

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

Dipartimento di Sanità Pubblica
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

CONSUNTIVO ATTIVITA'

ANNO 2021

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. 5</i>
<i>Attività su domanda</i>	<i>pag. 5</i>
<i>Attività su segnalazione/emergenza/allerta</i>	<i>pag. 6</i>
<i>Attività su programma</i>	<i>pag. 7</i>
<i>OSA con non conformità ed infrazioni</i>	<i>pag. 12</i>
<i>Ristorazione collettiva</i>	<i>pag. 13</i>
<i>Campionamento alimenti</i>	<i>pag. 14</i>
<i>Acque potabili</i>	<i>pag. 16</i>
<i>Ispettorato micologico</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Fitosanitari</i>	<i>pag. 20</i>
<i>Attività educativa e formativa</i>	<i>pag. 20</i>
<i>Nutrizione</i>	<i>pag. 22</i>
<i>Sistema qualità</i>	<i>pag. 24</i>
<i>Sistema informativo</i>	<i>pag. 25</i>
<i>Verifica indicatori di Budget</i>	<i>pag. 26</i>

PREMESSA

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) si sviluppa attorno a due aree funzionali: Igiene degli Alimenti e delle 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 sostituito da 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 2021 aggiornato in corso d'anno con alcune riprogrammazioni, 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 1770/2021 "Linee di programmazione e di finanziamento delle Aziende e degli enti del Servizio Sanitario regionale per l'anno 2021"; - 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 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. E' previsto un aggiornamento nell'anno in corso del documento di categorizzazione del rischio per le aziende alimentari con conseguenti e probabili modificazioni delle frequenze di controllo per alcuni comparti;
 - 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) 882/2004 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 e dalla letteratura grigia, specie per quanto riguarda l'area della Nutrizione.

In corso d'anno, specie il 1° ed il 4° trimestre, la programmazione e lo svolgimento dell'attività è stata spiccatamente influenzata dall'emergenza epidemiologica COVID-19, che ha determinato la necessità di orientare numerosi operatori (impegno stimato in circa il 25% dell'operatore equivalente totale) verso attività finalizzate al contenimento e controllo dell'epidemia con chiare ripercussioni negative sul livello di controllo svolto dal SIAN.

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.

Le aziende alimentari (OSA) presenti al 31/12/2021 nell'archivio informatico SICER sono complessivamente 8837 (escluse quelle appartenenti alla Produzione Primaria) di cui 35 industriali. Sul totale, 35 sono rappresentate da OSA riconosciuti in base al Regolamento CE 852/04, dato in aumento rispetto al 2020, mentre le restanti sono registrate. Non si rilevano particolari 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 70 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.

OSA registrati e riconosciuti anni 2012-2021 per macrocomparto

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Produzione primaria		49*	61*	67*	74*	348*	395*	443*	474*	514*
Trasformazione (compresa gastronomia)	1802	1794	1775	2029	2018	2072	2133	2140	2159§	2199§
Ristorazione	4243	4201	4181	3940	3969	3883	3863	3937	3852	3856
Commercio	2156	2309	2352	2379	2398	2412	2405	2411	2437	2548
Trasporti	144	151	180	199	198	201	203	213	228	234
Totale	8378	8504	8549	8614	8657	8916	8999	9144	9150	9351

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

§ compresi 118 MOCA

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/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.

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 (121 attività notificate per pesce crudo al 31/12/2021), 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 Grande Distribuzione Organizzata (GDO), sono ancora molto rappresentati gli esercizi di vicinato (1512 attività); i depositi all'ingrosso trattano più frequentemente i prodotti ortofrutticoli

Per quanto riguarda in particolare gli OSA riconosciuti, nel 2021 sono stati perfezionati 14 atti di riconoscimento fra nuove richieste ed aggiornamento di atti esistenti. Di seguito la numerosità e distribuzione per attività degli OSA riconosciuti nell'arco temporale 2015-2021.

OSA riconosciuti anni 2015-2021 per attività

OSA riconosciuti	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Produzione e confezionamento additivi	5	5	4	4	4	4	4
Produzione e confezionamento aromi	-	-	-	-	-	-	1
Produzione e/o confezionamento - Integratori alimentari	4	5	7	10	10	10	10
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	1	1	1	2	2	2	2
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	5	9	8	8	8	8	9
Produzione e/o confezionamento - Alimenti addizionati di vitamine e minerali	2	1	1	1	1	1	1
Deposito all'ingrosso - Additivi alimentari	5	6	5	6	6	6	7
Totale	23	28	27	32	32	32	35

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

Escludendo valutazioni per concessione di derivazioni acque (5 nel 2021), 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 (nessuna richiesta nel 2021), è invece rilevante per quanto riguarda le certificazioni per gli OSA che esportano; infatti le certificazioni per esportazione rilasciate nell'anno 2021 sono state 942, il valore annuale più alto mai registrato.

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

Rimane l'attività di valutazione, con rilascio pareri tecnici su istruttorie NIP (dato 2021=23).

Attività su segnalazione/emergenza/allerta

L'attività su segnalazione/emergenza nel 2021 (escluse le sospette intossicazioni da funghi, trattate in altra sezione) ha riguardato:

- segnalazioni prese in carico 58; per segnalazione/allerte eseguiti 108 accessi presso OSA;
- nell'ambito delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) sono state effettuate attività di controllo e verifica a seguito di 6 sospetti focolai per un totale di 41 persone coinvolte

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

SISTEMA DI ALLARME RAPIDO 2021

Ripartizione notifiche anno 2021

ANALISI DEI FLUSSI

Nessuna notifica originale in uscita.

