



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE**  
**EMILIA-ROMAGNA**  
**Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena**

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Il Direttore

***DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA***

***SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE***

***RELAZIONE CONSUNTIVO***

***ANNO 2024***

## Sommario

PREMESSA.....	3
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE-SICUREZZA ALIMENTARE.....	4
Dati di contesto.....	4
Attività di vigilanza e controllo.....	5
Sistema di allarme rapido.....	6
Registrazione degli OSA.....	7
Criteri di programmazione.....	7
Consuntivo dell'attività di controllo programmata nell'anno 2024.....	10
Controllo aziende previste nel Piano Regionale Integrato (PRI).....	12
Aziende controllate per produzioni senza glutine (S.G.).....	12
Vigilanza congiunta SIAN-SPV.....	12
Non Conformità, infrazioni e provvedimenti.....	12
Ristorazione Collettiva.....	13
Campionamento alimenti.....	14
ACQUE POTABILI.....	16
ISPETTORATO MICOLOGICO.....	18
PRODUZIONE, COMMERCIO E UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI.....	20
ATTIVITÀ EDUCATIVA – FORMATIVA – INFORMATIVA.....	21
NUTRIZIONE.....	23
SISTEMA QUALITÀ.....	26
SISTEMA INFORMATIVO.....	27

## PREMESSA

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) si sviluppa attorno a due aree funzionali: Igiene degli Alimenti e bevande e Nutrizione, con l'obiettivo, nel primo caso, di garantire la sicurezza alimentare, prevenendo malattie trasmesse da alimenti, e nel secondo di favorire la diffusione di sani stili di vita, con particolare riferimento alla corretta alimentazione ed alla regolare attività motoria. La sua collocazione all'interno della AUSL, le sedi e le articolazioni principali, la struttura organizzativa e le responsabilità sono declinate nel documento MQ DSP SIAN 001 (Manuale di accreditamento), e più nello specifico nel DO DSP SIAN 02 (Organigramma e funzionigramma).

Il Servizio svolge le attività esplicitate nel "Catalogo delle prestazioni e standard di prodotto" (DO DSP SIAN 04) in relazione anche ai Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) da erogare. Il sistema tariffario applicato è specificato nel Manuale di accreditamento dove ogni riferimento al D. Lgs. 194/2008 è da intendersi riferito al D. Lgs. 32/2021.

Il piano di attività del SIAN viene elaborato sviluppando, sia nell'ambito Igiene degli Alimenti e delle bevande che nell'ambito della Nutrizione, le competenze che le normative comunitarie, nazionali e regionali attribuiscono al Servizio, avendo cura di osservare una particolare attenzione all'integrazione fra Servizi, Enti ed Istituzioni per il raggiungimento dei comuni obiettivi di salute. Le principali interfacce interne ed esterne sono delineate nel documento del sistema qualità denominato DO DSP SIAN 40, dove sono specificati l'oggetto della interazione oltre alle modalità di controllo, documenti di riferimento, indicatori, frequenza di rilevazione, responsabilità.

Nella elaborazione del Piano Annuale delle Azioni 2024 si sono tenuti in considerazione i seguenti elementi:

- a) i dati di contesto
- b) le normative e i documenti di riferimento:
  - gli obiettivi regionali secondo le disposizioni della DGR 1237 del 17/07/23 "Linee di programmazione e di finanziamento delle Aziende del Servizio Sanitario regionale per l'anno 2023"; in corso d'anno è stata emessa la DGR 945 del 27/05/2024 "Linee di programmazione e di finanziamento delle Aziende del Servizio Sanitario regionale per l'anno 2024"
  - gli obiettivi ed il cronoprogramma del Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025;
  - la DGR 1488/2012 "Integrazione alla DGR 385/2011 riguardo ai requisiti di funzionamento / accreditamento dei Servizi che espletano attività di controllo in tema di sicurezza alimentare".
  - la DGR 1510/2013 che recepisce le Linee guida nazionali di funzionamento dei Servizi che operano nell'ambito della sicurezza alimentare, ai cui requisiti i Servizi sono chiamati a uniformarsi;
  - la DGR 489 del 4/4/22 "Approvazione del Piano Regionale Integrato (PRI) 2020-2022", che detta indicazioni relative alle attività di controllo nel campo della sicurezza alimentare, sanità e benessere degli animali. In tale documento vengono definite le competenze e modalità di coordinamento dei vari soggetti che operano nel campo del controllo ufficiale, l'organizzazione e gestione dei controlli, i criteri operativi, oltre a delineare i criteri di categorizzazione del rischio degli OSA ed esplicitare i Piani Specifici della Regione Emilia Romagna in relazione ai livelli essenziali di assistenza (LEA) stabiliti dal DPCM 12 gennaio 2017.
  - la DGR n. 1667/2017 "Recepimento di Linee guida nazionali di Intesa Stato - Regioni sui controlli ufficiali in sicurezza alimentare ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004". Il documento ha lo scopo di fornire strumenti per la corretta attuazione dell'attività di controllo ufficiale oltre a dare indicazioni in merito alla programmazione, esecuzione, verifica e rendicontazione delle attività svolte. Esso, pur con l'entrata in vigore del Reg (UE) n. 2017/625 e la contestuale abrogazione del Reg. (CE) n. 882/2004, mantiene il suo valore di indirizzo per lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale, in attesa della approvazione di un nuovo documento.
  - altre normative e documenti comunitari, nazionali e regionali che ineriscono i singoli settori di attività;
- c) Indicazioni provenienti dalla letteratura scientifica.

# IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE-SICUREZZA ALIMENTARE

L'attività svolta dal SIAN nell'area Igiene degli Alimenti e delle bevande si articola in 4 fondamentali settori: controllo aziende alimentari/OSA, acque potabili, produzione primaria/fitosanitari e ispezione micologica.

## Dati di contesto

L'archivio degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) registrati e riconosciuti viene tenuto aggiornato sulla base delle notifiche che pervengono dai SUAP, mentre i riconoscimenti prevedono l'istruttoria delle istanze pervenute sempre dai SUAP.

Le aziende alimentari (OSA) presenti al 31/12/2024 nell'archivio informatico SICER sono complessivamente **8837** (escluse quelle appartenenti alla Produzione Primaria). Sul totale, **34** sono rappresentate da OSA riconosciuti in base al Regolamento CE 852/04, mentre le restanti sono registrate. Non si rilevano significative variazioni rispetto all'anno precedente in merito ai comparti maggiormente rappresentati. Essi sono, in ordine decrescente, quello della ristorazione (Bar, Ristoranti, Ristorazione collettiva), quello del commercio (dettaglio e ingrosso) e quello della trasformazione. Si segnala che nell'archivio aziende alimentari sono registrate anche **64** aziende che operano nel settore della produzione e del commercio di prodotti fitosanitari.

Nell'ambito della produzione primaria il dato riportato nella tabella sottostante è parziale, essendo costituito dalle aziende sulle quali è stata effettuata attività di vigilanza, quindi registrate in SICER, mentre l'archivio delle aziende rientranti in tale ambito è quello regionale dell'Assessorato Agricoltura (SIAR), da cui risultano **7983** aziende attive al 31/12/24.

### Attività soggette a controllo - OSA registrati e riconosciuti anni 2015-2024 per macrocomparto

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
<b>Produzione primaria</b>	67*	74*	348*	395*	443*	474*	514*	544*	560*	584*
<b>Trasformazione (compresa gastronomia)</b>	2029	2018	2072	2133	2140	2159 §	2199 §	2195 §	2189 §	2182 §
<b>Ristorazione</b>	3940	3969	3883	3863	3937	3852	3856	3869	3851	3843
<b>Commercio</b>	2379	2398	2412	2405	2411	2437	2548	2588	2563	2570
<b>Trasporti</b>	199	198	201	203	213	228	234	244	242	242
<b>Totale</b>	8614	8657	8916	8999	9144	9150	9351	9440	9405	9421

\* dato parziale rilevato dall'archivio SICER del SIAN (aziende sottoposte a controlli).

§ compresi 124 registrati per produzione di MOCA

Il principale orientamento produttivo nell'ambito della produzione delle aziende agricole frutticole è quello delle ciliegie, pere, susine, albicocche e uva da vino.

Nell'ambito della trasformazione prevalgono le aziende artigianali di piccole e medie dimensioni specie appartenenti, in ordine di rilevanza numerica, ai comparti produzione pane e prodotti da forno, produzione di vini/mosti/aceti, produzione di gastronomia/rosticceria, produzione di pasticceria, produzione gelati ed affini, produzione di pasta fresca. Fra le aziende industriali prevalgono acetifici, cantine vinicole, produzione di prodotti da forno, industrie conserviere.

Nel comparto della ristorazione permane l'interesse del mercato verso tipologie etniche come quella giapponese che prevede un elevato consumo di pesce crudo (142 attività notificate per pesce crudo al 31/12/2024), e verso l'offerta di piatti preparati con modalità non tradizionali, (es. carni crude o cotte a basse temperature) con conseguenti nuovi potenziali rischi sanitari, manifestatisi negli ultimi anni con episodi di MTA associati a tali tipologie di attività.

Nell'ambito del commercio, nonostante lo sviluppo della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), sono ancora molto rappresentati gli esercizi di vicinato (1515 attività); i depositi all'ingrosso trattano più frequentemente i prodotti ortofrutticoli.

Per quanto riguarda gli stabilimenti riconosciuti, se ne riportano di seguito il numero distinto per tipologia di attività.

