



ASL
RIETI



REGIONE
LAZIO

AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI
Via del Terminillo, 42 – 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 – PEC: asl.rieti@pec.it -C.F. e P.I. 00821180577

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
REFERENTE Dr.ssa Assunta De Luca
Pec: dipartimentoprevenzione.asl.rieti@pec.it

UOSD IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Responsabile: Dr.ssa CAMILLI Felicetta
Tel. 0746.279832 – e-mail f.camilli@asl.rieti.it

Prot. 2396

Rieti 12/06/2023

Al Responsabile U.O.S.
Controllo di Gestione

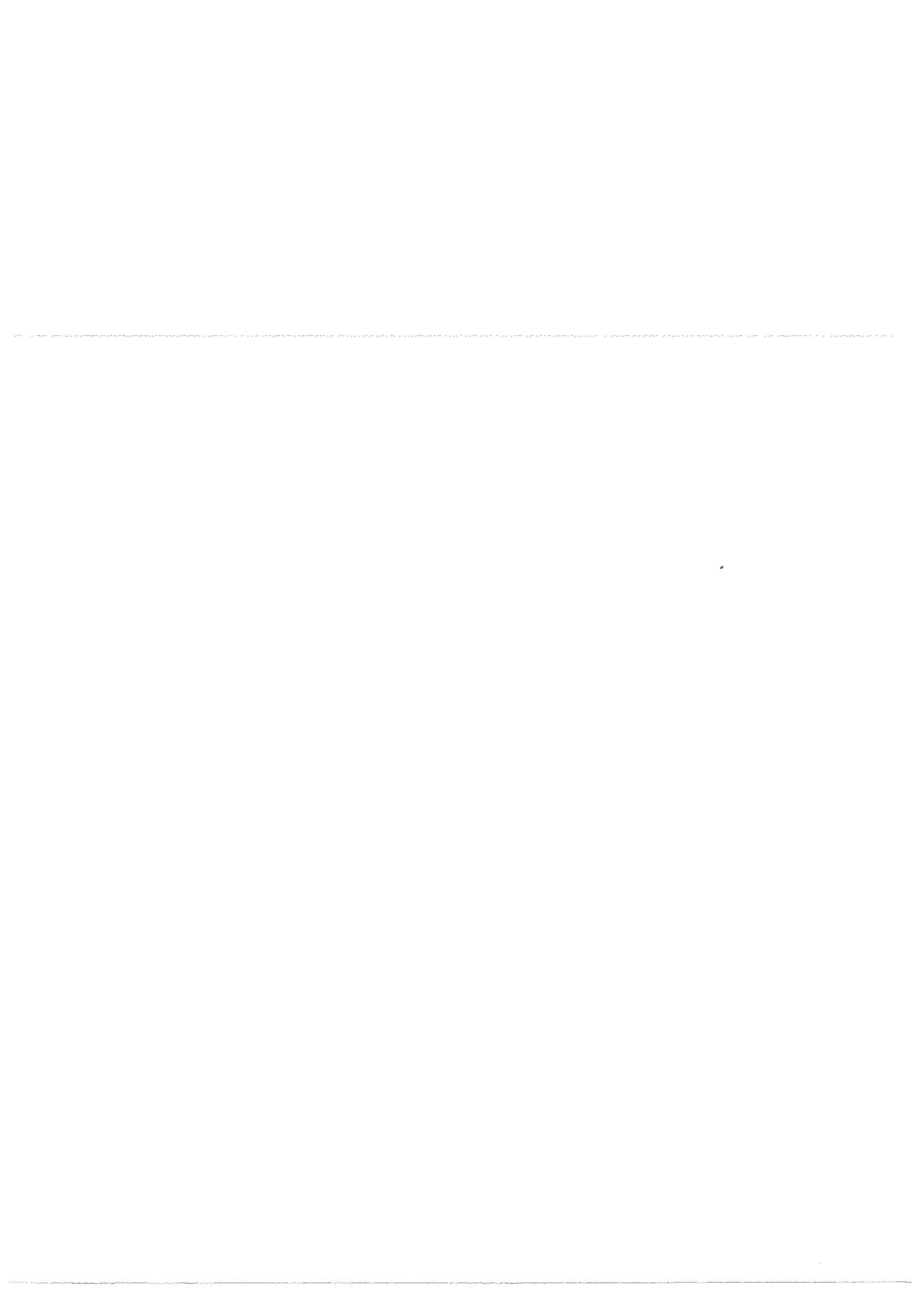
E p.c. Al Referente del Dipartimento di Prevenzione
Dott.ssa Assunta De Luca

ASL Rieti
Loro Sedi

Oggetto : Relazione Obiettivi di Performance Organizzativa anno 2022 UOSD IAN

Si trasmette di seguito la Relazione di cui all'oggetto con Allegato la Scheda di Performance Organizzativa Negoziata per l'anno 2022 e assegnata alla UOSD IAN, debitamente compilata.
Tutta la documentazione citata è agli atti dello scrivente Servizio e a completa disposizione delle SS.LL.
Distinti saluti

Il Responsabile UOSD IAN
Dott.ssa Felicetta Camilli



AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI
Via del Terminillo, 42 – 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 – PEC: asl.rieti@pec.it -C.F. e P.I. 00821180577

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
REFERENTE Dr.ssa Assunta De Luca
Pec: dipartimentoprevenzione.asl.rieti@pec.it

UOSD IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Responsabile: Dr.ssa CAMILLI Felicetta
Tel. 0746.279832 – e-mail f.camilli@asl.rieti.it

Relazione Obiettivi di Performance Organizzativa anno 2022 UOSD IAN .