Numerose notifiche in entrata, con una prevalenza delle **segnalazioni per presenza di ossido di etilene** pari a circa un terzo del totale 2021, sono state contrassegnate da ripetuti follow-up fino a segnalazioni successive per un totale di circa 100 reti di commercializzazione secondarie e terziarie, di cui 34 in partenza) comportando una duplicazione/replicazione del numero di notifiche originali con la 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 286 a cui si aggiungono 3 istruttorie per assistenza amministrativa. Il conteggio integrale delle notifiche pervenute nell'anno 2021 rispetta la classificazione del Reg. 16 del 2011

RIPARTIZIONE NOTIFICHE ORIGINALI ANNO 2021

<i>Notifiche di Allarme rapido</i>	<i>Totali</i>
Alert Notification in Partenza	0
Alert Notification in Entrata	252
Follow-up in Uscita	34
Assistenza amministrativa	3
Totale	289

RIPARTIZIONE PER TIPO DI RISCHIO PREVALENTE

Conteggio di Nome Allerta	N.
Chimico (<i>Prevalenza ossido di etilene</i>)	198
Microbiologiche	28
Allergeni	7
Corpi estranei	6
OGM	4
Micotossine	4
Moca	3

TEMPISTICA ALLERTA IN ENTRATA ANNO 2021

Nel corso dell'anno 2021 le notifiche Allerta in entrata sono state 289 (3 assistenze amministrative); 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 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 in particolare 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.34 Notifiche di follow-up in uscita**) con successiva trasmissione ai Distretti territoriali, Ministero della Salute oltre a Province o Regioni interessate;

VERIFICHE TERRITORIALI

Nella esecuzione delle verifiche sono stati eseguiti, anche causa pandemia, quasi esclusivamente controlli telefonici. I controlli ispettivi, regolarmente registrati presso l'archivio informatizzato con la causale "segnalazioni per emergenza allerta", sono stati limitati alle notifiche richiedenti reti di commercializzazione successive come da linee guida ministeriali.

Attività di vigilanza e controllo programmata

Aziende alimentari/OSA Attività di controllo su programma

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione programma 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 avviene, fino a nuove disposizioni, 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.

A causa della relativa carenza di operatori per i loro impegno sull'emergenza COVID-19, in tutti i distretti, escluso Mirandola e Pavullo, è stato necessario prolungare la frequenza di controllo su Dettagli alimentari e 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), 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.), 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 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). 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 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.

Procedure e check list per il controllo ufficiale della Regione Emilia-Romagna	
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	

Vengono programmati anche audit esplicitati nel programma annuale degli audit su OSA (MO DSP SIAN 18) elaborato dal RQ e approvato dal Direttore del Servizio seguendo i criteri esplicitati nel protocollo regionale sulla categorizzazione del rischio. Il documento descrive: denominazione OSA oggetto di audit, team leader, auditors incaricati, 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
Comunicazione audit	MO DSP SIAN 19

Consuntivo dell'attività di controllo programmata nell'anno 2021

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 che sono progressivamente in riduzione negli ultimi 10 anni, 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). Infine è illustrato il prospetto degli audit eseguiti.

Dato operatore equivalente per vigilanza aziende alimentari anni 2012-2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Operatore equivalente	19.4	20.3	18.9	18.9	18.3	17,9	17,8	17,0	17,6*	17,2

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

Breve consuntivo sull'attività svolta negli anni 2012-2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Aziende complessive	8378	8504	8549	8614	8657	8913	8999	9144	9150	9351
Ispezioni complessive	3296	3630	3628	3713	3566	3655	3507	3177	1769	2075
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%	1736 18,6%*

* Escludendo la produzione primaria il rapporto è $1717/8837 = 19,4\%$.

Audit su OSA anni 2012-2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
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	6

Controllo aziende previste nel Piano Regionale Integrato (PRI)

A causa dell'emergenza COVID-19, si sottolinea che sono state controllate 1618 aziende rispetto alle 2161 programmate (escluso cessate) come P.R.I., pari al 75%. Tale dato percentuale risulta comunque in aumento rispetto a quello del 2020. Nell'ambito del ridimensionamento dell'attività, si è data priorità al comparto della trasformazione, seguito da quello della ristorazione collettiva e della GDO che hanno visto percentuali di raggiungimento del programmato superiori al 100%. Di seguito l'illustrazione specifica in relazione ai vari comparti PRI.

Piano PRI	OSA controllati/OSA programmati	% controllati/programmati
Trasformazione	605/601	101%

Ristorazione collettiva e commerciale: totale*	732/1127	65%
Ristoranti	263/644	41%
Bar	106/132	80%
Ristorazione collettiva (CPP + Mense collettive + terminali)	363/351	103%
Commercio ingrosso e dettaglio	270/433	62%
GDO	55/53	104%
Totale PRI	1618/2161	75%

* 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 (91 attività al 31/12/2021). 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 da noi 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. Dal 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. Nell'anno 2021, per le motivazioni precedentemente esposte, è avvenuta, come previsto, una nuova riduzione dei controlli in queste tipologie di attività. Tale dinamica è previsto che si realizzi anche nel 2022 per tornare ad incrementare nel 2023.

Aziende controllate per senza glutine negli anni 2012-2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Mense e terminali ristorazione collettiva	353	385	364	477	410	356	414	377	107	363
Aziende di cui alla DGR 3642/2018	28	46	55	63	70	78	10	14	58	23

Vigilanza congiunta SIAN-SERVIZIO VETERINARIO

E' proseguito anche per l'anno 2021 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.

