

**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 2020***

## **Indice**

<i>Premessa</i>	<i>pag. 3</i>
<i>Sicurezza alimentare</i>	<i>pag. 4</i>
<i>Attività di Vigilanza e controllo</i>	<i>pag. 6</i>
<i>Attività su domanda</i>	<i>pag. 6</i>
<i>Attività su segnalazione/emergenza/allerta</i>	<i>pag. 6</i>
<i>Attività su programma</i>	<i>pag. 9</i>
<i>OSA con non conformità ed infrazioni</i>	<i>pag. 13</i>
<i>Ristorazione collettiva</i>	<i>pag. 14</i>
<i>Campionamento alimenti</i>	<i>pag. 15</i>
<i>Acque potabili</i>	<i>pag. 17</i>
<i>Ispettorato micologico</i>	<i>pag. 19</i>
<i>Fitosanitari</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Attività educativa e formativa</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Nutrizione</i>	<i>pag. 22</i>
<i>Sistema qualità</i>	<i>pag. 25</i>
<i>Sistema informativo</i>	<i>pag. 26</i>
<i>Verifica indicatori di Budget</i>	<i>pag. 27</i>

## PREMESSA

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) si sviluppa classicamente attorno a due aree funzionali: Igiene degli Alimenti e delle Bevande e Nutrizione, con l'obiettivo, nel primo caso, di assicurare la sicurezza alimentare, prevenendo malattie di origine alimentare, 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.

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 attualmente 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 2020, sono stati tenuti in considerazione i seguenti elementi:

- i dati di contesto
- le normative e i documenti di riferimento:
  - a) gli obiettivi regionali applicabili all'anno 2020 con particolare riguardo alle disposizioni della DGR 977/2019 "Linee di programmazione e di finanziamento delle Aziende e degli enti del Servizio Sanitario regionale per l'anno 2019", documento ancora di riferimento al momento della programmazione;
  - b) alcuni programmi contenuti nell'ex Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018, prorogato a tutto il 2019, in attesa dell'uscita del PRP 2020-2025;
  - c) 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";
  - d) la DGR 1510/2013 che recepisce le Linee guida nazionali di funzionamento dei Servizi che operano nell'ambito della sicurezza alimentare;
  - e) la DGR 1500 del 10 ottobre 2017 "Approvazione del Piano Regionale Integrato (PRI) 2015-2018", 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 e esplicitare i Piani Specifici della Regione Emilia Romagna in relazione ai livelli essenziali di assistenza (LEA) stabiliti dal DPCM 12 gennaio 2017;
  - f) la DGR n. 1667 del 30 OTTOBRE 2017 "Recepimento di Linee guida nazionali di Intesa Stato - Regioni sui controlli ufficiali in sicurezza alimentare ai sensi dei Regolamenti (CE) 882 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.;
  - g) altre normative e documenti comunitari, nazionali e regionali che ineriscono i singoli settori di attività;
  - h) Indicazioni provenienti dalla letteratura scientifica e dalla letteratura grigia, specie per quanto riguarda l'area della Nutrizione.

In corso d'anno, a modificare sostanzialmente la programmazione e lo svolgimento dell'attività, a seguito dell'emergenza epidemiologica COVID-19, sono giunte specifiche indicazioni Ministeriali e regionali tendenti sia a definire le attività indifferibili o differibili durante la fase acuta di tale emergenza, sia a ridimensionare gli obiettivi relativi all'attività di controllo e di campionamento (nota del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia Romagna Prot. 24/09/2020.0616681.U.).

## **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 ispettorato micologico.

### ***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. In particolare, nel 2020 è pervenuta dal SUAP, alla fine dell'anno, 1 sola richiesta di riconoscimento la cui istruttoria e relativo rilascio dell'atto di riconoscimento si è completata nel 2021.

Le aziende alimentari (OSA) presenti al 31/12/2020 nell'archivio informatico SICER sono complessivamente 8676 (escluse quelle appartenenti alla Produzione Primaria) di cui 36 industriali. Sul totale, 32 sono rappresentate da OSA riconosciuti in base al Regolamento CE 852/04, dato in linea con quello del 2019, mentre le restanti sono registrate. Non si rilevano particolari variazioni 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 72 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), il cui dato riferito al censimento del 2010 è, per la provincia di Modena pari a 10.543.

Il principale orientamento produttivo nell'ambito della produzione delle aziende agricole frutticole è quello delle ciliegie, pere, 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/acetici, 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.

Pur con tutti gli accadimenti connessi all'emergenza COVID-19 e relative limitazioni all'apertura di alcune attività alimentari, con particolare riferimento a quelle della ristorazione, permane l'interesse del mercato verso una ristorazione di tipo veloce e il diffondersi di ristorazioni etniche come quella giapponese che prevede un elevato consumo di pesce crudo, oltre alla diffusione dell'offerta di carni crude o semicrude, variamente preparate, con conseguenti nuovi potenziali rischi sanitari, manifestatisi negli ultimi anni con diversi episodi di MTA presso tali tipologie di attività.

Nell'ambito del commercio, nonostante lo sviluppo della GDO, sono ancora molto rappresentati gli esercizi di vicinato (oltre 1443 attività); i depositi all'ingrosso riguardano maggiormente i prodotti ortofrutticoli.

L'emergenza Covid-19 ha estremamente ridimensionato lo svolgimento delle manifestazioni temporanee con somministrazione di alimenti e bevande. Infatti, nell'anno 2020, sono pervenute 650 SCIA per manifestazioni temporanee rispetto alle 2102 pervenute nel 2019.

### OSA registrati e riconosciuti anni 2012-2020 per macrocomparto

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
<b>Produzione primaria</b>		49*	61*	67*	74*	348*	395*	443*	474*
<b>Trasformazione (compresa gastronomia)</b>	1802	1794	1775	2029	2018	2072	2133	2140	2159§
<b>Ristorazione</b>	4243	4201	4181	3940	3969	3883	3863	3937	3852
<b>Commercio</b>	2156	2309	2352	2379	2398	2412	2405	2411	2437
<b>Trasporti</b>	144	151	180	199	198	201	203	213	228
<b>Totale</b>	8378	8504	8549	8614	8657	8916	8999	9144	9150

\* dato estremamente parziale rilevato dall'archivio SICER del SIAN.

§ compresi 111 MOCA

### OSA riconosciuti anni 2015-2020 per attività

OSA riconosciuti	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Produzione e confezionamento additivi	5	5	4	4	4	4
Produzione e/o confezionamento - Integratori alimentari	4	5	7	10	10	10
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati alla prima infanzia	1	1	1	1	1	1
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati a fini medici speciali compresi prima infanzia	1	1	1	2	2	2
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	5	9	8	8	8	8
Produzione e/o confezionamento - Alimenti addizionati di vitamine e minerali	2	1	1	1	1	1
Deposito all'ingrosso - Additivi alimentari	5	6	5	6	6	6
<b>Totale</b>	<b>23</b>	<b>28</b>	<b>27</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</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, ormai estremamente limitata per quanto riguarda i pareri, oggi riguardanti essenzialmente quelli per autorizzazione sanitaria nelle attività di vendita e commercio di prodotti fitosanitari, peraltro alquanto rari (1 sola richiesta nel 2020), è invece rilevante per quanto riguarda le certificazioni per gli OSA che esportano; infatti le certificazioni per esportazione rilasciate nell'anno 2020 sono state 821, solo di poco inferiori, nonostante l'emergenza epidemica, rispetto a quelle del 2019 (901).

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

32 sono stati i pareri tecnici rilasciati dal SIAN su istruttorie NIP.

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

L'attività su segnalazione/emergenza nel 2020 (escluse le sospette intossicazioni da funghi, trattate in altra sezione) ha riguardato:

- segnalazioni: prese in carico 56; per segnalazione/allerte eseguiti 119 accessi presso OSA;
- nell'ambito delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) sono state effettuate attività di controllo e verifica a seguito di 3 sospetti focolai.

Di seguito l'attività correlata al sistema di allarme rapido.