<b>OSA riconosciuti</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
Produzione e confezionamento additivi	4	4	4	4	4	3	3
Produzione e confezionamento aromi	-	-	-	1	1	1	1
Produzione e/o confezionamento - Integratori alimentari	10	10	10	10	10	9	9
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati alla prima infanzia	1	1	1	1	1	1	1
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati a fini medici speciali compresi prima infanzia	2	2	2	2	3	3	3
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	8	8	8	9	9	9	9
Produzione e/o confezionamento - Alimenti addizionati di vitamine e minerali	1	1	1	1	1	1	1
Deposito all'ingrosso - Additivi alimentari	6	6	6	7	7	7	7
<b>Totale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>34</b>

## **Attività di vigilanza e controllo**

L'attività di controllo svolta dal SIAN per tutti i settori (Aziende alimentari/OSA, acque potabili, produzione primaria/fitosanitari e ispettorato micologico) può considerarsi divisa in tre tipologie:

- Attività su domanda
- Attività su segnalazione/emergenza
- Attività su programma

## **Attività su domanda**

L'attività è ormai residuale per quanto riguarda i pareri, che riguardano per lo più quelli per autorizzazione sanitaria per le attività di vendita e commercio di prodotti fitosanitari (nessuna nel 2024), per il rilascio della concessione di derivazione di acque pubbliche (5 nel 2024) e di valutazione di progetti per insediamenti produttivi (7 nel 2024).

L'attività è invece rilevante per quanto riguarda le **certificazioni per gli OSA** che esportano in Paesi Terzi: le certificazioni rilasciate nell'anno 2024 sono state 1184 (+19% rispetto al 2023).

Gli OSA che richiedono tali certificazioni sono prevalentemente produttori di aceto, conserve alimentari, caffè, prodotti dolciari a base di cioccolato, e commercio all'ingrosso.

## **Attività su segnalazione/emergenza/allerta**

L'attività su segnalazione/emergenza nel 2024 (escluse le sospette intossicazioni da funghi, trattate in altra sezione) ha riguardato:

- 130 segnalazioni prese in carico (erano 100 nel 2023, 66 nel 2022); 125 accessi eseguiti presso OSA per segnalazione/allerte;
- nell'ambito delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) sono state effettuate attività di controllo e verifica a seguito di 9 sospetti focolai, che hanno richiesto 19 controlli.

Di seguito un approfondimento dell'attività correlata al sistema di allarme rapido.

### **Sistema di allarme rapido**

Il numero complessivo delle notifiche gestite dal Servizio è pari a 183 allerte in entrata, 12 follow Up in uscita, e 3 notifiche di allerta originale in uscita, generate da presenza di corpi estranei in snack, presenza di fitosanitari superiori ai limiti di legge in funghi secchi e presenza di glutine in salame al cioccolato dichiarato privo di glutine. E' stata inoltre attivata una News a seguito di un caso di intossicazione da botulino.

In tutti i casi sono state rispettate le tempistiche previste dalla Procedura dipartimentale DSP PO 020 "Gestione del sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi"; l'invio ai distretti del Modello 39 "Segnalazione allerta ai distretti" è stato effettuato entro le 24 ore lavorative.

Nella esecuzione delle verifiche sugli OSA, anche al fine della razionalizzazione dell'uso delle risorse disponibili, sono stati eseguiti prevalentemente controlli telefonici, ed è stata introdotta la modalità di controlli a campione per allerta che coinvolgono la stessa catena di distribuzione I controlli ispettivi sono invece effettuati di regola a seguito di notifiche che coinvolgono strutture di distribuzione per le quali occorre acquisire le reti di commercializzazione, come da linee guida ministeriali.

## Attività di vigilanza e controllo programmata

### AZIENDE ALIMENTARI/OSA

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione programma le attività di controllo secondo le procedure del Sistema Qualità meglio specificate nella seguente tabella.

Programmazione delle attività di controllo	PO DSP SIAN 03
Criteri definizione risorse disponibili - operatore equivalente	IOT DSP SIAN 01
Definizione op. equivalente	DO DSP SIAN 10
Criteri di programmazione	DO DSP SIAN 43
Criteri minimi di programmazione delle attività di audit	DO DSP SIAN 09
Criteri minimi di programmazione delle attività di controllo mediante ispezione	DO DSP SIAN 06

### Registrazione degli OSA

Un cospicuo volume di attività è determinato dalla registrazione nell'archivio informatico "Sicer" delle notifiche di registrazione delle aziende alimentari trasmesse dai SUAP della Provincia. Queste, una volta pervenute al Servizio tramite il gestionale Archiflow, vengono esaminate e gestite dai tecnici delle singole sedi che, in collaborazione e con la supervisione del dirigente, procedono all'inserimento nell'archivio informatico dei dati richiesti e alla costituzione o aggiornamento del fascicolo cartaceo. Nel 2024 sono state gestite 754 notifiche di nuove attività o subingressi e 679 comunicazioni per cessazioni, modifiche, ecc. Sono inoltre pervenute circa 1800 SCIA per manifestazioni temporanee con somministrazione di alimenti e bevande, tra le quali vengono selezionate quelle da sottoporre a controllo.

### Criteri di programmazione

La scelta degli Operatori del settore alimentare da sottoporre a controllo è stata fatta tenendo a riferimento la DGR 489 del 4/4/22 di approvazione del PRI 2020-22 che è intervenuta sulla categorizzazione del rischio modificando alcuni criteri. Il documento, valutando il rischio legato al processo di lavorazione e al prodotto ottenuto, suddivide i comparti produttivi in tre categorie di rischio (alto, basso e medio) cui corrispondono diversi livelli di controllo ufficiale che determinano una frequenza di controllo generalmente variabile da 1 a 5 anni. Esistono peraltro alcune eccezioni, come ad esempio nel trasporto di alimenti e bevande e negli esercizi di vendita di vicinato, ove la frequenza prevista è decennale. Per alcune attività è previsto che la frequenza venga definita secondo piani locali, vale a dire validi a livello provinciale; si tratta in particolare di:

1. aziende che lavorano in maniera discontinua (meno di 3 giorni la settimana) o su base stagionale comprese fiere, festival e sagre popolari;
2. aziende artigianali di produzione di alimenti senza glutine;
3. piccole acetaie.

Il controllo è inoltre limitato alla verifica di "Rintracciabilità ritiro/richiamo" per le seguenti attività: Tabaccherie e simili, intermediari di vendita, venditori via internet.

Dal 2022 è stata presa la decisione di prolungare la frequenza di controllo sui Bar da 5 a 6 anni, in deroga alle indicazioni della suddetta DGR.

Altri criteri di programmazione sono la complessità dell'azienda (es. ditte riconosciute, attività industriali), o particolari pericoli sanitari (ristoranti che si notificano per la bonifica del pesce crudo, oppure attività dove avviene la produzione o la somministrazione di alimenti senza glutine).

In alcuni casi possono essere utilizzati localmente criteri più restrittivi rispetto a quelli del comparto di appartenenza da applicare per specifiche tipologie di aziende (es. ditte complesse, aziende con rilevante attività di esportazione, ecc.), o per singole aziende per le quali si ritenga opportuno un aumento della frequenza di controllo a seguito di gravi NC riscontrate nei controlli precedenti.

Sulla base di tali criteri complessivi è strutturato il documento "Criteri minimi di programmazione delle attività di controllo mediante ispezione" (DO DSP SIAN 06) che definisce, per i vari comparti produttivi, le frequenze di controllo, comprese quelle relative ai cosiddetti piani locali.

In relazione alle frequenze di controllo previste, nell'applicativo SICER, per ogni OSA, viene compilata e mantenuta aggiornata la caratteristica "data prossimo controllo" sulla base della quale vengono centralmente definiti, ad inizio anno, i vari piani di attività secondo lo schema indicato nel DO DSP SIAN 43.

Ad ogni operatore viene poi assegnato un piano di lavoro annuale che comprende un numero di aziende da controllare sulla base del calcolo dell'operatore equivalente (DO DSP SIAN 10). Dal 2023, tenuto conto delle

diverse modalità di gestione dei follow-up e delle allerte, lo standard è stato portato **da 125 a 135** aziende per operatore equivalente. L'assegnazione delle aziende tiene conto del rispetto dei principi di rotazione (non più di tre accessi nella stessa struttura, ad eccezione di alcuni comparti per i quali è necessaria una particolare formazione del personale oppure laddove il personale è in numero ridotto), assenza di conflitto di interessi, sviluppo di competenze. L'assenza di conflitto di interessi è formalmente dichiarata da ciascun operatore mediante sottoscrizione di uno specifico modulo (MO DSP SIAN 68).

Le fasi e la tempistica della programmazione sono specificate nel documento PO DSP SIAN 03 "Programmazione delle attività di controllo", par. 5.1.5.

La tipologia dei controlli è rappresentata da ispezioni e audit. Nelle ispezioni programmate vengono generalmente controllati tutti i processi svolti presso lo specifico stabilimento, rappresentati da 29 verifiche ad eccezione dei terminali pasto (18 verifiche) e di alcune altre tipologie (tabaccherie e similari; grossisti senza deposito, ecc), come già accennato in precedenza.

Come strumenti per il controllo vengono utilizzati la scheda regionale di controllo ufficiale (SCU) (MO DSP SIAN 01), la scheda di rilevazione NC (SCU-NC) (MO DSP SIAN 26) ed inoltre gli altri strumenti, istruzioni e procedure codificati nel sistema documentale della qualità.