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 2021 fra le 1736 aziende controllate è stato di 982 ditte che hanno presentato non conformità di qualsiasi gravità. Limitatamente alle non conformità rappresentate da no/NO, 557 sono state le ditte interessate pari al 32%. Rispetto al 2020 si registra un incremento complessivo dei volumi del 15%. Nelle tabelle successive è riassunta l'attività di vigilanza eseguita in ogni unità territoriale, con riportata la percentuale e tipologia delle non conformità. Complessivamente, 1624 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). Diversa è la distribuzione territoriale della percentuale di ditte n.c. rispetto al totale delle ditte controllate, andando da un minimo di Mirandola (43,5%) ad un massimo di Pavullo (65%), va segnalato che c'è un progressivo avvicinamento alla media provinciale.

Distretto	Totale Ditte controllate 2021	Totale Ditte controllate in modo completo 2021	Totale Ditte Non conformi (% su controllate)	Totale Verifiche Non Conformi
Carpi	270	261	164 (60,7%)	649
Mirandola	216	203	94 (43,5%)	213
Area Centro	657	591	378 (57,7%)	1500
Pavullo	169	168	110 (65,1%)	621
Sassuolo	219	207	121 (55,2%)	563
Vignola	205	194	115 (56,1%)	370
SIAN	1736	1624	982 (56,5%)	3916

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 Sassuolo, registra una netta prevalenza di si piccoli (89,2%).

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	164	649	236	408	5	36,4%	62,8%
Mirandola	94	213	10	203	0	5%	95%
Area Centro	378	1500	610	871	19	40,6%	58%
Pavullo	110	621	417	203	1	67,1%	32,6%
Sassuolo	121	563	502	59	2	89,2%	10,5,3%
Vignola	115	370	200	165	5	54%	44,6%
SIAN	982	3916	1975	1909	32	50,4%	48,7%

Oltre all'emissione di prescrizioni per le attività con N.C., sono state perfezionate 18 sanzioni amministrative, 4 denuncia all'autorità giudiziaria, 2 sospensioni di attività e 5 sequestri di alimenti per complessivi 5251 Kg/Lt di merce sequestrata.

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

PROVVEDIMENTI PER MACROCOMPARTO

	sanzioni amministrative	denunce autorità giudiziaria	sospensione attività
Produzione primaria	2	2	0
Trasformazione	3	0	0
Ristorazione	7	1	0
Commercio	6	1	2
Trasporti	0	0	0
TOTALE	18	4	2

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, triennale per le strutture rivolte ad utenza non sensibile che producono fino a 250 pasti, biennale per le mense rivolte ad utenza non sensibile che producono più di 250 pasti e quinquennale per i terminali di distribuzione pasti.

Nell' anno 2021 risultano controllate 239 mense rivolte ad utenza sensibile e centri produzione pasti rispetto alle 238 programmate, 26 mense per utenza non sensibile sulle 27 programmate e 102 terminali pasti su 109 programmati, tenendo conto delle attività cessate possiamo confermare il raggiungimento dell' obiettivo del 100% dei controlli programmati relativi al comparto ristorazione collettiva.

Nel corso dell'attività di vigilanza svolta nell' anno 2021, sono stati utilizzati strumenti condivisi (lista di riscontro) secondo quanto concordato in fase di programmazione.

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 di formazione per alimentaristi. Si sono invece svolti a partire da settembre 2021 4 corsi di formazione "celiachia" in versione online.

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: l’andamento epidemiologico della pandemia non ha consentito lo svolgimento dei controlli congiunti programmati nei CPP della Provincia di Modena nell’anno 2021.

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% dei 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.

Nel 2021 sono state introdotte le nuove modalità di prelievo campioni di alimenti a seguito dell'emanazione della nuova normativa di settore D.Lgs 27/2021 che hanno apportato sostanziali novità per quanto concerne il nuovo istituto della controperizia e controversia in caso di non conformità dell'analisi del prodotto e la diversa modalità di prelievo per i campioni microbiologici prevedendo per questi l'irripetibilità dell'analisi quando non sia assicurata la riproducibilità dell'esito analitico.

Nell'anno 2021, persistendo l'emergenza COVID-19, vi è stata una riduzione della numerosità dei campioni programmati dalla regione nell'ambito del PRA mentre il Piano fitosanitari è stato possibile attuarlo al 100%. Con l'esclusione delle acque di rete, sono stati complessivamente effettuati 366 campioni. Di questi 252 sono campioni programmati, alcuni rientranti nel PRA (129) altri nel piano fitosanitari (123) e altri nelle acque imbottigliate (114), mentre 14 sono i campioni non programmati eseguiti su sospetta MTA, segnalazione, consegna di privati, infine sono stati eseguiti 4 tamponi di superficie . La congruità dei campioni è stata del 100%.

Le irregolarità sono state complessivamente 2.

CAMPIONI POSITIVI ANNO 2021

Data	Verbale	Tipologia	Provenienza	Motivazione	Esito	Note
24/6/21	3245V21	Ciliegie bio	RER	Superamento limite fitosanitari	positivo	Negativo dopo Controversia Analitica
28/9/21	20MIR21	mele	RER	Superamento limiti fitosanitari	positivo	In corso controversia

Breve consuntivo sull'attività svolta negli anni 2017-2021

2017		2018		2019		2020		2021	
n.campioni	n.campioni irregolari								
499	5	468	3	451	5	292	3	366	1

* Il numero di campioni del 2021 come lo era stato per l'anno 2020 risultano inferiori rispetto agli scorsi 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 1313 campioni. Nelle attività di campionamento sono state applicate e consolidate le procedure previste dalle linee guida regionali trasmesse con nota del 29/01/2020, con cui sono stati introdotti 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.
- 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 159 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.