## SISTEMA DI ALLARME RAPIDO 2020

### Ripartizione notifiche anno 2020

#### ANALISI DEI FLUSSI

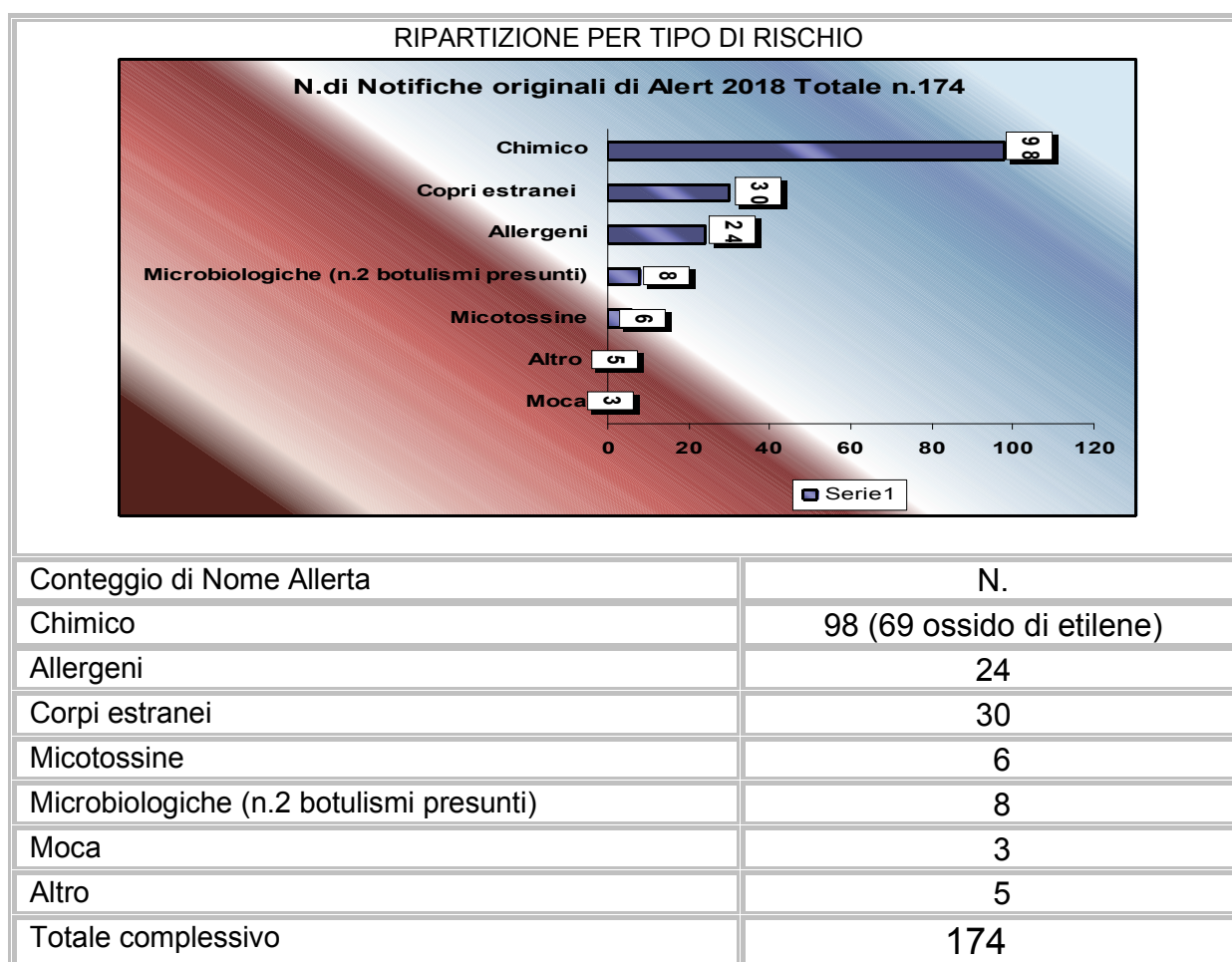
Rispettata la tempistica per le n. 2 Notifica di Allarme in partenza

Numerose notifiche segnalazioni sono state contrassegnate da ripetute notifiche di follow-up fino a n. segnalazioni successive per un totale di n. 69 reti di commercializzazione secondarie e terziarie allegate, di cui 30 in partenza) comportando una duplicazione/replicazione del numero di notifiche originali con la conseguente ripetizione delle procedure dell'intero protocollo del sistema di allarme rapido.

Il numero complessivo delle notifiche gestite dal Servizio come notifiche originali e notifiche di follow-up successive alla prima sono state pari a 204. Il conteggio integrale delle notifiche pervenute nell'anno 2020 rispetta la classificazione del Reg. 16 del 2011

RIPARTIZIONE NOTIFICHE ORIGINALI ANNO 2020

<i>Notifiche di Allarme rapido</i>	<i>Totali</i>
Alert Notification in Partenza	2
Alert Notification in Entrata	171
Follow-up in Uscita	30
Assistenza amministrativa	1
<b>Totale</b>	<b>204</b>



TEMPISTICA ALLERTA IN ENTRATA ANNO 2020

Nel corso dell'anno 2020 le notifiche Allerta in entrata sono state 174 (2 assistenze amministrative pervenute a fine 2020 sono state gestite nel 2021); l'invio ai distretti del Modello 39 è stato effettuato entro le 24 ore lavorative. Più precisamente sono stati monitorati i tempi delle notifiche di Alert notification ossia i tempi di trasmissione della segnalazione sul territorio e tempi complessivi della esecuzione dei controlli.

La media dei tempi di comunicazione ai distretti periferici delle segnalazioni in arrivo è stata di circa 3 ore (**tempo medio di trasmissione ai distretti**).

**I tempi medi di esecuzione dei controlli** da parte delle sedi distrettuali sono stati stimati in circa 24 ore, con successivi **tempi medi di trasmissione delle verifiche alla sede di Modena** di circa 3 giorni.

**I tempi medi di conclusione** delle singole notifiche trasmesse al Ministero sono stati di circa 3/4 settimane. Si precisa che i tempi di conclusione sono calcolati dall'arrivo della prima segnalazione alla lettera di chiusura dei flussi informativi.

L'apparente criticità della tempistica di conclusione delle Allerta si correla con le seguenti motivazioni:

- I numerosi follow-up e le relative reti di commercializzazione che seguono la prima segnalazione in tempi compresi da una fino a diverse settimane hanno comportato la completa ripetizione dell'iter procedurale della gestione delle notifiche di Allerta (trasmissione ai distretti, esecuzione dei controlli, trasmissione riscontro ecc.); oltre alla riapertura nei casi di segnalazioni già archiviate che sfiorano nell'anno in corso;
- Le frequenti reti di commercializzazione coinvolgenti depositi all'ingrosso territoriali hanno generato ulteriori reti di distribuzione secondarie (**n.30 Notifiche di follow-up in uscita**) con successiva trasmissione ai Distretti territoriali, Ministero della Salute oltre a Province o Regioni interessate;
- I riscontri extraprovinciali o extraregionali di reti territoriali, come per gli anni scorsi, anche se sollecitati sono pervenuti solo raramente e a volte dopo l'invio degli esiti conclusivi.

## VERIFICHE TERRITORIALI

Nella esecuzione delle verifiche sono stati eseguiti controlli ispettivi, regolarmente registrati presso l'archivio informatizzato con la causale "segnalazioni per emergenza allerta", e verifiche telefoniche come previsto dalle linee guida aziendali del sistema di allerta rapido e come forzatamente imposto dal Covid.

<i>RIEPILOGO VERIFICHE</i>	<i>2020</i>	<i>2019</i>	<i>2018</i>	<i>2017</i>
Verifiche Telefoniche CARPI		<i>N 80</i>	<i>n. 23</i>	<i>n. 48</i>
verifiche telefoniche MIRANDOLA		<i>n. 40</i>	<i>n. 4</i>	<i>n. 35</i>
verifiche telefoniche MODENA		<i>n. 100</i>	<i>n. 75</i>	<i>n. 73</i>
verifiche telefoniche SASSUOLO		<i>n. 70</i>	<i>n. 54</i>	<i>n. 67</i>
verifiche telefoniche VIGNOLA		<i>n. 45</i>	<i>n. 24</i>	<i>n. 76</i>
verifiche telefoniche PAVULLO		<i>n. 24</i>	<i>n.22</i>	<i>n. 25</i>
<b>TOTALE</b>	<b>600 circa</b>	<b><i>n.359</i></b>	<b><i>n.202</i></b>	<b><i>n. 324</i></b>

<i>RIEPILOGO VERIFICHE</i>	<i>2020</i>	<i>2019</i>	<i>2018</i>	<i>2017</i>
verifiche ispettive CARPI	<i>n. 12</i>	<i>n.19</i>	<i>n.16</i>	<i>n. 11</i>
verifiche ispettive MIRANDOLA	<i>n. 11</i>	<i>n.43</i>	<i>n.21</i>	<i>n. 18</i>
verifiche ispettive MODENA	<i>n. 30</i>	<i>n.69</i>	<i>n.34</i>	<i>n. 36</i>
verifiche ispettive SASSUOLO	<i>n. 6</i>	<i>n.29</i>	<i>n. 5</i>	<i>n. 14</i>
verifiche ispettive VIGNOLA	<i>n. 3</i>	<i>n.10</i>	<i>n. 9</i>	<i>n. 7</i>
verifiche ispettive PAVULLO	<i>n. 3</i>	<i>n. 2 n. 2</i>		<i>0</i>
<b>TOTALE</b>	<b><i>n. 65</i></b>	<b><i>n.172</i></b>	<b><i>n. 86</i></b>	<b><i>n. 89</i></b>

## ATTIVITÀ DI MIGLIORAMENTO ARCHIVIO DIGITALE

Quale attività di miglioramento, come si evince dai documenti del Sistema Qualità si è conclusa ed è gestita in regime routinario l'attività di dematerializzazione/digitalizzazione della documentazione relativa alle Notifiche del Sistema di Allarme rapido in entrata e in uscita incluse le comunicazioni con evidenze delle trasmissioni in Pec e successiva archiviazione.

Vincolata alla futura disponibilità del pacchetto Office ed in particolare dell'applicativo Outlook, si propone quale ulteriore attività di miglioramento, **la condivisione del team allerta dell'attuale archivio digitale del sistema di allerta rapido, attraverso l'utilizzo di un server di rete che ne consenta la consultazione/aggiornamento delle notifiche con l'inserimento dei relativi controlli territoriali.**

Il monitoraggio dell'archivio da parte del team e la possibile consultazione dello stesso da parte della dirigenza territoriale aggiungerebbe sicura efficacia ed efficienza alla tempistica ed alla complessiva gestione del sistema di allarme rapido.



## **Attività di vigilanza e controllo programmata**

Nel 2020, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ha programmato le attività di controllo secondo la procedura 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

### **Criteri di programmazione**

La scelta degli Operatori del settore alimentare da sottoporre a controllo è avvenuta tenendo a riferimento la DGR 1500 del 10 ottobre 2017 ed in particolare l'allegato A1 "Ridefinizione del Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione del rischio" degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia - Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN". 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 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;

e, limitatamente alla verifica 6.9 "Rintracciabilità ritiro/richiamo", per le seguenti attività: Tabaccherie e simili, Intermediari di vendita, Venditori via internet.

