutte le squadre operanti sul territorio dovranno trasmettere alla Direzione del Servizio, al Responsabile dell'Unità di Vigilanza ed al TT.dd.PP. Serafini Ruggiero tutte le verbalizzazioni correlate alle attività di controllo Ufficiale.. Il T.d.P. Serafini, sotto il coordinamento del T.d.P. Esp. Sorrenti Giovanni curerà l'archiviazione e la redazione dei registri relativi.

Si conferma, pertanto, l'Ufficio Centrale per gli atti conseguenti dei Controlli Ufficiali. Detto Ufficio si occuperà della tenuta dei registri dei Verbali di Ispezione e di Campionamento e degli illeciti amministrativi. Inoltre, detto Ufficio avrà il compito di curare le comunicazioni con gli OSA e con gli Organi regionali preposti inerenti gli atti conseguenti ai Controlli Ufficiali (comunicazioni di prelievo campioni, comunicazioni conseguenti ai verbali di sanzione



amministrativa ecc.). Infine, l'Ufficio centrale si occuperà della tenuta dei registri e del loro aggiornamento sulla scorta delle risultanze dei Controlli Ufficiali eseguiti. Tali compiti vengono affidati al T.d.P. Serafini Ruggiero, il quale organizzerà e gestirà, sotto in collaborazione con il T.d.P. Esperto Dott. Sorrenti l'archivio centralizzato degli atti dei Controlli Ufficiali.

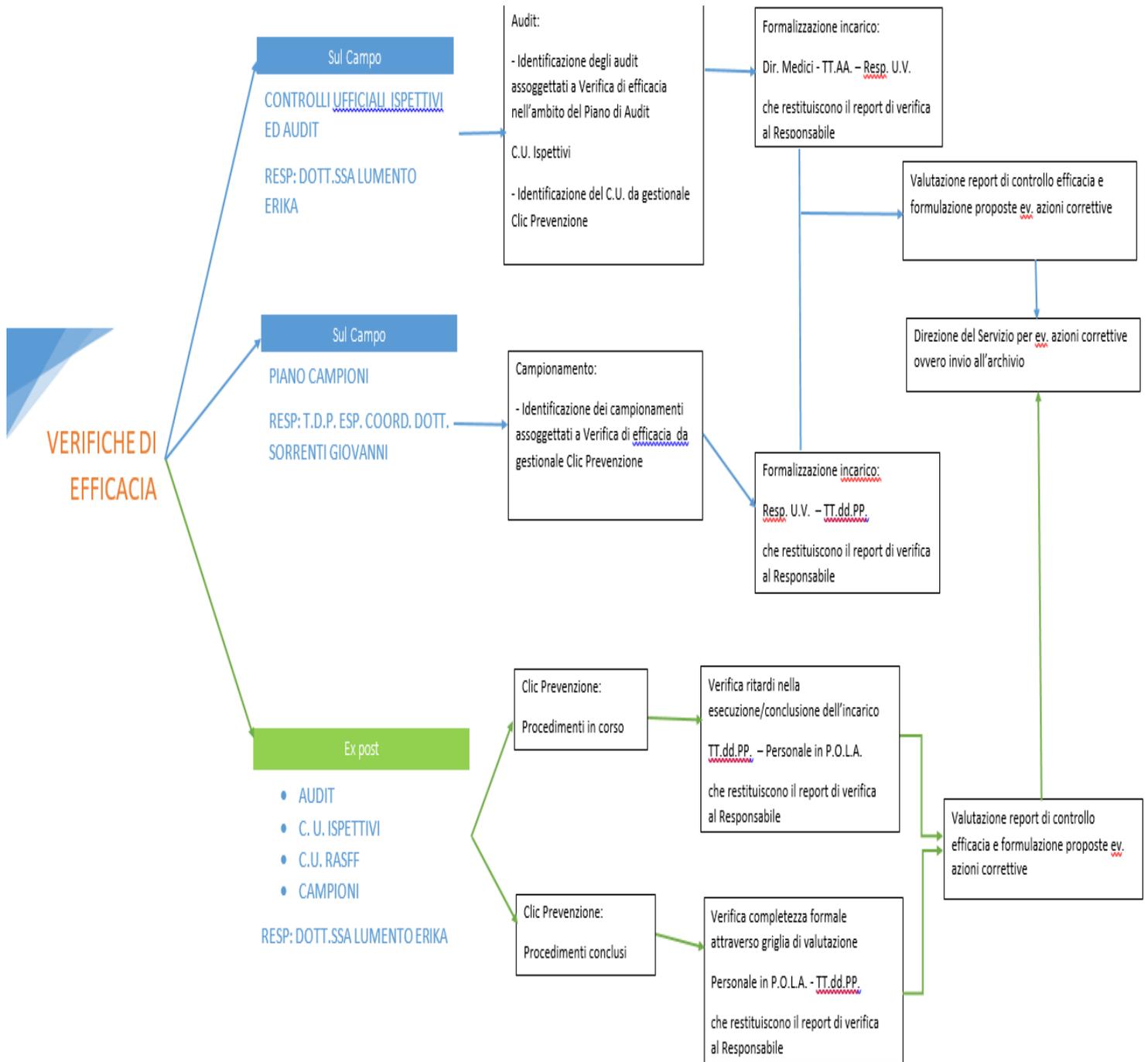
I campionamenti, ivi compresi quelli delle acque destinate al consumo umano, verranno effettuati preferenzialmente nelle giornate del lunedì, del martedì e del mercoledì della settimana, mentre i restanti controlli Ufficiali potranno aver luogo nelle giornate del giovedì e del venerdì. I Campioni immediatamente deperibili dovranno essere consegnati da parte della squadra che ha effettuato il campione presso i Laboratori pubblici competenti nel più breve lasso di tempo possibile. I campioni non deperibili potranno essere raccolti presso la Direzione del Servizio e trasferiti ai Laboratori Pubblici da uno/due T.d.P. nella giornata del mercoledì/giovedì.

d. Verifiche di efficacia

Responsabile dell'Unità Funzionale è il Dr. Magarelli Pantaleo, Direttore del Servizio.