Esecuzione attività di controllo programmate con tecnica di ispezione e verifica	PO DSP SIAN 13
Verbale di controllo	MO DSP SIAN 01
Notifica Non Conformità – Prescrizioni	IO DSP SIAN 09
Scheda di rilevazione con conformità e prescrizioni	MO DSP SIAN 26
Notifica non conformità (schema tipo lettera)	MO DSP SIAN 27
Sanzioni amministrative	PO DSP 009
Verbale di accertata violazione amministrativa	MO DSP 52
Notifica sanzione amministrativa	MO DSP SIAN 37
Verbale di sequestro Legge 689	MO DSP 51
Verbale di blocco ufficiale	MO DSP 50

Vengono utilizzati quali strumenti anche le procedure di controllo (manuali) e le check list regionali o aziendali:

<b>Procedure e check list per il controllo ufficiale della Regione Emilia-Romagna</b>
Procedura per il controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare - Manuale Regionale
Check list: Controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare
Check list: Controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare con autocontrollo semplificato
Check list: Produzione - confezionamento - deposito Additivi, Aromi, Enzimi
Check list: Produzione alimenti ai fini medici speciali
Check list: Produzioni alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento
Check list: Produzione integratori alimentari
Check list: Produzione alimenti a base di cereali ed altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
Procedura: Manuale per il controllo ufficiale presso Azienda agricola - Produzione primaria vegetale (SIAN)
Check list: Controllo ufficiale presso Azienda agricola MO DSP SIAN 29
Check list: controllo in sede di Commercio Prodotti Fitosanitari MO DSP SIAN 28

Viene predisposto anche un programma annuale degli audit su OSA (MO DSP SIAN 18) elaborato dal RQ e approvato dal Direttore del Servizio seguendo i criteri riportati nel protocollo regionale sulla categorizzazione del rischio. Il programma viene stilato tenendo anche conto della necessità di mantenimento delle qualifiche di auditor da parte del personale medico e tecnico. La rendicontazione regionale per il mantenimento delle qualifiche di auditor viene curata dal referente del progetto regionale Sical.

Nella conduzione degli audit vengono utilizzati documenti elaborati nell'ambito del Sistema Qualità del Servizio.

Esecuzione attività di controllo programmate con tecnica di audit	PO DSP SIAN 14
Verbale di analisi documentale	MO DSP SIAN 13
Pianificazione del controllo	MO DSP SIAN 14
Rapporto di audit	MO DSP SIAN 15
Rapporto non conformità	MO DSP SIAN 16

Verbale di riunione in corso di controllo	MO DSP SIAN 17
Comunicazione audit	MO DSP SIAN 19

## Consuntivo dell'attività di controllo programmata nell'anno 2024

Si riporta di seguito, a premessa dei dati consuntivi, una tabella riepilogativa delle dotazioni di personale e delle sue variazioni dal 2022 al 2024; nelle tabelle successive sono evidenziate analiticamente e con un confronto temporale le risorse disponibili in termini di Operatore equivalente dedicato alla vigilanza su OSA, che sono progressivamente in riduzione negli ultimi 10 anni, ed i volumi di attività effettivamente svolta. Infine è illustrato il prospetto degli audit eseguiti.

	Situazione al 31/12/21-Gennaio 2022	Note	Situazione al 31/12/22-Gennaio 2023	Note	Situazione al 31/12/23-Gennaio 2024	Note	Situazione al 31/12/24-Gennaio 2025	Note
Dirigenti medici	5	1 Carpi e Sassuolo 1 Mirandola 1 Area Centro 1 Vignola 1 Pavullo	3	Da gennaio 2023 i 3 dirigenti acquisiscono le seguenti referenze territoriali: Dr. Tassi: Mirandola e Pavullo Dr.ssa Selmi: Carpi, Sassuolo, Area Centro Dr. Franceschelli: Vignola; e prestano servizio tre giorni a Modena e due giorni sui distretti	3	1 assunta a febbraio 24, trasferita a dicembre 2024; 1 assunto a maggio 24; 1 pensionato luglio 24	3	Referenze: Dr. Franceschelli Carpi e Mirandola Dr.ssa Selmi Area Centro e Sassuolo Dr. Galante Vignola e Pavullo
Tecnici della prevenzione	28 (4 PT)	4 Carpi, 3 Mirandola, 5 Sassuolo (di cui 1 in maternità), 2 Pavullo; 5 Vignola (di cui 1 in maternità); 9 Area centro	23 (4 PT)	4 Carpi, 3 Mirandola, 4 Sassuolo 1 Pavullo 5 Vignola (di cui 1 assente per ricongiungimento familiare); 6 Area centro	20 (3 PT)	3 Carpi, 2 Mirandola, 3 Sassuolo 2 Pavullo 3 Vignola 7 Area centro	21 * (3 PT)	3 Carpi, 2 Mirandola, 3 Sassuolo 2 Pavullo 4 Vignola 7 Area centro
Dietiste	3	di cui 1 a contratto libero professionale, a tempo parziale	3		3		3**	
Micologi	8	2 micologi sono operatori del Servizio Igiene Pubblica. 2 micologi neoformati, operano in affiancamento	7		6		8***	

\* Previsti nel corso del 2025: 4 pensionamenti, 1 trasferimento, 2 assenze per maternità

\*\* Inoltre una dietista borsista

\*\*\* Due micologi formati a ottobre 24; previsti due pensionamenti nel 2025

### Dato operatore equivalente per vigilanza aziende alimentari anni 2015-2024

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Operatore equivalente	18,9	18,3	17,9	17,8	17,0	17,6*	17,2	17,2	12,9**	13,3***

\* Il dato si riferisce a quanto stimato a gennaio 2020, prima dell'emergenza COVID.

\*\* Dato reale 2023 rivalutato a fine anno in base alla copertura del turnover

\*\*\* Dato reale 2024 rivalutato a fine anno tenuto conto dell'apporto di neossunti in corso d'anno

**Consuntivo sull'attività svolta negli anni 2015-2024**

	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023**</b>	<b>2024**</b>
<b>Aziende complessive*</b>	8614	8657	8913	8999	9144	9150	8847	8896	8845	8837
<b>Ispezioni complessive</b>	3713	3566	3655	3507	3177	1769	2075	1937	1910	2277
<b>Aziende controllate</b>	2873 33,2%	2759 31,8%	2816 31,3%	2715 30,2%	2472 27,0%	1511 16,4%	1736 18,6%	1675 18,8%	1605 18,1%	1838 20,8%

\* esclusa produzione primaria

\*\* standard portato da 125 a 135 aziende op/equivalente

**Audit su OSA anni 2015-2024**

	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<b>n. aziende sottoposte ad audit</b>	14	15	10	14	8	1	7	9	6	6

## Controllo aziende previste nel Piano Regionale Integrato (PRI)

Nel corso del 2024 sono state controllate 1838 aziende alimentari, nel rispetto dell'obiettivo di budget di 1800. Questa attività ha richiesto 2277 accessi ispettivi, nel corso dei quali sono state eseguite in totale 49.743 verifiche. Considerata l'impossibilità, in relazione alla riduzione del personale negli ultimi anni, di assicurare le frequenze di controllo previste dal PRI per tutti i comparti, si è data priorità alle attività di trasformazione e Grande Distribuzione Organizzata (GDO), in quanto "obiettivi sentinella" regionali, e alla ristorazione collettiva, che hanno visto percentuali di raggiungimento del programmato pari o superiori al 100%. Di seguito l'illustrazione specifica in relazione ai vari comparti PRI.

Piano PRI	OSA controllati/OSA programmati	% controllati/programmati
Trasformazione*	575/538	107%
Ristorazione collettiva**	370/354	104%
GDO*	43/40	107%
Ristorazione commerciale (bar e ristoranti)	670/1123	60%
Commercio ingrosso e dettaglio (esclusa GDO)	163/689	24%
* obiettivi sentinella RER ** obiettivo di budget		

## Aziende controllate per produzioni senza glutine (S.G.).

Il SIAN di Modena ha sempre prestato una particolare attenzione alla salvaguardia dei consumatori intolleranti al glutine nell'ambito dei controlli sia nella ristorazione collettiva (mense e terminali) che nelle attività artigianali o di ristorazione notificate ai sensi delle disposizioni regionali (88 attività al 31/12/2024). Sono state controllate 32 delle 88 attività registrate, nel rispetto della frequenza triennale.

## Vigilanza congiunta SIAN-SPV

E' proseguito anche per l'anno 2024 il programma di integrazione fra i Servizi SIAN e Servizio Veterinario in tema di sicurezza alimentare. Esso, oltre alle collaborazioni presenti nell'ambito del sistema di allarme rapido, ed in caso di sospette MTA e segnalazioni, si esplicita principalmente attraverso controlli congiunti su OSA, prevalentemente di competenza SIAN, che però abbiano interesse per entrambi i servizi: esercizi etnici, ristorazione con somministrazione di pesce crudo o di carne cruda, commercio fisso od ambulante di prodotti di origine animale, ecc. Sono state complessivamente controllate 26 attività rispetto alle 25 programmate.

## Non Conformità, infrazioni e provvedimenti

Sulla base della DGR 1488/2012 la valutazione della conformità ai requisiti richiesti è graduata su 4 livelli ("SI": conforme; "si": parzialmente conforme/indicazione di miglioramento; "no": non conformità minore; "NO": non conformità maggiore).

Il 49% dei controlli si è concluso senza rilievi o con semplici indicazioni di miglioramento; nel restante 51% si sono riscontrate una o più verifiche non conformi che hanno dato seguito a prescrizioni.