Altri criteri di programmazione sono stati la complessità dell'azienda (ditte riconosciute), 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 sono stati 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.), oppure criteri da applicare a livello di U.O. distrettuale per singole aziende per le quali si ritenga opportuno un aumento della frequenza di controllo: es ditte che hanno ricevuto in passato provvedimenti di sospensione, NC gravi ("NO"), n.c. ripetute, ecc.

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 sono centralmente definiti 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). 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 interesse è formalmente dichiarata da ciascun operatore mediante sottoscrizione di uno specifico modulo (MO DSP SIAN 68).

La tempistica della programmazione è specificata 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 di regola controllati tutti i processi svolti presso lo specifico stabilimento, in generale rappresentati da 31 verifiche (29 se non è applicabile la sanificazione pre-operativa) 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 (SCU) (MO DSP SIAN 01), la scheda di controllo 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	IOT DSP SIAN 08
Verbale di accertata violazione amministrativa	MO DSP SIAN 36
Notifica sanzione amministrativa	MO DSP SIAN 37
Verbale di sequestro Legge 689	MO DSP SIAN 64
Verbale di sequestro sanitario DPR 327	MO DSP SIAN 65

Vengono utilizzati quali strumenti anche le procedure di controllo (manuali) e le check list regionali o aziendali approvate o ancora in bozza.

<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	

Nel 2020 sono stati programmati 8 audit esplicitati nel programma annuale degli audit su OSA (MO DSP SIAN 18) elaborato dal Responsabile Qualità (RQ) e approvato dal Direttore del Servizio seguendo i criteri definiti nel protocollo regionale sulla categorizzazione del rischio. Il documento descrive: denominazione OSA oggetto di audit, team leader, auditors, data di effettuazione. Il programma viene stilato tenendo anche conto della necessità di mantenimento delle qualifiche di auditors da parte del personale medico e tecnico. La rendicontazione regionale per il mantenimento delle qualifiche di auditors viene curata dal referente 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
Programma annuale audit	MO DSP SIAN 18
Comunicazione audit	MO DSP SIAN 19

Nella pratica, a causa dell'emergenza COVID-19, è stato eseguito solo 1 audit, mentre per gli altri 7 (di cui 1 congiunto con il Servizio veterinario) si è prudenzialmente ritenuto di annullarli per evitare rischi legati a problemi di distanziamento interpersonale durante la loro esecuzione.

### **Consuntivo dell'attività di controllo programmata nell'anno 2020**

Di seguito alcune tabelle che evidenziano analiticamente e con un confronto temporale le risorse disponibili in termini di Operatore equivalente dedicato alla vigilanza su OSA ed i volumi di attività effettivamente svolta, ricordando che per "Aziende controllate" sono intese tutte quelle in cui è stata effettuata almeno 1 verifica (escluso campionamento). Il dato appare in netta riduzione rispetto agli anni precedenti a causa dell'emergenza Covid-19 che ha determinato un intenso impegno di molti operatori del SIAN nelle attività connesse a tale emergenza (sorveglianza attiva, gestione inchieste epidemiologiche), oltre alle problematiche relative alla chiusura temporanea di molte attività ed indicazione, per un periodo, di eseguire solo attività indifferibili.

### Dato operatore equivalente per vigilanza aziende alimentari anni 2012-2020

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Operatore equivalente	19.4	20.3	18.9	18.9	18.3	17,9	17,8	17,0	17,6*

\* Il dato si riferisce a quanto stimato a gennaio 2020, prima dell'emergenza COVID. Tale dato è realmente ridimensionato di circa il 30-35% a causa dell'intenso impiego di operatori SIAN nell'emergenza COVID-19 nell'arco dell'anno.

### Breve consuntivo sull'attività svolta negli anni 2012-2020

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Aziende complessive	8378	8504	8549	8614	8657	8913	8999	9144	9150
Ispezioni complessive	3296	3630	3628	3713	3566	3655	3507	3177	1769
Aziende controllate	2660 31%	2939 34,5%	2885 33,7%	2873 33,2%	2759 31,8%	2816 31,3%	2715 30,2%	2472 27,0%	1511 16,4%*

\* Escludendo la produzione primaria il rapporto è  $1489/8676 = 17,2\%$ .

### Audit su OSA anni 2012-2020

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
n. aziende sottoposte ad audit	17	11	12	15	14+ 1 parziale	10 +1 parziale (conclusione audit 2016)	13	8 + 1 (completamento audit 2018)	1

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

Sempre a causa dell'emergenza COVID-19, si sottolinea che sono state controllate 1293 aziende rispetto alle 2207 programmate come P.R.I., pari al 58%. Tale dato comunque ha rispettato le indicazioni minime fornite dalla Regione a settembre 2020, con nota Prot. 24/09/2020.0616681.U. Nell'ambito del ridimensionamento dell'attività, si è data priorità al comparto della trasformazione, seguito da quello della ristorazione tradizionale. Si è ritenuto di sospendere da marzo 2020 l'attività di controllo presso la ristorazione collettiva sia a causa della chiusura delle mense scolastiche per gran parte dell'anno, sia per il particolare rischio e necessità di salvaguardia riguardante le strutture socio-assistenziali. Di seguito l'illustrazione specifica in relazione ai vari comparti PRI.

Piano PRI	OSA controllati/OSA programmati	% controllati/programmati
Trasformazione	429/571	75%
Ristorazione collettiva e commerciale: totale*	648/1255	52%
Ristoranti	331/540	61%
Bar	210/347	61%
Ristorazione collettiva (CPP + Mense collettive + terminali)	107/368	29%
Commercio ingrosso e dettaglio	216/381	57%
GDO	50/50	100%
Totale PRI	1293/2207	58%

\* escluse manifestazioni temporanee

#### Aziende controllate per 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 nella ristorazione collettiva (mense e terminali) nonché nelle attività artigianali o di ristorazione notificate ai sensi delle disposizioni regionali (81 attività al 31/12/2020).

Queste ultime fino al 2017 erano controllate annualmente. Dal 2018 la categorizzazione regionale ha stabilito una frequenza triennale per la ristorazione commerciale S.G. a cui è stata appaiata come frequenza anche la trasformazione S.G. Questo spiega la riduzione negli anni 2018 e 2019, rispetto agli anni precedenti, delle aziende controllate ricomprese nella DGR 3642/2018. Nel 2020, il n° di aziende controllate ricomprese in tale DGR sono pertanto nuovamente aumentate, essendo molte di esse nuovamente in programmazione, ed avendo dato loro priorità anche alla luce delle indicazioni regionali.

#### Aziende controllate per senza glutine negli anni 2012-2020

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Mense e terminali ristorazione collettiva	353	385	364	477	410	356	414	377	107
Aziende di cui alla DGR 3642/2018	28	46	55	63	70	78	10	14	58

## Vigilanza congiunta SIAN-SERVIZIO VETERINARIO

E' proseguito anche per l'anno 2020 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 25 attività come da programma ridimensionato in corso d'anno per l'emergenza COVID-19.

### OSA con Non Conformità e Infrazioni

Sulla base della DGR 1488/2012 le non conformità degli OSA sono classificate in non conformità minori (si piccolo e no piccolo) e non conformità maggiori (NO grande). Si precisa comunque che le "Linee guida nazionali di Intesa Stato - Regioni sui controlli ufficiali in sicurezza alimentare ai sensi dei Regolamenti (CE) 882 e 854/2004" recepite con DGR n. 1667 del 30 OTTOBRE 2017, stabiliscono che il si piccolo rappresenta una indicazione di miglioramento. Tale differenziazione non è stata considerata nelle successive tabelle.

Il dato complessivo 2020 fra le 1511 aziende controllate è stato di 851 ditte che hanno presentato non conformità di qualsiasi gravità. Limitatamente alle non conformità rappresentate da no/NO, 447 sono state le ditte interessate pari al 29,5%. Rispetto al 2019 si registra una contrazione complessiva dei volumi del 40%. Nelle tabelle successive è riassunta l'attività di vigilanza eseguita in ogni unità territoriale, con riportata la percentuale e tipologia delle non conformità. Complessivamente, 1334 ditte sono state controllate in modo completo, cioè con pressoché tutte le verifiche previste; le restanti ditte sono state controllate in modo parziale (es. sopralluoghi su segnalazione o per allerta). 851 ditte sono risultate non conformi, vale a dire con almeno 1 verifica che ha dato esito negativo. Diversa è la distribuzione territoriale della percentuale di ditte n.c. rispetto al totale delle ditte controllate, andando da un minimo di Mirandola (38%) ad un massimo di Carpi e Pavullo (68%).

Distretto	Totale Ditte controllate 2020	Totale Ditte controllate in modo completo 2020	Totale Ditte Non conformi (% su controllate)	Totale Verifiche Non Conformi
Carpi	202	187	137 (67,8%)	526
Mirandola	217	192	82 (37,8%)	160
Area Centro	468	389	266 (56,8%)	1086
Pavullo	168	166	114 (67,8%)	641
Sassuolo	231	209	142 (61,4%)	786
Vignola	225	191	110 (48,8%)	353
<b>SIAN</b>	<b>1511</b>	<b>1334</b>	<b>851 (56,3%)</b>	<b>3552</b>

Nella tabella successiva è meglio evidenziata la distribuzione delle non conformità in rapporto alla loro gravità ed alla distribuzione territoriale. Particolarmente interessante il fatto che il distretto di Mirandola, che ha la minore percentuale di ditte n.c. (vedi tabella precedente) è anche quello con la maggiore percentuale di no piccoli (95%). All'opposto il distretto di Pavullo, che ha la maggiore percentuale di ditte n.c., registra una netta prevalenza di si piccoli (72%).

