Indice

1. **Profilo Organizzativo Autorità Competente**
2. **Sistema di Gestione dell'Autorità Competente**
3. **Sistema di Gestione della Qualità**
4. **Responsabile Sistema Gestione Qualità e Rappresentante della Direzione Aziendale**
5. **UOC SA-IAPZ**
    a. Linee di Attività
    b. LEA
    c. Organigramma
6. **UOC IPTCA**
    a. Linee di Attività
    b. LEA
    c. Organigramma
7. **UOSD IAN**
    a. Linee di Attività
    b. LEA
    c. Organigramma
8. **UOSD Anagrafe Zootecnica e degli Insediamenti Produttivi**
    a. Linee di Attività
    b. LEA
    c. Organigramma
9. **Organizzazione e Funzioni del personale delle U.O.C./UOSD afferenti all'Area della Sicurezza Alimentare**
    a. Organigramma TPALL

1. PROFILO ORGANIZZATIVO AUTORITA' COMPETENTE

Ai fini della applicazione dei Regg. CE 852/2004, 853/2004 e successive modifiche, si definiscono "Autorità Competenti": il Ministero della Salute, le Regioni e le Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze.
Si definiscono "Autorità Competenti Locali" le Azienda Sanitarie Locali della Regione Lazio che svolgono attività di controllo ufficiale in campo alimentare attraverso i Servizi afferenti al Dipartimento di Prevenzione di Prevenzione delle ASL ovvero le UUOO IPTCA, SAIAPZ, Anagrafe Zootecnica e degli Insediamenti Produttivi e IAN.
All'art 4 e 5 del Reg. UE 625/2017 rispettivamente: "Designazione delle Autorità Competenti" e "Obblighi generali relativi alle autorità competenti e alle autorità di controllo competenti per il settore biologico" vengono definite le attribuzioni e le competenze specifiche di intervento (Delibera Azienda USL Rieti n° 910/2022 del 30/09/2022).

2. SISTEMA DI GESTIONE DELL'AUTORITÁ COMPETENTE

II Sistema di Gestione, documentato attraverso il Manuale della Qualità adottato con atto deliberativo ASL Rieti n° 370/2019 definisce le risorse, le attività e le responsabilità che l'Autorità Competente Locale deve mettere in atto per assicurare che tutti i requisiti dell'Utente e quelli cogenti applicabili in riferimento all'attività istituzionale dei Servizi che svolgono controlli ufficiali in campo alimentare, siano sistematicamente soddisfatti nel pieno rispetto degli obiettivi stabiliti e della Politica per la Qualità.
La presente sezione ha lo scopo di descrivere il Sistema di gestione nella sua strutturazione gerarchica di documenti e di registrazioni, al fine di controllare il Sistema stesso e darne evidenza ai propri Utenti.
L'Autorità Competente Locale stabilisce, documenta, attua e mantiene attivo un sistema di gestione dei propri processi e migliora in modo continuo l'efficacia in conformità ai requisiti del manuale della qualità e ai requisiti cogenti applicabili. In particolare l'organizzazione:

a. determina i processi necessari per il sistema di gestione e la loro sequenza ed interazione;
b. determina i criteri e i metodi per assicurare l'efficace funzionamento e controllo di questi processi;
c. assicura la disponibilità di risorse e informazioni necessarie per supportare il funzionamento e monitoraggio di questi processi;
d. monitora, misura e analizza i processi;
e. effettua le azioni necessarie per conseguire gli obiettivi di programmazione pianificati e migliora in modo continuo i processi stessi.

Nella progettazione, sviluppo ed implementazione del sistema di gestione occorre tener conto dei "principi di gestione per la qualità" ed adottare un "approccio per processi" quale strumento per migliorare in continuo l'efficacia del proprio sistema e accrescere la soddisfazione dell'utente e delle altre parti interessate nella convinzione che tale impostazione favorisca l'efficace funzionamento dell'organizzazione e permetta di mantenere, con continuità, un controllo sulle molteplici attività gestite dall'Autorità Competente, sui legami fra i singoli processi interni, come pure sulle loro combinazioni ed interazioni con il Territorio e gli Utenti in generale dei propri servizi.

Per la completa esecuzione di alcuni processi, in particolare per le attività di controllo ufficiale che necessitano dell'esecuzione di analisi di laboratorio, le UU.OO. afferenti all'Area di Coordinamento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, sono tenute a rivolgersi a Laboratori Istituzionali, che possono essere considerati fornitori in outsourcing in regime di monopolio, per cui l'estensione, la severità, i metodi e la responsabilità e la ripartizione dei controlli sono definiti in base ai compiti di ciascuno.

3. SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

Il Sistema di Gestione per la Qualità (SGQ) è sviluppato avendo a riferimento l'evoluzione del contesto nel quale i servizi operano ed in particolare, per permettere e favorire il raggiungimento di tutti gli obiettivi prepostosi ed il soddisfacimento di tutti i requisiti di legge e dell'utenza, tenendo conto dei rischi associati agli obiettivi, alle attività, ai servizi erogati ed ai processi.
Quanto sopra con lo scopo di mantenere costantemente e sistematicamente nel tempo il livello individuato di performances e di garantire la massima efficacia al processo di miglioramento continuo, in ognuna delle mutevoli situazioni che caratterizzano l'attuale scenario di riferimento per i servizi interessati.
A questo obiettivo fondamentale tendono tutti gli operatori dei servizi sopraelencati, ognuno nell'ambito della propria area di competenza, attraverso un'attiva azione di miglioramento continuativo delle proprie prestazioni che consenta il raggiungimento dell'obiettivo generale.

4. RESPONSABILE SISTEMA GESTIONE QUALITÀ E RAPPRESENTANTE DELLA DIREZIONE AZIENDALE

Il Responsabile del Sistema Qualità e Rappresentante della Direzione Aziendale deve gestire, monitorare, valutare, coordinare e migliorare il Sistema di Gestione per la Qualità. Riferisce alla Direzione in merito all'andamento dello stesso e diffonde all'interno dell'Area di Coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare la consapevolezza e la conoscenza dei requisiti necessari previsti dalla normativa ed a soddisfare le esigenze dei clienti.
Questo avviene specificatamente attraverso le verifiche ispettive interne, il Riesame della Direzione, almeno una volta l'anno, e riunioni sistematiche documentate nonché per mezzo di un aggiornamento costante e sistematico.
Attività di competenza della funzione:

- Disporre della necessaria autorità per l'attuazione del sistema qualità
- Partecipare alla definizione della politica per la qualità aziendale
- Curare la diffusione della politica per la qualità e dare impulso per la sua attuazione Promuovere la cultura della qualità nella filatura tramite il coordinamento delle azioni di sensibilizzazione, informazione e formazione di tutto il personale
- Verificare i documenti di competenza e le loro successive modifiche
- Approvare le procedure e le istruzioni operative e i documenti richiamati
- Decidere sulle soluzioni proposte per risolvere problemi gestionali, tecnici o amministrativi attinenti l'applicazione del sistema qualità

- Verificare lo stato di applicazione e l'efficacia del sistema qualità
- Riferire alla direzione aziendale sull'andamento del sistema qualità proponendo indicazioni di miglioramento
- Predisporre la documentazione necessaria per il riesame del sistema qualità e partecipare allo stesso insieme alla direzione.
- Stabilire, su richiesta dei clienti, le modalità di accesso alle registrazioni della qualità.