Faranno parte dell'Unità la Dr. Lumento Erika, Responsabile dell'Unità funzionale della Sicurezza Alimentare, il Dott. Sorrenti Giovanni, Responsabile dell'Unità di Vigilanza del SIAN e le Dott.sse Biasco Marcella e Lagreca Vita Maria, Tecnologhe alimentari.

Farà parte dell'Unità anche la Sig.ra Albanese Antonia con compiti di segreteria.



B. Gruppo di Lavoro per il controllo della vendita e dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari

Il Dr. Sileo Pasquale Carlo riveste l'incarico di responsabile del Gruppo di Lavoro, ed opererà in diretta collaborazione con il Direttore del Servizio. Oltre i compiti generici illustrati nel presente organigramma, a lui sono affidati i seguenti compiti specifici del Gruppo di Lavoro:

1. Gestione ed implementazione di un archivio informatico relativo all'anagrafica delle attività di vendita ed utilizzo dei prodotti fitosanitari
2. Collaborazione nella predisposizione del P.L.C. nelle sezioni relative al controllo della vendita e dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari;
3. Attuazione del P.L.C. con l'assegnazione degli incarichi ispettivi al personale afferente l'Area Funzionale tramite il software gestionale, d'intesa con il Direttore del Servizio ed il Coordinatore dei TT.dd.PP.
4. Verifica e monitoraggio dello stato di avanzamento del P.L.C. per quanto attiene i Controlli Ufficiali del Gruppo di Lavoro, ivi compreso lo strumento del campionamento
5. Adozione delle azioni conseguenti e dei provvedimenti, così come previsti dalla normativa vigente
6. Verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali e delle azioni conseguenti adottate nell'ambito del Gruppo di Lavoro
7. Verifica dell'efficienza di tutto il personale assegnati al Gruppo di Lavoro
8. Redazione della reportistica così come prevista dai flussi informativi istituzionali
9. Coordinamento con gli Altri Servizi Dipartimentali interessati (SPESAL e SISP) nell'attuazione dei Controlli Ufficiali

Oltre il Direttore del Servizio ed il responsabile del Gruppo di Lavoro, i componenti, per quanto attiene il SIAN, sono:

- a. Dott.ssa Matera Anna Maria
- b. T.d.P. Esp. Coord. Dott. Sorrenti Giovanni
- c. T.d.P. Cafagna Gennaro

Si identificano due sezioni di questa Area Funzionale:

A. FORMAZIONE

a. Corsi di formazione per utilizzatori di prodotti fitosanitari

La normativa vigente prevede la partecipazione di un rappresentante del Servizio unicamente nell'ambito delle Commissioni di esame. Tale partecipazione non è vincolante per lo svolgimento delle sedute di esame. Pertanto vi prenderanno parte,



su delega del Direttore, i Dirigenti Medici facenti parte del Gruppo di Lavoro, compatibilmente con i compiti istituzionali e le diverse esigenze di servizio.

Per quanto attiene la valutazione dei progetti di formazione e dei curricula dei docenti il Responsabile del Gruppo di lavoro, d'intesa con la Direzione del Servizio, esprimerà il proprio parere in aderenza a quanto previsto dalla D.D. 714/2018.

b. Corsi di formazione per rivenditori di prodotti fitosanitari

I corsi verranno svolti in ottemperanza alle linee guida regionali vigenti in materia di cui alla D.G.R. n. 1490/93 e succ. mod. ed int.,. I soggetti deputati all'esecuzione di questi corsi ed esami saranno i Dirigenti Medici componenti del Gruppo di Lavoro, così come identificati dal Responsabile del Gruppo di Lavoro, d'intesa con la Direzione del Servizio. I corsi verranno effettuati in coordinamento con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia - Osservatorio Regionale delle Malattie delle Piante sia per la parte didattica, sia per gli esami

Tale attività andrà svolta nell'ambito dell'orario di servizio.

B. ATTUAZIONE DELLA D.G.R. N. 387/2019 - D.D. 664/2019 – D.D. 24/2021

Il Gruppo di lavoro è stato istituito a seguito della redazione di uno specifico progetto pluriennale, che vede coinvolto tanto il SIAN quanto lo S.P.e S.A.L.

Anzitutto si è proceduto al censimento delle attività di rivendita presenti sul territorio della ASL BT.

B.1 Ispezioni alla commercializzazione:

Le ispezioni presso le rivendite, i locali di stoccaggio, i grossisti e o i distributori di prodotti fitosanitari effettuate dalle AA.SS.LL., sono finalizzate alla verifica della conformità alle disposizioni contenute nelle norme vigenti.

Il numero di ispezioni presso le rivendite, i locali di stoccaggio, i grossisti e o i distributori di prodotti fitosanitari dovranno, annualmente, dovranno essere non inferiori al **25 %** degli operatori autorizzati e presenti sul territorio della ASL.

Al riguardo, si specifica che nella A.S.L. BT sono presenti 56 esercizi di commercializzazione dei prodotti fitosanitari. Il 25% degli esercizi da controllare corrisponde a 14 attività.