Distretto	Totale Ditte Non conformi	Totale Verifiche Non Conformi	Verifiche N.C. si Piccolo	Verifiche N.C. no Piccolo	Verifiche N.C. NO Grande	Verifiche N.C. si piccolo % di N.C.	Verifiche N.C. no piccolo % di N.C.
Carpi	137	526	202	323	1	38,4%	61,4%
Mirandola	82	160	8	152	0	5%	95%
Area Centro	266	1086	647	423	16	59,6%	38,9%
Pavullo	114	641	462	177	2	72,1%	27,6%
Sassuolo	142	786	579	207	0	73,7%	26,3%
Vignola	110	353	231	121	1	65,4%	34,3%
<b>SIAN</b>	<b>851</b>	<b>3552</b>	<b>2129</b>	<b>1403</b>	<b>20</b>	<b>60,0%</b>	<b>39,5%</b>

Oltre all'emissione di prescrizioni per le attività con N.C., sono state perfezionate 13 sanzioni amministrative, 1 denuncia all'autorità giudiziaria, 7 sospensioni di attività, oltre a 1 avvio di procedimento non esitato poi in provvedimenti di sospensione, e 5 sequestri di alimenti per complessivi 1748 Kg/Lt. Nella tabella seguente sono analiticamente riportati i provvedimenti in rapporto ai diversi comparti di attività.

#### PROVVEDIMENTI PER MACROCOMPARTO

	sanctions amministrative	denunce autorità giudiziaria	sospensione attività
Produzione primaria	0	0	0
Trasformazione	0	0	1
Ristorazione	6	0	4
Commercio	7	1	2
Trasporti	0	0	0
TOTALE	13	1	7

### **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 e quinquennale per i terminali di distribuzione pasti.

Nell' anno 2020 risultano controllate 58 mense rivolte ad utenza sensibile e centri produzione pasti rispetto alle 240 programmate, 8 mense per utenza non sensibile sulle 14 programmate e 49 terminali pasti su 114 programmati.

L' importante riduzione dei controlli è da attribuire alla pandemia da SARS Cov-2 a seguito della quale da fine febbraio/inizio marzo è stata sospesa l' attività ordinaria di vigilanza in considerazione della chiusura delle scuole e per le gravi criticità in essere all'interno delle strutture Socio-assistenziali. Il controllo è stato quindi rimandato al primo trimestre 2021.

Nel corso dell'attività di vigilanza svolta nell' anno 2020, sono stati utilizzati strumenti condivisi (lista di riscontro) secondo quanto concordato in fase di programmazione negli incontri del gruppo di lavoro provinciale "Ristorazione Collettiva".

In particolare in tutte le strutture di produzione è stato utilizzato il Manuale di controllo ufficiale Regionale definito nel percorso di qualificazione degli auditors per i centri produzione pasti, con la relativa lista di riscontro e verifica di tutti i prerequisiti e del manuale HACCP.

Nei terminali di distribuzione pasti è stata utilizzata una lista di riscontro condivisa dal gruppo di lavoro provinciale, che si occupa del comparto "ristorazione collettiva".

Le tipologie di controllo effettuate sono state: ispezioni e follow up di verifica prescrizioni.

**Corsi di formazione:** non sono stati predisposti interventi "a distanza" (videoconferenza) in merito a corsi alimentaristi o corsi celiachia, rimandando il tutto agli enti o agenzie formative accreditate e, per la celiachia, ad AIC, che ha in programma corsi in modalità webinar.

**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 previsione documentale (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 collegata a quanto previsto nella Determina regionale n. 16963 del 29/12/2011 e ripresa dalla successiva Determina n. 3642/18.

**Sopralluoghi congiunti con il Settore Nutrizione:** la chiusura delle scuole e l’ inopportunità di entrare all’ interno delle CRA non ha consentito lo svolgimento di tutti i sopralluoghi congiunti programmati. Questo è stato possibile solo in 4 mense scolastiche e 3 strutture socio-assistenziali nei mesi di gennaio e febbraio.

## CAMPIONAMENTO ALIMENTI

L’ attività programmata in tale settore deriva da 3 piani storicamente presenti in ambito regionale che sono:

- 1) Piano Regionale Alimenti (PRA);
- 2) Piano Regionale prelievi per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari in matrici vegetali e animali;
- 3) Piano radioattività ambientale.

A) Il Piano Regionale Alimenti (PRA) comprende:

- il piano di campionamento regionale coordinato per la sorveglianza del rischio Micotossine;
- il piano di controllo regionale per la ricerca di OGM regione Emilia Romagna;
- il piano controllo Additivi in alimenti regione Emilia Romagna;
- Il piano controllo Radiazioni ionizzanti in alimenti;
- Il piano MOCA (Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti );
- Il piano chimico di monitoraggio per Diossine, PCB, Ritardanti di fiamma, Furano, IPA, PFAS e nitrati, 2 e 3 - MPCD (monocloropropandiolo), Alcaloidi Tropanici, Stagno, glutine.
- Il piano controllo Funghi ricerca di contaminanti ambientali;
- Il piano microbiologico ( salmonella, Listeria Monocytogenes, Stafilococco, Escherichia Coli, STEC )
- Piano virologico ( Epatite A e Norovirus ) ;

Il piano regionale alimenti è un programma di campionamento degli alimenti di origine animale e vegetale prodotti e/o commercializzati nella nostra regione. Questo programma è basato sul monitoraggio di alcuni parametri microbiologici, chimici e fisici ritenuti significativi per la sicurezza alimentare. L’aggiornamento di questo piano è già iniziato da diversi anni ed è il frutto della rendicontazione complessiva dei prelievi già eseguiti in passato e condivisi con le autorità competenti locali e i laboratori e che hanno tenuto conto delle criticità emerse e dei nuovi aggiornamenti normativi. Inoltre si è tenuto conto delle raccomandazioni comunitarie, dei risultati e delle evidenze contenute nelle relazioni dell’EFSA, delle allerte che si sono verificate in questi anni, e dei risultati di ispezioni condotte dagli organismi nazionali e comunitari. Per quanto concerne le analisi di tipo microbiologico, il piano regionale rappresenta un monitoraggio con valenza di tipo conoscitivo, anche se dove esistono limiti normativi su singoli patogeni il prelievo viene eseguito in forma legale applicando i criteri di sicurezza alimentare previsti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni e la DGR del 30/10/2017 n° 1667 come recepimento delle Linee Guida nazionali di Intesa Stato – Regione sui controlli Ufficiali in sicurezza alimentare ai sensi dei Regolamenti (CE) 882 e 852/2004.; nel caso di ricerche di Virus ( Norovirus Virus Epatite A) ed Escherichia Coli produttori di shigatossine, le azioni previste sono contenute nel piano stesso.

B) Il Piano per la ricerca residui di prodotti fitosanitari rappresenta il controllo ufficiale finalizzato alla verifica del contenuto delle sostanze attive, dei coformulati previste dal REG (CE) n. 1107/2009 negli alimenti. Il numero annuale di campioni da eseguirsi è fissato dal Ministero della Salute e ripreso annualmente dalla Regione Emilia Romagna che distribuisce i prelievi alle diverse AUSL locali. 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 dal vincolo normativo nazionale D.M. 23/12/21992 e s.m.i., dal REG. CE 396/2005 e dai regolamenti dell’Unione Europea relativi a programmi pluriennali di controllo dei residui di antiparassitari sui prodotti di origine vegetale e animale in essi

individuati.

Il piano regionale prevede il controllo di campioni di produzione regionale ed extra regionale in percentuali di circa il 60% e 40% rispetto al totale; il nostro territorio è caratterizzato da una rilevante produzione ortofrutticola a cui pertanto viene data significativa attenzione soprattutto per quanto concerne le produzioni locali nell'individuazione delle matrici a maggior superficie coltivata e, su queste, concentrare prioritariamente i controlli al fine di poter disporre di un campione statisticamente significativo. Una particolare attenzione poi viene posta per i prodotti derivanti da coltivazioni biologiche a cui deve essere rivolto il 10% del campioni totali prelevati oltre alla verifica documentale dell'intero processo di produzione.

c) Piano Radioattività. Questo piano è finalizzato alla verifica di radionuclidi in alimenti vegetali o animali o su piante ed altri prodotti vegetali non necessariamente destinate all'alimentazione umana.

All'interno del nostro Servizio vengono poi svolti altri piani di prelievo riguardanti le acque minerali o altre acque imbottigliate e relativi al controllo di acque provenienti dalla rete degli acquedotti presenti sul territorio.

Nell'anno 2020, in relazione all'emergenza COVID-19, vi è stata una riduzione consistente della numerosità dei campioni programmati dalla regione nell'ambito del PRA e del Piano fitosanitari, pari ad un 40-50% in meno. Con l'esclusione delle acque di rete, sono stati complessivamente effettuati 292 campioni. Di questi 282 sono campioni programmati, alcuni rientranti nel PRA (102) altri nel piano fitosanitari (66) e altri nelle acque imbottigliate (114), mentre 10 sono campioni non programmati (es. sospetta MTA, segnalazione, consegna di privati).

La congruità dei campioni è stata del 100%.

Le irregolarità sono state complessivamente 3.

### CAMPIONI POSITIVI ANNO 2020

Data	Verbale	Tipologia	Provenienza	Motivazione	Esito	Note
14/07/20	366/20CAMP	COUS COUS	Chowdhury Ruma Yeasmin	Segnalazione	NC	Larve di coleottero
14/07/20	367/20CAMP	Semola di Orzo fine	Chowdhury Ruma Yeasmin	Segnalazione	NC	Tele sericee di coleottero
15/07/20	19MO20	COUS COUS	Mokhtar SRL	Sospetto	NC	Larve di coleottero

Di seguito l'andamento dei campioni di alimenti negli anni 2015-2020 (n. complessivo e n. campioni irregolari)

2016		2017		2018		2019		2020	
n.campioni	n.campioni irregolari	n.campioni	n.campioni irregolari	n.campioni	n.campioni irregolari	n.campioni	n.campioni irregolari	n.campioni	n.campioni irregolari
471	4	499	5	468	3	451	5	292	3



## 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 (casette dell'acqua, fontane pubbliche a sorgente autonoma; acque superficiali destinate alla potabilizzazione) – programma di 1371 campioni.