Attraverso la definizione e lo sviluppo dei progetti di miglioramento, che possono essere diversificati a seconda delle specificità di ogni singola UU.OO. il Direttore del Dipartimento unitamente al Responsabile del Sistema Gestione della Qualità e, ai Direttori/Responsabili delle UU.OO., assicura il perseguimento del miglioramento continuo del sistema, misurabile attraverso criteri e metodi che assicurano un efficace funzionamento e controllo del processo assicurando le risorse necessarie.
Sono previste le modalità di monitoraggio e di misura finalizzate a garantire nel tempo la bontà del processo stesso.
La direzione del Dipartimento con i Direttori/Responsabili delle singole UU.OO. pianifica le proprie attività in modo da erogare un servizio:

- appropriato rispetto alle esigenze dei clienti;
- commensurato alle risorse a disposizione;
- congruente con le linee d'indirizzo regionali e nazionali;
- nel rispetto delle direttive e degli obiettivi aziendali.

Per garantire quanto definito la Direzione, ai sensi delle norme UNI EN ISO 9001:2008 – 9001:2015 - ISO/IEC 17020 e, in base a quanto definito dal Reg. UE 625/2017 è stato nominato Responsabile del Sistema di Gestione della Qualità nella persona del Dott. Alberto Brunelli (Delibera ASL Rieti n° 865 del 30/9/2015 e n° 370 del 30/4/2019), facente parte della rete dei referenti aziendali per la qualità e che si occupa della:

- Verifica che tutte le attività siano documentate per assicurare il raggiungimento degli obiettivi della qualità.
- Cura la redazione del manuale della qualità e delle procedure organizzative e coordina l'attività dei responsabili di settori nella stesura di procedure ed istruzioni operative.
- Partecipa al riesame della direzione.
- Definizione di un sistema di rilevazione dati e report periodici individuando indicatori di qualità in accordo con i responsabili di settore e la Direzione.
- Realizzazione di un Sistema di report delle non conformità che consenta ai responsabili dei vari settori di ricercarne le cause e di definire le azioni correttive, quando necessario coinvolgendo la Direzione.
- Programmazione, organizzazione e documentazione degli audit interni ed esterni e verifica delle azioni di miglioramento individuate.
- Programmazione e collaborazione con la Direzione alla formazione sia su tematiche tecniche specifiche che su tematiche relative al SQ.
- Assistenza alla Direzione nella definizione delle politiche e delle strategie per la qualità, la sicurezza e l'ambiente.
- Evoluzione tecnica, scientifica e normativa nei vari campi di competenza e provvede alla divulgazione delle informazioni inerenti la qualità.

5. UNITA' OPERATIVA COMPLESSA SANITA' ANIMALE E IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE

L'Unità Operativa Complessa Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti (Area A – C) del Dipartimento di Prevenzione è espressamente prevista dall'art. 7 del Dlgs 502/92 così come modificato dall'art. 8 del Dlgs 517/93. Pertanto, tutta l'attività di istituto si fonda su una solida base normativa espressamente prevista da legislatore nazionale, lasciandone alle singole Regioni comunque ampia potestà normativa circa l'applicazione sul territorio di competenza ai sensi dell'Art. 117 della Costituzione.
È articolata nelle discipline di Sanità Animale – SA (Area A) e di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche – IAPZ (Area C). E' presente, inoltre, una Unità Funzionale di Igiene Urbana.

Le principali funzioni del **Servizio Veterinario Area A – (Sanità animale e Igiene Urbana):**

- prevenzione, sorveglianza e controllo, negli allevamenti zootecnici, delle malattie degli animali che possono costituire rischi per gli alimenti di origine animale;
- prevenzione, sorveglianza e controllo delle malattie che possono essere trasmesse, direttamente o indirettamente, agli altri animali o dagli animali all'uomo (zoonosi) o possono arrecare gravi danni al settore zootecnico;

Il **Servizio Veterinario Area C – (Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche)** - eroga servizi di vigilanza e controllo sanitario su:

- rispetto del benessere animale;
- alimenti zootecnici;
- farmaci veterinari e residui;
- riproduzione animale:
- sottoprodotti di origine animale (Art. 23 Reg. CE 1069/09)
- Interventi per il recupero e mantenimento dello stato di salute degli animali d'affezione attraverso il controllo delle nascite e lotta al randagismo; prevenzione dei fenomeni di aggressività dei cani attraverso il controllo dei cani morsicatori e profilassi delle malattie infettive.

Livelli Essenziali di Assistenza (LEA)

Nella cornice legislativa di individuazione della U.O.C. si inseriscono i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), ossia le prestazioni e i servizi che il Servizio Sanitario Nazionale (SSN) è tenuto a fornire a tutti i cittadini,

gratuitamente o dietro pagamento di una quota di partecipazione (ticket), con le risorse pubbliche raccolte attraverso la fiscalità generale (tasse).
Attualmente i LEA sono espressamente individuati nell'allegato I del DPCM 17 gennaio 2017 (GU. N° 65 del 18 marzo 2017), che al paragrafo Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica individua 7 aree di intervento, due delle quali coinvolgono direttamente questa struttura.

- Area di intervento D: Salute animale ed Igiene Urbana e veterinaria
- Area di intervento E: Sicurezza alimentare-Tutela dei Consumatori

Ognuna di esse è suddivisa in sotto aree, in cui sono individuati i programmi di attività e le componenti del programma nei settori di intervento.
Quelle relative ad ogni aspetto che coinvolge la Struttura possono essere così riassunti:

Area di intervento D: salute animale ed igiene urbana veterinaria

- D1: Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali
- D2: Riproduzione Animale
- D4: Benessere Animali da Reddito
- D5: Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffusive degli animali
- D6: Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffusive degli animali
- D7: Predisposizione di sistemi di risposta alle emergenze epidemiche delle popolazioni animali
- D8: Farmaco Veterinario
- D9: Lotta al randagismo e benessere animali di affezione
- D10: Igiene urbana veterinaria
- D11: Alimentazione Animale
- D12: Epidemiosorveglianza
- D13: Sperimentazione Animale

Area di intervento E: sicurezza alimentare e tutela dei consumatori

- E1: Registrazione/Riconoscimento degli stabilimenti dei settori alimentari di competenza
- E3: Controlli Ufficiali negli stabilimenti di cui sopra
- E4: Sorveglianza sui residui (farmaci e contaminanti negli alimenti)
- E9: Sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

Disciplina di Sanità Animale – Attività

Il Servizio per Sanità Animale ha il compito principale di assicurare la salute pubblica e di tutti gli animali allevati mediante controlli, verifiche, ispezioni, audit e prelievi di campioni presso le aziende zootecniche; oltre alla gestione delle emergenze veterinarie.