La pianificazione dei Controlli Ufficiali da effettuarsi terrà conto dei seguenti criteri basati sul rischio:

1. vendita di prodotti per uso professionale;

2. vendita di prodotti più pericolosi secondo la classificazione del Regolamento (CE) n. 1272/2008
3. vendita di grossi volumi di fitosanitari
4. rivendite risultate non controllate o riscontrate irregolari nell'anno precedente anche da altre autorità
5. rivendite che hanno più addetti alla vendita
6. rivendite che sono situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile

I requisiti da verificare presso le rivendite, i locali di stoccaggio, i grossisti e o i distributori sono riportati nell'appendice 1 del Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in Commercio e l'Utilizzazione dei Prodotti Fitosanitari, allegato alla D.D.664/2019

B.2 Controllo delle etichette presso i commercializzatori di P.F.:

Nel corso delle ispezioni dovrà essere utilizzato l'estratto dell'Open Data della banca dati dei prodotti fitosanitari autorizzati in Italia in formato cartaceo o come file excel e dovrà essere almeno verificato lo stato autorizzativo dei prodotti.

Il personale assegnato all'Unità Funzionale è dotato di un PC fissi, di PC portatili e di telefoni cellulari di servizio con connessione ad internet in modo da verificare l'intero contenuto delle etichette presso gli i commercializzatori.

L'oggetto del controllo così come indicato nel modello MOD 01_02_03 - foglio excel "controlli commercializzazione", allegato al Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in Commercio e l'Utilizzazione dei Prodotti Fitosanitari, allegato alla D.D.664/2019 sarà incentrato:

1. sulla classificazione,
2. sulle colture,
3. sugli organismo bersaglio,
4. sul dosaggio,
5. sui dispositivi di protezione non adeguati,
6. sulle distanze di sicurezza dai corsi d'acqua,
7. sugli intervalli tra il trattamento e la raccolta,
8. sulle confezioni e
9. sulle altre indicazioni riportate sulle etichette dei prodotti fitosanitari.

Al fine di assicurare uniformità di presentazione dei risultati territoriali complessivi, verrà utilizzato il modello **MOD 01_02_03** allegato al Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in Commercio e l'Utilizzazione dei Prodotti Fitosanitari, allegato alla D.D.664/2019.

B.3 Analisi dei formulati e laboratorio di riferimento

I controlli ufficiali finalizzati alla verifica del contenuto delle sostanze attive, dei coformulati e delle impurezze previste dal regolamento 1107/2009, regolamentate in fase di registrazione e fissate da specifiche internazionali dei prodotti fitosanitari sono effettuati tenendo conto delle prescrizioni recate dagli art 29,30, 31 e 32 del D.P.R. 23 aprile 2001 n.290 e devono accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato.

La differenza tra il contenuto di sostanza attiva dichiarato in etichetta e quello effettivamente riscontrato nel prodotto fitosanitario, fatte salve eventuali specifiche della F.A.O. non deve superare, per tutta la durata della vita commerciale del prodotto medesimo, i seguenti valori

Contenuto dichiarato (in g/kg o g/l a 20° C)	Tolleranza
Fino a 25 gr.	a)± 15% nella formulazione omogenea b)± 25% nella formulazione non omogenea
>25 fino a 100 gr	±10%
>100 fino a 250 gr	±6%
>250 fino a 500 gr	±5%
C. 500 gr	±25 gr/kg o 25 gr/l

Considerato che nella ASL BT non risultano, attualmente, produzioni rilevanti di prodotti fitosanitari, il numero complessivo di campionamenti previsti per l'anno 2020 è di 2, corrispondenti alle sostanze attive considerate di maggior interesse in riferimento alle aree di competenza. Tali sostanze attive più riscontrate come residui sui vegetali in Regione Puglia sono riportate nell'appendice 3, allegata al Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in Commercio e l'Utilizzazione dei Prodotti Fitosanitari, allegato alla D.D.664/2019.

Dovranno essere campionati i Prodotti Fitosanitari non ancora esaminati nel corso degli anni precedenti (sempre tra quelli maggiormente utilizzati) ovvero quei P.F. risultati non conformi negli anni precedenti.

I campionamenti di cui sopra devono essere effettuati previa consultazione ed accordi con il competente laboratori ARPA di riferimento Polo di specializzazione alimenti DAP -Bari



B.4 Esecuzione dei controlli dei prodotti fitosanitari in fase di utilizzazione

I Controlli Ufficiali finalizzati alla verifica d'impiego dei prodotti fitosanitari devono essere effettuati presso:

- aziende agricole produttrici di alimenti e che utilizzano mezzi di difesa fitosanitaria;
- aziende agricole che utilizzano i conto terzi che utilizzano i fitosanitari;
- altri luoghi di applicazione dei fitosanitari.

Le attività di controlli avvengono in maniera congiunta tra i Servizi coinvolti in detta attività. È previsto un numero minimo di controlli congiunti non inferiori a 7 da espletarsi presso le attività sopra elencate.

La pianificazione dei Controlli Ufficiali da effettuarsi terrà conto dei seguenti criteri basati sul rischio:

- Aziende con maggiore produzione di alimenti;
- Aziende con maggior numero di dipendenti;
- Aziende che utilizzano con più frequenza i fitosanitari (aziende che risultano aver acquistato grandi quantitativi di fitosanitari, aziende che hanno depositi di fitosanitari, aziende che non aderiscono ai disciplinari di lotta integrata, aziende biologiche e altre aziende.)
- Aziende non conformi nei precedenti anni;
- Aziende produttrici i cui alimenti nei precedenti anni sono stati oggetto di allerte di origine italiane;
- Aziende che sono situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile.