Nelle attività di campionamento sono stati applicati i criteri previsti dalla parte D dell'Allegato II al D.Lgs. 31/01, come introdotta dal D.M. 14/6/17 (recepimento della Direttiva 1787/2015). Sono state quindi modificate le modalità di campionamento come specificato nelle linee guida regionali trasmesse con nota del 29/01/2020, con cui si introducono i concetti di "campione casuale diurno" per la determinazione dei metalli e di campionamento secondo lo scopo "A" o "B" della Norma UNI EN ISO 19458 per il campionamento microbiologico. Le nuove modalità di campionamento erano già state presentate al personale in occasione del corso di aggiornamento interno del 25/10/2019 e sono state ulteriormente chiarite in occasione della riunione del gruppo acque del 24/01/20. Contestualmente sono stati aggiornati i relativi documenti del SQ (IO DSP SIAN 06 per il campionamento di acque destinate al consumo umano, verbale di campionamento, elenco dei contenitori).

- 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 - programma di 161 ispezioni. Il piano è stato implementato sulla base di criteri di frequenza predefiniti e con il supporto dell'archivio informatico di Servizio delle strutture acquedottistiche.

A programmazione effettuata, l'emergenza Covid ha comportato un riesame delle attività previste. E' stato deciso di mantenere invariati gli obiettivi del piano di campionamento, reindirizzando però l'attività nel senso di utilizzare punti di prelievo che non richiedessero interazioni con altre persone (es. fontane pubbliche, ecc.). Questo criterio, oltre al breve rallentamento delle attività in corrispondenza del lockdown di marzo, ha inciso soprattutto sui campionamenti ai pozzi acquedottistici – che richiedono la presenza dei tecnici del gestore - e di conseguenza sulle relative ispezioni, in particolare per i territori di Sassuolo e Modena.

Sono stati eseguiti in totale 1274 campioni (93% rispetto al programmato), col rispetto quindi dello standard del 90% previsto dal PRI, mentre, per i motivi sopra descritti, non ha potuto essere rispettato l'obiettivo delle ispezioni totali, essendone state eseguite 107, pari al 66%. E' stato invece rispettato l'obiettivo del controllo delle strutture inserite in impianti che servono almeno 5000 ab, di cui è stato controllato il 48% (standard 40%).

A seguito dei rilievi eseguiti nelle ispezioni programmate è stata inviata ad HERA una nota di richiesta di adeguamenti strutturali sugli impianti ispezionati che presentavano carenze, ed è stata predisposta una relazione specifica per gli impianti del comune di Riolunato che dovrà essere presentata all'Amministrazione comunale a inizio 2021.

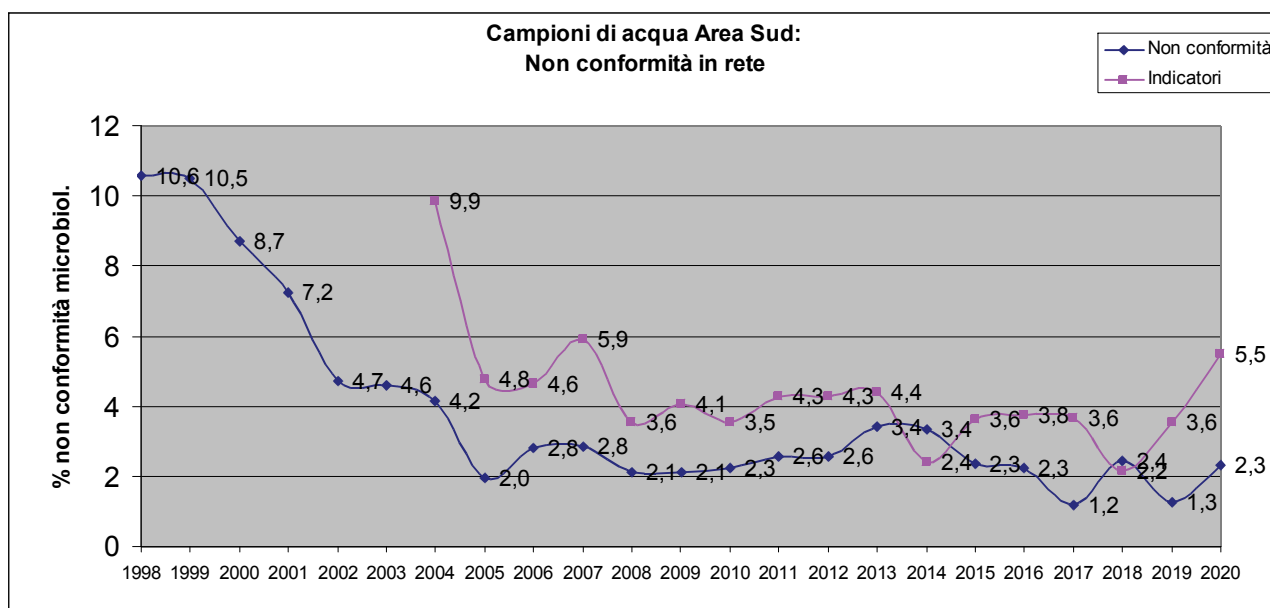
Per quanto riguarda le reti acquedottistiche, i controlli sono effettuati sia sulle fonti di approvvigionamento (pozzi e sorgenti) che sulle acque in fase di distribuzione.

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 (circa 180 impianti censiti), sono state riscontrate in 15 casi condizioni di non conformità di natura microbiologica che hanno comportato un giudizio di non potabilità, con la conseguente attivazione delle procedure previste dalla Circolare 9/2004 (richieste di provvedimenti amministrativi ai Sindaci e di interventi tecnici da parte dei Gestori).

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

Rispetto all'andamento storico delle non conformità rilevate in rete nei tre distretti dell'Area Sud, i dati complessivi del 2020 mostrano un leggero rialzo della frequenza di non conformità e di positività dei parametri indicatori rispetto agli anni precedenti, che sarà da valutare nei futuri andamenti, come dal grafico che segue:



Per quanto riguarda la localizzazione delle non conformità microbiologiche rilevate sulle reti pubbliche a gestione comunale, sono state rilevate 5 n.c. in comune di Fiumalbo, 3 a Riolunato, 1 a Montese e Fanano. Altre 4 n.c. hanno riguardato acquedotti consorziali (tra questi particolarmente critico è risultato l'acquedotto di Coscogno, per il quale saranno programmati controlli ispettivi nel 2021) e 1 l'acquedotto HERA di Riccovolto (Frassinoro).

L'applicazione del nuovo metodo di campionamento per i metalli ha evidenziato alcuni superamenti per Nichel e Ferro, in particolare presso una struttura scolastica, che sono stati oggetto di approfondimento in collaborazione col Comune interessato. Si tratta tuttavia di condizioni facilmente superabili con un breve scorrimento dell'acqua.

In merito alle altre tipologie di campioni sono state controllate:

25 cassette dell'acqua su 33 programmate, in quanto alcune sono state chiuse dai gestori a seguito della pandemia; gli esiti sono stati tutti regolari;

22 aziende alimentari su 25 programmate;

41 fontane pubbliche a sorgente autonoma su 42 programmate.

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

I campioni del piano radioattività sono stati puntualmente eseguiti secondo la pianificazione regionale coordinata con quella degli Enti gestori.

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 potuto eseguire la riunione di programmazione a gennaio 2020 prima dell'emergenza Covid.

E' stato mantenuto il flusso informativo annuale verso i comuni, con la trasmissione di un report sui risultati delle analisi eseguite sui campioni prelevati nei singoli territori.

Il Portale regionale acque potabili è stato adeguatamente implementato con il costante aggiornamento dei punti di prelievo; analogamente è stato implementato l'archivio di servizio per la registrazione di campionamenti e ispezioni.

L'attività sui Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) è iniziata a febbraio 2020 con un primo incontro sul PSA della Pianura Modenese (Modena, Piumazzo, Castelfranco Emilia, Spilamberto); è stata condivisa la formazione del Team, presentata la struttura del cloud di archiviazione dei documenti e la descrizione dei sistemi acquedottistici con le evidenze sulla valutazione di eventi pericolosi. Ai membri del Team sono state fornite le credenziali di accesso al cloud che contiene tutta la documentazione del PSA: procedure di gestione; documentazione degli impianti; dati analitici dei controlli interni; procedure di emergenza, ecc. Come previsto,

sono stati forniti al Gestore da parte nostra i dati sui controlli analitici esterni e le informazioni sui centri sensibili (scuole, ospedali, ecc.) presenti sul territorio. Un secondo incontro è stato tenuto in videoconferenza il 27/7/20; avrebbero dovuto seguire ispezioni congiunte col Gestore su alcuni impianti che per ovvi motivi sono state rinviate.

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

	2016		2017		2018		2019		2020	
	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)
<b>Campioni su acque</b>	1557	18	1511	9	1514	19	1399	9	1274	15

## 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.

Anche nell'anno 2020 sono state mantenute aperte le 7 sedi di controllo e certificazione funghi in tutto il territorio provinciale, secondo quanto programmato. Sono state rilasciate 308 certificazioni ( autoconsumo) a privati raccoglitori mentre sono stati controllati kg 116,7 di funghi freschi epigei spontanei con il rilascio di n° 13 certificati per la vendita/somministrazione. L'attività certificativa dell'Ispettorato Micologico rispetto al 2019 ha avuto un calo in confronto alla media degli anni precedenti. ( vedi tabelle).