Linee di attività

1. Controlli sullo stato di salute degli animali allevati, la biosicurezza degli insediamenti produttivi (allevamenti), il monitoraggio delle malattie presenti sul territorio e le eventuali malattie emergenti e l'igiene urbana veterinaria.

2. Attività di vigilanza e controllo sanitario che comprendono:
2.1 profilassi di Stato e attuazione dei Piani di monitoraggio e controllo
2.2 gestione di focolai di malattia
2.3 controllo dei concentramenti di animale e delle movimentazioni
2.4 certificazioni per le movimentazioni nazionali e internazionali (Mod.4 e TRACES)

Disciplina Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche - Attività

Il Servizio per l'Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche ha il compito principale di assicurare un elevato livello di protezione sulla sicurezza degli alimenti di origine animale e dei mangimi somministrati agli animali, a livello della produzione primaria e quindi in allevamento, mediante Controlli Ufficiali, verifiche, ispezioni, audit e prelievi di campioni nelle aziende zootecniche e nelle industrie mangimistiche, il controllo del benessere degli animali in allevamento e durante il trasporto, a tutela degli interessi dei consumatori e della salute animale.
L'igiene urbana veterinaria in relazione al controllo del randagismo, il benessere degli animali delle colonie feline, il controllo dei cani morsicatori e la profilassi delle malattie infettive.

Linee di Attività

1. Controlli sull'igiene degli allevamenti, delle tecniche di allevamento e delle produzioni zootecniche anche ai fini della promozione della qualità
2. Attività di vigilanza e controllo sanitario che comprendono:
    2.1 Rispetto del benessere animale
    2.2 Gli alimenti zootecnici
    2.3 I farmaci veterinari - Farmacovigilanza e Farmacosorveglianza

2.4 Piano Nazionale Residui
2.5 Sottoprodotti di origine animale (art. 23 del Reg. CE 1069/09)
2.6 Controllo del randagismo, colonie feline, gestione degli animali aggressivi

Resta inteso che la valutazione dei requisiti autorizzativi di base per gli insediamenti produttivi (stabilimenti produttivi, az. Zootecniche, impianti per SOA ecc.) sono a carico delle Amministrazioni comunali e/o provinciali e delle U.O.C. Igiene degli alimenti di origine animale, U.O.S.D. Anagrafe Zootecnica - OSA/OFA che cooperano con la U.O.C. Area A-C nell'Area della Sicurezza Alimentare.

L'attività del Servizio Veterinario Area C, si estende ai seguenti ambiti:

1. verifica sulle procedure negli stabilimenti di produzione (mangimifici, laboratori di produzione di alimenti di origine animale)
2. controllo sulla detenzione degli animali da sperimentazione e sulla detenzione e commercio delle specie esotiche
3. vigilanza sulla riproduzione animale
4. verifiche presso le strutture veterinarie (ambulatori – cliniche e studi)
5. vigilanza sui canili rifugio

L'Unità Operativa Complessa Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti è impegnata, inoltre, nelle seguenti attività:

a) svolge attività di Polizia Giudiziaria d'iniziativa e su delega della competente A.G.

b) collabora con altri Enti di Controllo (N.A.S. Carabinieri – Carabinieri Forestali - Guardia di Finanza – Etcc…)

c) esegue interventi a seguito di stati di allerta ed esposti e negli ambiti di competenza

d) svolge attività di ricerca con la partecipazione attiva a progetti nazionali in collaborazione con gli IZS e svolge attività di formazione anche mediante l'organizzazione di corsi e/o convegni riguardanti l'educazione sanitaria rivolta ai professionisti e all'utenza per i settori di competenza

e) coordina le attività in materia di antimicrobico resistenza veterinaria e delle altre Unità Operative nell'ottica One Health; coì come svolge un'attività di Sorveglianza Epidemiologica Veterinaria, nell'ambito della Sanità Pubblica Veterinaria, opera a livello locale sul territorio dell'ASL secondo procedure e flussi definiti all'interno dell'AREA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE e delle altre U.O. del Dipartimento di Prevenzione in ottica ONE HEALTH e a livello regionale con il Settore di riferimento della Direzione di Sanità e l'OEVR.

f) svolge attività di sorveglianza epidemiologica veterinaria e gestione dei sistemi informativi per lo studio dei dati e la categorizzazione del rischio delle attività di competenza, per il controllo degli esiti dei piani di monitoraggio e sorveglianza e la definizione dei livelli di allerta correlati all'attuazione di piani di risposta alle epidemie e/o pandemie.

Si occupa, inoltre, dello studio e del controllo dello stato sanitario e delle malattie nelle popolazioni animali, per individuare i fattori che ne condizionano la diffusione sia ad altri animali sia, per determinate infezioni, all'uomo (zoonosi).

Costituisce un elemento essenziale del "sistema di reti di Sorveglianza Epidemiologica" previsto dal Decreto del Ministero della Salute 7 dicembre 2017.

AREA C – Sanità Animale
Sportelli territoriali - Orari di apertura –Indirizzo:

Distretto 1 c/o Blocco 4 ASL Rieti Orari al pubblico Rieti:

Dal Lunedì al Venerdì: - dalle ore 09.00 alle ore 12.00
Martedì e Giovedì: - dalle ore 14.30 alle ore 16.00