I requisiti da verificare durante i controlli Ufficiali presso gli utilizzatori (aziende agricole e contoterzisti) sono riportati nell'appendice 2, allegata al Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in Commercio e l'Utilizzazione dei Prodotti Fitosanitari, allegato alla D.D.664/2019

Controllo delle etichette presso gli utilizzatori di P.F.:

Nel corso delle ispezioni dovrà essere utilizzato l'estratto dell'Open Data della banca dati dei prodotti fitosanitari autorizzati in Italia in formato cartaceo o come file excel e dovrà essere almeno verificato lo stato autorizzativo dei prodotti.

Il personale del Gruppo di Lavoro utilizzerà l'hardware in dotazione (PC o notebook o smartphone con connessione ad internet) in modo da verificare l'intero contenuto delle etichette presso gli utilizzatori.

L'oggetto del controllo così come indicato nel modello MOD 01_02_03 - foglio excel "controlli utilizzo" sarà incentrato su:

1. sulla classificazione,
2. sulle colture,



3. sugli organismi bersaglio,
4. sul dosaggio,
5. sui dispositivi di protezione non adeguati,
6. sulle distanze di sicurezza dai corsi d'acqua,
7. sugli intervalli tra il trattamento e la raccolta,
8. sulle confezioni e
9. sulle altre indicazioni riportate sulle etichette dei prodotti fitosanitari.

Per detti Controlli dovrà essere utilizzato il modello MOD 01_02_03 allegato al Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in Commercio e l'Utilizzazione dei Prodotti Fitosanitari, allegato alla D.D.664/2019

B.5 Segnalazioni di moria di api : controlli a seguito di pregresse irregolarità italiane

Come da Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in Commercio e l'Utilizzazione dei Prodotti Fitosanitari, allegato alla D.D.664/2019, i Servizi Veterinari di Area A e C, nel caso in cui siano al corrente di eventuali casi di moria di api attribuibili a fitosanitari ovvero non attribuibili a cause infettive/parassitarie trasmettono la segnalazione al SIAN competente per territorio con tutte le informazioni del caso (inclusa la geo referenziazione dell' apiario).

Inoltre i Servizi Veterinari Area A e C, qualora siano disponibili esiti analitici sulle api da cui si evinca la presenza di sostanze fitosanitarie, dovranno trasmettere detti rapporti di prova al SIAN territorialmente competente.

In presenza di segnalazioni di moria di api si cui ai punti precedenti, il SIAN, unitamente ai SIAV A o C dovranno procedere ad effettuare controlli ufficiali congiunti sulla base di quanto disposto dal presente Piano sugli utilizzatori con terreni ubicati nel pressi dell'apiario, considerando che il raggio di volo delle api generalmente non supera i 3 km.

B.6 Utilizzo illegale di fosfonati di potassio come fertilizzanti: controlli a seguito di pregresse irregolarità europee

Nel 2018 la Commissione Europea segnalò l'utilizzo illegale di fosfonati di potassio utilizzati come fertilizzanti. I fosfonati sono regolarmente autorizzati con attività fungicida e contenuti nei prodotti fitosanitari. Pertanto non sono dei fertilizzanti (lo sono invece i fosfati).

Premesso quanto sopra considerando che l'uso di un prodotto fertilizzante con i fosfonati si configura come un uso non autorizzato di un prodotto fitosanitario, si chiede di verificare, nel corso dei Controlli Ufficiali sia presso gli utilizzatori sia presso i rivenditori, i distributori, le basi logistiche, gli intermediari, le rivendite che effettuano trasporto non siano presenti fosfonati commercializzati come fertilizzanti.

Al riguardo si farà riferimento all'allegato 7 della nota del Ministero della Salute DGISAN 498-P-01/02/2019 contenente i principali Prodotti fitosanitari a base di fosfonati.

B.7 Trasmissione dei dati sulla commercializzazione e utilizzo dei prodotti fitosanitari

Entro il 31 gennaio di ciascun anno il Gruppo di Lavoro del SIAN trasmetterà al Servizio

Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria della Sezione PSB del Dipartimento Promozione della Salute della Regione Puglia i dati complessivi relativi ai controlli effettuati nell'anno precedente, utilizzando il **MOD 01_02_03**, allegato al Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in Commercio e l'Utilizzazione dei Prodotti Fitosanitari, allegato alla D.D.664/2019.

C. Progetto per l'attuazione della D.G.R. n. 387/2019 e d.d. 664/2019

Attualmente risulta vigente il progetto denominato: "Piano aziendale per l'attuazione del controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari per l'anno 2015 e successivi", approvato con Delibera del Direttore Generale pro tempore della ASL BT n 966 del 08.08.2016. Detto progetto, posto in essere in relazione all'impossibilità con le attuali dotazioni organiche di soddisfare quanto previsto dai Piani regionali nei diversi settori di attività del Piano Regionale Integrato dei controlli.

Detto progetto prevede le seguenti attività:

- Per ciascun anno di vigenza del progetto saranno assoggettate a controllo ufficiale n. 29 rivendite di prodotti fitosanitari.
- Per ciascun anno di vigenza del progetto saranno assoggettate a controllo ufficiale n. 7 aziende agricole.
- Per ciascun anno di vigenza del progetto saranno effettuati 3 campioni di prodotti fitosanitari

GRUPPO OPERATIVO

Il progetto prevede un gruppo operativo sotto la direzione dei Direttori dei due Servizi interessati.