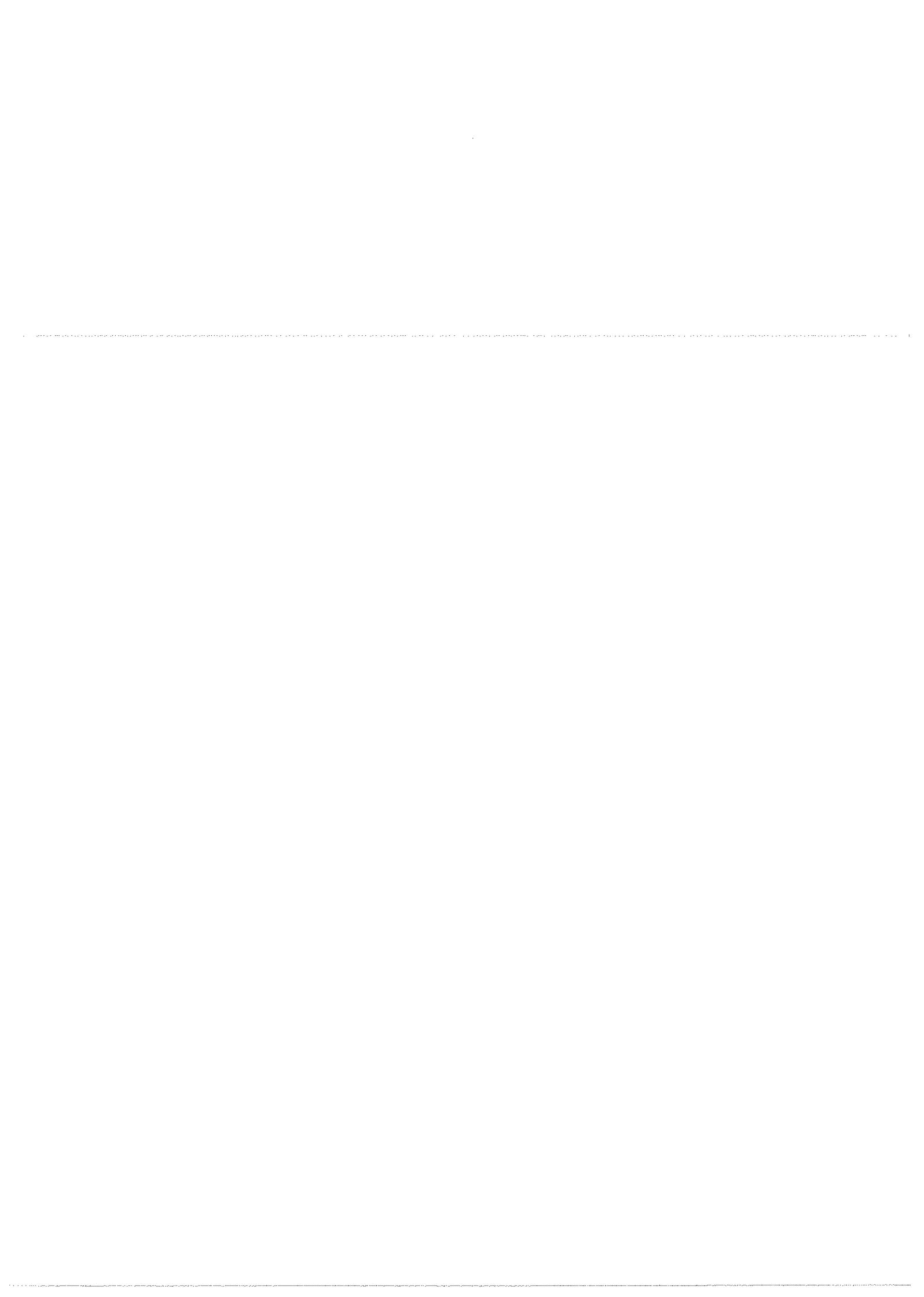
PRESENTAZIONE

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione , attraverso le sue articolazioni funzionali, svolge molteplici attività con l'obiettivo di promuovere la salute e garantire un elevato livello di tutela della salute umana. Tutte le attività di competenza vengono esercitate sulla base del piano di lavoro annuale di base da cui scaturiscono i piani individuali, che include sia l'assolvimento di obblighi normativi, sia il raggiungimento di obiettivi preventivi regionali (PRP), aziendali (proposte di Performance organizzativa , meglio dettagliati nella scheda di cui all'Allegato N.1) o di servizio. Gli obiettivi riguardano principalmente l'attività di controllo e vigilanza, il sistema qualità, la qualificazione e l'organizzazione del personale, la gestione dei dati tramite il sistema informativo, la sorveglianza e l'educazione nutrizionale e la prevenzione delle patologie correlate all'obesità. Ogni obiettivo è individuato sulla base di criticità sanitarie, dalle quali scaturiscono i LEA. In linea con i più recenti e importanti documenti di programmazione sanitaria di livello mondiale, internazionale e nazionale (documenti O.M.S., F.A.O., E.P.S.A., Piano Sanitario Nazionale, Piano Nazionale della Prevenzione , Patto della Salute, L.E.A.) e con la programmazione aziendale, che mettono in primo piano le tematiche di prevenzione per il potenziamento e miglioramento delle attività di sicurezza alimentare e gli interventi di promozione di corretti stili di vita correlati alla sana alimentazione, l'attività degli operatori del SIAN può contribuire significativamente, nell'ambito di un percorso di vigilanza, informazione, e sensibilizzazione ai concetti di sicurezza e qualità nei confronti dei produttori e consumatori, a ridurre nel tempo la mortalità e la morbosità di patologie croniche di maggiore rilevanza sociale (ad es. diabete, malattie cardiocircolatorie, metaboliche e tumori), prolungando e migliorando la qualità della vita e riducendo contestualmente i costi dell'assistenza sanitaria.

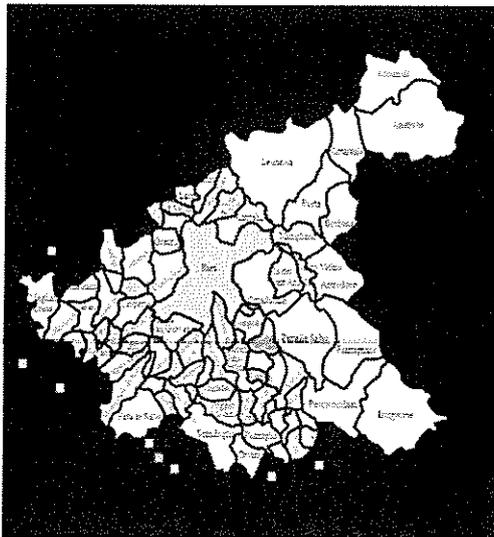
1. ANALISI DI CONTESTO

1.1 Caratteristiche Geografiche

Il territorio di competenza della ASL di Rieti , si estende su una superficie di 2 749,16 km² che comprende n° 73 Comuni per un totale di circa **151.335** abitanti (*ultimo censimento ISTAT -2020*) , suddivisi in due Distretti.



La densità media della ASL RI risulta essere molto inferiore a quella della Regione Lazio ma è caratterizzata da una ampia variabilità interna che oscilla dal valore minimo di 3,53 abitanti circa per Km² (Micigliano) ad un massimo di 253 abitanti per Km² (Rieti capoluogo).

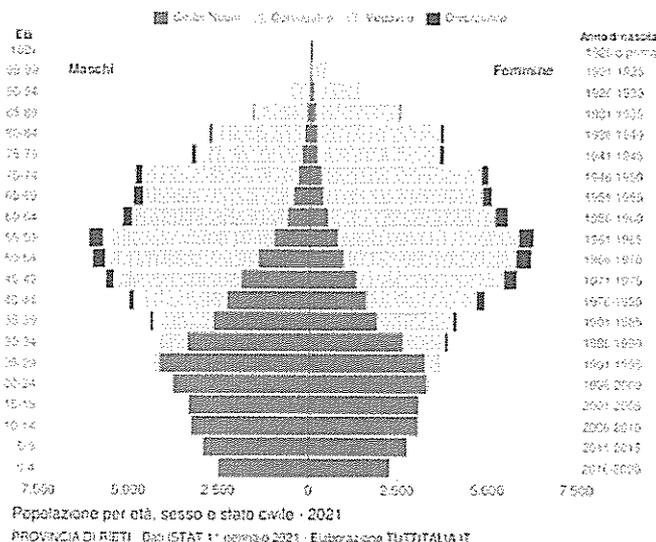


In pratica tutta l'organizzazione delle attività della UOSD IAN è fortemente condizionata dalla elevata complessità territoriale ed, in particolare da:

- a. la presenza di un elevato numero di piccoli comuni a bassa densità abitativa
- b. la vasta superficie territoriale
- c. le frequenti elevate distanze tra i singoli comuni (es. Rieti – Amatrice 65,00 Km, Rieti - Magliano sabina 60,00 km)
- d. notevoli tempi di percorrenza per lo svolgimento delle attività