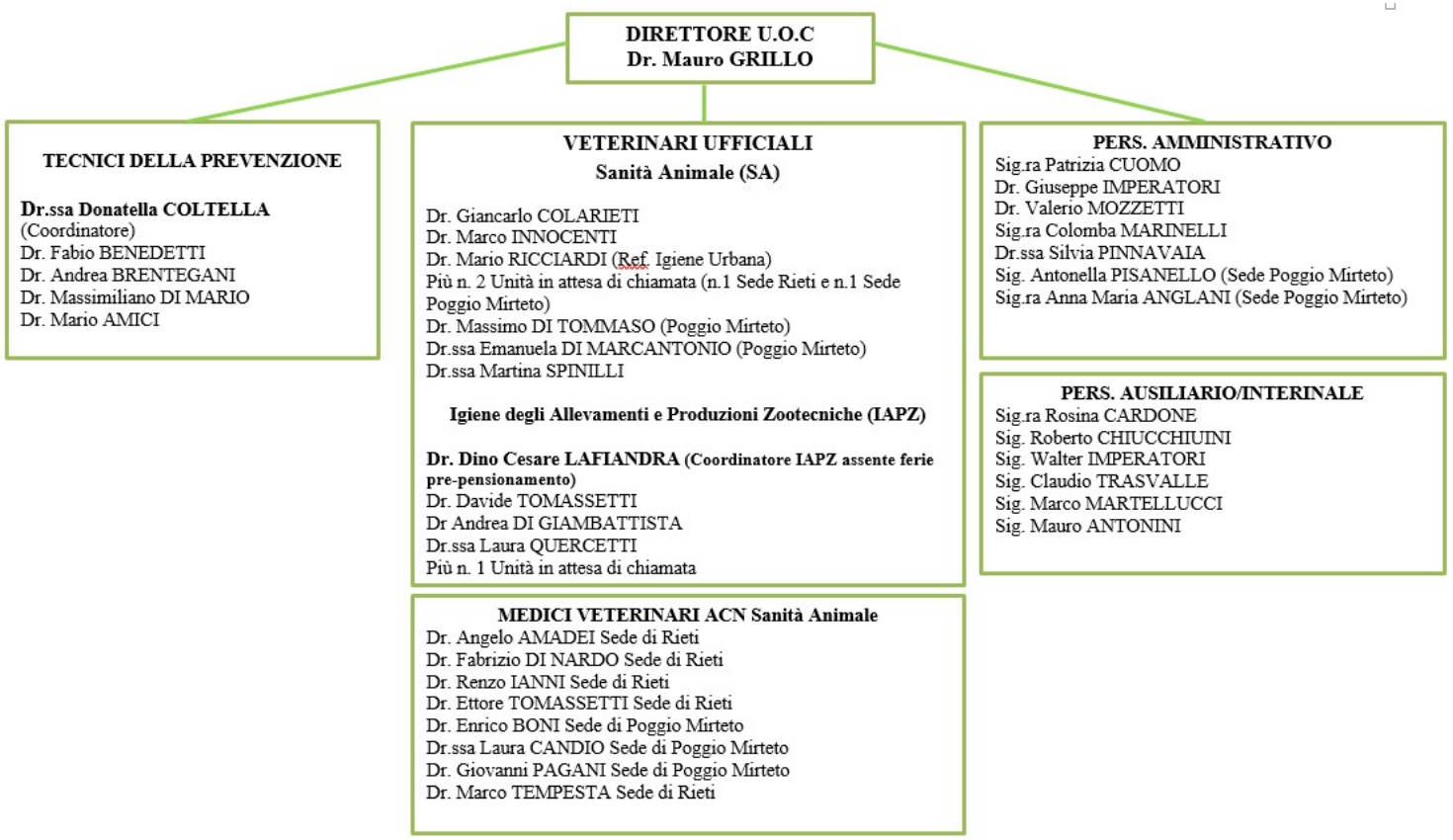
Distretto 2 c/o Sede di Poggio Mirteto Orari al pubblico:
Dal Lunedì al Venerdì: - dalle ore 09.00 alle ore 12.00
Martedì e Giovedì: - dalle ore 15.00 alle ore 16.30

Distretto 1 c/o Ambulatorio Veterinario Orari al pubblico Ambulatorio Veterinario: Via Fratelli Sebastiani - Tel. 0746/201704
Martedì e Venerdì: - dalle ore 10.00 alle ore 12.00
Martedì e Giovedì: - dalle ore 15.30 alle ore 17.30
I restanti giorni previo appuntamento telefonico.

AREA A – Sanità Animale
Sportelli territoriali - Orari di apertura –Indirizzo:

Distretto 1 c/o Blocco 4 ASL Rieti Orari al pubblico:
Dal Lunedì al Venerdì: dalle ore 09.00 alle ore 12.00
Martedì e Giovedì: - dalle ore 14.30 alle ore 16.00.

ORGANIGRAMMA U.O.C. SA-IAPZ



6. UNITA' ORGANIZZATIVA COMPLESSA
Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto Alimenti di Origine Animale

L'Unità Operativa Complessa Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto Alimenti di Origine Animale (Area B) del Dipartimento di Prevenzione è espressamente prevista dall'art. 7 del Dlgs 502/92 così come modificato dall'art. 8 del Dlgs 517/93. Pertanto, tutta l'attività di istituto si fonda su una solida base normativa espressamente prevista da legislatore nazionale, lasciandone alle singole Regioni comunque ampia potestà normativa circa l'applicazione sul territorio di competenza ai sensi dell'Art. 117 della Costituzione.

Linee di Attività:

- Vigilanza ed Ispezione negli stabilimenti di macellazione relativamente alla Sanità degli animali vivi, al rispetto del loro benessere, all'igiene di processo e all'idoneità al consumo umano delle carni;
- Gestione delle Istanze di Riconoscimento, Ampliamento, Voltura e delle comunicazioni di Modifica, Sospensione, Cessazione degli Stabilimenti e degli Impianti assoggettati alle disposizioni del Reg. CE n.853/2004;
- Verifiche dell'Anagrafica delle Imprese Alimentari registrate secondo le disposizioni del Reg. CE 852/2004;
- Controlli Ufficiali programmati e ad hoc negli stabilimenti, impianti ed imprese che producono, trasformano, confezionano, depositano e commercializzano Alimenti di Origine Animale (Requisiti strutturali, Igiene degli ambienti e delle lavorazioni, formazione ed igiene del personale, sistemi di autocontrollo, sistemi di tracciabilità e rintracciabilità, etichettatura) al fine di garantire la salubrità degli alimenti;
- Vigilanza ed Ispezione Sanitaria delle carni di suini macellati a domicilio per uso familiare e delle carni di selvaggina cacciata;
- Vigilanza e Ispezione della macellazione e fornitura al consumatore finale di animali di bassa corte (Pollame e cunicoli);
- Rilascio di certificazione sanitaria per alimenti di origine animale destinati all'esportazione verso Paesi Terzi;
- Monitoraggio microbiologico e chimico sulle derrate alimentari attraverso campionamenti in conformità ai Piani Regionali Integrati dei Controlli (PRIC) e ai Piani Regionali Residui (PRR);
- Collaborazione con altri Enti o con Forze dell'Ordine (NAS, Corpo Forestale dello Stato ecc.) per assistenza tecnico-specialistica nell'Area di Competenza anche in Servizio di Pronta disponibilità festiva e notturna;
- Interventi in caso Allerte Alimentari e di Emergenze e Crisi;

- Formazione degli Operatori addetti ai Macelli sul benessere animale durante le fasi di macellazione e dei cacciatori;

Livelli Essenziali di Assistenza (LEA)

Nella cornice legislativa di individuazione della U.O.C. si inseriscono i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), ossia le prestazioni e i servizi che il Servizio Sanitario Nazionale (SSN) è tenuto a fornire a tutti i cittadini, gratuitamente o dietro pagamento di una quota di partecipazione (ticket), con le risorse pubbliche raccolte attraverso la fiscalità generale (tasse).
Attualmente i LEA sono espressamente individuati nell'allegato 1 del DPCM 17 gennaio 2017 (GU. N° 65 del 18 marzo 2017), che al paragrafo Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica coinvolgono direttamente questa struttura.