Sono stati eseguiti in totale 1313 campioni (100% rispetto al programmato), e 144 ispezioni (91% rispetto al programmato) rispettando quindi lo standard del 90% previsto dal PRI per i due indicatori, E' stato inoltre rispettato l'obiettivo del controllo ispettivo delle strutture inserite in impianti che servono almeno 5000 ab, di cui è stato controllato il 67% (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, cui si è avuto riscontro in data 3/2/22.

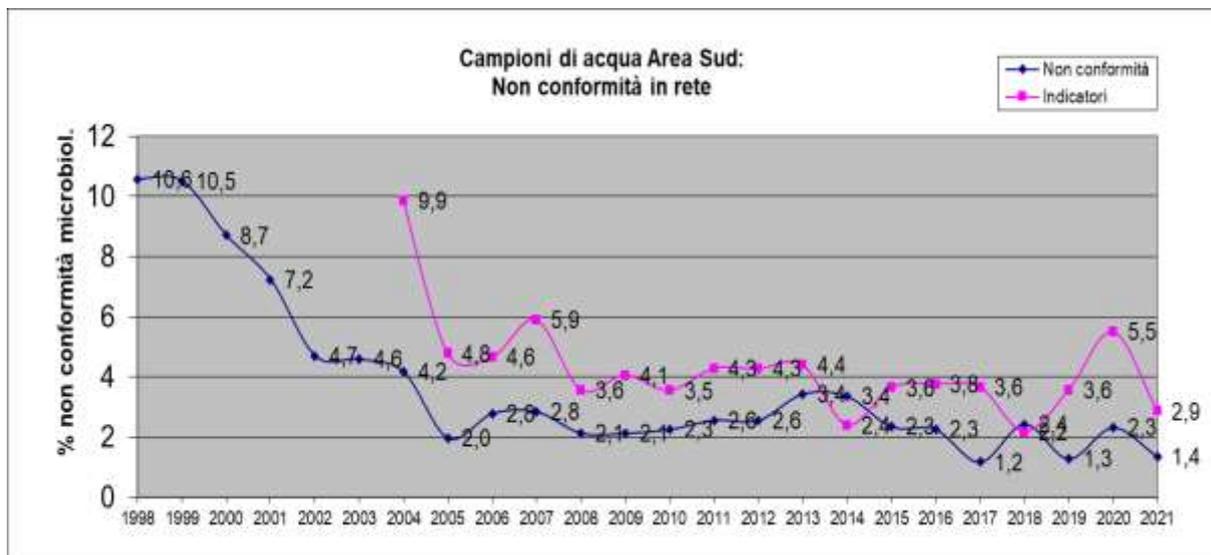
Per quanto riguarda le reti acquedottistiche, i campionamenti sono stati effettuati sia sulle fonti di approvvigionamento (pozzi e sorgenti) che sulle acque in fase di distribuzione.

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 (circa 180 impianti censiti), sono stati riscontrati 9 casi di non conformità di natura microbiologica e un caso di non conformità chimica 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 microbiologiche rilevate in rete nei tre distretti dell'Area Sud, i dati complessivi del 2021 mostrano, dopo il lieve rialzo del 2020, un riallineamento con il dato degli anni precedenti, come risulta dal grafico che segue:



Per quanto riguarda la localizzazione delle non conformità microbiologiche rilevate sulle reti pubbliche a gestione comunale, sono state rilevate 3 n.c. in comune di Fanano (di lieve entità e ricollegabili alle modalità di clorazione) e 1 a Riolunato; altre 3 n.c. hanno riguardato acquedotti consorziali. Due n.c. hanno riguardato reti gestite da HERA in comune di Palagano e Guiglia.

La n.c. di carattere chimico ha riguardato il riscontro di un prodotto fitosanitario (Metolaclor) in una rete consorziale in comune di Lama Mocogno; le verifiche ispettive e analitiche eseguite non hanno consentito di individuare la causa della contaminazione che è regredita dopo circa due mesi.

L'applicazione del metodo di campionamento casuale diurno per i metalli ha evidenziato alcuni superamenti per Nichel, Ferro e Piombo in una fontana pubblica, una struttura scolastica ed un'azienda alimentare. Tutti i casi sono stati oggetto di successive verifiche e, ove necessario, di attuazione di interventi strutturali e gestionali per il superamento dell'inconveniente.

Sulla rete di Carpi è proseguito il monitoraggio per l'amianto con 11 campioni, con dati stabili o tendenzialmente in calo.

I campioni del piano radioattività (6) sono stati puntualmente eseguiti secondo la pianificazione regionale coordinata con quella degli Enti gestori; gli operatori del SIAN sono stati affiancati da un operatore dell'ARPAE di Piacenza per apprendere le modalità di campionamento per la determinazione del Radon. E' stata rispettata la pianificazione regionale anche per quanto riguarda il monitoraggio del Glifosato e PFAS (esiti negativi).

In merito alle altre tipologie di campioni sono state controllate:

28 cassette dell'acqua su 29 programmate; gli esiti sono stati tutti regolari;

23 aziende alimentari su 26 programmate;

46 fontane pubbliche a sorgente autonoma su 42 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 eseguito la riunione per la verifica attività 2021 e programmazione 2022 in data 21/1/22.