1.2 La popolazione (situazione demografica e sociale)

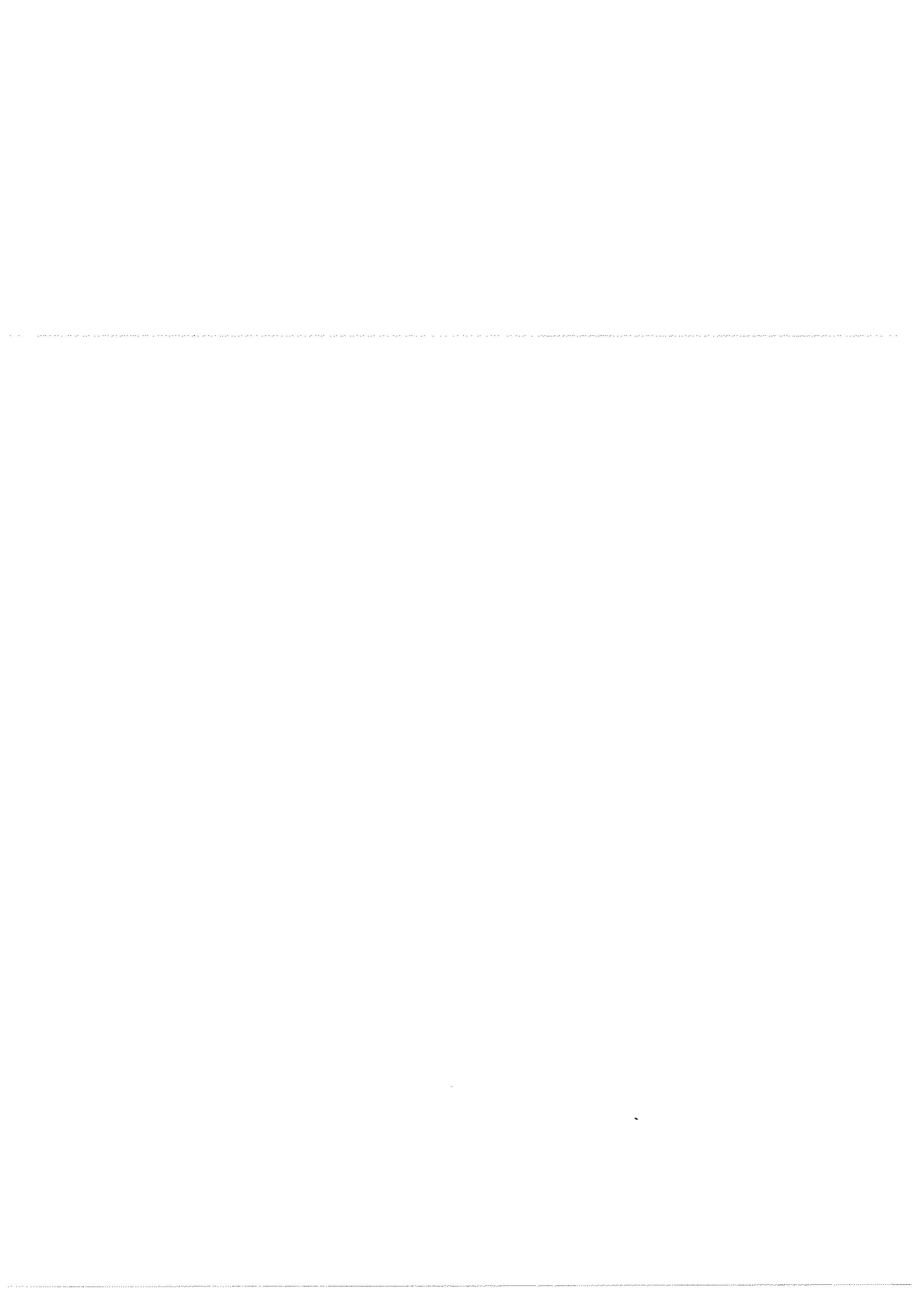
Relativamente alla composizione per età della popolazione residente e alla sua struttura, si evidenzia una tendenza generale all'invecchiamento e una bassa natalità (Istat -2021).



L'Indice di dipendenza strutturale che esprime il carico sociale ed economico della popolazione non attiva (0-14 e 65 anni ed oltre) su quella attiva (15-64 anni) è stato nel 2022 di 59,9 , con un trend in netto aumento (superiore al dato della Regione Lazio).

Le attività di ristorazione pubblica e collettiva rappresentano la maggioranza delle imprese alimentari presenti sul territorio provinciale , seguono le attività di distribuzione, ingrosso e dettaglio, le attività di produzione primarie (aziende agricole) , le attività di trasporto.

Le "piccole" imprese, spesso a carattere ed organizzazione familiare, rappresentano la maggioranza delle imprese alimentari.



2. IL SIAN: ORGANIZZAZIONE, STRATEGIE, RISORSE

Il Servizio IAN è configurato dall'Atto Aziendale come Unità Organizzativa Semplice Dipartimentale.

La sede del Servizio è centrale presso il Dipartimento di Prevenzione - Area della Sicurezza Alimentare, in Via del Terminillo, 42, con una sede periferica nel territorio, presso il Distretto sanitario 1, sede di Antrodoco.

2.1 Risorse

Tab.n.1 - Dotazione organica anno 2022

QUALIFICA	RESPONSABILE	DIRIGENTE MEDICO DIETISTA	INCARICO ORGANIZZATIVO FUNZIONI DI COORDINAMENTO TECNICI DELLA PREVENZIONE	TECNICO DELLA PREVENZIONE	AMMINISTRATIVO	TOT.
NUMERO	1	0* 1****	1	2** + 5	1***	11
*Dirigente Medico con contratto Co.co.co già assegnato al 50% alla UOSD IAN, stabilizzato in OSSB a far data dal 1 novembre 2019 (carenza comunicata alla Direzione in data 8.11.19 prot. 63164) non sostituito; ** Un TdP usufruisce del distacco sindacale ed è a tempo parziale (50%) e Un TdP è attualmente part time al 50%. *** Assistente Amministrativo a 36 h/w. **** Una Dietista a tempo indeterminato 3d/w a far data dal 03-01-22, attualmente in maternità, sostituita per 2d/w.						

E' necessario evidenziare, una sensibile crisi della dotazione organica a causa di trasferimenti o altre motivazioni (maternità, distacco sindacale, perdita della figura del ruolo medico rispetto al 2019 e disponibilità di un solo Auditor su OSA formato, per assegnazione dell'altro operatore formato ad altro Servizio), sia del ruolo Tecnico che di quello Medico, che deve rendere evidente il numero di **risorse effettivamente assegnate al servizio**, la quale ha portato alla richiesta formale di altri 3 TdP. Da considerare inoltre l'aggravante della organizzazione in turno h12 del personale tecnico a far data dal 01.06.2021, che di fatto impoverisce la disponibilità di tale personale nelle ore della mattina, ore di maggiore intensità lavorativa, (soprattutto nei mesi estivi di ferie), acuito dal fatto che, per ottemperare ai dettami dell'anti-corrruzione, gli stessi devono lavorare in coppie alterne. Per quanto attiene le disponibilità del Parco Auto, con l'utilizzo del Programma di prenotazione "Vectore", si è registrata una grossa difficoltà nel reperire gli autoveicoli provvisti di frigoriferi, gli unici adatti al campionamenti delle categorie merceologiche deperibili, o che necessitano comunque di trasporto a temperatura controllata (es. acque potabili t° +4°C).

2.2 Strategie:

FORMAZIONE

Il SIAN ha da sempre ritenuto strategica e prioritaria l'attività di formazione degli operatori.