Oltre alle prescrizioni sono state emesse 27 sanzioni amministrative, 14 sequestri di alimenti per 278 Kg di merce sequestrata, 9 provvedimenti di sospensione di attività, e 3 informative all'Autorità Giudiziaria.

Nella tabella seguente sono analiticamente riportati i provvedimenti in rapporto ai diversi comparti di attività.

### Provvedimenti per macrocomparto

	Sanzioni amministrative	Sequestri	Sospensioni attività	Informative AG
Produzione primaria	2	0	0	0
Trasformazione	4	1	0	0
Ristorazione	14	9	8	2
Commercio	7	4	1	1
Trasporti	0	0	0	0
TOTALE	27	14	9	3

## Ristorazione Collettiva

Il criterio relativo alle frequenze dei controlli previsto dal documento di categorizzazione del rischio prevede un controllo annuale per le mense e i centri di produzione pasti rivolti ad utenze sensibili, biennale per le mense rivolte ad utenza non sensibile che producono più di 250 pasti, triennale per le strutture rivolte ad utenza non sensibile che producono fino a 250 pasti, e quinquennale per i terminali di distribuzione pasti.

Nel corso dell'attività di vigilanza svolta nell'anno 2024, sono stati utilizzati strumenti condivisi (lista di riscontro) secondo quanto concordato in fase di programmazione.

In particolare in tutte le strutture di produzione sono stati applicati il Manuale di controllo ufficiale regionale e la relativa lista di riscontro, per la verifica di tutti i prerequisiti e del piano HACCP.

E' stato condotto un audit su un Centro Produzione Pasti della provincia.

Il piano di campionamento per la radioattività è stato rispettato con l'esecuzione di 20 campioni presso un Centro Produzione Pasti di Modena.

**Corsi di formazione:** si sono svolti 4 corsi di formazione "celiachia" per addetti alla produzione di pasti senza glutine, in presenza.

**Piano mirato "celiachia":** nelle mense scolastiche, ospedaliere, pubbliche controllate si sono verificati i requisiti strutturali e/o gestionali correlati all'attività svolta. Tale verifica ha consentito di valutare il livello di formazione degli addetti sulla gestione degli alimenti senza glutine, la corretta documentazione (manuale di autocontrollo) in merito alle procedure e precauzioni per evitare l'uso di materie prime inadeguate e prevenire il rischio contaminazione, e l'applicazione sul campo delle procedure stesse e delle buone pratiche di lavorazione. Tale attività si integra con quella formativa secondo le previsioni della Determina regionale n. 16963 del 29/12/2011 e della successiva Determina n. 3642/18.

## Campionamento alimenti

L'attività programmata nell'ambito del campionamento si basa su 3 piani storicamente attivati a livello

regionale, che sono:

- 1) Piano Regionale Alimenti (PRA);
- 2) Piano Regionale per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari in matrici vegetali;
- 3) Piano di controllo acque minerali naturali, acque di sorgente e acque potabili confezionate.

Il Piano Regionale Alimenti (PRA) comprende:

- il piano di controllo per la sorveglianza del rischio Micotossine;
- il piano di controllo per la ricerca di OGM
- il piano di controllo sugli Additivi alimentari
- Il piano di controllo sul trattamento degli alimenti con Radiazioni ionizzanti
- Il piano di controllo sui MOCA (Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti)
- Il piano di monitoraggio per microinquinanti chimici (Diossine, PCB, Ritardanti di fiamma, Furano, IPA, PFAS e nitrati, 2 e 3 - MPCD, Alcaloidi Tropanici, Stagno, glutine)
- Il piano di controllo per ricerca di contaminanti ambientali su funghi;
- Il piano microbiologico per la ricerca di patogeni quali Salmonella, Listeria Monocytogenes, Stafilococco, Escherichia Coli, STEC, Virus dell'Epatite A e Norovirus.
- Il piano radioattività ambientale, finalizzato alla verifica della presenza di radionuclidi negli alimenti oltre che su altre matrici di rilevanza ambientale

Il piano regionale alimenti è basato, oltre che sull'esperienza e i risultati dei monitoraggi pregressi, sulle disposizioni normative, sulle raccomandazioni comunitarie contenute nelle relazioni dell'EFSA e sui risultati di ispezioni condotte dagli organismi nazionali e comunitari.

Ove esistano limiti normativi il prelievo viene eseguito in forma legale applicando i criteri di sicurezza alimentare previsti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e la DGR del 30/10/2017 n° 1667 di recepimento delle Linee Guida nazionali di Intesa Stato – Regioni sui controlli ufficiali in sicurezza alimentare.

Il Piano per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari è finalizzato alla verifica del contenuto delle sostanze attive e dei coformulanti previsti dal Reg. (CE) n. 1107/2009. L'obiettivo del controllo è finalizzato alla riduzione dei rischi per il consumatore derivanti dalla presenza di residui di prodotti fitosanitari. Le matrici da sottoporre a tale controllo derivano da disposizioni normative nazionali e da regolamenti comunitari; è previsto il controllo di campioni di produzione regionale ed extra regionale in percentuali di circa il 60% e 40% rispetto al totale. La tipologia maggiormente coinvolta è quella dei prodotti ortofrutticoli, anche in relazione alla vocazione produttiva del territorio regionale. Ulteriore attenzione viene posta per i prodotti derivanti da coltivazioni biologiche a cui deve essere rivolto il 10% dei campioni totali prelevati.

Il Piano acque minerali naturali, acque di sorgente e acque potabili confezionate è rivolto al controllo della produzione di stabilimenti del territorio.

Il campionamento delle acque potabili erogate dai pubblici acquedotti è trattato nel capitolo successivo.

Il Piano Regionale Alimenti e il Piano ricerca di residui di prodotti fitosanitari su matrici vegetali sono stati regolarmente attuati con l'esecuzione rispettivamente di 177 e 111 campioni, pari al 100% del programmato. Anche il piano di campionamento sulle acque confezionate è stato portato a termine con l'esecuzione di tutti gli 84 campioni programmati. Ai 372 campioni dei piani sopra descritti si sono aggiunti 46 campioni non programmati eseguiti su segnalazione o conferiti da privati e per casi di sospetta Malattia trasmessa da alimenti (MTA).

La congruità dei campioni, intesa come rispetto della matrice, provenienza e modalità di campionamento previste, è stata del 100%.

L'analisi di tutti i campioni prelevati nel 2024 ha dato luogo a un caso di non conformità tra i campioni programmati e due casi tra i campioni non programmati. Ne sono conseguiti tre procedimenti per l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 6 della L. 283/62 come modificata dal D.Lgs. 10 ottobre 2022, n. 150 (c.d. "Riforma Cartabia").

Sono stati inoltre riscontrati due campioni di frutta biologica contenenti residui di principi attivi non consentiti in agricoltura biologica, per i quali sono state fatte le segnalazioni del caso agli organismi di vigilanza sul settore.

**Breve consuntivo sull'attività di campionamento svolta negli anni 2020-2024**

2020*		2021*		2022		2023		2024	
n. campioni	n. campioni irregolari								
292	3	366	2	442	3	438	3	418	3

\* Il numero di campioni del 2020 e 2021 risulta inferiore rispetto agli altri anni causa emergenza Covid-19.

## ACQUE POTABILI

L'attività di controllo è stata programmata sulla base dei criteri e disposizioni del D.Lgs. 31/01 e della Circolare Regionale 9/2004; la programmazione ha seguito l'iter previsto dai relativi documenti del Sistema Qualità che ha portato alla redazione di un piano di attività validato dalla Direzione del Servizio articolato in:

- Programma di vigilanza e controllo tramite campionamento su acque erogate da acquedotti pubblici e consorziali, su acque utilizzate in imprese alimentari e su altre specifiche tipologie (cassette dell'acqua, fontane pubbliche a sorgente autonoma; acque superficiali destinate alla potabilizzazione) – programma di 1117 campioni. E' stato predisposto un programma di dettaglio con la pianificazione giornaliera dei campioni e l'indicazione dei singoli punti di prelievo.
- Piano di controllo ispettivo su strutture acquedottistiche (pozzi di approvvigionamento di pubblici acquedotti, serbatoi, impianti di trattamento) per l'aggiornamento dei dati del censimento regionale, con l'obiettivo del controllo del 30% delle strutture di acquedotti che servono più di 5000 abitanti.

Sono stati eseguiti in totale **1085** campioni (**97%** rispetto al programmato), ed è stato controllato il **33%** delle strutture di acquedotti >5000 ab.

Per quanto riguarda le reti acquedottistiche, i campionamenti sono stati effettuati sia sulle fonti di approvvigionamento (pozzi e sorgenti) che sulle acque in fase di distribuzione.

Nelle Aree Nord e Centro non sono state rilevate non conformità a livello di rete di distribuzione.

Nell'Area Sud, sugli acquedotti della zona di collina e montagna, sono stati riscontrati 20 casi di non conformità di natura microbiologica o chimica che hanno comportato un giudizio di non potabilità, in aumento rispetto agli anni precedenti. Per questi casi sono state attivate le procedure di intervento previste dalla normativa e richiesti i necessari interventi di adeguamento ai Responsabili.

Le situazioni di non conformità sono state segnalate anche all'Agenzia Regionale per i Servizi Idrici e i Rifiuti (ATERSIR).