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) ha comportato la partecipazione a una riunione del Gruppo regionale sui PSA in videoconferenza il 24/6/21; è stata predisposta la documentazione per i PSA di Vignola-Savignano e di Castelvetro, per i quali sono state tenute 2 riunioni in videoconferenza. I Piani sono stati conclusi e trasmessi dal Gestore all'ISS, in attesa di validazione.

Anche nel 2021 sono state attuate azioni per sollecitare il miglioramento delle gestioni comunali e consorziali:

è stata redatta una relazione sui risultati delle ispezioni sugli impianti di Riolunato, presentata all'Amministrazione in un incontro del 4/6/21;

a seguito di segnalazione di un utente sono stati acquisiti e valutati i risultati degli autocontrolli del comune di Fiumalbo sulle reti di Faidello e di conseguenza è stato programmato un incontro a inizio 2022 (24/2/22);

a Montese sono stati tenuti incontri del Gruppo di lavoro istituito a seguito dell'episodio di Cryptosporidiosi del 2019 e si è preso atto del programma del Comune di affidare la gestione ad HERA (delibera 29/12/21); sempre in merito all'episodio di Cryptosporidiosi è stata ultimata la redazione di un articolo trasmesso alla rivista Eurosurveillance, in attesa di pubblicazione;

a Coscogno (Pavullo) è stata verificata l'attuazione degli interventi di adeguamento richiesti per gli impianti a seguito del piano di ispezioni eseguite a inizio anno.

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

	2017		2018		2019		2020		2021	
Campioni su acque	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)
		1511	9	1514	19	1399	9	1274	15	1313

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 2021 sono state mantenute aperte le 7 sedi di controllo e certificazione funghi in tutto il territorio provinciale, secondo quanto programmato. Sono state rilasciate 148 certificazioni (autoconsumo) a privati raccoglitori mentre sono stati controllati kg 30 di funghi freschi epigei spontanei con il rilascio di n° 4 certificati per la vendita/somministrazione. L'attività certificativa dell'Ispettorato Micologico ha avuto un calo rispetto al 2020 ed ancor più al 2019 e comunque in confronto alla media degli anni precedenti. (vedi tabelle). Questo è stato dovuto all'emergenza Covid ma soprattutto ad una stagione fungina molto povera.

Di seguito un breve consuntivo sull'attività svolta negli anni 2016-2021

Certificati per autoconsumo

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carpi	31	43	43	64	44	21
Modena	216	171	289	213	171	75
Castelfranco	Non presente					
Sassuolo	15	16	23	21	26	14
Mirandola	14	16	20	17	12	3
Vignola	42	30	33	31	16	11
Pavullo	25	31	52	51	34	19
Montefiorino	4	6	8	10	5	5
TOTALE	347	313	468	407	308	148

Certificati per vendita/somministrazione

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Provinciale	22 certificati kg. 170	15 certificati kg. 106,13	18 certificati kg. 80,2	19 certificati kg. 120	13 certificati kg. 116,7	4 certificati kg. 30

Indagini in caso di intossicazioni da funghi

Nel 2021 è stato effettuato 1 intervento per sospetta intossicazione da funghi in Pronta Disponibilità, per un totale di 1 persona coinvolta. Come luogo di consumo l'episodio è riconducibile all'ambiente domestico che ha coinvolto una bambina per sospetto consumo accidentale di funghi freschi nel giardino di casa.

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

Indagini in caso di intossicazioni da funghi nel periodo 2016-2021

SEDE	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Provinciale	5 interventi 9 persone	14 interventi 23 persone	10 interventi 14 persone	15 interventi 19 persone	8 interventi 14 persone	1 intervento 1 persona

Informazione rivolta alla popolazione

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

I Micologi dell'Ispettorato hanno partecipato a una mostra Micologica in collaborazione con iGruppo Naturalistico Cavezzese, svoltasi a Cavezzo in data 03 ottobre 2021.

L'attività informativa, causa le limitazioni correlate all'emergenza Covid-19 ha subito un forte ridimensionamento rispetto a quanto svolto nel 2019.

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

Esami per i commercianti -

Nel 2021 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 2021 è pervenuta 1 richiesta con rilascio dell'idoneità specifica.

Formazione degli operatori – Personale Micologo

I Micologi in attività nel 2021 sono 8, dislocati su tutto il territorio provinciale.

Le micologhe Rapone e Gardini durante il 2021 hanno completato le attività di addestramento/affiancamento finalizzata all'inserimento nelle attività micologiche come previsto dalla PO.DSP.SIAN.001 Rev. 6, con l'eccezione dell'affiancamento finalizzato alla gestione delle intossicazioni da funghi che si completerà nel 2022.

Nel 2021 il Corso di Aggiornamento per Esperti Micologi, rivolto agli operatori degli Ispettorati Micologici delle AUSL regionali, si è svolto nuovamente in modalità tradizionale (seminari in presenza e momenti di raccolta) con la partecipazione di 3 micologi dell'Ispettorato Micologico di Modena (Mennuti - Casini – Gardini).

E' stato inoltre implementato anche nell'anno 2021 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 tutti gli 8 micologi dell'Ispettorato Micologico di Modena.

In un incontro dell'Ispettorato Micologico del 04/05/2022, il gruppo ha condiviso alcune problematiche relative all'attività micologica, alla programmazione e pianificazione e agli interventi per sospette intossicazioni da funghi oltre ad altri aspetti di carattere organizzativo.

Gruppo di coordinamento regionale ispettori micologi

E' proseguita l'attività del 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" istituito con atto Prot. 13/11/2020 0752286.U - Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica. Per l'Ispettorato Micologico di Modena è stato nominato il TDP Zanni Damiano.