In particolare, per l'anno 2022, sono stati organizzati in presenza e in modalità FAD:

- tre edizioni del Corso per raccoglitori di funghi, ciascuna di 15 ore di docenza teorico-pratica, secondo quanto previsto dall'art. 4 della legge 5 agosto 1998 n. 32, con un totale di **87** neo-raccoglitori formati;
- una edizione del Corso (ad apertura regionale), per rilascio/rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita dei fitosanitari, con un totale di **14** certificati rinnovati;
- due edizioni del Corso di Formazione per OSA della Ristorazione Pubblica **sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine** (in attuazione alla Legge 4 luglio 2005 n.123) per un tot. di **16 OSA** formati;
- una edizione del Corso di Formazione per OSA della Produzione Primaria sull'Igiene e le Malattie Trasmesse con gli alimenti, congiunto SIAN/IPTCA;
- due edizioni del Corso di formazione per gli Insegnanti della scuola primaria e secondaria di I° grado sui principi della sana alimentazione e sui sani stili di vita nell'ambito del progetto "Sano chi sa" (**tot. 37 Insegnanti** formati);

Inoltre, **tutto il personale**, che ha ricevuto via e-mail dalla UOS FORMAZIONE ovvero dalla REGIONE LAZIO, la convocazione per la partecipazione a Corsi di Formazione obbligatori, sia in modalità FAD che in presenza, ha effettuato il 100% dei Corsi, con invio del test di apprendimento finale nel caso di Corsi con ECM.

Per garantire formazione e aggiornamento necessari a tutto il personale, si redige ogni anno un programma di massima, e per il 2023 sono già previsti:

- 1 Corso ECM-RES a valenza Regionale : *"I Prodotti fitosanitari : sostenibilità e monitoraggio* ;
- 1 Corso di formazione a valenza regionale , per il rilascio ed il rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita dei fitosanitari;
- almeno **due** Edizioni del Corso per raccoglitori di funghi (ai sensi dell'art. 4 della legge 5 agosto 1998 n. 32);

3. SICUREZZA ALIMENTARE

Il Reg.UE 625/17 ormai entrato in vigore a pieno e il suo Decreto attuativo (D.Lgs 21/21), hanno di fatto ribadito che, in qualità di *Autorità Competente (D.Lgs 193/07)*, il SIAN è inserito in una rete ampia che deve assicurare in primo luogo la salubrità e la qualità dei prodotti alimentari ma contestualmente deve favorire l'informazione, l'educazione alla salute e la crescita culturale dell'intero comparto agroalimentare. Il modello di sicurezza alimentare, contenuto nella legislazione Europea, si basa sull'applicazione di un metodo scientifico che prevede la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio. La valutazione/classificazione del rischio dell'impresa alimentare rimane il criterio di base che ha orientato il sistema di programmazione dei controlli, i quali devono essere sempre più efficaci ed efficienti, oltreché coerenti con la caratterizzazione del rischio e il livello di conformità alla norma dell'OSA.

3.1 REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI ED IL SIP

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti sono soggette a procedura notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del Reg CE 852/04, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi dei Regolamenti CE 852/04 o 853/2004. Compito dell'Autorità Competente è, tra l'altro, quello di elaborare e tenere aggiornato un *elenco degli operatori del settore degli alimenti e dei mangimi* che sono stati registrati : al 31 dicembre 2022 risultano, in base ai dati estrapolati dal sistema informatico regionale SIP, un numero di attività registrate (del settore alimentare), di prevalente o concorrente competenza del SIAN, pari a **872**.

Il Censimento delle Imprese Alimentari, effettuato con tale sistema mostra tuttavia notevoli criticità, segnalate più volte nelle sedi opportune, in quanto ridondante (molte attività, anche a carattere temporaneo non mostrano la cessazione attività, probabilmente perché la registrazione avviene per "attività" e non per "attività prevalente"; ad una impresa alimentare o stabilimento possono corrispondere più attività identiche ; inoltre spesso i dati appaiono sovrapposti in quanto non "ripuliti" da anni).

3.2 ATTIVITA' SIAN NELL'AMBITO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

I controlli ufficiali sono eseguiti periodicamente, con frequenza appropriata, tenendo conto dei rischi identificati associati con le aziende del settore e con qualsiasi operazione che possa influire sulla sicurezza degli alimenti.

I controlli ufficiali sono di norma eseguiti senza preavviso, salvo nel caso degli audit, quando si rende necessaria una notifica preliminare all'OSA; possono inoltre essere eseguiti su base *ad hoc*, come, ad esempio, i controlli correlati ad attivazione del sistema di allerta, a seguito di segnalazioni/esposti di cittadini, Enti e Autorità.

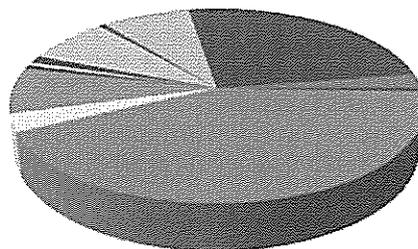
I controlli ufficiali ad opera del SIAN sono eseguiti in conformità ai documenti di gestione, che unitamente alle procedure operative per il monitoraggio e rendicontazione dell'attività sono disponibili in una cartella informatica condivisa a disposizione di tutto il personale del servizio.(Tab.n.2)

Tab.n.2 UNITA' OPERATIVA	Ambito di Attività	Denominazione di Attività	2022
UOSD IAN	e) Ambito della sicurezza alimentare - Tutela della salute dei consumatori	Gestione e Monitoraggio delle anagrafiche degli stabilimenti	872 (SIP)
		Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (ex Regolamento CE 882/04) - Regolamento (UE) 625/17	
		Controlli Ufficiali su OSA	171
		Controlli Ufficiali su Rivendite Fitosanitari	10
		C.U. su Aziende Utilizzatrici Fitosanitari	10
		Campionamenti su Matrici alimentari di origine non animale (PRIC)	179
		Certificazioni Ufficiali	15
		Gestione Stati di Allerta (#irasff) alimenti destinati al consumo umano di origine non animale e gestione emergenze	92
		Ispettorato Micologico (D.P.R.376/95)	
		Rilascio Certificazioni al cittadino e all'OSA	88
		Consulenze in P.S. O.G.P. Rieti per intossicazioni da funghi	2
		Indagini Microscopiche	44
		Corsi per raccoglitori	3
		Sorveglianza Acque potabili	
		Campionamenti acque potabili	404
		Campionamento sorgenti	10
		Giudizi di potabilità acque da pozzo o da sorgente o acque minerali	4
		Campionamenti acque per ricerca radon (D.lgs 28/2016-D.M. 2.8.2017)	5
		Campionamenti acque per ricerca PFAS	10

Tab.n.3 – Anno 2022 – Attività Ispettiva (C.U.)

Macroarea	N° di attività ispezionate
Produzione primaria	1
Supermercati/Esercizi di vicinato	72
Commercio all'ingrosso	5
Depositi alimentari	13
Laboratorio produzione caffè	1
Prodotti lavorazione del cioccolato	1
Birrifici e Stabilimenti imbottigliamento acque	2
Prodotti da forno e di pasticceria	13
Produzione pasta fresca/secca	1
Produzione gelateria	14
Ristorazione pubblica	43
Ristorazione collettiva	4
TOT.	171

Fig.n.1 – Anno 2022 – Rappresentazione grafica della distribuzione del N° di C.U. effettuati relativamente alla tipologia di attività.