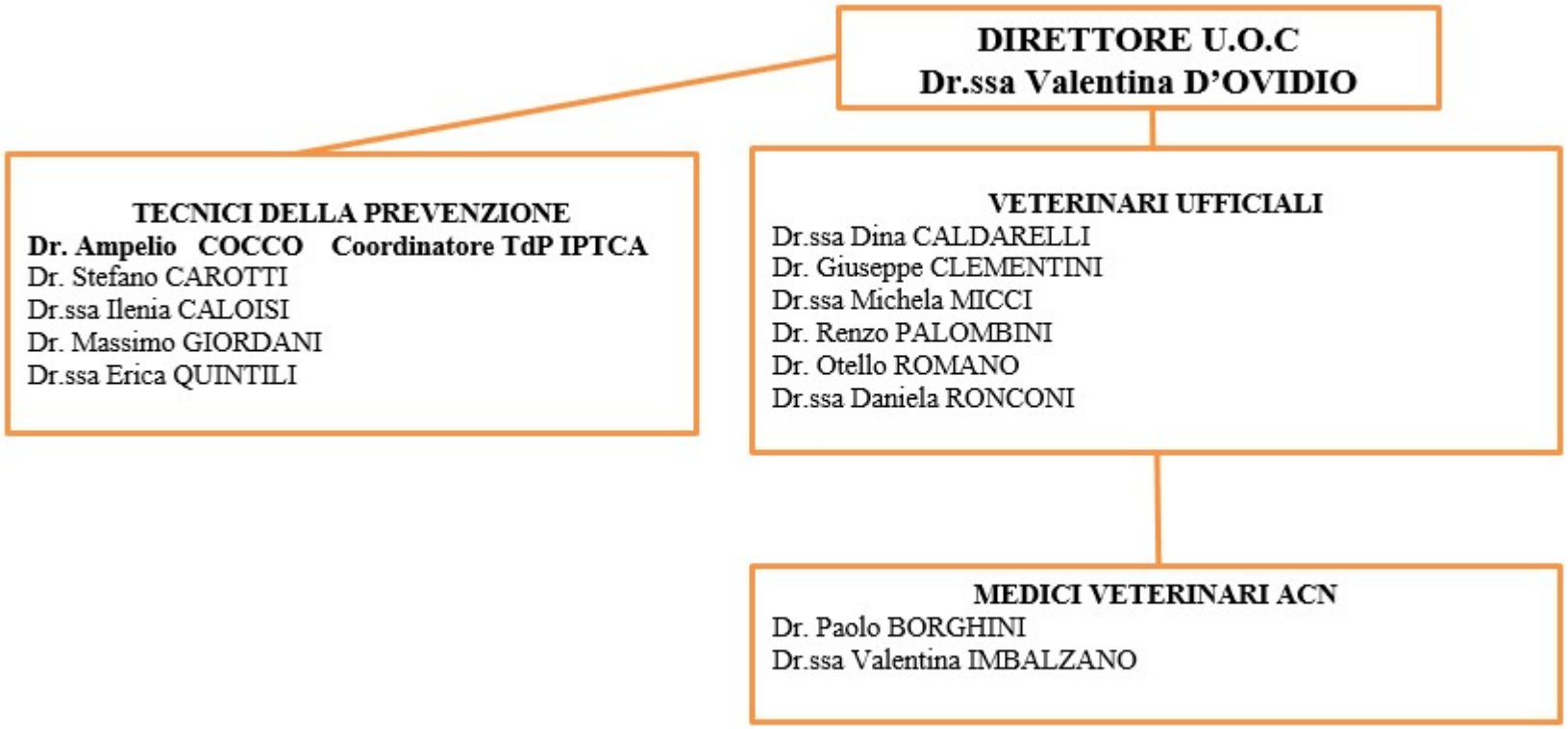
N.	Programmi / Attività	Componenti del programma	Prestazioni
E1	Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente	Processo di riconoscimento Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA) divisa per tipologia ed attività	Gestione delle anagrafiche Esecuzione dei prescritti sopralluoghi
E2	Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina	Controlli sulla macellazione degli animali e sulla selvaggina destinata al consumo umano	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E3	Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E4	Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli	Espletamento del Piano regionale residui Espletamento del Piano OGM Controllo dei contaminanti negli alimenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E6	Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento UE 625/2017	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

E7	Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo	Gestione dell'anagrafe dei laboratori Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Gestione delle anagrafiche Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E8	Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e o allevamento di molluschi bivalvi	Attività di monitoraggio effettuata sulle zone di produzione e/o di allevamento riconosciute dalla regione Valutazione dei dati ed emissione di provvedimenti conseguenti Attività di sorveglianza per la classificazione delle acque	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E9	Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano	Gestione istanze registrazione/ riconoscimento stabilimenti Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore sottoprodotti Controllo ufficiale Rilascio autorizzazioni trasporto	Gestione delle anagrafiche Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E10	Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze	Attivazione Diffusione delle informazioni e verifica delle misure adottate dagli Operatori Sorveglianza; Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni Attuazione piani di emergenza
E11	Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E14	Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari	Supporto all'indagine epidemiologica per l'individuazione dell'alimento a rischio Controlli e campionamenti nei luoghi di produzione e/o somministrazione degli alimenti a rischio	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

Sportelli territoriali - Orari di apertura –Indirizzo:

- Distretto 1 c/o Blocco 4 Sede: Via del Terminillo 42 – Rieti Telefono: 0746279845
  Giorni: Dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 con preavviso telefonico.

ORGANIGRAMMA U.O.C. IPTCA



7. UNITA' OPERATIVA SEMPLICE DIPARTIMENTALE
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

L'**Unità Operativa Semplice Dipartimentale dell'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione** del Dipartimento di Prevenzione, nelle sue funzioni di tutela igienico-sanitaria degli alimenti e di sorveglianza e prevenzione nutrizionale, è espressamente prevista dall'art. 7 del Dlgs 502/92 così come modificato dagli art. 8 del Dlgs 517/93. Pertanto, tutta l'attività di istituto si fonda su una solida base normativa espressamente prevista da legislatore nazionale, lasciandone alle singole Regioni comunque ampia potestà normativa circa l'applicazione sul territorio di competenza ai sensi dell'Art. 117 della Costituzione.

Linee di attività:

L'attività della UOSD Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è relativa a:

- Vigilanza su imprese alimentari (comprendente attività produttive e di trasformazione, pubblici esercizi, attività commerciali, attività di ristorazione collettiva e comunitaria, ecc.);
- Gestione delle notifiche di allarme rapido (RASFF) per alimenti/bevande destinati al consumo umano e materiali a contatto con alimenti (MOCA);
- Istruttoria ai fini della registrazione delle imprese alimentari - SCIA SANITARIA (art. 6 Reg. CE 852/04 e DGR Lazio n. 3 del 14.01.11.);
- Sorveglianza e indagini su casi presunti o accertati di malattie trasmesse da alimenti e in occasione di focolai epidemici di malattie trasmesse da alimenti;
- PARERE PREVENTIVO CON O SENZA SOPRALLUOGO, richiesto da privati nel proprio interesse, per la verifica della rispondenza dei requisiti di sicurezza alimentare di locali, impianti, attrezzature;
- CONTROLLI negli Impianti di approvvigionamento e reti di distribuzione degli acquedotti pubblici/privati, verifica della conformità dell'acqua con segnalazione, con carattere d'urgenza se necessario, al Comune ed altri enti/soggetti previsti, delle eventuali difformità riscontrate (atti correlati e conseguenti) (DM 26/03/1991 e d.lgs 31/2001 e smi);
- Organizzazione corsi di formazione finalizzati al rilascio o al rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita dei prodotti fitosanitari;
- Sorveglianza sulla commercializzazione e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari e controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui;
- Parere per autorizzazioni sanitarie da parte del sindaco art. 6 L. 283/62, art. 21 e 22 DPR 209/01 Commercio e deposito di prodotti fitosanitari;
- Parere per rilascio autorizzazione regionale all'imbottigliamento di acque minerali - (Art.5 D.Lgs 105/95,D.Lgs 339/99);

- Certificato per esportazione alimenti e bevande (reg. CE 852- 853/2004).