I componenti del gruppo operativo saranno inoltre:

1. Dr. Sileo Pasquale Carlo, Dirigente Medico SIAN
2. Dr. Matera Anna Maria, Dirigente Medico SIAN
3. Dr. Iurilli Gaetano, Dirigente Medico SPESAL
4. T.d.P.E. Coord. Sorrenti Giovanni, Coordinatore unità di vigilanza SIAN – P.O. SIAN
5. T.d.P. Cafagna Gennaro, Posizione Organizzativa SIAN
6. T.d.P. SPESAL

Il Responsabile del Gruppo di Lavoro rende conto annualmente in ordine ai risultati conseguiti. La valutazione di questi ultimi è assoggettata alla Direzione del Servizio.



D. Gruppo di Lavoro per le procedure correlate all'esazione delle tariffe previste dal D.Lgs. 194/2008 (comma 3 art. 38 L.R. 4/2010 – D.G.R. 2394/2011)

Il Responsabile del Gruppo di Lavoro per le procedure correlate all'esazione delle tariffe previste dal D.Lgs. 194/08 è il Dr. Sileo Pasquale Carlo, in stretta e diretta collaborazione con la Direzione del Servizio.

I compiti del Gruppo di Lavoro sono correlati alla attuazione della D.G.R. n. 2394/2011. In particolare:

1. Gestione ed implementazione dei softwares esistenti di anagrafica degli OSA e di gestione contabile delle tariffe soggetti e, ove necessario Realizzazione di nuovi softwares
2. Attuazione della fase 1 (richiesta autocertificazioni) entro il mese di ottobre di ciascun anno
3. Ricezione, registrazione e classificazione delle autocertificazioni nel mese di novembre
4. Attuazione della fase 2 entro il mese di dicembre di ciascun anno previste dalla D.G.R. 2394/2011
5. Contabilizzazione delle attestazioni di versamento pervenute nel mese di gennaio.
6. Emissione di bozze di fattura in collaborazione con l'Area Economico Finanziaria della ASL
7. Redazione delle rendicontazioni trimestrali
8. Verifica della congruità economica e dei limiti cronologici dei versamenti pervenuti per l'anno di riferimento
9. Verifiche di cui al punto 8 a carico dei versamenti degli anni precedenti ed identificazione di OSA non ottemperanti
10. Interlocuzione con gli OSA in relazione alle verifiche dei punti 8 e 9
11. Proposizione alla Direzione del Servizio di azioni conseguenti rispetto alle verifiche di cui ai punti 8 – 9 – 10, con particolare riferimento a proposizione di C.U. ispettivi, anche in collaborazione con altri organi di controllo (G.d.F), avvio delle procedure di riscossione coattiva

Sono assegnati all'Area Funzionale:

- a. T.d.P. Esp. Coord. Dott. Sorrenti Giovanni,
- b. Ass. Amm.vo Dott. Ruta Angelo

Tutti i Dirigenti Medici, i Tecnici della Prevenzione e gli Amministrativi assegnati al Servizio saranno comunque tenuti a fornire la massima collaborazione.

Il Direttore del S.I.A.N. avrà compiti di controllo formale e manterrà la responsabilità insieme al Responsabile del Gruppo di Lavoro delle azioni conseguenti (punto 11) relativamente ai procedimenti esaminati con esito sfavorevole.

Il Responsabile del Gruppo di Lavoro sarà responsabile dei procedimenti adottati

L'Ass. Amm.vo Ruta Angelo sarà responsabile dell'istruttoria dei procedimenti.



E. Gruppo di Lavoro per le acque potabili

Il Dr. Porcelluzzi Giuseppe riveste l'incarico di Responsabile del Gruppo di lavoro per le acque destinate al consumo umano. A lui sono affidati i seguenti compiti in diretta collaborazione con il Direttore del Servizio:

1. Realizzazione e gestione di un archivio informatico relativo all'anagrafica delle fonti di captazione. Dei punti di stoccaggio e smistamento (serbatoi), della rete di distribuzione e dei terminali (fontane pubbliche)
2. Collaborazione con la Direzione del Servizio nella predisposizione del P.L.C. per la sezione destinata alle acque potabili;
3. Collaborazione con la Direzione del Servizio nel gestire i rapporti con altri Enti con competenze in materia
4. Redazione di un piano di intervento entro il mese di gennaio di ogni anno
5. Rendicontazione entro il mese di gennaio di ogni anno in ordine alle attività svolte nell'anno precedente
6. Attuazione del P.L.C. con l'assegnazione degli incarichi ispettivi e dei campioni relativi alle acque destinate al consumo umano alle squadre di vigilanza tramite software gestionale, previa intesa con il Direttore del Servizio ed il Coordinatore dei TT.dd.PP.
7. Verifiche di efficacia sul campo ed ex post nel settore di competenza
8. Verifica e monitoraggio dello stato di avanzamento del P.L.C. per quanto attiene le acque destinate al consumo umano
9. Adozione delle azioni e dei provvedimenti conseguenti
10. Verifica dell'efficienza di tutto il personale addetto ai Controlli Ufficiali nel settore delle acque destinate al consumo umano
11. Predisposizione delle certificazioni su richiesta di parte

Il personale assegnato al Gruppo di Lavoro è il seguente:

- a. Dott.ssa Lumento Erika, Dirigente Medico
- b. T.d.P. Esp. Coord Dott. Sorrenti Giovanni
- c. T.d.P. Dott. Cafagna Gennaro
- d. T.d.P. Sig. Serafini Ruggiero
- e. T.d.P. Dott. Losapio Pantaleo

In relazione al disposto dal Regolamento 1/2014 gli obiettivi dell'Area Funzionale sono::

✓ **Sorveglianza sulle fonti di captazione:** accertamenti ispettivi e campionamento di acque al punto di immissione nella pubblica rete idrica n. 19 (campioni di verifica). Inoltre si procederà al riesame della documentazione per valutare le destinazioni urbanistiche delle zone di rispetto stabilite dai comuni competenti e la messa in sicurezza statica delle stesse, nonché a sopralluoghi con rappresentanti dei comuni competenti per



valutare il corretto posizionamento della cartellonistica stradale ai fini della messa in sicurezza delle zone di rispetto. Tale attività risulterà finalizzata al rilascio delle certificazioni di idoneità delle fonti di captazione.