- Produzione primaria
- Supermercati/Esercizi di vicinato
- Commercio all'ingrosso
- Depositi alimentari
- Laboratorio produzione caffè
- Prodotti lavorazione del cioccolato
- Birrifici
- Prodotti da forno e di pasticceria
- Produzione pasta fresca/secca
- Produzione gelateria
- Ristorazione pubblica
- Ristorazione collettiva

Tab.n.4 – Anno 2022 - Controlli Ufficiali su Rivendite e Aziende Utilizzatrici Fitosanitari

Tipologia Attività	Numero C.U.	Numero NON Conformità
Rivendite Fitosanitari	10	4 con Atti Prescrittivi verificati
Aziende Utilizzatrici	10	3 con Atti Prescrittivi verificati

Tab.n.5 – Anno 2022 - Attività di campionamento alimenti (PRIC)

Acque Minerali	Commercializzazione Chimici (PRIC-OGM-extra PRIC)	Commercializzazione Microbiologici	Microbiologici		TOT.
			Somministrazione pubblica	Somministrazione collettiva	
12	77	69	2	19	179

Per quanto attiene i campionamenti da matrice alimentare , in un solo caso, (campione di acqua minerale imbottigliata) è stata rinvenuta la presenza di *Pseudomonas Aeruginosa* a bassa carica, che tuttavia ha richiesto il Blocco dell'intero lotto dell'acqua minerale incriminata, e l'avvio della complessa procedura della *Controversia e Controperizia* , in collaborazione con l'ISS.

Tab.n.6 – Anno 2022 – Attività di campionamento acqua ad uso umano e di sorgente

Numero Campionamenti	Tipologia NON Conformità	N°	Numero Ordinanze non Potabilità
404 acqua ad uso umano	Microbiologiche	59	21
	Chimiche	9	7
*(PP09) 5 campioni per la ricerca del radon	<i>in attesa di referto</i>		
10 sorgenti	<i>10 Atti Prescrittivi</i>		3
*(PP09) 10 campioni per ricerca PFAS presso sorgenti	Referti nei limiti della normativa	10	//
TOT. 429	10	68	31

Per quanto attiene le NON conformità riscontrate nei campionamenti di acqua destinata al consumo umano, le stesse sono risultate per la maggior parte da contaminanti microbiologici, dei quali il 64,4% di lieve entità che ha richiesto soltanto specifiche Prescrizioni da parte dell'Autorità Competente, mentre il 35,6% da agenti patogeni , che ha pertanto richiesto il divieto d'uso dell'acqua (*Ordinanza di non potabilità*) fino al ripristino delle condizioni di legge. Per quanto attiene la contaminazione di tipo chimico, è stata rappresentata soprattutto da contaminazione da Arsenico e da Piombo , che hanno richiesto l'emissione dell'Ordinanza di non potabilità e l'installazione di idonei de-arsenicatori.

In ottemperanza al Piano Aziendale della Prevenzione , Progetto PP09, sono state effettuati N.10 campionamenti suddivisi sul territorio , per la ricerca dei contaminanti chimici PFAS (*sostanze perfluoroalchiliche*) che hanno dato esito negativo per tutti i campioni effettuati, e 5 campioni per la ricerca del radon 222 e dei suoi prodotti di degradazione alfa e beta , presso altrettante cosiddette Zone di Fornitura , stabilite con la Regione Lazio.

Tab. n.7 – 2022- Attività Ispettorato Micologico

Quadro riassuntivo dell'attività dell'Ispettorato Micologico - anno 2022				
Attività	Certificati	Corsi	Neo - raccoglitori formati	Microscopia
Controllo della commestibilità dei funghi ai raccoglitori	88			
Consulenze al P.S. Ospedale S.Camillo de Lellis per intossicazioni da funghi	2			
Corso per raccoglitori di funghi ai sensi dell'art. 4 della legge 5 agosto 1998 n. 32		3	87	
Indagini microscopiche e clinico cromatiche su funghi epigei ai fini dell'autoconsumo				44

3.2.1 Casistica e azioni intraprese

Nel corso del 2022, sono stati impartiti ai responsabili delle imprese alimentari **n°. 21 provvedimenti di prescrizione** per eliminare le NON conformità/inadeguatezze riscontrate nel corso dei controlli ufficiali e n. 4 provvedimenti di sospensione temporanea dell'attività.

3.2.2 Sanzioni amministrative e attività di Polizia Giudiziaria

Sono state comminate n°. 26 sanzioni amministrative per infrazioni ai Regolamenti CE, tra le quali le più frequenti violazioni hanno riguardato la mancanza dei requisiti igienico sanitari generali di cui all'All.II del Reg. 852/2004 e la mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sui principi dell'HACCP, oltre che per infrazioni all'art-4 co.2 del D. Lgs 31/01. All.1, parte A. In un caso di mancata adempimento alle prescrizioni impartite e quindi alla diffida ad adempiere, è stata fatta formale informativa alla Procura della Repubblica, Tribunale di Rieti.

Tab.n.8

Quadro riassuntivo della Gestione delle NON conformità anno 2022					
Azione Intrapresa	Sanzione Amm.va	Informativ a Procura	Atto Prescrittivo	Sospensione Temporanea	Controversia /Controperizia
Atti Prescrittivi			21		
Sospensione Temporanea				4	
Sanzione Amministrativa	26				
Informativa alla Procura		1			
Iter procedurale Controversia/Controperizia					1

3.2.3 Gestione riscossione tariffe D.lgs 32/21

Dal 1° gennaio 2022 è entrato in vigore il D.lgs 32/2021 che ha stabilito le nuove modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della normativa in materia di alimenti e sicurezza alimentare, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, benessere degli animali, immissione in commercio e uso di prodotti fitosanitari, in attuazione del titolo II, capo VI, del regolamento (UE) 2017/625.

Tale decreto, nel sancire di fatto che Le Autorità Competenti di cui all'articolo 2, comma 1, del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, applicano e riscuotono le tariffe previste, ha imposto una

4.1.3 Progetto "Sano chi sa"

Lo scopo principale del progetto, è di mettere a disposizione importanti risorse informative e didattiche volte a favorire la promozione di una sana alimentazione, la promozione dell'attività fisica, la consapevolezza dell'influenza dei mass media sugli stili di vita proprio partendo dai ragazzi delle Scuole, che costituiscono la risorsa più importante del *nostro Futuro*.

L'organizzazione del progetto prevede una formazione a cascata per tutto l'anno scolastico 2022/23 e il SIAN, nel 2022, ha proceduto, innanzitutto a coinvolgere le scuole interessate a partecipare, quindi dopo la loro adesione formale al progetto, ha organizzato ed effettuato il Corso di formazione per gli Insegnanti della scuola primaria e secondaria di I° grado sui principi della sana alimentazione e sui sani stili di vita con modalità FAD, in due edizioni distinte (tot. 37 Insegnanti formati). Seguirà la formazione degli studenti, in aula, da parte degli insegnanti, con il monitoraggio delle attività degli insegnanti da parte degli operatori del SIAN, sempre in contatto con gli insegnanti.

4.1.4 Interventi nutrizionali per la popolazione e per ristorazione collettiva

Un sistema evoluto di ristorazione collettiva, sia essa destinata alle scuole sia alle strutture ospedaliere ed assistenziali, sia essa di tipo privato, deve perseguire diversi obiettivi trasversali: promozione di abitudini alimentari corrette, sicurezza e conformità alle norme, adeguatezza rispetto ai bisogni in termini di caratteristiche nutrizionali, caloriche e anche di gradimento sensoriale, rispetto dei tempi e modalità di servizio, comfort e accessibilità, congruo rapporto qualità prezzo, soddisfazione dell'utenza.

In sostanza l'obiettivo globale deve essere quello di fornire un pasto appropriato in un contesto adeguato secondo una visione sistemica della qualità.