Di seguito l'andamento dei campioni di acque potabili negli ultimi 5 anni:

2020		2021		2022		2023		2024	
N. totale controlli	N. irregolarità (in rete)	N. totale controlli	N. irregolarità (in rete)	N. totale controlli	N. irregolarità (in rete)	N. totale controlli	N. irregolarità (in rete)	N. totale controlli	N. irregolarità (in rete)
1274	16	1311	10	1297	12	1083	11	1085	20

Sulla rete di Carpi è proseguito il monitoraggio per l'amianto con 9 campioni, con dati stabili o tendenzialmente in calo.

I campioni del piano di controllo per la radioattività sono stati puntualmente eseguiti secondo la pianificazione regionale coordinata con quella degli Enti gestori (esiti regolari). E' stata rispettata la pianificazione regionale anche per quanto riguarda il monitoraggio del Glifosate e PFAS (esiti regolari).

In merito alle altre tipologie di campioni sono state controllate:

28 cassette dell'acqua su 28 programmate;

20 aziende alimentari su 18 programmate;

49 fontane pubbliche a sorgente autonoma su 40 programmate.

Sono state regolarmente gestite tramite i controlli del caso quattro segnalazioni provenienti dall'utenza relative all'acqua di rete.

Il Gruppo di lavoro Acque potabili ha tenuto due incontri nel corso dell'anno.

Su richieste di singoli Comuni sono stati trasmessi i dati relativi ai controlli effettuati nel 2024 nei territori di competenza; sono state soddisfatte altre richieste di dati provenienti da Associazioni ed Enti del territorio sulla presenza di contaminanti nelle acque destinate al consumo umano.

Il Portale regionale acque potabili è stato adeguatamente implementato con il costante aggiornamento dei punti di prelievo.

Nel 2024 si sono tenuti gli incontri del Gruppo di lavoro per la chiusura del Piano di Sicurezza dell'acqua "Ex SAT" relativo ai Comuni di Sassuolo, Fiorano, Formigine e Maranello.

Nel giugno 2024 tre operatori del SIAN hanno partecipato a un corso di formazione regionale sulle attività ispettive su impianti di potabilizzazione.

Operatori del SIAN hanno collaborato a livello regionale all'aggiornamento della Linea Guida sulle Acque Minerali e di Sorgente emessa a dicembre 2023, che ha portato all'emissione della revisione di gennaio 2025.

Un rilevante impegno è stato profuso per l'aggiornamento del sistema di programmazione dei controlli sulle acque potabili richiesto dal D.Lgs 18/2023, che prevede per il 2025 piani di campionamento condivisi e ripartiti tra AUSL ed Enti Gestori. Il percorso è iniziato ad aprile 2024 con un incontro tra le parti interessate cui hanno fatto seguito altri momenti di confronto e condivisione. Grazie alla collaborazione, sia a livello locale che regionale con HERA, AIMAG, Sorgeacqua e Comuni, si è pervenuti alla redazione dei nuovi programmi poi trasmessi alla Regione per la validazione definitiva, che saranno applicati a partire da gennaio 2025.

# ISPETTORATO MICOLOGICO

## Rilascio di certificazioni di commestibilità a privati e a ditte

Tra i compiti dell'Ispettorato Micologico vi è quello di garantire alla popolazione, soprattutto nel periodo di crescita fungina, la possibilità di controllo della commestibilità dei funghi destinati all'autoconsumo e di provvedere alla certificazione di commestibilità, prevista dalla normativa vigente, per i funghi freschi epigei spontanei destinati alla vendita e/o alla somministrazione.

Nel 2024 si è ritenuto opportuno ridurre a 6 le sedi di controllo per il pubblico con la soppressione della sede di Montefiorino, presso la quale veniva rilasciato un numero esiguo di certificazioni. Di conseguenza sono state aggiornate le locandine e gli altri materiali informativi per l'utenza.

Sono state rilasciate a livello provinciale 299 certificazioni per autoconsumo a privati raccoglitori e 19 certificati per la vendita/somministrazione.

Di seguito un breve consuntivo sull'attività svolta negli anni 2019-2024. Le prestazioni richieste sono fortemente variabili di anno in anno in base all'andamento stagionale e alla conseguente crescita fungina.

### Certificati per autoconsumo

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Carpi	64	44	21	27	28	14
Modena	213	171	75	200	145	193
Sassuolo	21	26	14	21	14	19
Mirandola	17	12	3	7	8	11
Vignola	31	16	11	17	19	21
Pavullo	51	34	19	45	14	41
Montefiorino	10	5	5	9	0	---
<b>TOTALE</b>	<b>407</b>	<b>308</b>	<b>148</b>	<b>326</b>	<b>228</b>	<b>299</b>

### Certificati per vendita/somministrazione

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
<b>Provinciale</b>	19 certificati kg. 120	13 certificati kg. 116,7	4 certificati kg. 30	17 certificati kg. 261,7	16 certificati Kg 137,4	19 certificati Kg. 313,6

### Indagini in caso di intossicazioni da funghi

Nel **2024** sono stati effettuati n°12 interventi per sospetta intossicazione da funghi di cui **6** in Pronta Disponibilità, per un totale di **18** persone coinvolte. Tutti gli episodi sono riconducibili al consumo di funghi in ambito domestico e, in tre casi, in scuole materne per ingestione accidentale di funghi cresciuti spontaneamente nel giardino.

Non si rilevano episodi di intossicazione da funghi che abbiano coinvolto OSA (Ristorazione – Commercio – Trasformazione).

### Indagini in caso di intossicazioni da funghi nel periodo 2019-2024

SEDE	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Provinciale	15 interventi 19 persone	8 interventi 14 persone	1 intervento 1 persona	4 interventi 6 persone	6 interventi 7 persone	12 interventi 18 persone

### Informazione rivolta alla popolazione

E' stato mantenuto aggiornato durante l'anno il sito web aziendale nella parte dedicata all'Ispettorato Micologico.

Nel periodo di maggior crescita fungina è stato diffuso un Comunicato stampa il 17/09/24 dal titolo "Stagione dei funghi, occhio agli esemplari tossici, fondamentale verificare la commestibilità nelle sedi dell'Ispettorato micologico dell'Ausl"

Si è inoltre avuto un incontro con giornalisti della carta stampata e tv locali, presso l'Ispettorato Micologico

sede di Modena, organizzato dall'Ufficio Stampa dell'Ausl di Modena il 17/09/24 sul tema "Raccolta e consumo funghi spontanei". I contenuti dell'incontro sono stati pubblicati sul Resto del Carlino e Gazzetta di Modena, sulle TV locali TRC e TV QUI Modena e sul giornale on line Modena Today TV.

Il Coordinatore dell'Ispettorato ha partecipato alla trasmissione televisiva "Detto tra noi" presso TRC Modena in data 24/09/24 sul tema "Parliamo di funghi".

### **Attestato di Idoneità alla vendita di funghi freschi spontanei e porcini secchi sfusi - Esami per i commercianti**

Nel 2024 sono state programmate e pubblicizzate sul sito aziendale n° 4 sessioni di esame per il rilascio dell'Idoneità alla identificazione dei funghi freschi spontanei e dei funghi porcini secchi sfusi (attività su domanda). La commissione non è stata convocata per l'assenza di iscritti all'esame.

### **Formazione degli operatori – Personale Micologo**

I Micologi che hanno prestato la loro attività nel 2024 sono stati 7 fino al 01/04/2024, poi ridotti a 6 per il pensionamento di un operatore.

L'attività di PD micologica per i casi di intossicazione da funghi è stata svolta da 5 micologi fino al 01/04/2024, poi ridotti a 4.

In data 05/03/2024 è stato effettuato un incontro con tutti i micologi dell'Ispettorato per discutere e condividere l'attività micologica del 2023, in particolare le problematiche relative agli interventi per sospette intossicazioni da funghi, e per pianificare le attività per il 2024.

Un tecnico SIAN e un tecnico di laboratorio del DSP nel mese di ottobre 2024 hanno completato il percorso di formazione biennale previsto dal D.M. 686/96 ottenendo l'attestato di Micologo, ed hanno iniziato il periodo di affiancamento/addestramento per l'inserimento nelle attività dell'Ispettorato.

Un tecnico ha completato il 1° anno di corso per Micologo, ma si è trasferito ad altra sede all'inizio del 2025.

Al Corso Regionale di Aggiornamento per Esperti Micologi hanno partecipato 3 operatori dell'Ispettorato.

E' stato inoltre implementato anche nell'anno 2024 un Progetto Dipartimentale di miglioramento (Formazione sul campo) rivolto agli Ispettori Micologi con l'obiettivo di addestrare il personale alla determinazione in campo delle principali specie fungine, commestibili e non, in habitat naturale. Al progetto hanno partecipato i micologi dell'Ispettorato di Modena, 2 Micologi dell'AUSL di Reggio Emilia e un Micologo di ARPAE Bologna.

### **Gruppo di coordinamento regionale ispettori micologi**

E' proseguita l'attività del gruppo regionale di coordinamento di referenti micologi, istituito con atto Prot. 13/11/2020 0752286.U del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione, con l'obiettivo di condividere le procedure e le modalità di lavoro e migliorare l'informazione e la comunicazione degli Ispettorati Micologici regionali. Per l'Ispettorato Micologico di Modena partecipa il Coordinatore.

## PRODUZIONE, COMMERCIO E UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI

E' proseguita nel 2024 l'attività nell'ambito tematico dei prodotti fitosanitari.

La programmazione prevede il controllo dell'unica azienda di produzione presente sul territorio, il controllo sulla commercializzazione, e il controllo in fase di utilizzo, riguardante le aziende agricole.

Il controllo della filiera si completa con il piano di campionamento per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari su alimenti.