### CERTIFICAZIONI PER CONTROLLO MICOLOGICO AUTOCONSUMO: ANNI 2013-2020

AUSL Modena	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Carpi	53	44	31	43	43	64	44
Modena	323	208	216	171	289	213	171
Castelfranco	Non presente	Non presente	Non presente	Non presente	Non presente	Non presente	Non presente
Sassuolo	18	32	15	16	23	21	26
Mirandola	4	14	14	16	20	17	12
Vignola	35	39	42	30	33	31	16
Pavullo	31	21	25	31	52	51	34
Montefiorino	4	6	4	6	8	10	5
<b>TOTALE</b>	468	364	347	313	468	407	308

### CERTIFICATI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE ANNI 2013-2020

Modena	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
<b>Dato Provinciale</b>	48 certificati	19 certificati	22 certificati	15 certificati	18 certificati	19 certificati	13 certificati

	kg.378	kg.67,7	kg. 170	kg. 106,13	kg. 80,2	Kg. 120	<b>Kg. 116,7</b>
--	--------	---------	---------	------------	----------	---------	------------------

### Indagini in caso di intossicazioni da funghi

Sono stati effettuati, su richiesta delle Strutture Ospedaliere, **8** interventi per sospetta intossicazione da funghi di cui **5** con attivazione del Micologo in orario PD; sono state coinvolte **15** persone che si sono presentate presso una struttura ospedaliera. In **4** episodi si è ricorso al supporto analitico/microscopico presso l'Ispettorato Micologico Regionale dell'ARPAE di Bologna. Tutti gli episodi sono riconducibili al consumo avvenuto in ambito domestico o privato. Non risultano episodi che abbiano coinvolto operatori del settore alimentare.

In tutti gli interventi è stata utilizzata la scheda Regionale specifica prevista dalla D.R. 1227/13 (rev. 10). Anche nell'anno 2020 è stata garantita per tutto l'anno la presenza del micologo 24 ore su 24, sia nell'orario di apertura del Servizio che nell'orario di attivazione della PD aziendale, al fine di garantire in modo continuativo il supporto tecnico alle strutture sanitarie in occasione di sospetti casi di intossicazione da funghi.

Di seguito l'andamento storico delle intossicazioni da funghi nell'ultimo quinquennio.

Modena	2016	2017	2018	2019	2020
<b>Dato Provinciale</b>	5 interventi 9 persone	14 interventi 23 persone	10 interventi 20 persone	15 interventi 19 persone	<b>8 interventi</b> <b>15 persone</b>

### Informazione rivolta alla popolazione

E' stato mantenuto aggiornato durante l'anno il sito web aziendale nella parte dedicata all'Ispettorato Micologico. Nel mese di settembre, a seguito di episodi di intossicazione da funghi, è stato fatto un comunicato stampa con le indicazioni relative al corretto consumo dei funghi freschi spontanei e alle modalità per il controllo prima del consumo.

I Micologi dell'Ispettorato hanno partecipato a una mostra Micologica in collaborazione del Gruppo Naturalistico Cavezzese, svoltasi a Cavezzo in data 04 ottobre 2020.

Questa attività, causa l'emergenza Covid-19 ha subito un forte ridimensionamento.

### Attestato di Idoneità alla vendita funghi freschi spontanei e porcini secchi sfusi

#### Esami per i commercianti -

Nel 2020 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 sfusi (attività su domanda). Nell'anno 2020 sono pervenute n° 2 richieste con rilascio dell'idoneità specifica.

### Formazione degli operatori – Personale Micologo

I Micologi in attività nel 2020 sono 8, dislocati su tutto il territorio provinciale.

Le micologhe Rapone e Gardini durante il 2020 hanno partecipato ad attività di addestramento finalizzata all'inserimento nelle attività micologiche come previsto dalla PO.DSP.SIAN.001 Rev. 6. L'addestramento/affiancamento terminerà nella primavera 2021.

Nel 2020 il Corso di Aggiornamento per Esperti Micologi, rivolto agli operatori degli Ispettorati Micologici delle AUSL regionali, si è svolto in modalità online su piattaforma TEAMS a cui hanno partecipato 6 micologi dell'Ispettorato Micologico di Modena (Zanni -Santomassimo - Poggi - Rapone - Gardini - Rendine). E' stato inoltre implementato un Progetto Dipartimentale di miglioramento (Formazione Sul Campo) rivolto agli Ispettori Micologi di Modena con l'obiettivo di addestrare il personale dell'Ispettorato Micologico alla determinazione in campo delle principali specie fungine commestibili e non in habitat naturale.

Al progetto hanno partecipato gli 8 micologi dell'Ispettorato Micologico di Modena. Causa il subento nell'ultimo trimestre di ulteriori regole anti-COVID, sono state effettuate 2 giornate rispetto alle 3 programmate.

Durante le giornate FSC Micologi del 11/06/2020 e 17/09/2020 il gruppo ha condiviso alcune problematiche relative all'attività micologica, alla programmazione e pianificazione e agli interventi per sospette intossicazioni da funghi.

### Gruppo di coordinamento regionale ispettori micologi

Con Prot. 13/11/2020 0752286.U la RER - Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica ha istituito "un gruppo regionale di coordinamento di referenti micologi, con l'obiettivo di condividere le procedure e le modalità di lavoro e migliorare l'informazione e la comunicazione" delle attività degli Ispettorati Micologici.

In data 19/11/2020 è stato comunicato il nominativo dell'Ispettorato Micologico del SIAN di Modena, facente

funzione di referente: Tdp Zanni Damiano.

## **COMMERCIO E UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI**

E' proseguita nel 2020 l'attività nell'ambito tematico dei prodotti fitosanitari.

La programmazione prevede il controllo sulla commercializzazione, il controllo dell'azienda di produzione (SCAM) 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. A seguito dell'emergenza COVID la programmazione è stata ridotta del 50%.

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 2020 sono stati utilizzati i due strumenti per il controllo: check-list produzione primaria e controllo presso le rivendite elaborate dalla Regione Emilia Romagna e applicate in via sperimentale con l'obiettivo di collaudarle.

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

Nel corso del 2020 è proseguita l'attività di controllo dei punti di commercializzazione dei fitosanitari ed, in particolare, sono stati oggetto di controllo n. 12 rivendite di prodotti fitosanitari, su 72 rivendite attive e 1 azienda produttrice: E' stato raggiunto l'obiettivo di controllarne il 16% in funzione della riduzione COVID; sono state selezionate le rivendite di maggiore dimensione tra quelle previste a inizio anno; non sono state riscontrate non conformità. 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 e rilascia le abilitazioni compreso l'attività di commissione d'esame per il rilascio, prima della sospensione per COVID.

### **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.

Più complessivamente, nel corso del 2020 sono state controllate 22 aziende agricole, di cui 15 con controllo completo e non sono state riscontrate non conformità.

### **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 n.1 sessione di esami prima della sospensione per COVID.

## **ATTIVITÀ EDUCATIVA – FORMATIVA – INFORMATIVA**

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

Nel corso del 2020 è proseguita l'attività di assistenza alle imprese, pur ridimensionata di circa un 30% rispetto al 2019 a causa delle limitazioni conseguenti all'emergenza epidemica, mantenendone la rilevanza in ogni unità operativa. Al 31/12/2020 risultano essere stati effettuati n. 279 incontri o scambi di valutazioni attraverso mail, riguardanti titolari di attività, consulenti, tecnici, . E' attiva una sezione specifica sul sito Internet del servizio relativa ai requisiti degli OSA a cui i consulenti ed operatori vengono indirizzati in caso di richieste semplici.

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

Nel 2020, in base alle indicazioni regionali contenute nella DGR 311/2019, sono stati programmati solo corsi alimentaristi di prima formazione, escludendo corsi di aggiornamento, totalmente delegati ad enti o strutture formative esterne. Con l'emergenza COVID-19, sono stati completamente sospesi i corsi a partire dal mese di marzo 2020, lasciando tale onere, non ricompreso nei LEA, a formatori esterni tramite iniziative in modalità webinar oppure FAD. In relazione ai corsi eseguiti, prima dell'interruzione, gli operatori destinatari di formazione sono stati 696.

**Formazione ai sensi della determina regionale 3642 del 16/03/2018 (alimenti senza glutine)**

Nel corso del 2020, causa emergenza COVID-19 e conseguente sospensione dei corsi in presenza, è stato realizzato un solo corso rispetto ai 6 programmati, con 66 partecipanti. Le persone interessate si sono quindi rivolte all'Associazione Italiana Celiachia (AIC), che ha proseguito l'attività con corsi in modalità webinar. Si è collaborato con la regione Emilia Romagna al fine di predisporre un corso celiachia in modalità FAD, purtroppo non ancora concretizzatosi.

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

Si rimanda alla sezione relativa all'Area Nutrizione.

#### **Sito Web Internet**

Nel sito internet, a parte gli aggiornamenti continui relativi all'area Nutrizione, e quelli relativi ai corsi alimentaristi e celiachia, sono state aggiornate soprattutto alcune sezioni riguardanti l'Igiene degli Alimenti, specie relativamente alle attività dell'Ispettorato Micologico, comprese specifiche news.

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

Il sito intranet inerente il sistema qualità e le principali disposizioni normative è stato mantenuto aggiornato.

A causa dell'emergenza Covid-19 non è stato realizzato l'incontro di servizio di condivisione dei piani di lavoro e del consuntivo dell'anno precedente. Sono state condivise le procedure aziendali predisposte per il contenimento e la gestione del virus Sars-cov-2.

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

Nel 2020 l'attività di formazione del personale del servizio è stata fortemente condizionata dall'emergenza pandemica.

Le iniziative formative di tipo residenziale programmate per l'anno 2020 non sono state realizzate; sono state realizzate le iniziative dei gruppi di FSC anche se soltanto in un caso è stato raggiunto il n. di ore proposte in fase di accreditamento

Tutte le iniziative hanno previsto l'accREDITamento ECM.