In applicazione al PRP della Regione Lazio 2021/2025, il SIAN referente per il progetto PL14 e PP09, ha portato avanti una serie di programmi di promozione della salute; in particolare nel 2022:

1. per la promozione dell'uso del sale iodato sono stati valutati i comportamenti tramite check list su modelli regionali compilate ad hoc nell'ambito dei sopralluoghi effettuati presso **14 supermercati, 6 ristorazioni collettive (di cui 5 mense aziendali e 1 mensa di RSA)** visitate per valutare la corretta applicazione della norma (Legge 123/2005);
2. per la promozione di una sana alimentazione nella popolazione generale è stata effettuata **n.1 iniziativa di tipo informativo** nell'ambito dell' *"ottobre rosa"* con distribuzione di depliant sulla sana alimentazione rivolti ad uno specifico target femminile (*LILT Rieti Perseo- insieme per la prevenzione, ALCLI-una camminata per la vita*);
3. per la promozione di una sana alimentazione rivolta agli OSA, sono stati organizzati **due** edizioni del Corso di Formazione per OSA della Ristorazione Pubblica **sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine** (in attuazione alla Legge 4 luglio 2005 n.123) e un Corso di Formazione per OSA della Produzione Primaria sull'Igiene e le Malattie Trasmesse con gli alimenti, congiunto SIAN/IPTCA;
4. in riscontro a richieste di valutazione *"diete"* ai fini dell'approvazione per la ristorazione scolastica e di comunità, sono stati emessi **n. 12 pareri favorevoli, n.5 richieste integrazioni e 1 parere sfavorevole** su **n. 19 proposte di tabelle dietetiche**.

5. MONITORAGGIO ATTIVITA'

5.1 Monitoraggio attività e indicatori

La valutazione dei risultati rappresenta un importante momento di sintesi, utile per l'eventuale riprogrammazione delle azioni intraprese e apportare ove necessario i correttivi più opportuni per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

INDICATORI QUANTITATIVI : Nell'anno 2022, si è continuato ad utilizzare prevalentemente indicatori di attività di tipo quantitativo, finalizzati a valutare il rispetto della programmazione: n° controlli x effettuati/n° controlli x programmati (dove x indica il metodo di controllo ai sensi del regolamento (CE) 852/04) sulla base dei LEA.

INDICATORI QUALITATIVI : Per soddisfare anche il criterio della qualità sono state programmate ed effettuate le Verifiche dell'Efficacia in campo giusto verbale dell'11.05.2022, dell'Efficacia del *"sistema di registrazione annuale delle attività ispettive"* giusto verbale del 02.05.2022, e dell'efficacia a posteriori di cui alle Relazioni del 02.05.2022, 29.07.2022, e del 28.10.2022 alle quali

serie di attività nuove e complesse , da svolgere obbligatoriamente , nel corso dell'anno 2022, ai Servizi IAN , riassunte sinteticamente di seguito :

1. Creazione e aggiornamento continuo di un Censimento informatico delle Aziende soggette a pagamento (*Allegato 2, sezione 6, tabella A*);
2. Programmazione dei Controlli Ufficiali (C.U.) sulla base del Registro informatico delle autodichiarazioni degli OSA con **dichiarazione positiva** nel modello 6 dell'allegato 4 auto- compilato, sia entro che oltre i termini stabiliti dalla norma;
3. Esecuzione dei C.U. programmati entro il termine del 31.12.2022;
4. Utilizzo, nell'ambito dei C.U., della check list ad hoc per la successiva categorizzazione del rischio "post";
5. Emissione del pagamento secondo tariffa di legge.

3.2.4 segnalazioni/esposti

Nel corso dell'anno 2022 sono stati effettuati i seguenti interventi:

- ⊕ n° 2 interventi su richiesta dei sanitari del Pronto Soccorso del P.O. in regime di pronta disponibilità istituita dal 1° giugno al 30 novembre 2019, con delibera DG n. 431 del 21.05.2019 (per casi di ingestione funghi tossici) per un totale di n. 6 pazienti trattati;
- ⊕ n° 5 interventi a seguito di segnalazioni/esposti per presunte non conformità di prodotti alimentari e/o dei requisiti igienico sanitari delle strutture destinate alla preparazione/somministrazione/vendita di sostanze alimentari.

4. IGIENE DELLA NUTRIZIONE

4.1 Sorveglianza e prevenzione nutrizionale

La promozione di uno stile di vita sano e gli interventi finalizzati a correggere le errate abitudini alimentari, a promuovere una riduzione della sedentarietà e l'abbandono di comportamenti a rischio, rappresentano una delle principali priorità nelle strategie di educazione alla salute.

Poiché l'alimentazione svolge un ruolo importante nella prevenzione di numerose patologie, comprese quelle cronico degenerative, negli ultimi anni a livello nazionale, regionale e locale sono state pianificate campagne informative e interventi rivolti alla popolazione in generale e al mondo della scuola in particolare; sono state formulate e divulgate Linee Guida nazionali per una sana alimentazione italiana e linee guida nazionali per la ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale. Al riguardo nel 2022 sono proseguite le iniziative di collaborazione con diversi soggetti pubblici e privati, contenute nel Piano della Prevenzione Regionale 2021-2025, recepite nel Piano di Azione della Prevenzione Aziendale .

4.1.1 Okkio alla salute

Scopo di Okkio alla salute è definire un sistema di monitoraggio dello stato ponderale, delle abitudini alimentari e dell'attività fisica nei bambini delle scuole primarie, in grado di fornire dati epidemiologici accurati e confrontabili tra le diverse realtà regionali e locali.

Per ben 6 edizioni, il Servizio IAN di Rieti ha aderito al progetto e per il 2023 ha già dato la disponibilità per la rilevazione dei dati antropometrici, la somministrazione e rilevazione dei questionari degli alunni, insegnanti e genitori, e trasmissione dei dati sulla piattaforma ISS, sul campione di classi che verrà assegnato dalla Regione Lazio.

4.1.2 HBSC (*Health Behaviour in School-aged-Children -Comportamenti collegati alla salute in ragazzi di età scolare*)

Tale studio di "Sorveglianza" con cadenza biennale, patrocinato dal Ministero dell'Istruzione, dal Ministero della Salute e dall'Istituto Superiore di Sanità, ha lo scopo principale di fotografare e monitorare la salute degli adolescenti italiani di 11, 13 e 15 anni e 17 anni, per costituire un supporto per l'orientamento delle politiche di educazione e promozione della salute in questa fascia di età. Nell'anno 2022 in particolare , il SIAN , ha contattato le scuole estratte dal Ministero della salute , assegnate al territorio della Provincia di Rieti, ha organizzato e svolto un webinar formativo rivolto agli Insegnanti, ha condiviso i codici per i questionari anonimi con le scuole, ha supportato gli insegnanti nell'uso della piattaforma online, ha condiviso la calendarizzazione del collegamento per l'esecuzione effettiva dei questionari , ed ha concluso l'indagine , per tutte le scuole il 15 maggio 2022. I risultati, una volta elaborati, saranno resi noti e pubblicati nel 2023.

è sempre conseguito, in caso di non conformità documentali o procedurali riscontrate, un incontro con tutto il personale del Servizio.

Si è inoltre consolidato il sistema di monitoraggio dell'attività, attraverso riunioni periodiche con i dirigenti e il personale, o per la risoluzione di problematiche presentatesi in itinere. Durante le riunioni sono stati valutati in particolare gli indicatori inseriti nel piano delle attività, lo stato di raggiungimento degli obiettivi di performance annuali negoziati con la Direzione aziendale e le criticità nelle varie linee di attività rappresentate dai dirigenti e dagli operatori, con la redazione del documento di AUDIT CLINICO ORGANIZZATIVO corrispondente, condiviso tra tutti gli operatori e con la Direzione del Dipartimento. .