La programmazione viene elaborata nell'ambito del gruppo di lavoro specifico, e riportata nei documenti DO DSP SIAN 15 (complessivo) e 16 (per singolo distretto).

Nel corso del 2024 sono stati utilizzati i due strumenti per il controllo: check-list produzione primaria e controllo presso le rivendite elaborate dalla Regione Emilia Romagna.

### **Vigilanza e controllo in sede di produzione e commercio**

Sono stati oggetto di controllo 1 azienda produttrice e 19 rivendite di prodotti fitosanitari, su 64 rivendite attive al 31/12/24: è stato pertanto raggiunto l'obiettivo di controllarne il 25%. I sopralluoghi sono effettuati in collaborazione con SPSAL per tutte le nuove strutture e per alcune delle strutture esistenti.

Per quanto riguarda le abilitazioni alla vendita di prodotti fitosanitari è proseguita l'attività del SIAN che detiene un'anagrafe di tali utenti, raccoglie le domande, rilascia le abilitazioni e gestisce l'attività della commissione d'esame per il rilascio delle nuove abilitazioni.

### **Vigilanza e controllo in sede di utilizzo**

Nell'ambito dei controlli sulla produzione primaria si è svolta attività di vigilanza e controllo in collaborazione con il Servizio SPSAL (15 attività con accesso congiunto), tesa a verificare la corretta tenuta del registro dei trattamenti nonché le modalità di stoccaggio e utilizzo dei prodotti fitosanitari. Una quota delle aziende controllate è stata individuata tra quelle con significative produzioni orticole, per le quali viene valutato anche il rischio microbiologico.

### **Vigilanza e controllo sulle matrici alimentari**

I campioni di alimenti per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari sono dettagliati nel capitolo sul campionamento.

**Esami per abilitazione alla vendita fitosanitari:** la commissione istituita presso il DSP ha svolto nel 2024 una sessione di esami.

## ATTIVITÀ EDUCATIVA – FORMATIVA – INFORMATIVA

### **Attività di assistenza alle ditte**

Nel corso del 2024 è proseguita l'attività di assistenza alle imprese, sotto forma di incontri o scambi di valutazioni attraverso mail. L'attività è tendenzialmente in calo (si è passati da 144 incontri nel 2023 a 78 nel 2024) in quanto è attiva una sezione specifica sul sito Internet del Servizio relativa ai requisiti delle aziende alimentari a cui i consulenti ed operatori vengono prioritariamente indirizzati, riservando gli incontri solo ai casi in cui le informazioni disponibili sul sito non siano esaustive.

### **Formazione degli addetti dei comparti alimentari ai sensi della LR 11/03**

Dal marzo 2020, a seguito dell'emergenza epidemica sono stati completamente sospesi i corsi alimentaristi proposti dall'AUSL di Modena lasciando tale onere, non ricompreso nei LEA, a formatori esterni tramite iniziative in modalità webinar oppure FAD o in presenza. Permane la competenza del SIAN, come previsto dalla DGR 311/2019 e successive linee guida regionali, nell'esecuzione di corsi alimentaristi da tenersi gratuitamente a favore dei volontari della protezione civile oppure di organizzazioni non a fini di lucro che operano in ambito socio-assistenziale ed educativo. Nel 2024 sono stati eseguiti 21 corsi a favore della Protezione Civile e altre associazioni di volontariato per un totale di 758 partecipanti.

### **Formazione ai sensi della Determina Regionale 3642 del 16/03/2018 (alimenti senza glutine)**

Nel corso del 2024 sono stati realizzati 4 corsi in presenza, di cui hanno beneficiato 96 operatori. Ha supportato le richieste anche l'Associazione Italiana Celiachia (AIC), che ha proseguito l'attività formativa i cui contenuti sono condivisi con il SIAN. E' inoltre a disposizione degli OSA un corso FAD predisposto dalla Regione per il conseguimento dello specifico attestato.

### **Attività di informazione, formazione ed educazione alla salute nelle scuole**

Si rimanda alla sezione relativa all'Area Nutrizione.

### **Sito Web Internet**

Nel sito internet, oltre agli aggiornamenti continui relativi all'area Nutrizione e a quelli relativi ai corsi celiachia, sono state aggiornate soprattutto alcune sezioni riguardanti l'Igiene degli Alimenti, specie relativamente alle attività dell'Ispettorato Micologico, comprese specifiche news. Nel 2024 si è conclusa la revisione della struttura del sito Internet, sulla base delle indicazioni aziendali.

### **Attività di informazione/comunicazione interna del personale**

Il sito intranet inerente il sistema qualità e le principali disposizioni normative è stato mantenuto aggiornato. Nel mese di marzo 2024 è stato tenuto l'incontro di servizio per la condivisione del consuntivo 2023 e dei piani di lavoro per il 2024. Presso le singole unità operative sono tenute periodiche riunioni degli operatori formalmente documentate per garantire un'efficace comunicazione interna.

### **Attività di formazione del personale**

Nel corso del 2024 è proseguita l'attività di formazione continua del personale attraverso iniziative sia interne che esterne. Particolare attenzione è stata data alla formazione e inserimento di operatori assunti tra dicembre 2023 e febbraio 2024 attivando un percorso formativo strutturato con una parte d'aula e una parte in campo con attività ispettive svolte sotto la guida di un tutor. Purtroppo in corso d'anno tre dei cinque operatori formati si sono trasferiti in altra sede.

Sono state realizzate tutte le iniziative dei gruppi di FSC raggiungendo il numero di ore proposte in fase di accreditamento. Tutte le iniziative hanno previsto l'accREDITAMENTO ECM.

Si elencano le principali attività di formazione realizzate:

- Corsi di Formazione residenziali:
  - Aggiornamenti normativi e procedurali per l'attività di controllo ufficiale: blocco ufficiale, sequestri e provvedimenti di sospensione dell'attività (9/5/24)
  - Leggere gli alimenti: etichettatura e dichiarazione nutrizionale (20/9/24)
  - Gestione dell'emergenza sanitaria in ambulatorio vaccinale (24/9/24)
  - Aggiornamento sul sistema qualità del SIAN (18/12/24)

- Corsi di Formazione gestiti dalla Regione Emilia Romagna o dal Ministero della Salute, cui hanno partecipato gli operatori dedicati allo specifico campo di attività:
  - Il Piano Regionale della Prevenzione: strada percorsa e compagni di viaggio (8/5/24)
  - Rischi microbiologici emergenti per la sicurezza alimentare che originano da pressioni antropiche in ambiente agricolo (29/5/24)
  - La valutazione del rischio in caso di esposizione a residui di prodotti fitosanitari negli alimenti (5/6/24)
  - Attività ispettive presso gli impianti di potabilizzazione (6 e 13 giugno 2024)
  - Piano regionale per il controllo dei prodotti chimici (11/6/24)
  - Il controllo dei laboratori di analisi per l'autocontrollo (20/6/24)
  - Promozione della salute: formazione dei formatori per le case della comunità (giugno-dicembre 2024)
  - Verifica dei sistemi di sicurezza alimentare nella produzione di prodotti pronti per il consumo (settembre 2024)
  - Introduzione al D.Lgs. 18/23: primi indirizzi applicativi (24/9/24)
  - Campionamento di alimenti per micotossine e tossine vegetali (21/10/2024)
  - Piano Alimenti Regione Emilia-Romagna: aggiornamento 2024. Introduzione generale, approfondimenti sul pericolo microbiologico, presentazione delle nuove Linee Guida sul sistema di allerta (25 ottobre - 22 novembre 24)
  - I prodotti biocidi: controlli sull'immissione sul mercato e sull'uso (30/10/24)
  
- Formazione sul Campo:
  - Gruppo Nutrizione per n. 24 ore accreditate
  - Gruppo Ispettori Micologi per il n. di 24 ore accreditate

Per tutte le iniziative sono stati valutati: presenze, gradimento, test di verifica con il supporto dell'ufficio formazione del DSP.

E' stata inoltre favorita la partecipazione del personale ai corsi su tematiche trasversali proposti dall'Azienda (SegnalER, sicurezza sul lavoro, sicurezza informatica, ecc.).

# NUTRIZIONE

L'attività realizzata dall'U.O.S. Nutrizione nell'anno 2024 è stata svolta in continuità con i programmi degli anni precedenti ed in base a quanto concordato in ambito regionale con progetti ed azioni previste nel Piano Regionale della Prevenzione PRP 2021-2025.

Nel corso del 2024 si sono svolti sia "in presenza" che "a distanza" incontri informativi, gruppi di lavoro, incontri di coordinamento. È proseguito il percorso educativo/informativo rivolto alle scuole e, in base alle necessità, l'utilizzazione e l'implementazione di materiali informativi digitali anche finalizzati a realizzare attivazioni pratiche su sana alimentazione e regolare attività fisica.

È proseguita la collaborazione con il Servizio di Sorveglianza Sanitaria Aziendale per progetto di promozione della salute nei luoghi di lavoro in linea con il PRP.

Una parte dell'attività ha avuto ricadute su operatori sanitari ed esperti del settore, attraverso la realizzazione di contributi tecnico-scientifici. È proseguita la collaborazione con medici e tecnici del settore Igiene degli Alimenti, per effettuare verifiche presso centri produzione pasti e mense collettive e per favorire un'offerta sicura di pasti per celiaci, sia nella ristorazione collettiva che in quella commerciale.

Di seguito un bilancio più analitico, per argomenti, dell'attività svolta nell'anno 2024.