L'attività di Igiene della Nutrizione è relativa a:

- interventi di prevenzione nutrizionale per diffusione delle conoscenze di alimenti alimentari corretti e protettivi della popolazione generale e per gruppi di popolazione;
- interventi di prestazioni nutrizionali per la ristorazione collettiva con predisposizione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione.

L'attività dell'Ispettorato Micologico è relativa a:

1. Corsi gratuiti di formazione micologica finalizzati al rilascio dell'attestazione di cui all'art.4 comma 5) lettera a) della L.R. n. 32/98 valido per la raccolta dei funghi epigei spontanei;
2. Corsi di formazione per il rilascio dell'attestazione di idoneità alla vendita dei funghi epigei spontanei;
3. Controllo della commestibilità delle specie fungine per l'autoconsumo;
4. Verifica della idoneità alla vendita dei funghi epigei spontanei previa prova di esame;
5. Certificazione dei funghi epigei spontanei freschi destinati al commercio;
6. Controllo Ufficiale dei funghi freschi o altrimenti conservati posti in commercio;
7. Consulenza ad Ospedali e Strutture di Emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi;
8. Consulenze richieste da altri Enti e/o Autorità (AG-USMAF-Agenzia dogane-Laboratori di riferimento per il controllo ufficiale degli alimenti - etc);
9. Informazione ed educazione sanitaria rivolta alla popolazione ai fini della prevenzione delle intossicazioni da consumo di funghi.

Livelli Essenziali di Assistenza (LEA)

Nella cornice legislativa di individuazione della U.O.C. si inseriscono i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), ossia le prestazioni e i servizi che il Servizio Sanitario Nazionale (SSN) è tenuto a fornire a tutti i cittadini, gratuitamente o dietro pagamento di una quota di partecipazione (ticket), con le risorse pubbliche raccolte attraverso la fiscalità generale (tasse).
Attualmente i LEA sono espressamente individuati nell'allegato 1 del DPCM 17 gennaio 2017 (GU. N° 65 del 18 marzo 2017), che al paragrafo Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica coinvolgono direttamente questa struttura.

N.	Programmi / Attività	Componenti del programma	Prestazioni
E1	Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente	Processo di riconoscimento Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA) divisa per tipologia ed attività	Gestione delle anagrafiche Esecuzione dei prescritti sopralluoghi
E3	Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E4	Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli	Espletamento del Piano regionale residui Espletamento del Piano OGM Controllo dei contaminanti negli alimenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E5	Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui	Controllo utilizzo fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, anche in relazione al punto B4 Controllo registri dei trattamenti Analisi e valutazione dei flussi di vendita dei prodotti fitosanitari Espletamento dei piani di controllo dei residui	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E6	Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento UE 625/2017	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

E7	Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo	Gestione dell'anagrafe dei laboratori Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Gestione delle anagrafiche Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E10	Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze	Attivazione Diffusione delle informazioni e verifica delle misure adottate dagli Operatori Sorveglianza Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni Attuazione piani di emergenza
E11	Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E12	Ispettorato micologico L. 352 del 23 Ago 1993	Vigilanza su produzione e commercializzazione Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata Supporto in caso di sospetta intossicazione da funghi	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni Controllo delle specie fungine su richiesta
E13	Sorveglianza acque potabili	Mappatura fonti, impianti di approvvigionamento e reti di distribuzione degli acquedotti pubblici Mappatura dei pozzi privati utilizzati nell'ambito di impresa alimentare	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

		Vigilanza su impianti ed aree di rispetto	
E14	Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari	Supporto all'indagine epidemiologica per l'individuazione dell'alimento a rischio Controlli e campionamenti nei luoghi di produzione e/o somministrazione degli alimenti a rischio	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

Sportelli territoriali - Orari di apertura –Indirizzo:

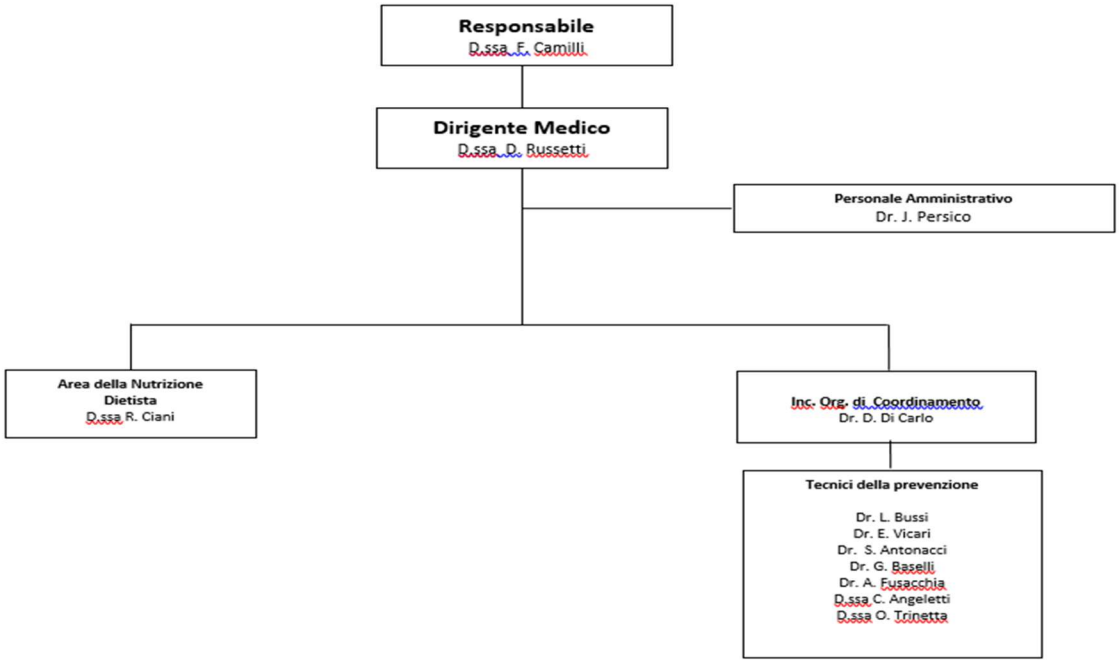
- Distretto 1 c/o Blocco 4 Sede: Via del Terminillo 42 – Rieti Telefono: 0746279823-0746279856

Orario: Lunedì, Venerdì ore: 8.30 - 10.00 - Giovedì ore: 15.30 - 16.00

- Distretto 1 c/o Sede di Antrodoco - Telefono: 0746/582027

Orario: Lunedì ore 08.00 – 09.30

ORGANIGRAMMA UOSD IAN



8.