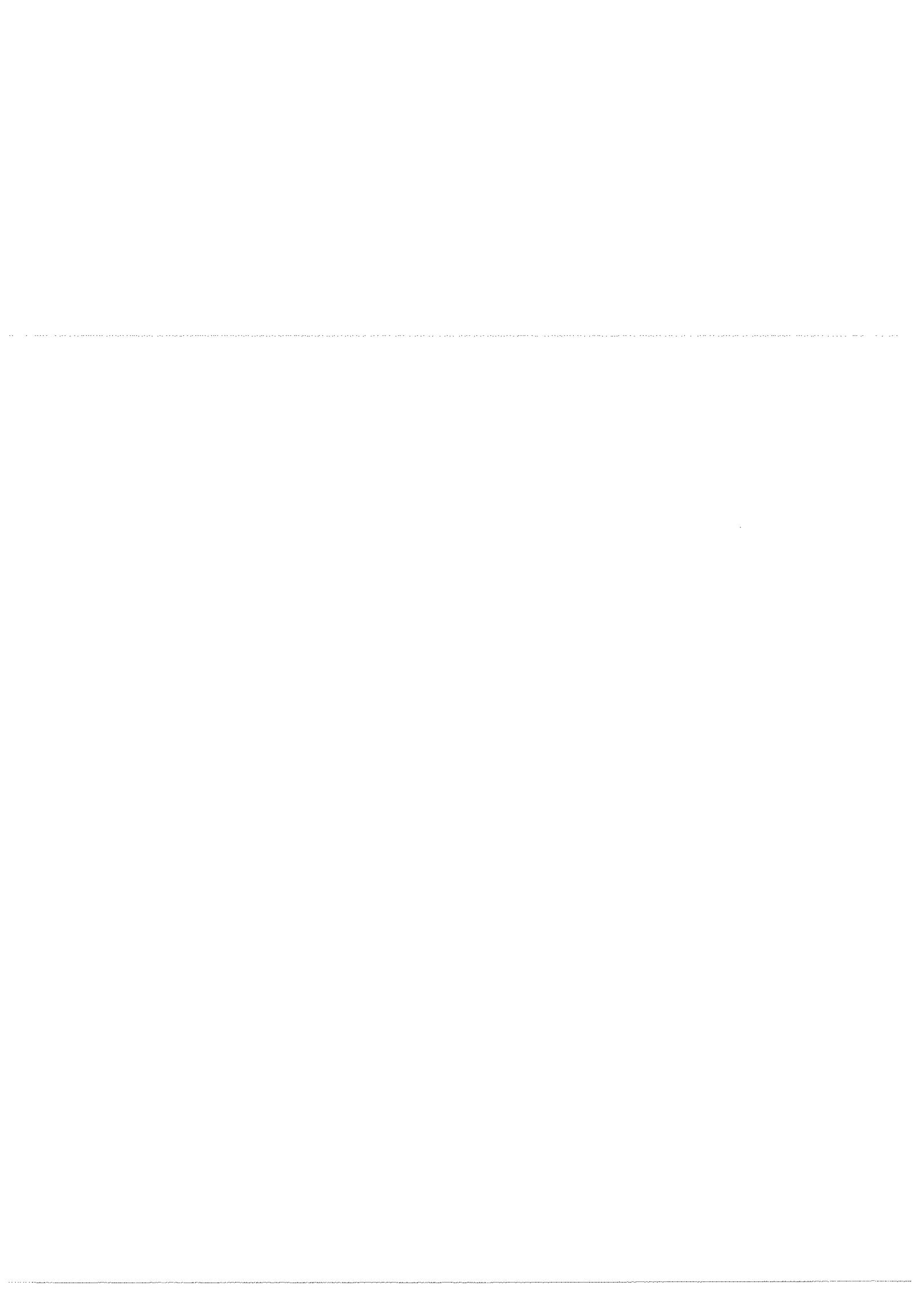
6. MIGLIORAMENTO CONTINUO

6.1 Sistema della qualità

In coerenza con il fatto che la UOSD IAN opera all'interno dell'Area della Sicurezza Alimentare, che dal 2015 si è dotata di un Manuale della Qualità, durante l'anno 2022 il Servizio ha collaborato all'aggiornamento di alcune procedure esistenti, ovvero alla stesura di nuove in base a input normativi specifici:

1. Redazione della Procedura Dipartimentale PGDP3 Rev.1 del 06.12.2022, relativa all'*applicazione del D.Lgs n.32 del 02 febbraio 2021*;
2. Redazione della Procedura Dipartimentale PGDP16 Rev.0 del 21.10.2022, relativa a *Gestione Esposto, Denuncia, Querela*;
3. Revisione della Procedura PGDP12 Rev.02 del 25.11.2022, relativa ai *Controlli Ufficiali sulla vendita ed utilizzo dei Prodotti Fitosanitari*;
4. Revisione della Procedura Operativa PGDP13 Rev02 del 21.09.2022 REV2, relativa alla *Gestione delle SCIA presentate dagli Operatori del produzione primaria e delle Imprese Alimentari*.

Si allega scheda con obiettivi di performance assegnati per l'anno 2022 alla UOSD IAN, debitamente compilata.



SCHEDA DI PERFORMANCE ORGANIZZATIVA 2022

UOSD IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
DOTT.SSA FELICETTA CAMILLI