## **Interventi di analisi dello stato nutrizionale della popolazione**

Il monitoraggio delle abitudini alimentari e motorie nella popolazione è essenziale per individuare le priorità d'azione, modulare gli interventi preventivi o correttivi ed eventualmente valutarne gli effetti. In tal senso la sorveglianza nutrizionale è preliminare e si integra strettamente con tutti i progetti educativi e di promozione della salute realizzati nel nostro territorio con particolare riferimento ai "progetti di comunità". Nel corso dell'anno 2024 si è contribuito alla stesura e divulgazione dei dati regionali ed è stato elaborato il report aziendale della sorveglianza di popolazione "OKkio alla Salute" che ha visto coinvolte 31 classi di 31 scuole primarie di tutta la provincia nel 2023.

## **Interventi di promozione della sicurezza nutrizionale**

- *Progetto Pane meno sale.* Nel corso dell'anno 2024 si è proceduto alla verifica dei forni aderenti per confermare l'effettiva adesione. Sono stati consegnati i nuovi materiali divulgativi realizzati dalla Regione e l'elenco dei panificatori aderenti è stato inserito sul nuovo sito regionale Mappa della Salute. L'aggiornamento dell'elenco sarà a cura del settore Nutrizione in tempo reale. Al 31 dicembre 2024, 56 aziende su 213 panifici esistenti aderivano alla campagna. Inoltre è stato realizzato materiale informativo per la presentazione della campagna diffuso in occasione della procedura di accreditamento degli enti formatori che potranno utilizzarlo nei loro corsi di formazione.

- *Progetto sale iodato:* Nell'anno 2024 sono stati effettuati 380 controlli sulla disponibilità di sale iodato nella ristorazione pubblica e 370 nella ristorazione collettiva, per un totale di 750 controlli. Sono state inoltre controllate 43 aziende della GDO in merito alla conformità sulle regole di vendita del sale iodato.

## **Interventi generali di educazione, informazione e comunicazione su temi nutrizionali ed attività fisica.**

Come detto nella premessa di questa sezione ci si è, in particolare, concentrati sulla scuola, sfruttando anche materiali digitali e canali social, oltre al sito web. Il tutto è stato facilitato dalla rete di collaborazioni con i comuni, enti, associazioni, sviluppata in questi anni.

Ci si riferisce in particolare al progetto "Mangia Giusto Muoviti con Gusto" che ha riguardato, attraverso la distribuzione di materiali cartacei e digitali, 53 scuole, 310 classi, 6400 alunni, ed al progetto "Mani in Pasta" che ha visto l'iscrizione di 17 scuole, 56 classi, 1185 alunni. Per quest'ultimo progetto, è stato condotto 1 incontro informativo preliminare webinar rivolto ai docenti delle classi iscritte oltre a 27 incontri nelle classi, svolte in collaborazione con gli studenti del Corso di Laurea di Dietistica di UNIMORE.

È stata regolarmente condotta la valutazione degli elaborati proposti al concorso di educazione alimentare e motoria, con cerimonia di premiazione tenutasi in modalità webinar il 5 novembre 2024.

Il Servizio ha partecipato regolarmente agli incontri del "Tavolo tecnico Sani Stili di Vita" istituito dall'Ufficio Scolastico territoriale per il coordinamento e la programmazione delle progettualità e attività che coinvolgono le scuole. Si è svolta la presentazione e la formazione dei docenti delle scuole secondarie di 1° e 2° grado nell'ambito del progetto "Noi 10.000 volte".

Altre iniziative a carattere informativo e divulgativo sono state 39 iniziative divulgative di cui:

- 8 specificamente indirizzate alle scuole ed ai famigliari, 4 feste delle scuole;
- 19 incontri rivolti ai genitori afferenti ai Centri per le Famiglie e ai Consulitori;

- 4 iniziative rivolta a donne operate al seno e 4 riguardanti i volontari e utenti della Caritas diocesana;

Sono stati svolti 4 corsi di formazione celiachia ai sensi della DGR 3642/2018 e 3 iniziative formative teorico-pratiche a favore di celiaci neo-diagnosticati.

Inoltre, il sito web è stato continuamente aggiornato nel corso dell'anno, anche in relazione alle iniziative divulgative rivolte alla popolazione generale, con l'utilizzo anche dei social, nell'ambito dell'attività comunicativa sulla Promozione della Salute. Lo stesso sito ha sostenuto la campagna informativa sulla riduzione del consumo di sale, in adesione allo specifico progetto organizzato da W.A.S.S.H. e promosso dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) attraverso la creazione di un video che è stato adottato dalla Regione.

Infine, sono stati realizzati: 1 comunicato stampa, 5 interviste per stampa e media, 1 report dati regionali e 1 report dati aziendali OKKIO alla Salute 2023.

### **Attività Formativa**

Nel 2024 è proseguita la collaborazione con il Servizio di sorveglianza sanitaria della nostra azienda per il progetto di promozione della salute nei luoghi di lavoro. Sono stati svolti 3 corsi in presenza, 2 a distanza e 4 laboratori di cucina rivolti ai dipendenti AUSL.

E' stata svolta una formazione agli operatori delle carceri Area AVEN nell'ambito del progetto regionale della Promozione della Salute in carcere.

E' stata avviata l'organizzazione, insieme alla geriatria territoriale e alle cure primarie, di una formazione specifica sul tema della prevenzione della malnutrizione rivolta agli operatori delle CRA di tutta la provincia che si svolgerà nel corso del 2025

### **Valutazione dei menù ed attività formativa nella ristorazione collettiva**

È proseguita l'attività di valutazione della qualità nutrizionale dei menù della ristorazione collettiva, ed in particolare di quella scolastica, per favorire il consumo equilibrato di alimenti e nutrienti. Tale attività ha nella scuola un prevalente scopo educativo, integrandosi con le altre attività di promozione della salute. Infatti, la refezione scolastica oggi ha in gran parte perso l'esclusiva connotazione di soddisfacimento delle necessità energetiche dello scolaro per assumere, in misura sempre maggiore, quella di educare verso sane ed equilibrate abitudini alimentari.

Il SIAN da anni offre a tutte le scuole un servizio di valutazione dei menù, su richiesta dei comuni e degli enti gestori interessati. Al 31/12/2024, il 99,8% delle scuole (440/441) ha menù recentemente valutati ed approvati dal SIAN. Grazie all'attività svolta da 20 anni dall'U.O.S. Nutrizione su questo tema, si è ottenuto un diffuso miglioramento dei menù offerti nelle scuole del territorio in coerenza con indicazioni e valori propri dei progetti educativi sviluppati nelle scuole e nel territorio. Permane una residuale collaborazione con la Pediatria di Comunità, in caso di richieste di diete di esclusione personalizzate, o qualora sopravvengano specifiche problematiche all'interno della scuola, riguardanti singoli alunni.

Il Servizio ha collaborato a livello regionale con la compilazione dei *toolkit* relativi alla valutazione della sostenibilità dei menù come previsto dalla determina regionale n. 1452 del 04/09/2023.

Sono stati realizzati 11 incontri fra commissioni mensa ed incontri di supporto per predisposizione dei menù oltre a 47 sopralluoghi presso mense, CPP e terminali pasto per la valutazione della qualità nella ristorazione scolastica e socio-assistenziale.

Relativamente ai pasti offerti presso le strutture protette, è proseguita la valutazione, su richiesta, dei menù. Su 50 CRA, 35 hanno menù approvati dal SIAN (70%). Di seguito il prospetto analitico relativo alle valutazioni dei menù presso scuole, e presso strutture protette o centri diurni negli ultimi anni di attività. In tutti i casi è stato rispettato lo standard di 30 giorni fra richiesta ed emissione del parere

### **Numero di menù valutati nel periodo 2014-2024.**

<b>anno</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
Strutture socio-assistenziali e centri diurni	12	14	32	24	42	22	23	29	16	21	<b>26</b>
Scuole	271	211	283	206	176	175	112	224	209	219	<b>267</b>

### **Progetti di Empowerment di Comunità per la promozione di sani stili di vita**

I Progetti di Comunità per la promozione di sane abitudini alimentari e di una regolare attività fisica rappresentano il contesto in cui si concretizzano e si valorizzano tutte le azioni educative e di promozione della salute dell'U.O.S. Nutrizione. In essi, inoltre, vengono sviluppate al massimo le capacità di regia e stimolo per la creazione, in specifici territori, di reti di soggetti in grado di sviluppare percorsi multiprofessionali e multidisciplinari attivi sia in ambito scolastico che extrascolastico. Tali progetti assicurano una continuità nel tempo e sul territorio, quindi hanno le migliori probabilità di ottenere modifiche durature dei comportamenti alimentari e motori di bambini ed adulti.

La metodologia prevede non solo la partecipazione dei vari attori per il raggiungimento di un obiettivo comune, ma anche il fatto che tutti si muovano secondo un percorso organico precedentemente concordato e condiviso. Questo richiede un particolare impegno nel coinvolgimento attivo e nel sostegno di tutti i partner interessati per quella comunità, sotto la guida delle amministrazioni Comunali.

Nel 2024 sono stati svolti regolarmente incontri dei gruppi di lavoro nella gran parte dei territori (10).

### **Promozione di sani stili di vita nella popolazione anziana attiva ed attenzione alla qualità della ristorazione negli anziani istituzionalizzati.**

Sono stati svolti 3 incontri in circoli, palestre della memoria, ecc. per la promozione di sani stili di vita e la prevenzione delle demenze.