9. UNITA' OPERATIVA SEMPLICE DIPARTIMENTALE
Anagrafe Zootecnica e degli Insediamenti Produttivi

L'Unità Operativa Semplice Dipartimentale Anagrafe Zootecnici e degli Insediamenti Produttivi del Dipartimento di Prevenzione è espressamente prevista dall'art. 7 del Dlgs 502/92 così come modificato dall'art. 8 del Dlgs 517/93. Pertanto, tutta l'attività di istituto si fonda su una solida base normativa espressamente prevista da legislatore nazionale, lasciandone alle singole Regioni comunque ampia potestà normativa circa l'applicazione sul territorio di competenza ai sensi dell'Art. 117 della Costituzione.

Linee di attività:

- Registrazione e Aggiornamento in BDN degli Allevamenti delle specie (bovine, bufaline, equine, ovi-caprine, suine, avicole, api);
- Registrazione e Aggiornamento in BDN capi bovini ed ovi-caprini
- Stampa passaporti bovini;
- Censimento allevamenti ovi-caprini e suini;
- Movimentazioni in ingresso ed uscita dei capi bovini/bufalini ed ovi-caprini
- Richiesta marche auricolari nuove e duplicati (bovine, bufaline, ovi-caprine);
- Richiesta marche auricolari nuove (ovi-caprine, suine);
- Registrazione nuovi insediamenti produttivi - DIA: modificazioni e cessazioni;
- Vidimazione registri di carico e scarico delle varie specie allevate.

Livelli Essenziali di Assistenza (LEA)

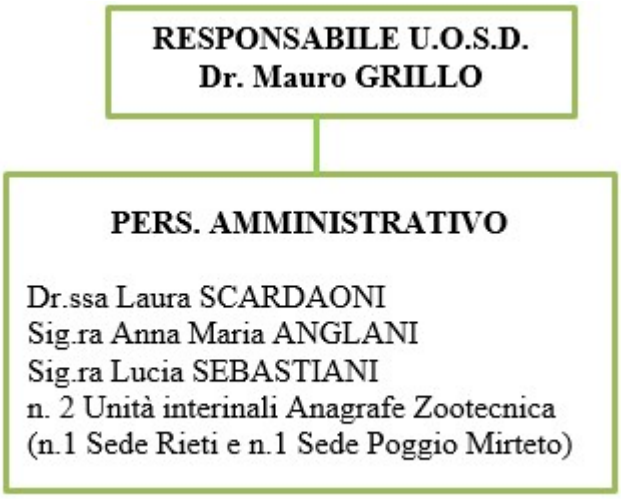
Nella cornice legislativa di individuazione della U.O.C. si inseriscono i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), ossia le prestazioni e i servizi che il Servizio Sanitario Nazionale (SSN) è tenuto a fornire a tutti i cittadini, gratuitamente o dietro pagamento di una quota di partecipazione (ticket), con le risorse pubbliche raccolte attraverso la fiscalità generale (tasse).
Attualmente i LEA sono espressamente individuati nell'allegato 1 del DPCM 17 gennaio 2017 (GU. N° 65 del 18 marzo 2017), che al paragrafo Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica coinvolgono direttamente questa struttura.

N.	Programmi / Attività	Componenti del programma	Prestazioni
E1	Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente	Processo di riconoscimento Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA) divisa per tipologia ed attività	Gestione delle anagrafiche Esecuzione dei prescritti sopralluoghi
E2	Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina	Controlli sulla macellazione degli animali e sulla selvaggina destinata al consumo umano	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni
E3	Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti	Controlli ufficiali, altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni

Sportelli territoriali - Orari di apertura -Indirizzo

- Distretto 1 c/o Sede di Leonessa Via Aldo Moro (Dr. Giancarlo Colarieti) Tel. 0746/923521
  Giorno: Giovedì ore 8,30-11,30
- Distretto 2 c/o Magliano Sabina Via Manlio,14 (Dr. Massimo Di Tommaso) Tel. 0744/910336
  Giorno: Martedì ore 9,30-12,30
- Distretto 2 c/o Torri in Sabina Corso Foronovo, 59 (Dr. Massimo Di Tommaso) tel: 0765/62077
  Giorno: Giovedì ore 9,30-12,30

ORGANIGRAMMA U.O.S.D. ANAGRAFE ZOOTECNICA E INSEDIAMENTI PRODUTTIVI



10. Organizzazione e Funzioni del personale delle U.O.C./UOSD afferenti all'Area della Sicurezza Alimentare

In relazione ai compiti istituzionali dei Servizi, agli obiettivi Nazionali, Regionali e Aziendali, compreso il corretto adempimento dei LEA previsti, ritenuto necessario provvedere alla pianificazione integrata dei controlli da svolgere nell'ambito dei piani, si adotta il seguente piano operativo e l'impiego delle risorse secondo quanto di seguito illustrato.

Ai fini dello svolgimento delle attività previste, le U.O. dispongono di risorse umane proprie specificatamente assegnate per l'espletamento dei compiti di vigilanza e controllo, per il coordinamento delle attività di controllo ufficiale e la rendicontazione delle attività svolte.