Si elencano le principali attività di formazione realizzate:

- Formazione sul Campo: gruppo Nutrizione per il n. totale di ore accreditate, Micologia e Gruppo Etnici per un n. parziale di ore rispetto a quante accreditate.

1 operatore ha partecipato alla prima parte delle lezioni in aula del corso FAD - Sical "Nuove competenze per la sicurezza alimentare" organizzato dalla R.E.R. per acquisire la qualifica di auditor su OSA

***Per tutte le iniziative è stato valutato: gradimento, presenze, test di verifica con il supporto dell'ufficio formazione del DSP.***

## **NUTRIZIONE**

L'attività realizzata dall'U.O.S Nutrizione nell'anno 2020 è stata svolta in continuità con i programmi degli anni precedenti ed in base a quanto concordato in ambito regionale, compresa la prosecuzione di alcuni progetti ed azioni previste nell'ex Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2015-2018, prorogato a tutto il 2019. Tutto questo in attesa della definizione del nuovo PRP.

L'emergenza COVID-19 ha ampiamente influenzato l'attività, rendendo impossibili iniziative educative ed informative in presenza, rivolte alla popolazione o gruppi di essa, così come iniziative formative rivolte in particolare agli insegnanti. La chiusura delle scuole, ha inoltre reso più complesso il percorso educativo/informativo rivolto a quel target. Tutto questo ha determinato un rapido ripensamento delle modalità utilizzabili per la divulgazione di messaggi su sana alimentazione e regolare attività fisica, che ha portato alla realizzazione e diffusione di documenti a carattere multimediale, sfruttando web e social.

Il target prioritario di interesse è stato ancora la popolazione scolastica e, attraverso la scuola, i famigliari e l'intera comunità.

A causa delle restrizioni legate all'epidemia da SARS-COV-2, si è registrata una battuta d'arresto dei Progetti di Comunità per promuovere sane abitudini alimentari e motorie, con una ripresa dei contatti nell'ultima parte dell'anno in previsione di una nuova implementazione nel semestre 2021.

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

E' proseguita l'attività relativa al Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale (PDTA) relativo al bimbo obeso, pur con la necessità, durante la prima fase dell'emergenza pandemica, di sospendere l'attività ambulatoriale in presenza da parte del Team multidisciplinare di II° livello, sostituendola con consulenze in videoconferenza.

Come accennato, l'emergenza COVID-19 ha reso indispensabile una totale rivalutazione dei progetti in corso, adattandoli ai vincoli ed alle opportunità presenti.

### ***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 2020, non è stato possibile, come da programma, predisporre il report aziendale relativo alla rilevazione Okkio 2019. Infatti gli output sono pervenuti dall'ISS solo nel mese di dicembre, per cui sono stati valutati ai fini della predisposizione del suddetto documento nel primo trimestre 2021, da lanciare in occasione dell'Obesity Day del 4 marzo 2021.

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

**Pane meno sale.** Il progetto è stato sospeso nel corso dell'anno 2020. Al 31 dicembre 2020, 132 aziende/250 panifici esistenti (53%) sono stati oggetto di iniziative formative/informative e di questi, 77 (31% del totale) avevano aderito alla campagna. A queste ultime aziende sono stati consegnati i materiali divulgativi appositamente realizzati. L'elenco dei panificatori aderenti è visibile sul sito web aziendale e sul sito regionale dedicato alla campagna, venendo aggiornato a cadenza semestrale.

**Sale iodato:** nell'anno 2020 sono stati effettuati 466 controlli sulla disponibilità di sale iodato nella ristorazione pubblica e 107 nella ristorazione collettiva, per un totale di 573 controlli. Sono state inoltre controllate 51 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 maggiormente 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.

Per quanto riguarda le iniziative dirette alla scuola attraverso i progetti "Mangia Giusto Muoviti con Gusto" e "Mani in Pasta". Complessivamente i 2 progetti hanno raggiunto oltre 6.000 bambini e ragazzi. Più nello specifico, il progetto "Mangia Giusto Muoviti con Gusto", indirizzato ad Asili Nido, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, con la distribuzione tradizionale dei materiali di supporto, ha riguardato 75 scuole, 295 classi, 6294 alunni; durante il lockdown, nei mesi di aprile-maggio si è organizzata la diffusione di materiali, comprensivi di attivazioni, ai bambini delle scuole dell'Infanzia e Primarie e loro famiglie, in collaborazione con amministrazioni locali ed istituti scolastici nei territori dei comuni di Modena, Cavezzo, Nonantola, Mirandola, Pavullo, Castelfranco, Novi, Maranello, Prignano. Si è coinvolta in questa iniziativa anche la Federazione Italiana Scuole Materne (FISM) su tutto il territorio provinciale.

Per quanto riguarda il progetto "Mani in Pasta", esso ha visto l'iscrizione di 12 scuole, 33 classi, 757 alunni. Sono stati condotti 3 incontri formativi in presenza a favore degli insegnanti nei mesi di gennaio e febbraio. Con il lockdown e conseguente attivazione della Didattica a distanza, sono state predisposte 4 videolezioni accolte da 10 scuole. Nessuna scuola o classe ha ritenuto invece di partecipare al concorso previsto nel progetto educativo.

Si è data collaborazione o sono state direttamente realizzate 9 iniziative divulgative rivolte a vari target di cui 3 specificamente indirizzate alle scuole ed ai famigliari e 2 dirette agli alunni. Inoltre, sono stati perfezionati 2 corsi di formazione fra cui 1 corso celiachia ai sensi della DGR 3642/2018 ed un corso rivolto a laureati in scienze motorie in collaborazione con CSI. Il sito web è stato continuamente aggiornato nel corso dell'anno, diventando anche la sede dove sono stati approfonditi i temi trattati nell'iniziativa "Pillole di Sana Alimentazione", caratterizzata dalla predisposizione e diffusione di 10 argomenti, tramite social con possibilità di trovare approfondimenti sulla specifica pagina web del sito. Lo stesso sito ha sostenuto la campagna informativa sulla riduzione del consumo di sale, in adesione allo specifico progetto organizzato da W.A.S.H. e promosso dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Sono stati realizzati: 1 articolo divulgativo su rivista, 2 partecipazioni a trasmissioni televisive, 1 articolo su rivista scientifica.

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

E' 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 31/12/2020, il 99% delle scuole (437/439) ha menù recentemente valutati ed approvati dal SIAN. Grazie all'attività svolta da quasi 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. Attualmente l'invio delle richieste di valutazione dei menù avviene online, secondo una procedura implementata nell'anno 2013 ed inoltre è stato mantenuto aggiornato il database delle strutture e dei menù valutati.

Si è partecipato, in base a specifiche richieste, a 2 incontri di supporto con amministrazioni e/o gestori per la predisposizione dei menù.

Inoltre, come detto in precedenza, da parte delle dietiste dell'U.O. Nutrizione, generalmente assieme al personale tecnico di vigilanza, sono state eseguite verifiche presso 4 mense o Centri Produzione Pasti, per valutare la qualità delle materie prime adottate nei pasti scolastici, e l'aderenza dei menù rispetto a quanto validato dal SIAN. Queste attività sono state sospese a marzo per il sopraggiungere dell'emergenza COVID-19.

Relativamente ai pasti offerti presso le strutture protette, è proseguita la valutazione, su richiesta, dei menù. Nell'ultimo quadriennio 43 CRA accreditate su 48 totali esistenti nella provincia di Modena hanno avuto il menù valutato dal SIAN. Si è realizzata fino alla sospensione di marzo per emergenza epidemica, l'ormai consueta attività di verifica, assieme al personale di vigilanza ed ispezione delle strutture socio assistenziali dei distretti dell'area sud, per un totale di 3 strutture. Nel triennio 2016-2019, sono stati formati gli operatori di 44 CRA accreditate rispetto alle 48 esistenti, pari al 92%. Quest'ultima attività non è potuta proseguire nel 2020.

Di seguito il prospetto analitico relativo alle valutazioni dei menù presso scuole, e presso strutture protette o centri diurni negli ultimi 12 anni di attività.

#### **Numero di menù valutati nel periodo 2009-2020.**

<b>anno</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Strutture socio-assistenziali e centri diurni	28	0	8	10	14	12	14	32	24	42	<b>22</b>	<b>23</b>
Scuole	228	287	325	251	214	271	211	283	206	176	<b>175</b>	<b>112</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 muovono 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.

Nell'anno 2020, l'emergenza epidemica ha determinato una sostanziale sospensione dell'attività dei gruppi di lavoro negli 11 territori ove tali progetti sono attivi: (Comune di Pavullo, Comuni di Castelfranco Emilia/S Cesario s. Panaro, Comune di Soliera, Comune di Vignola, Comune di Savignano s/Panaro, Comune di Mirandola, Comune di Cavezzo, Comuni di Lama Mocogno e Polinago. Comune di Nonantola, Comuni di Sestola-Fanano-Montecreto, Comune di Maranello). Sospesa anche l'implementazione del progetto nel comune di Novi di Modena.



Infine, pur ridimensionata, è proseguita l'attività del tavolo di lavoro, con funzionari dell'Assessorato alla Salute e ufficio "Città sane" del Comune di Modena, come supporto tecnico-scientifico ai progetti educativi rivolti alle scuole denominati "Informa a scuola", che rappresenta un ulteriore esempio di Progetto di Comunità. Sono in corso da 3 anni, azioni per implementare le scuole aderenti al progetto e per valutare l'efficacia dello stesso, in collaborazione con l'Istituto di Igiene dell'Università di Modena.

Complessivamente si è riusciti ad effettuare, prima della sospensione, 2 incontri dei gruppi di lavoro dei progetti di Comunità.