Il gruppo si è riunito il 18/01/2021 a cui è seguita una serie di attività finalizzate a confrontare protocolli e procedure esistenti nei vari ispettorati per omogenizzare la documentazione oltre a realizzare documentazione di carattere informativo per la popolazione.

COMMERCIO E UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI

E' proseguita nel 2021 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.

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 2021 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 commercio

Nel corso del 2021 è proseguita l'attività di controllo dei punti di commercializzazione dei fitosanitari ed, in particolare, sono stati oggetto di controllo n. 17 rivendite di prodotti fitosanitari, su 69 rivendite attive e 1 azienda produttrice: E' stato 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 e rilascia le abilitazioni compreso l'attività di 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.

Più complessivamente, nel corso del 2021 sono state controllate 19 aziende agricole, di cui 17 con controllo completo e è stata riscontrata 1 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.

ATTIVITÀ EDUCATIVA – FORMATIVA – INFORMATIVA

Attività di assistenza alle ditte

Nel corso del 2021 è proseguita l'attività di assistenza alle imprese, sottoforma di incontri o scambi di valutazioni attraverso mail, in ripresa rispetto al 2020 del 12%. Si è infatti passati da 279 incontri del 2020 a 313 incontri nel 2021. Tale fenomeno è certamente legato alla ripresa delle attività produttive alimentari grazie all'attenuazione dell'effetto dovuto all'emergenza epidemica. Permane 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

Dal marzo 2020, a seguito dello scoppio 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 2021 sono stati eseguiti 4 corsi a favore della Protezione Civile per un totale di circa 90 partecipanti.

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

Nel corso del 2021, in base all'andamento epidemiologico della pandemia, sono stati realizzati 4 corsi in modalità webinar, nell'ultimo quadrimestre dell'anno. In totale 134 OSA hanno beneficiato di tali corsi. Ha

supportato le esigenze anche l'Associazione Italiana Celiachia (AIC), che ha proseguito l'attività formativa, i cui contenuti sono condivisi con il SIAN. Nel 2022 diventerà operativa anche l'offerta del corso FAD regionale.

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.

Nonostante l'emergenza Covid-19 è stato realizzato in modalità webinar l'incontro di servizio di condivisione dei piani di lavoro e del consuntivo dell'anno precedente. Sono state condivise le informazioni sul corretto utilizzo corretto dei dispositivi di protezione individuale delle vie respiratorie per la prevenzione ed il contenimento del virus SARS-COV-2.

Attività di formazione del personale

Anche nel 2021 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 2021 sono state realizzate tutte tranne il corso ricaduta "Il controllo ufficiale presso gli esercizi di vendita e ristorazione etnica"; sono state realizzate le iniziative dei gruppi di FSC raggiungendo 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 residenziale: Corso "Il corretto approccio tecnico-documentale alla violazione amministrativa in materia di Sanità Pubblica alla luce della L. 71/2021, corso "Aggiornamento del sistema Qualità del SIAN"
- Formazione sul Campo: gruppo Nutrizione per il n. 24 ore accreditate, Micologia per il n. di 24 ore accreditate e Gruppo Etnici per il n. di 16 ore accreditate

1 operatore ha partecipato alla seconda 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, terminando il percorso di formazione residenziale. 2 operatori hanno 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 2021 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 concreta entrata in vigore del nuovo PRP 2021-2025.

L'emergenza COVID-19 ha influenzato l'attività anche nel 2021, sebbene in misura minore rispetto all'anno precedente. Sebbene una parte consistente dell'attività formativa/informativa sia stata effettuata con modalità "a distanza", sono progressivamente ripresi "in presenza" incontri informativi, gruppi di lavoro, incontri di coordinamento. La pressoché completa apertura delle scuole ha facilitato, rispetto al 2020, il percorso educativo/informativo rivolto a quel target. In ogni caso, a scopo divulgativo, si è continuato a sfruttare anche i documenti a carattere multimediale, e la diffusione via web e social, processo implementato durante lo scoppio iniziale dell'epidemia

Con le migliorate condizioni legate al controllo dell'epidemia, è stato possibile riprendere le fila di gran parte dei Progetti di Comunità.

Una parte dell'attività ha avuto ricadute su operatori sanitari ed esperti del settore, attraverso la realizzazione di contributi tecnico-scientifici. E' stata 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.

Di seguito un bilancio più analitico, per argomenti, dell'attività svolta nell'anno 2021.

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 2021, essendo pervenute dall'Istituto Superiore Sanità (ISS), le elaborazioni riguardanti la rilevazione OKKIO 2019, è stato possibile predisporre il report descrittivo dei dati riferiti all'AUSL di Modena. Il report è stato pubblicato sul sito web aziendale ed anche sul sito di Epicentro. I dati principali sono stati diffusi in varie occasioni di incontro con gruppi di popolazione ed in occasione dell'Obesity Day del 4 marzo 2021.

Interventi di promozione della sicurezza nutrizionale

- *Progetto Pane meno sale.* Il progetto è stato sospeso anche nel corso dell'anno 2021. Al 31 dicembre 2021, 132 aziende/240 panifici esistenti (55%) erano stati oggetto di iniziative formative/informative e di questi, 77 (32% 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. Il progetto riprenderà nel 2022 a partire da una revisione del materiale informativo.