✓ **Sorveglianza sulla rete di accumulo e distribuzione:** accertamenti ispettivi e campionamento di acqua a livello dei serbatoi (entrata-uscita) e dei punti di erogazione finale n. 157 (campioni di verifica)

✓ **Sorveglianza su punti di distribuzione privati** consistono nella verifica delle caratteristiche delle acque potabili presso attività private che richiedono attestazioni obbligatorie ai fini del riconoscimento CE ovvero attività che utilizzano fonti alternative di fornitura di acqua potabile diverse dalla pubblica rete idrica n. 10 campioni di routine

✓ **Sorveglianza su punti di distribuzione presso edifici pubblici:** consistono nella verifica delle caratteristiche delle acque potabili presso edifici pubblici quali carceri, scuole, ospedali, Comuni ecc. n. 10 campioni di routine

In relazione all'impossibilità con le attuali dotazioni organiche di soddisfare quanto previsto dai Piani regionali nei diversi settori di attività del Piano Regionale Integrato dei controlli ha determinato la necessità di redigere un progetto denominato: "Piano aziendale per l'attuazione dei controlli ufficiali sulle acque destinate al consumo umano anno 2015-20 (decreto legislativo n. 31 del 02.02.2001)", approvato con Delibera del Direttore Generale pro tempore della ASL BT n 966 del 08.08.2016.

F. Gruppo di Lavoro per l'Igiene della Nutrizione

Responsabile del Gruppo di Lavoro per l'Igiene della Nutrizione è il Dr. Stingi Giacomo, il quale in stretta e diretta collaborazione con il Direttore del Servizio assicurerà il soddisfacimento dei compiti istituzionali specificati nell'apposito capitolo del presente Organigramma (pag 5-6):

- Sorveglianza nutrizionale: Insieme di azioni coordinate e continuative nel tempo, finalizzate alla raccolta, elaborazione e analisi mirata di dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale e degli stili di vita per gruppi di popolazione.
- Interventi di prevenzione nutrizionale: campagne informative su stili alimentari e di vita corretti, diretti alla popolazione generale con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione sanitaria: attività educative e interventi su nutrizione e attività fisica diretti a gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, alimentaristi, infanzia ed età evolutiva, anziani, e altre specificità) facendo riferimento a Best Practices e modelli attuali di promozione della salute; interventi intersettoriali che favoriscano la sostenibilità di stili di vita salutari, da realizzarsi con la collaborazione di enti, associazioni od altri organi di riferimento non sanitari.
- Interventi Nutrizionali per la ristorazione collettiva: verifica e controllo sulle tabelle dietetiche (mense scolastiche e aziendali, strutture socioassistenziali e strutture sanitarie ecc.), indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione con l'apporto tecnico degli altri Servizi ed Unità Operative di competenza (Servizi Veterinari,) con particolare riferimento alla tutela dei soggetti affetti da celiachia, favismo, ecc.
- Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (mense scolastiche e aziendali, strutture socioassistenziali e strutture sanitarie ecc.).
- Interventi per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e per l'infanzia, rapporti favorevoli qualità nutrizionale/trattamenti di conservazione e produzione, ecc.).
- Consulenza dietetico-nutrizionale e counselling nutrizionale: screening del rischio nutrizionale, interventi di prevenzione di gruppo per fasce di popolazione potenzialmente a rischio
- Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche, Pediatri di Libera Scelta e Medici di Medicina Generale.
- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente all'Area Funzionale.

Programmi/attività	Componenti del programma	Prestazioni
Promozione di una sana alimentazione per favorire stili di vita salutari	<p>Promozione e attuazione di programmi finalizzati ad incoraggiare l'adozione di corrette abitudini alimentari nella popolazione generale e in gruppi a rischio e per "setting" (ambiente scolastico, ambiente di lavoro, comunità, strutture sanitarie) condivisi tra servizi sanitari e sociosanitari, istituzioni educative, "datori di lavoro"</p> <p>Valutazione della adeguatezza nutrizionale dei menù offerti anche in relazione ad esigenze dietetiche specifiche.</p> <p>Interventi sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale</p> <p>Campagne informativo-educative rivolte alla popolazione generale e/o a target specifici</p> <p>Promozione del counseling sulla corretta alimentazione e da parte degli operatori sanitari</p>	<p>Attivazione di programmi intersettoriali per la prevenzione dei fattori di rischio</p> <p>Informazione e comunicazione ai cittadini e agli operatori</p> <p>Offerta di counseling individuale</p> <p>Supporto ad enti ed istituzioni nella predisposizione dei menu della ristorazione collettiva</p>

Il Dr. Stingi, inoltre è Responsabile del Centro di Dietologia territoriale, e di tutte le attività in esso svolte, nonché degli atti conseguenti e della predisposizione delle certificazioni derivanti.

Sono assegnati del Gruppo di Lavoro i seguenti dipendenti:

1. Dott.ssa Lorusso Orsola, Dietista
2. Dott.ssa Basile Sara, Dietista.
3. T.d.P. Esp. Dott. Sorrenti Giovanni, Responsabile Unità di Vigilanza SIAN
4. T.d.P. Dott. Marcotrigiano Vincenzo
5. Sig.ra Albanese Antonia, Assistente Amm.vo

Tutto il personale del Servizio è tenuto ad assicurare la massima collaborazione nell'esecuzione dei compiti del Gruppo di Lavoro.