Relativamente alla qualità nutrizionale dei menù per gli anziani istituzionalizzati, si veda il paragrafo relativo ai menù nella ristorazione collettiva

### **PDTA Bimbo Obeso**

È proseguita l'attività relativa al Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale (PDTA) relativo al bimbo obeso. Complessivamente nell'anno 2024 sono state effettuate, da parte del team di 2° livello, 63 sedute ambulatoriali prime visite con 194 soggetti presi in carico e 72 sedute ambulatoriali per visite di controllo, con 664 controlli eseguiti.

Nel corso dell'anno è stata avviata una revisione del percorso assistenziale che dovrà completarsi entro il 2025.

### **Attività formativa universitaria e di coordinamento regionale.**

Nell'anno 2024 è proseguita la collaborazione con il corso di Laurea in Dietistica, presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Sono state portate a termine 8 lezioni (16 ore) in presenza e realizzato, nel corso dell'Anno Accademico, un tirocinio presso l'U.O. Nutrizione del SIAN, per gli studenti sia del 1° che del 2° anno. Il contributo offerto dal SIAN nell'ambito di tale corso permetterà ai dietisti che si laureeranno di acquisire una specifica formazione relativa alle attività di educazione e promozione della salute e di sorveglianza nutrizionale svolte dai nostri servizi territoriali.

È proseguita la partecipazione ai gruppi regionali correlati al PRP 2021-2025 quali il gruppo "La.Ri.So Sostenibilità nella ristorazione scolastica", Scuole che promuovono salute, ecc. oltre che a quelli relativi a specifiche tematiche come quello della gestione della presa in carico del bambino/adolescente sovrappeso/obeso e quello della Celiachia.

# SISTEMA QUALITÀ

L'attività del Sistema Qualità nel 2024 è stata orientata all'aggiornamento dei documenti del Sistema e all'attuazione delle indicazioni per il miglioramento scaturite dal riesame del 2023.

La documentazione del SQ è stata aggiornata nel corso del 2024 con l'emissione delle seguenti revisioni:

DO DSP SIAN 02 Rev 9 e 10 Organigramma e funzionigramma  
DO DSP SIAN 39 Rev 5 Piano Organizzativo  
DO DSP SIAN 47 Rev 2 Gruppi tematici  
MO DSP SIAN 89 Rev 0 Comunicazione cessazione attività  
IOT DSP SIAN 10 Rev 2 Informativa di reato  
MO DSP SIAN 35 Rev 2 Scheda Informativa di reato  
MO DSP SIAN 90 Rev 0 Verbale accertamento e prescrizione L.283/62  
MO DSP SIAN 91 Rev 0 Ammissione al pagamento L.283/62  
MO DSP SIAN 92 Rev 0 Comunicazione alla Procura per estinzione reato  
MO DSP SIAN 39 Rev 0 Verbale di identificazione

Per quanto riguarda l'azione di miglioramento prevista per il 2024 e l'implementazione delle indicazioni per il miglioramento scaturite dal riesame 2023 si veda il seguente paragrafo "Miglioramento".

E' stato mantenuto aggiornato il sito Intranet del SIAN sia in relazione ai documenti emessi che a quelli di origine esterna provenienti da Regione, Ministero, ARPAE e IZS, che in tal modo sono costantemente a disposizione del personale; gli aggiornamenti del SQ sono stati presentati e discussi nelle riunioni dei Dirigenti e nell'incontro di Servizio di dicembre.

il programma di audit su OSA (6 audit) è stato regolarmente completato.

Il riesame della direzione si è tenuto a dicembre 2024; dal riesame sono scaturite indicazioni per il miglioramento da concretizzare nel 2025 e si è verificata l'attuazione delle azioni derivate dal riesame precedente

Si rileva tuttavia che l'ambito del Sistema Qualità è tra quelli che hanno maggiormente risentito della carenza di personale dirigente verificatasi tra il 2023 e 2024, che ha costretto gli operatori a focalizzarsi sugli obiettivi a breve termine o comunque cogenti in termini normativi a danno di funzioni di sistema che non è stato sempre possibile mantenere su standard adeguati: ci si riferisce in particolare al programma degli audit interni (non eseguiti nel 2024 anche per mancanza della necessaria "terzietà"), al sistema di registrazione e trattamento delle non conformità interne, all'aggiornamento della documentazione in relazione ai cambiamenti organizzativi o normativi, ad alcuni aspetti della funzione di supervisione, alla comunicazione interna e alla diffusione della conoscenza del SQ tra gli operatori, in particolare i neoassunti.

## **Supervisioni**

Il piano di supervisioni è stato svolto dal Tecnico Coordinatore per la formazione, che ha eseguito le 11 supervisioni programmate.

## **Miglioramento**

Nel corso del Riesame 2024 è stata verificata l'attuazione delle indicazioni di miglioramento scaturite dal Riesame 2023, in gran parte attuate; quanto non realizzato viene riportato al 2025.

Nel 2024 è stata implementata l'azione di miglioramento "Miglioramento del percorso di formazione e inserimento dei neoassunti"; si è inoltre partecipato all'azione di miglioramento dipartimentale sulle procedure di emergenza.

## SISTEMA INFORMATIVO

Nel corso del 2024 la gestione del sistema informativo e dell'applicativo SICER non ha comportato grandi variazioni rispetto a quanto già consolidato negli anni precedenti. E' stata curata in particolare la formazione di un gruppo di operatori neoassunti (vedi DO DSP SIAN 47 "Gruppi Tematici") sul sistema informativo per assicurare la continuità a seguito del pensionamento del precedente referente.

Nel 2024 sono proseguite le attività di registrazione delle notifiche da Archiflow, la pianificazione della vigilanza e dei campioni in SICER, la registrazione dell'attività svolta dagli operatori del SIAN presso gli OSA registrati, la rendicontazione con gli appositi strumenti: report piani, report periodico, report regionale, la fatturazione delle prestazioni tariffate.

Il ricevimento dei rapporti di prova delle analisi dei campioni conferiti all'IZS è continuato.

IL DIRETTORE del SIAN  
Dr. Armando Franceschelli

Modena, 29/04/2025

Allegato:

- Tabella verifica indicatori di budget 2024

## VERIFICA INDICATORI BUDGET 2024

<b>SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>	<b>Atteso 2024</b>	<b>consuntivo al 31-12-24</b>	<b>Note</b>
Interventi congiunti SPSAL/SIAN per vigilanza sul corretto utilizzo di prodotti fitosanitari	15	15	
<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b>			
% aziende controllate/ aziende programmate nel PRI	1800 (65%)	1838 (66%)	riferito a un fabbisogno teorico di 2800 aziende da controllare
Controlli effettuati da operatori SIAN - SVET a seguito di sospetto di malattia trasmessa da alimenti	100%	19 (100%)	
N. aziende controllate in modo congiunto SIAN/SVET	25	26 (104%)	
% degli indicatori sentinella del PRI con valore conseguito pari allo standard previsto	100%	5/5= 100%	controlli trasformazione= 107%; controlli GDO= 107%; campioni fitosanitari= 100%; campioni PRA= 101% campioni acque minerali= 100%
% campioni eseguiti /campioni programmati nei piani regionali (piano alimenti)	95%	177/174 (101%)	Obiettivo sentinella regionale
n. campioni di fitosanitari eseguiti /n. campioni programmati nei piani regionali	100%	111/111 (100%)	Obiettivo sentinella regionale
n. strutture GDO controllate/n. strutture GDO programmate	95%	43/40 (107%)	Obiettivo sentinella regionale
n. strutture trasformazione alimenti di origine vegetale, alimenti per alimentazione particolare, additivi e bevande controllate/ n. strutture programmate	95%	575/538 (107%)	Obiettivo sentinella regionale
n. strutture ristorazione collettiva controllate/n. strutture programmate x 100	95%	370/354 (104%)	
Piano di campionamento su acque minerali: n. campioni effettuati /n. campioni programmati	95%	84/84 (100%)	Obiettivo sentinella regionale
Controlli acque potabili: n. impianti controllati /n. impianti con utenza >5000 abitanti x 100	>=30%	65/199= 33%	

Esecuzione delle supervisioni	Attuazione del programma di supervisione annuale	Programma attuato (11 supervisioni)	
<b>NUTRIZIONE</b>			
% Scuole in cui il servizio mensa propone menù valutati ed approvati dal SIAN	99%	441/440 (100%)	
Interventi di Promozione della salute ed empowerment di comunità locali, realizzati in collaborazione con le direzioni dei distretti (L.R. 19/18)	10	10	
Percorso di presa in carico del bambino obeso/sovrappeso. % di utenti in cui è stata redatta la scheda personale computerizzata	95%	100%	194 nuovi casi presi in carico da 1/1/24 a 31/12/24
<b>EPIDEMIOLOGIA E COMUNICAZIONE DEL RISCHIO</b>			
Sorveglianza HBSC e Okkio	Redazione rapporto OKKIO su rilevazione 2023	Completato e presentato il report regionale OKKIO 2023 (dicembre 2024)	
<b>PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE</b>			
Attuazione delle azioni locali dei programmi PRP previste per il 2024 per quanto di competenza dei singoli Servizi	Realizzazione dei programmi di cui al PL18	Programmi realizzati	
<b>INFORMATIZZAZIONE, MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' E DELL'EFFICIENZA</b>			
Attivazione di almeno un progetto di miglioramento dipartimentale e di almeno un progetto di miglioramento per ogni Servizio	Progetto di Servizio "Miglioramento del percorso di formazione e inserimento dei neoassunti"	Concluso a giugno 2024	