- *Progetto sale iodato:* nell'anno 2021 sono stati effettuati 333 controlli sulla disponibilità di sale iodato nella ristorazione pubblica e 363 nella ristorazione collettiva, per un totale di 699 controlli. Sono state inoltre controllate 49 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, 64 scuole, 269 classi, 5731 alunni ed al progetto "Mani in Pasta" che ha visto l'iscrizione di 10 scuole, 31 classi, 723 alunni. Per quest'ultimo progetto, è stato condotto 1 incontro informativo preliminare webinar rivolto ai docenti delle classi iscritte oltre a 13 video-lezioni direttamente indirizzate alle classi, svolte in collaborazione con gli studenti del Corso di Laurea di Dietistica di UNIMORE.

E' stata regolarmente condotta la valutazione degli elaborati proposti al concorso di educazione alimentare e motoria, con cerimonia di premiazione tenutasi in modalità webinar il 19 ottobre 2021

Progetto innovativo è stato quello condotto in collaborazione con il Dipartimento di Giurisprudenza di UNIMORE e rivolto ad istituti secondari di II° grado denominato "PCTO Agenda 2030 - Verso un futuro sostenibile". Sono stati realizzati 3 incontri in modalità webinar con il coinvolgimento di 280 ragazzi.

Altre iniziative a carattere informativo e divulgativo sono state:

- 17 iniziative divulgative di cui 4 specificamente indirizzate alle scuole ed ai famigliari;
- 1 iniziativa rivolta a donne operate al seno e 2 riguardanti i volontari Caritas;

- 7 corsi di formazione fra cui 4 corsi celiachia ai sensi della DGR 3642/2018 e 2 iniziative formative a favore di celiaci neodiagnosticati.

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).

Infine, sono stati realizzati: 1 partecipazioni a trasmissioni televisive, 2 comunicati stampa, 4 interviste per stampa e media, 4 video divulgativi, 1 articolo su rivista scientifica, 1 abstract

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 31/12/2021, il 99% delle scuole (437/439) 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. 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.

Sono state realizzate 6 fra commissioni mensa ed incontri di supporto per predisposizione dei menù oltre a 10 sopralluoghi presso mense o CPP per valutazione della qualità nella ristorazione scolastica o socio-assistenziale.

Relativamente ai pasti offerti presso le strutture protette, è proseguita la valutazione, su richiesta, dei menù. Su 48 CRA, 43 hanno menù approvati dal SIAN (90%). 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 e nel 2021 per l'emergenza epidemica che ha sconsigliato di intervenire su questo target.

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. In tutti i casi è stato rispettato lo standard di 30 giorni fra richiesta ed emissione del parere

Numero di menù valutati nel periodo 2010-2021.

anno	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Strutture socio-assistenziali e centri diurni	0	8	10	14	12	14	32	24	42	22	23	29
Scuole	287	325	251	214	271	211	283	206	176	175	112	224

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.

Dopo un sostanziale stallo occorso nel 2020, sempre a causa dell'emergenza epidemica, nell'anno 2021, 10

di questi progetti rispetto ai 12 in atto prima del 2020, sono stati riattivati, assicurando la presenza di almeno 1 progetto del genere per ogni Distretto Sanitario. Nel 2022 si cercherà di recuperare anche gli altri oltre a valutare il possibile ingresso di ulteriori progetti territoriali. Infatti, sono iniziati i passaggi per implementare il progetto di Comunità di Castelfranco e S. Cesario s/Panaro con possibile estensione a tutti i comuni del distretto (escluso Nonantola dove tale progetto è già attivo); anche il Distretto di Carpi è interessato ad implementare tali percorsi nei suoi comuni, escluso il comune di Soliera dove tale progetto è già attivo..

Infine, nell'ambito dei progetti di Comunità attivi, 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". Sono in corso da oltre 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 sono stati effettuati 21 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, sono state realizzate 2 iniziative informative.

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

PDTA Bimbo Obeso

E' proseguita l'attività relativa al Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale (PDTA) relativo al bimbo obeso, attuando, nel corso dell'anno, alcune modifiche organizzative ed in particolare l'introduzione organica della figura del Laureato in Scienze Motorie e l'incremento del n° di controlli programmati. Il tutto per cercare di rendere il percorso più rispondente alle esigenze dell'utenza e più efficace.

Complessivamente nell'anno 2021 sono state effettuate, da parte del team di II° livello, 56 sedute ambulatoriali prime visite con 132 soggetti presi in carico e 67 sedute ambulatoriali per visite di controllo, con 529 controlli eseguiti.

Attività formativa universitaria e di coordinamento regionale.

Nell'anno 2021 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, è stato perfezionato sia "in presenza" che "a distanza" laddove possibile. 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 nuovi gruppi correlati al PRP 2021-2025 ed in particolare il gruppo "Nutrizione preventiva e clinica" ed il gruppo "Sostenibilità nella ristorazione scolastica".

SISTEMA QUALITA'

L'attività del Sistema Qualità nel 2021 è stata orientata verso i seguenti obiettivi generali:

- Costante aggiornamento dei documenti del Sistema,
- Attuazione dell'azione di miglioramento programmata sulle certificazioni export e delle indicazioni per il miglioramento scaturite dal riesame del 3/12/20.

La documentazione del SQ è stata aggiornata nel corso del 2021 con l'emissione delle seguenti revisioni:

DO DSP SIAN 06 Rev 8 Criteri minimi di programmazione delle attività di controllo mediante ispezione

MO DSP SIAN 44 Rev 2 Verifica indicatori

PO DSP SIAN 05 Rev3 Gestione delle segnalazioni relative ad attività soggette a controllo

IO DSP SIAN 021 Rev4 Codice di comportamento

MO DSP SIAN 44 - 45 - 46 - 47 - 48 (provvedimenti coattivi)

MO DSP SIAN 36 Rev7 Verbale di accertata violazione amministrativa

MO DSP SIAN 37 Rev7 Notifica sanzione amministrativa
MO DSP SIAN 70 Rev1 Verbale di campionamento
MO DSP SIAN 84 Rev1 Foglio integrativo fitosanitari
MO DSP SIAN 85 Rev1 Foglio integrativo campioni IZS.
IO DSP SIAN 020 Rev1 Certificazioni per esportazione alimenti

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.