Di seguito si dettaglia quanto previsto per il settore della produzione, detenzione, vendita e somministrazione di prodotti privi di glutine



A. Gruppo di Lavoro Celiachia

Con D.G.R. n. 1722 del 07.08.2012 (B.U.R.P. n. 135 del 18.09.2012) la Regione Puglia ha stabilito i criteri per il riparto e l'utilizzo dei fondi statali volti alla tutela dei soggetti malati di celiachia in attuazione dell'art. 4 della Legge 04.07.2005 n. 123. In particolare nell'ambito dell'allegato A ha fissato gli obiettivi da perseguire, stabilendo che i finanziamenti vincolati attribuiti dallo Stato alla Regione Puglia devono essere destinati al raggiungimento dell'obiettivo di tutelare e garantire il diritto dei soggetti celiaci ad una normale vita sociale a scuola, in ospedale e a mensa, attraverso la sicurezza e la qualità dei cibi offerti loro. Detto obiettivo generale si concretizza nella realizzazione delle azioni di seguito specificate:

▪ Azione A

- Punto 1. attività di divulgazione/informazione circa gli indirizzi regionali contenuti nella D.G.R. 890/12 ad oggetto *“adozione degli indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale”*;
- Punto 2. formulazione dell'elenco conoscitivo delle imprese alimentari che, sul territorio regionale, preparano/somministrano/vendono alimenti per celiaci, ivi compresi gli esercizi di ristorazione pubblica e i laboratori artigianali, nonché le attività di ristorazione collettivo-assistenziale;
- Punto 3. rilevazione del numero dei pasti per celiaci somministrati nelle mense di strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche ai soggetti affetti da celiachia che ne facciano richiesta, ai sensi dell'art. 4 della L. n. 123/05;

▪ Azione B

Riparto e assegnazione dei finanziamenti vincolati, iscritti al bilancio regionale, ai soggetti erogatori (soggetti beneficiari) di pasti senza glutine somministrati ai soggetti affetti da celiachia che ne facciano richiesta nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche.

▪ Sviluppo del progetto

❖ PROGETTO AZIONE A

Poiché sul territorio pugliese, e su quello della ASL BT in particolare, allo stato non si conosce con certezza il numero delle imprese alimentari che preparano/somministrano/vendono alimenti senza glutine per celiaci, si rende necessario formulare l'elenco:



- Delle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e delle mense delle strutture pubbliche (ex art. 4 L. 123/05) che somministrano pasti senza glutine ai soggetti affetti da celiachia, che ne facciano richiesta
- degli esercizi di ristorazione pubblica e dei laboratori artigianali che vendono prodotti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale.

L'elenco Aziendale così costituito andrà a confluire nell'elenco regionale, il quale offrirà, tra l'altro, l'opportunità alla Regione Puglia di effettuare un'adeguata attività di divulgazione, anche a fini turistici, di utili informazioni relative agli operatori di questo specifico settore, da intendersi come offerta di idoneo strumento a tutela della specifica condizione di salute dei soggetti affetti da celiachia, finalizzato a favorirne il regolare inserimento degli stessi nella vita sociale.

Appare utile rammentare in questa sede che, in base alle recenti disposizioni regionali in materia di celiachia contenute nella DGR 9 maggio 2012, n. 890, le imprese alimentari che intendano preparare e/o somministrare e/o vendere alimenti non confezionati "senza glutine" sono soggette all'obbligo di notifica all'Autorità Competente, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004 e relative disposizioni attuative regionali. Detto obbligo è previsto anche nel caso in cui tale attività venga avviata presso un'impresa alimentare già in esercizio in quanto costituisce variazione significativa della stessa attività.

L'insieme delle imprese alimentari da censire sarà costituito pertanto dai seguenti sottoinsiemi:

- a) Elenco degli operatori del settore alimentare titolari delle mense di strutture scolastiche e ospedaliere e delle mense delle strutture pubbliche che somministrano anche pasti senza glutine ai soggetti che ne facciano richiesta, con specifica indicazione del numero dei pasti per celiaci effettivamente somministrati da ciascuno di essi in ciascun anno di riferimento.

Ai sensi della nota Ministero della Salute - DGSAN prot. 9083-P-31/03/2010, le mense cui fa riferimento il testo dell'art. 4 co. 3 della L. n.123/05 e che, pertanto, in questa sede devono essere considerate, sono:

- mense di scuole pubbliche o parificate
 - mense ospedaliere pubbliche o convenzionate con il SSN: all'interno di questo gruppo vanno inserite le mense assistenziali pubbliche o convenzionate
 - mense interne o in appalto annesse a Enti o istituti pubblici.
- b) Elenco degli operatori del settore alimentare (esercizi pubblici e laboratori) che preparano/somministrano/vendono alimenti non confezionati privi di glutine per celiaci, non ricompresi nella lettera a).

Il S.I.A.N. del Dipartimento di Prevenzione della ASL, in collaborazione con l'AIC, effettuerà ogni azione ritenuta utile a favorire l'informazione, la divulgazione e la sensibilizzazione degli operatori interessati circa gli indirizzi regionali contenuti nella DGR n. 890/12 e la problematica della celiachia in generale (incontri informativi, manifesti, sito aziendale, contatto diretto con OSA, associati AIC, ecc.), coinvolgendo opportunamente le Associazioni di categoria e gli Enti



pubblici interessati anche ai fini dell'ottemperanza all'obbligo di notifica presso la ASL. A tale scopo, inoltre, fornirà i riferimenti utili al reperimento delle informazioni necessarie, unitamente agli orari per gli eventuali contatti diretti con il SIAN punto di ascolto per la celiachia.