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

Questi target sono di particolare interesse vista l'importanza dell'alimentazione e del movimento per migliorare la durata e la qualità della vita.

Per quanto riguarda gli adulti e anziani attivi, è stata realizzata 1 iniziativa informativa.

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

***PDTA Bimbo Obeso***

Complessivamente nell'anno 2020 sono state effettuate, da parte del team di II° livello, 53 sedute ambulatoriali prime visite con 142 soggetti presi in carico e 39 sedute ambulatoriali per visite di controllo, con 422 controlli eseguiti.

Causa emergenza COVID-19, gli ambulatori del Team multidisciplinare di II° livello sono stati chiusi da marzo a settembre. Durante questo periodo è proseguita, da aprile, la gestione delle visite di controllo (per coloro che avevano già eseguito la prima visita), in video-chiamata, attività che si è affiancata a quella in presenza anche dopo la riapertura degli ambulatori, avvenuta nel mese di ottobre. Tutte le prime visite in sospeso, sono state richiamate in occasione della riapertura degli ambulatori, sebbene alcuni non hanno confermato l'adesione al percorso.

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

Nell'anno 2020 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 modalità "a distanza" e realizzato, nel corso del primo semestre dell'Anno Accademico, un tirocinio presso l'U.O. Nutrizione del SIAN, per gli studenti sia del 1° che del 2° anno. Tale tirocinio, prima in presenza, è successivamente proseguito con modalità consone "a distanza". Il contributo offerto dal SIAN nell'ambito di tale corso, permetterà alle dietiste 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.

E' proseguita la partecipazione al gruppo tecnico regionale "Nutrizione", ed a gruppi di monitoraggio del PRP, con particolare riferimento al percorso di presa in carico del bambino obeso.

## **SISTEMA QUALITA'**

L'attività del Sistema Qualità nel 2020 è stata orientata verso i seguenti obiettivi generali:

- Costante aggiornamento dei documenti del Sistema,
- Attuazione delle indicazioni per il miglioramento scaturite dal riesame del 5/12/19.

La documentazione del SQ è stata aggiornata nel corso del 2020 con l'emissione delle seguenti revisioni:

IO DSP SIAN 06 Rev 3 Campionamento di acque destinate al consumo umano  
MO DSP SIAN 22 Rev 6 Verbale campionamento acqua destinata al consumo umano  
DO DSP SIAN 33 Rev 3 Contenitori per il prelievo di campioni di acque destinate al consumo umano  
DO DSP SIAN 02 Rev 7 Organigramma e funzionigramma  
DO DSP SIAN 04 Rev 5 Catalogo delle prestazioni - Standard di prodotto  
DO DSP SIAN 44 Rev 1 Verifica indicatori

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; gli aggiornamenti del SQ sono stati presentati e discussi nelle riunioni dei Dirigenti.

L'emergenza Covid ha avuto impatto sulle attività che devono necessariamente essere svolte in presenza, pertanto non è stato possibile attuare il piano degli audit interni e l'attività di audit su OSA si è limitata allo svolgimento di uno degli otto audit programmati; nel mese di dicembre si è invece tenuto il Riesame della Direzione in modalità a distanza.

### **Supervisioni**

E' stato svolto dal RQ e dai Tecnici Coordinatori Barbieri e Paolini il piano di supervisioni eseguendo 10 delle 14 supervisioni programmate, i cui risultati sono stati presentati nel Riesame della direzione e in un successivo incontro di Servizio.

### **Miglioramento**

Nel corso del Riesame del 3/12/20 è stata verificata l'attuazione delle indicazioni di miglioramento scaturite dal Riesame 2019, che sono state quasi completamente attuate; sono state riprese per il 2021 solo alcune azioni (aggiornamento di documenti in materia di sanzioni, sequestri, informative) che presupponevano un corso di formazione che non si è potuto tenere nel 2020.

Nel 2020 è stata tenuta in evidenza e discussa negli incontri di servizio l'azione di miglioramento "Revisione della IO sulle certificazioni in conformità al modello regionale", anche in attesa di indicazioni regionali nell'ambito del PRI sulla frequenza di controllo per attività di export.

## **SISTEMA INFORMATIVO**

Nel corso del 2020 la gestione del sistema informativo e dell'applicativo SICER non ha comportato variazioni rispetto a quanto già consolidato negli anni precedenti.

Il manuale d'uso di SICER è stato rivisto in alcuni punti ed integrato di un'appendice riguardante l'attività dell'Administrator; si è iniziata la formazione del TDP Sabrina Caliarì per la funzione di Administrator di sistema.

Nel 2020 sono proseguite le attività di registrazione delle notifiche da Archiflow, la pianificazione della vigilanza e dei campioni in SICER, la rendicontazione con gli appositi strumenti: report piani, report periodico, report regionale, la fatturazione delle prestazioni tariffate.

Il ricevimento dei rapporti di prova sulle analisi dei campioni conferiti all'IZS Istituto Zooprofilattico Sperimentale è continuata.

Per quanto attiene l'uso della caratteristica Anno Prossimo Controllo si è reso necessario un intervento massivo sulle Ditte di alcuni Distretti (Bar e Negozi) per ridurre l'impatto delle restrizioni sui controlli in campo dovute al COVID.

Nel 2020 sono state fatte le verifiche periodiche della qualità dei dati presenti in SICER.

IL

DIRETTORE

Dr. Alberto Tripodi

Modena, 29/03/2021

Allegato:

- Tabella verifica indicatori di budget 2020

## VERIFICA INDICATORI BUDGET 2020

### INDICATORI DI BUDGET

<b>INDICATORI VARI</b>	<b>Atteso 2020</b>	<b>consuntivo al 31-12-20</b>	<b>Note</b>
Interventi congiunti SPSAL/SIAN per vigilanza sul corretto utilizzo di prodotti fitosanitari	15	15	Programmati 30 interventi congiunti ad inizio atto, poi dimezzati per emergenza COVID-19
Completamento report AUSL Modena "Okkio alla salute 2019)	31/12/2020	Report non completato	Output pervenuti da ISS solo a dicembre. Dati analizzati per completare il report nel 1° trimestre 2021
<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b>			
% campioni eseguiti /campioni programmati nei piani regionali	98%	284/283= 100%	. Campioni riprogrammati in base a indicazioni contenute nella nota RER del 24 settembre 2020
n. campioni di fitosanitari eseguiti /n. campioni programmati nei piani regionali	100%	66/65= 101%	Campioni riprogrammati in base a indicazioni contenute nella nota RER del 24 settembre 2020
% aziende controllate/ aziende programmate nel PRI	95%	1293/2205 (59%)	obiettivo ridimensionato a come da nota regionale del 24 settembre 2020
n. strutture GDO controllate/n. strutture GDO programmate	95%	51/52 (98%)	
n. strutture trasformazione alimenti di origine vegetale, alimenti per alimentazione particolare, additivi e bevande controllate/ n. strutture programmate	95%	424/571= 74%	Valore superiore al 50% previsto nella nota RER del 24 settembre 2020
Piano di campionamento su acque minerali: n. campioni effettuati /n. campioni programmati	95%	114/116= 98%	
% operatori addetti al controllo ufficiale che hanno mantenuto la qualifica (formaz. spec. e audit)	sospeso	sospeso	
N. aziende controllate in modo congiunto SIAN/SVET	25	25/25 (100%)	Programmati 50 interventi congiunti ad inizio atto, poi dimezzati per emergenza COVID-19
N. controlli (ispezioni) per piano acque potabili: % impianti controllati/impianti esistenti>	>=40%	89/184= 48%	

500 abitanti			
Controlli sulla vendita di sale iodato presso la grande distribuzione (GDO): N° punti vendita controllati/n° totale controlli presso GDO	90%	51/52 (98%)	
<b>NUTRIZIONE</b>			
% Scuole in cui il servizio mensa propone menù valutati ed approvati dal SIAN	99%	437/439 (99%)	
% panifici raggiunti con azioni di informazione/formazione	50%	132/250 (53%)	
N. corsi di formazione specifica per la celiachia	6	1	Attività sospesa da marzo per emergenza COVID-19
Realizzazione corsi/laboratori su Alimentazione e Prevenzione oncologica	1	0	Attività sospesa per emergenza COVID-1
<b>PROMOZIONE CORRETTA ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICA</b>			
Percorso di presa in carico del bambino obeso/sovrappeso. % di utenti in cui è stata redatta la scheda personale computerizzata	95%	142/142	
Collaborazione agli interventi di Comunità	Sospesa	sospesa	Emergenza COVID-190

#### ALTRI INDICATORI DI BUDGET

INDICATORE	Atteso 2020	Consuntivo al 31-12-2020	note
T di attivazione per allerta alimentare in uscita (SIAN e SVET) % casi attivati entro 48 ore	100%	100% (2 su 2)	
n. Allerte in entrata gestite secondo le procedure tecniche/ n. totale allerte in entrata %	100%	100% (172 su 172)	
Rotazione personale di controllo	rispetto dei criteri di rotazione previsti dal piano trasparenza e anticorruzione	100% garantito il rispetto dei criteri di rotazione previsti	Verifica attraverso audit interni non eseguita per emergenza COVID-19. Eseguite supervisioni.

**INDICATORI DI BUDGET (VOLUMI)**

<b>INDICATORE</b>	<b>Atteso 2020</b>	<b>Consuntivo al 31-12-2020</b>	<b>note</b>
Sopralluoghi	3.000	1769	Ridotto per emergenza COVID-19
Campioni	1.800	1566	Ridotto per emergenza COVID-19
Aziende controllate	2.500	1511	Ridotto per emergenza COVID-19
Provvedimenti		8	
Alimentaristi formati	In riduzione rispetto al 2019	696	Attività sospesa a marzo 2020 per emergenza COVID-19