N.	OBIETTIVO	OBIETTIVO SPECIFICO	RISULTATI 2021	PROPOSTE 2022	NEGOZIATO 2022	PESO	NOTE
A. APPRENDIMENTO E CRESCITA							
A1.1	ANTICORRUZIONE E TRASPARENZA	MONITORAGGIO DELLE AZIONI E DELLE MISURE DI PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE CONTENUTE NEL PIPCT AZIENDALE FINALIZZATO AD OTTENERE INFORMAZIONI SUL GRADO DI EFFICACIA DELLE STESSA IN RELAZIONE A RISCHI, VALUTARNE LA SOSTENIBILITA' AI FINI DELLA LORO APPLICAZIONE, INDIVIDUARE EVENTUALI RISCHI NON GESTITI, NON CHE RACCOLGERE SUGGERIMENTI PER IL MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO DI GESTIONE DEL RISCHIO		N.2 REPORT DA INVIARE A RCPCTA E CDG	N.2 REPORT DA INVIARE A RCPCTA E CDG	5	Relazione n. prot. 451775 del 22.06.2022 Relazione n. prot. 78422 del 14.11.2022...
A1.2	PIANO FORMATIVO AZIENDALE	MISURTO PIANO FORMATIVO AZIENDALE - DELL'EROGAZIONE N.218/DG DEL 28.02.2022		RISPETTO DEL 100% DEI CORSI OBBLIGATORI	RISPETTO DEL 100% DEI CORSI OBBLIGATORI	5	Tutto il personale aderente alla UOSD IAN, che ha ricevuto via email dalla UOSD FORMAZIONE, la convocazione per la partecipazione a Corsi di Formazione obbligatori, sia in modalità FAD che in presenza, ha effettuato i Corsi, con invio del test di apprendimento finale nel caso di Corso con ECM, rispettando pertanto il 100% dei Corsi Obbligatori.
B. PROCESSI INTERNI							
B1.3		ELABORAZIONE DI UN PROGETTO FORMATIVO SULLA CEDACIA RIVOLTO AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE DEL SETTORE MENSF-PUBBLICHE E AZIENDALI (*H.LEGGE 4 LUGLIO 2005, N.123X (*RIVOLTO AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA (Nota prot. 35776 del 17.05.22, di richiesta di parziale modifica del testo dell'Obiettivo)		REPORT A CDG	REPORT A CDG	10	Progettazione e realizzazione di due sessioni del Corso di Formazione della durata di due ore ciascuno con lezione frontale, rispettivamente in data 22.06.22 e 04.08.22, con utilizzo di materiale audiovisivo supportato, fornitura di materiale informativo e audit di apprendimento finale, rivolto a una base selezionata di operatori del settore alimentare della Ristorazione pubblica, sulla richiesta esult' all'incanzazione senza platone (in attuazione alla Legge 4 luglio 2005 n. 123). Relazione N prot. 53961 del 06/08/2022
B1.7	APPROPRIATEZZA DEI PROCESSI	AUDIT INTERNI ALLA UO SU OBIETTIVI DI BUDGET PER CONDIVISIONE/AVANZAMENTO/FINALL - INVIO AUDIT A CDG		N.3 AUDIT	N.3 AUDIT	5	1) EMAIL CON ALLEGATI TRASMESSA A CDG IN DATA 10.06.22 2) EMAIL CON ALLEGATI TRASMESSA A CDG IN DATA 27.06.22 3) EMAIL CON ALLEGATI TRASMESSA A CDG IN DATA 27.12.22
B1.28		AUDIT CLINICO ORGANIZZATIVO SU PROCESSI DI MIGLIORAMENTO INTERNI RISPETTO AL 2021		ALMENO 6 L'ANNO SU PROCEDURA PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER L'APPLICAZIONE DELLE NUOVE TARIFFE AI SENSI DEL D.L.GS 32/21	ALMENO 6 L'ANNO SU PROCEDURA PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER L'APPLICAZIONE DELLE NUOVE TARIFFE AI SENSI DEL D.L.GS 32/21	5	RELAZIONE FINALE CON ALLEGATI N.6 AUDIT N. PROT. 87855 DEL 20.12.2022 : 1) ACCO N.1 : Riscopimento della nuova normativa 2) ACCO N.2 : Categorizzazione del rischio "post" e emissione della richiesta di pagamento 3) ACCO N.3 : Confronto con altri Servizi della ASL (UOC EF, IPTCA, E PAPZ) per stabilire linee di comportamento e procedure condurre re-viso, con verifiche a quelle che risultavano non aver fatto l'adeguamento di cui all'Allegato 4, del modulo del D.L.GS 32/21 4) ACCO N.4 : Aggiornamento del Contorno dato soggetto a pagamento e l'adeguamento di cui all'Allegato 4, del modulo del D.L.GS 32/21 5) ACCO N.5 : Aggiornamento dichiarazione data con validazione finalizzata al fine dell'annullamento o meno del pagamento emesso, collaborazione continua con la UOC EF, con scambio documentazione 6) ACCO N.6 : programmazione ed esecuzione dei CU per le date soggette a tariffa con auto-dichiarazione positiva presentata oltre i termini concessi dalla norma, categorizzazione del rischio "post" ai fini dell'emissione della richiesta di pagamento per l'anno 2023.
C. UTEVA E STAKEHOLDERS							
C2.1	ATTIVITA' DI SCREENING	CONTROLLI UFFICIALI CON VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LE ATTIVITA' CON AUTO DICHIARAZIONE SOGGETTE A PAGAMENTO TARIFFA AI SENSI DEL DL. 83/21		100,00%	100,00%	65	N. CONTROLLI UFFICIALI PROGRAMMATI 19+22 TOTALE 41 N. CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI 41/41 PARI AL 100%

C10.3		DETERMINAZIONE DI CONTAMINAZIONE DA SOSTANZE PFAS NELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO AL PUNTO DI CAPTAZIONE -SORGENTI		N. DELLE SORGENTI CAMPIONATE IN DI PROGRAMMATE = 100%	N. DELLE SORGENTI CAMPIONATE IN DI SORGENTI PROGRAMMATE = 100%	10	Sono state ispezionate e sono state sottoposte a CAMPIONAMENTO per la ricerca dei PFAS n.10 sorgenti:10 programmate nel territorio provinciale, pari al 100%.
C10.2		REALIZZAZIONE DEL PROGETTO HBSC RIVOLTO A UN CAMPIONI DI SCUOLE MEDIE E SUPERIORI DELLA PROVINCIA DI RIETI		ACCORDO CON LE SCUOLE ESTRATTE RISERVE 2,90% E REALIZZAZIONE DEL PROGETTO ESTRO GIUGNO 2022	ACCORDO CON LE SCUOLE ESTRATTE RISERVE 2,90% E REALIZZAZIONI DEL PROGETTO ESTRO GIUGNO 2022	10	RELAZIONE CCN ALLEGATI TRASMESSA CON NOTA PROT.N.45307 DEL 22.06.2022
C10.9	QUALITÀ ATTIVITÀ DI PREVENZIONE	RICERCA RADIOATTIVITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO		N. DI PRELIEVI EFFETTUATI N. PRELIEVI PROGRAMMATI SULLE ZAF STABILI CON REGIONE LAZIO F. ARPA (D.LGS 28/16-28/16-D.M. 02.08.17)	N. DI PRELIEVI EFFETTUATI N. PRELIEVI PROGRAMMATI SULLE ZAF STABILI CON REGIONE LAZIO F. ARPA (D.LGS 28/16- D.M. 02.08.17)	10	SU INPUT DELLA REGIONE LAZIO SONO STATE INDIVIDUATE N.5 ZAF NEL TERRITORIO PROVINCIALE DI RIETI, SONO STATE EFFETTUATI N. 5 CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DEL RADON E DEI SFOI DERIVATI ALFA E BETA PARI AL 100% dei campionamenti assegnati.
		PRE. ATTUAZIONE DELLE AZIONI PREVISTE		RISPETTO DEL 100% DEGLI INDICATORI PREVISTI PER I999	RISPETTO DEL 100% DEGLI INDICATORI PREVISTI PER I999	10	PI99A11- Acque destinate al consumo umano : A11.2- Progettazione di campionamenti per la ricerca del radon nelle ZAF su INPUT REGIONE LAZIO- Area Qualità Ambiente - RIC 2021/22 (Bilanciati N.5 Campionamenti ZAF) A11.2 - Ricerca del fosforati nelle acque ad uso umano -I-EA (Effluenti N. 92 campionati su tutto il territorio provinciale) A11.3-Programmazione di campionamenti per la ricerca dei PFAS in 10 sorgenti su input REGIONE LAZIO- Area Qualità Ambiente IARPA LAZIO (Bilanciati 10 campionamenti :10 sorgenti)
C10.22		CONTROLLI CONGIUNTI AREA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE		4/4	4/4	15	1) C.U. SIAN/P.T.C.A. con RECU n.6122 del 24.01.2022; 2) C.U. SIAN/P.T.C.A. con RECU n.626 del 29.05.2022; 3) C.U. SIAN/P.T.C.A. con RECU n.919 del 18.08.2022; 4) CONTROLLI CONGIUNTO SIAN/P.T.C.A. CON RECU n. P.A.n.154222 del 01.12.2022; 5) Audit area Sicurezza Alimentare" giusto RECU integrato L.A.N./P.T.C.A. n. 164622 del 27 dicembre 2022; 6) C.U. integrate F.A.N./P.T.C.A. giusto RECU n. 1659/22 del 29 dicembre 2022; 7) "Audit area Sicurezza Alimentare" giusto RECU integrata L.A.N./P.T.C.A. n.166322 del 30 dicembre 2022.