Analoga attività di informazione verrà assicurata dalla ASL, in collaborazione con L'AIC nei confronti della cittadinanza tutta.

Il S.I.A.N. del Dipartimento di Prevenzione annualmente formulerà gli elenchi aggiornati degli operatori del settore alimentare che insistono sul territorio di propria competenza, distinti per i sopraelencati punti a) e b) e li invierà al competente Ufficio regionale per i successivi adempimenti.

La struttura delle informazioni, da produrre su file in formato excel, è la seguente:

- a. identificazione dell'impresa alimentare:
 - denominazione
 - ragione sociale
 - codice fiscale/partita IVA
 - sede operativa e sede legale (via e n.ro, CAP, città, prov.)
- b. Numero di registrazione
- c. Tipo di attività
- d. Codice ATECO
- e. Data inizio attività
- f. Data fine attività
- g. N.ro di pasti senza glutine somministrati nell'anno precedente ai soggetti che ne abbiano fatto richiesta (questa informazione va rilevata solo per le mense ex art. 4 co. 3 L. 123/05).

IL SIAN dovrà procedere, inoltre, alla rilevazione del numero dei pasti per celiaci somministrati nelle mense di strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche ai soggetti affetti da celiachia che ne facciano richiesta, ai sensi dell'art. 4 della L. n. 123/05. Tale azione si rende necessaria ai fini della corresponsione ai soggetti beneficiari dei contributi erogati dallo Stato alla Regione ex art. 4 della L. 123/05. A tal fine, verranno utilizzati gli allegati C – D – E – F della D.G.R. n. 352/2012. Detti modelli verranno trasmessi agli interessati con lettera circolare esplicativa. Con i dati raccolti verrà predisposto un apposito elenco, strutturato come da indicazioni sopra richiamate. L'elenco verrà trasmesso al competente Ufficio Regionale per gli adempimenti consequenziali (Azione B DGR 1722/2012).

TIMING 2021



AZIONI	TEMPI											
	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Nota di trasmissione a mense	A	A										
Nota di trasmissione ad Associazioni di categoria	B	B										
Compilazione elenchi	C		C (pregresso)									C (Corrente)
Incontro informativi con Operatori	D	D	D									
Fase 1 Compilazione elenchi												
Fase 2 Controlli												

G. Gruppo di Lavoro Riconoscimenti

Responsabile del Gruppo di Lavoro è il Dr. Stingi Giacomo Domenico

Componenti del Gruppo di lavoro specifico, oltre il Dr. Stingi, sono:

c. Dr. Sileo Pasquale Carlo

d. T.d.P. Esp. Coord. Dott. Sorrenti Giovanni T.

Le attività di produzione, commercializzazione e deposito all'ingrosso, come attività prevalente, ai fini della commercializzazione degli additivi alimentari, degli aromi e degli enzimi sono soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Ai sensi dell'articolo 6 comma 3 lettera a) di tale regolamento è infatti nella facoltà degli Stati membri di prescrivere, a norma della legislazione nazionale, il riconoscimento degli stabilimenti.

Considerato il ruolo strategico degli additivi e degli aromi nella produzione di tutti i pretti alimentari e gli adempimenti comunitari stabiliti dalle recenti disposizioni di cui ai Regolamenti CE 1331/2008, 1333/2008, 1334/2008, 231/2012, 232/2012, 234/2012 e



817/2013 (CD. Pacchetto F.I.A.P . : Food Improvement Agents Package) e s.m.i., che coinvolgono tra l'altro le attività di controllo, il procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari e aromi, già disciplinato dal D.P.R. 19 novembre 1997 n.514 è da intendersi pertanto quale riconoscimento.

In tal senso i requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari e degli aromi, già disciplinati dal D.M. 5 febbraio 1999, devono intendersi quelli previsti dall'Allegato II del Regolamento CE n.852/2004.

Per ciò che concerne le modalità applicative del riconoscimento degli stabilimenti in questione, continuano a valere le disposizioni di cui al D .P.R. 514/1997, nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria, ed in particolare gli articoli 1 e 2 del D.P.R. sopra citato.

Tenuto conto che nell'ambito delle disposizioni comunitarie sui Food Improvement Agents Package (F.I.A.P.) unitamente agli additivi ed agli aromi sono stati disciplinati gli enzimi alimentari, anche le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli enzimi di cui al regolamento CE 1332/2008 devono intendersi soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e alle altre disposizioni normative sopra richiamate, analogamente a quanto prescritto in materia di additivi ed aromi. La Regione Puglia ha disciplinato la materia derivante dal D.P.R. 514/1997 e dal D.Lgs 111/1992 con propria D.G.R. 138/2016.

Il Gruppo di lavoro si occuperà dei riconoscimenti previsti dalla D.G.R. 2172/2013 per quanto attiene le attività che producono, trasformano e/o confezionano alimenti destinati ad una alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e minerali. Specifico mandato del gruppo sarà l'esaurimento dell'iter istruttorio nel termine di 30 giorni dalla presentazione dell'istanza, fatti salvi ritardi dipendenti dall'OSA, che dovranno essere specificatamente documentati. Quanto sopra costituirà specifico parametro di valutazione ai fini delle performances individuali

**La presente disposizione entra in vigore in via definitiva dal
01.07.2021.**

IL DIRETTORE DEL S.I.A.N.

Dr. Pantaleo Magarelli