Il piano degli audit interni si è svolto regolarmente (un audit per distretto); il programma di audit su OSA (7 audit) è stato completato ad eccezione di due audit il cui percorso è iniziato nel 2021 ma che dovranno essere conclusi entro il primo trimestre 2022. Nel mese di dicembre si è tenuto il Riesame della Direzione. Tutte le attività suddette si sono tenute in presenza.

Supervisioni

Il piano di supervisioni è stato svolto dal RQ e dai Tecnici Coordinatori Barbieri e Paolini, che hanno eseguito 13 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 3/12/21 è stata verificata l'attuazione delle indicazioni di miglioramento scaturite dal Riesame 2020, che sono state tutte realizzate ad eccezione di alcune azioni relative al miglioramento delle procedure di registrazione che sono state riproposte e demandate al Gruppo sistema informativo per inizio 2022.

Alcune azioni relative all'adeguamento di documenti e procedure alle nuove disposizioni normative (diffida, sanzioni, blocco ufficiale, controperizia e controversia) sono confluite nell'attività del Gruppo di Lavoro SIAN-SPV che ha prodotto i relativi documenti, in corso di valutazione ed emissione a livello dipartimentale.

Nel 2021 è stata conclusa l'azione di miglioramento "Revisione della IO sulle certificazioni in conformità al modello regionale", con l'emissione della IO DSP SIAN 020 Rev1 Certificazioni per esportazione alimenti.

SISTEMA INFORMATIVO

Nel corso del 2021 la gestione del sistema informativo e dell'applicativo SICER non ha comportato grandi variazioni rispetto a quanto già consolidato negli anni precedenti; il fornitore GPI ha rilasciato una nuova versione completamente rivista nella grafica.

In applicazione del D.Lgs. 32/21 sono stati implementati, in collaborazione con il Servizio Veterinario e il Servizio Amministrativo, gli aggiornamenti di SICER necessari: sono state introdotte le nuove tariffe e sono state aggiornate le Ditte soggette al pagamento della tariffa forfettaria annuale.

Nel 2021 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 dei Distretti di Mirandola e Pavullo (Bar e Negozi) per ridurre l'impatto delle restrizioni sui controlli in campo dovute al COVID.

Nel 2021 sono state fatte le verifiche periodiche della qualità dei dati presenti in SICER.

IL DIRETTORE
Dr. Alberto Tripodi

Modena, 29/03/2022

Allegato:

- Tabella verifica indicatori di budget 2021

VERIFICA INDICATORI BUDGET 2021

INDICATORI VARI	Atteso 2021	consuntivo al 31-12-21	Note
Interventi congiunti SPSAL/SIAN per vigilanza sul corretto utilizzo di prodotti fitosanitari	15	15	
Completamento report AUSL Modena "Okkio alla salute 2019"	31/12/2021	Report completato	Report pubblicato sul sito web aziendale e da Epicentro
SICUREZZA ALIMENTARE			
% campioni eseguiti /campioni programmati nei piani regionali	95%	Piano fitosanitari 123/123= 100%; altri piani 243/278= 87%	Il dato è inferiore al 95% previsto ma condiviso con RER a seguito dell'impegno COVID degli operatori
n. campioni di fitosanitari eseguiti /n. campioni programmati nei piani regionali	100%	123/123= 100%	
% aziende controllate/ aziende programmate nel PRI	95%	1618/2469 (75%)	obiettivo ridimensionato per impegno COVID-19 degli operatori
n. strutture GDO controllate/n. strutture GDO programmate	95%	55/53 (98%)	
n. strutture trasformazione alimenti di origine vegetale, alimenti per alimentazione particolare, additivi e bevande controllate/ n. strutture programmate	95%	605/601= 101%	
n. strutture ristorazione collettiva controllate/n. strutture programmate x 100	95%	363/351= 103%	
Piano di campionamento su acque minerali: n. campioni effettuati /n. campioni programmati	95%	114/116= 98%	
N. aziende controllate in modo congiunto SIAN/SVET	25	25/25 (100%)	
Controlli acque potabili: n. impianti controllati/n. impianti con utenza >5000 abitanti x 100	>=40%	123/184= 67%	

% della totalità di indicatori del PRI con valore conseguito pari allo standard previsto	80%	85/94 (90%) SIAN= 16/21 SVET= 69/73	
% degli indicatori sentinella del PRI con valore conseguito pari allo standard previsto	100%	4/4= 100%	controlli trasformazione= 101%; controlli GDO= 104%; campioni fitosanitari= 100%; piani campionamento= 87% anziché 95% - riduzione condivisa con RER
NUTRIZIONE			
% Scuole in cui il servizio mensa propone menù valutati ed approvati dal SIAN	99%	437/439 (99%)	
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%	

INDICATORI DI BUDGET (VOLUMI)

INDICATORE	Atteso 2021	Consuntivo al 31-12-2021	note
Sopralluoghi	2716	2075	Ridotto per emergenza COVID-19
Campioni	1760	1704	Ridotto per emergenza COVID-19
Aziende controllate	2163	1736	Ridotto per emergenza COVID-19
Provvedimenti		2	