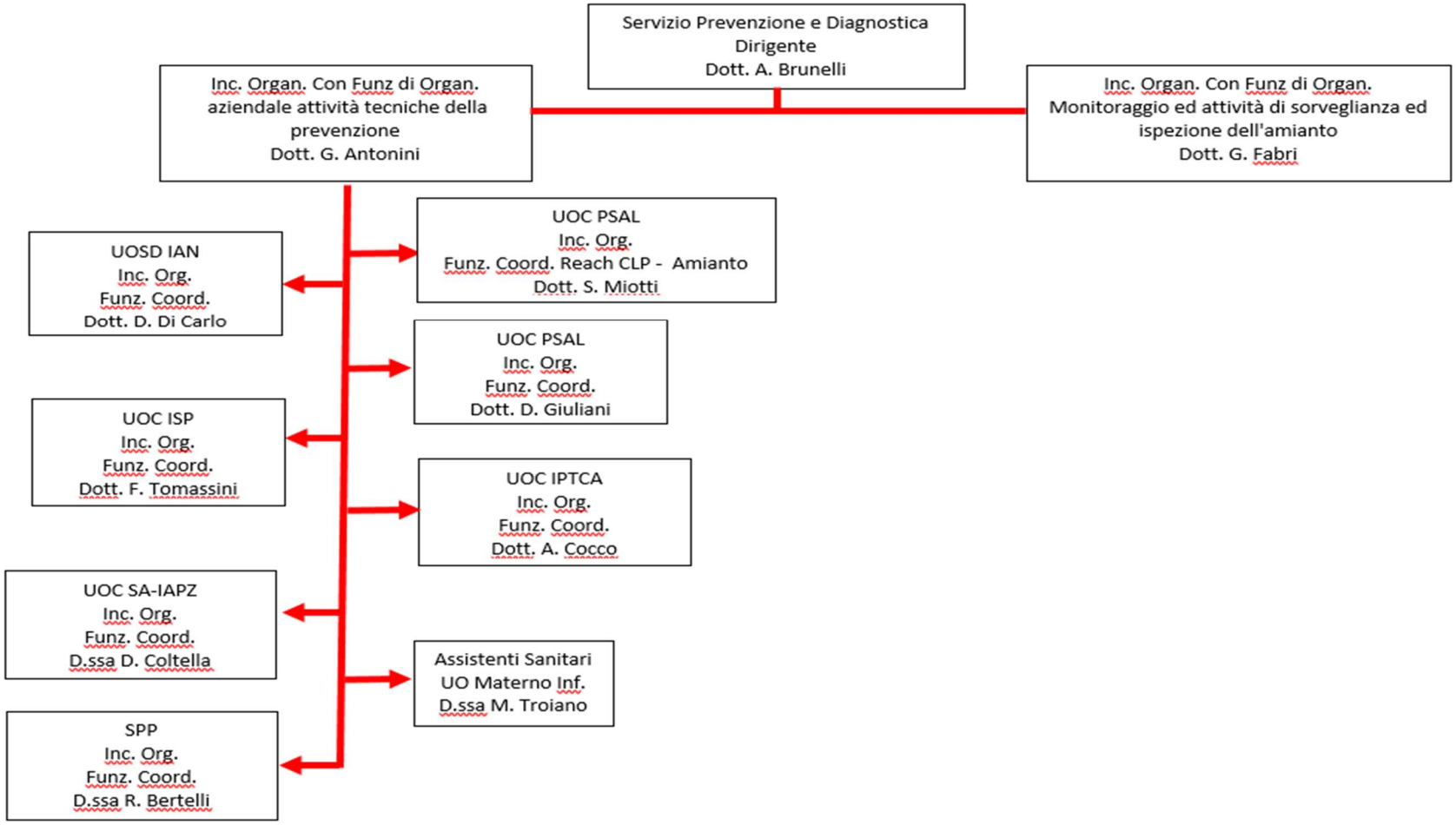
Pertanto, come previsto dal country profile nazionale, si fa riferimento alla designazione dei Dirigenti presso le U.O. che trattano le discipline direttamente correlate con gli obiettivi dei singoli incarichi professionali.

Il suddetto personale, operante nell'ambito del territorio di competenza della ASL Rieti, svolge le attività pianificate nel rispetto dei carichi di lavoro individuali assegnati dal Direttore/Responsabile U.O. dell'area relativa alla disciplina che è responsabile anche dell'organizzazione e del funzionamento delle attività del personale operante su tutto il territorio di competenza della ASL di Rieti mediante il coordinamento delle attività logistiche e amministrative.

Il personale Tecnico della Prevenzione viene assegnato funzionalmente dal Dirigente delle Professioni Sanitarie dell'Area di afferenza (Area della Prevenzione) alle UU.OO. di afferenza dove concorrono, ciascuno per le proprie competenze al perseguimento ed al raggiungimento degli obiettivi aziendali, in adempimento con quanto disposto con nota prot. 2156 del 14/01/2021. L'afferenza Gerarchica è riconducibile alla linea di governo relativa all'area della Prevenzione che a sua volta confluisce nella UOC Gestione Personale di Assistenza all'interno del Dipartimento delle Professioni Sanitarie.

Dal 24-10-2023 con prot. 71559 è stata conferita al Dirigente del Personale Tecnico della Prevenzione idonea delega per la gestione del personale afferente all'area di appartenenza.

Linea di Governo del Personale TPALL Area della prevenzione



Ogni Dirigente e tutto il restante personale assegnato (Amministrativi), collaborano e concorrono al raggiungimento degli obiettivi delle U.O. anche mediante lo svolgimento di competenze e attività previste anche dalle altre strutture facendo riferimento alle norme sulle discipline equipollenti.

Ciò in quanto, nell'ambito dell'organizzazione dei controlli congiunti e integrati, si rende necessaria una fattiva collaborazione tra professionisti, maggiormente in caso di necessità di gestione delle emergenze sanitarie, dei controlli "ad hoc" e/o per altre necessità da verificare caso per caso.

Relativamente alla pianificazione delle attività, ogni Direttore/Responsabile di U.O. in funzione della classificazione del rischio (Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Provincie Autonome di Trento e Bolzano, con Accordo Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016), redige un programma dei controlli per le proprie competenze per tutto il territorio provinciale che andrà poi ai costituire il corpo dell'attività istituzionale delle UU.OO.. Tale programmazione è operativamente suddivisa per ogni distretto in relazione alle risorse assegnate al territorio.

Per tutte le attività di controllo (programmate e ad Hoc) e per quelle che prevedono una collaborazione con altri servizi dell'Area della Sicurezza Alimentare, si rimanda a quanto definito dal PCAP Aziendale ritenendo di primaria importanza lo svolgimento di controlli efficaci nel rispetto degli indicatori stabiliti.

Per le linee di attività definite dall'approccio One Health le U.O. collaboreranno e si coordineranno con le altre U.O. dipartimentali, Aziendali e con gli Enti esterni.

Il Piano della Prevenzione è un esempio tangibile di un approccio sistemico e coordinato finalizzato a promuove, migliorare e difendere la salute e il benessere del biota e dell'ecosistema rafforzando la cooperazione e la collaborazione tra medici, veterinari ed altre figure professionali; promuovendo l'accrescimento nelle capacità di comando e di gestione per il raggiungimento degli obiettivi.

L'approccio è basato su:

- lavoro di squadra dei professionisti sanitari,
- integrazione di discipline diverse, dove il riconoscimento della salute umana, di quella animale e dell'ecosistema sono in stretta connessione e legate indissolubilmente,
- innalzamento delle competenze professionali di ogni singolo operatore attraverso l'acquisizione di tutte le unità di competenza capitalizzabili ovvero, l'insieme di competenze autonomamente significative, riconoscibili come componenti specifiche di professionalità, ed identificabili quale risultato atteso di un processo formativo di qualità.

Il Dipartimento di Prevenzione è un sistema integrato con tutti i servizi Aziendali che insieme adottano il Piano di Prevenzione (PAP) attraverso progetti e iniziative coinvolgendo la popolazione e la comunità locale con welfare d'iniziativa e il PAE (Piano Aziendale dell'Equità) per la riduzione delle diseguaglianze e la promozione della salute. Con il DGR 970/202 la Regione Lazio ha approvato il Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025 (PRP). Si articola in 15 programmi di cui 10 predefiniti e 5 liberi. Il PRP è stato elaborato recependo la vision, i principi e le indicazioni del Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020-2025 (Deliberazione 30 dicembre 2020, n. 1051). In linea con le indicazioni nazionali, il PRP 2021-2025 è strettamente collegato ai Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) di cui al DPCM 12 gennaio 2017.

Il Piano impegna il DP ad agire con l'obiettivo di rendere esigibili, applicabili e misurabili i programmi e gli interventi previsti nel LEA Prevenzione collettiva e Sanità pubblica.