



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

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

DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RELAZIONE CONSUNTIVO

ANNO 2023

Sommario

PREMESSA.....	3
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE-SICUREZZA ALIMENTARE	4
Dati di contesto	4
Attività di vigilanza e controllo	5
Sistema di allarme rapido.....	6
AZIENDE ALIMENTARI/OSA	7
Vigilanza congiunta SIAN-SPV	11
Non Conformità, infrazioni e provvedimenti	11
Ristorazione Collettiva	12
Campionamento alimenti	12
ACQUE POTABILI.....	14
ISPETTORATO MICOLOGICO	16
PRODUZIONE, COMMERCIO E UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI	18
ATTIVITÀ EDUCATIVA – FORMATIVA – INFORMATIVA.....	19
NUTRIZIONE	21
SISTEMA QUALITA'	24
SISTEMA INFORMATIVO.....	25

PREMESSA

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

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

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

Nella elaborazione del Piano Annuale delle Azioni 2023 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 1772 del 24/10/2022 "Linee di programmazione e di finanziamento delle Aziende del Servizio Sanitario regionale per l'anno 2022"; in corso d'anno è stata emessa la DGR 1237 del 17 luglio 2023 "Linee di programmazione e di finanziamento delle Aziende del Servizio Sanitario regionale per l'anno 2023"
 - gli obiettivi ed il cronoprogramma del Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025;
 - la DGR 1488/2012 "Integrazione alla DGR 385/2011 riguardo ai requisiti di funzionamento / accreditamento dei Servizi che espletano attività di controllo in tema di sicurezza alimentare".
 - la DGR 1510/2013 che recepisce le Linee guida nazionali di funzionamento dei Servizi che operano nell'ambito della sicurezza alimentare, ai cui requisiti i Servizi sono chiamati a uniformarsi;
 - la DGR 489 del 4/4/22 "Approvazione del Piano Regionale Integrato (PRI) 2020-2022", che detta indicazioni relative alle attività di controllo nel campo della sicurezza alimentare, sanità e benessere degli animali. In tale documento vengono definite le competenze e modalità di coordinamento dei vari soggetti che operano nel campo del controllo ufficiale, l'organizzazione e gestione dei controlli, i criteri operativi, oltre a delineare i criteri di categorizzazione del rischio degli OSA ed esplicitare i Piani Specifici della Regione Emilia Romagna in relazione ai livelli essenziali di assistenza (LEA) stabiliti dal DPCM 12 gennaio 2017.
 - la DGR n. 1667/2017 "Recepimento di Linee guida nazionali di Intesa Stato - Regioni sui controlli ufficiali in sicurezza alimentare ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004". Il documento ha lo scopo di fornire strumenti per la corretta attuazione dell'attività di controllo ufficiale oltre a dare indicazioni in merito alla programmazione, esecuzione, verifica e rendicontazione delle attività svolte. Esso, pur con l'entrata in vigore del Reg (UE) n. 2017/625 e la contestuale abrogazione del Reg. (CE) n. 882/2004, mantiene il suo valore di indirizzo per lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale, in attesa della approvazione di un nuovo documento.
 - altre normative e documenti comunitari, nazionali e regionali che ineriscono i singoli settori di attività;
- c) Indicazioni provenienti dalla letteratura scientifica.

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE-SICUREZZA ALIMENTARE

L'attività svolta dal SIAN nell'area Igiene degli Alimenti e delle bevande si articola in 4 fondamentali settori: controllo aziende alimentari/OSA, acque potabili, produzione primaria/fitosanitari e 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 31/12/2023 nell'archivio informatico SICER sono complessivamente 8845 (escluse quelle appartenenti alla Produzione Primaria) di cui 35 industriali. Sul totale, 34 sono rappresentate da OSA riconosciuti in base al Regolamento CE 852/04, 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 65 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.

Attività soggette a controllo - OSA registrati e riconosciuti anni 2014-2023 per macrocomparto

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Produzione primaria	61*	67*	74*	348*	395*	443*	474*	514*	544*	560*
Trasformazione (compresa gastronomia)	1775	2029	2018	2072	2133	2140	2159 §	2199 §	2195 §	2189 §
Ristorazione	4181	3940	3969	3883	3863	3937	3852	3856	3869	3851
Commercio	2352	2379	2398	2412	2405	2411	2437	2548	2588	2563
Trasporti	180	199	198	201	203	213	228	234	244	242
Totale	8549	8614	8657	8916	8999	9144	9150	9351	9440	9405

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

§ compresi 124 registrati per produzione di 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.

Nel comparto della ristorazione permane l'interesse del mercato verso tipologie etniche come quella giapponese che prevede un elevato consumo di pesce crudo (145 attività notificate per pesce crudo al 31/12/2023, in aumento rispetto all'anno precedente), e verso l'offerta di piatti preparati con modalità non tradizionali, (es. carni crude o cotte a basse temperature) con conseguenti nuovi potenziali rischi sanitari, manifestatisi negli ultimi anni con episodi di MTA associati a tali tipologie di attività.

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

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

OSA riconosciuti	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Produzione e confezionamento additivi	4	4	4	4	4	4	3
Produzione e confezionamento aromi	-	-	-	-	1	1	1
Produzione e/o confezionamento - Integratori alimentari	7	10	10	10	10	10	9
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati alla prima infanzia	1	1	1	1	1	1	1
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati a fini medici speciali compresi prima infanzia	1	2	2	2	2	3	3
Produzione e/o confezionamento - Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare	8	8	8	8	9	9	9
Produzione e/o confezionamento - Alimenti addizionati di vitamine e minerali	1	1	1	1	1	1	1
Deposito all'ingrosso - Additivi alimentari	5	6	6	6	7	7	7
Totale	27	32	32	32	35	36	34

Attività di vigilanza e controllo

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

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

Attività su domanda

L'attività è ormai estremamente limitata per quanto riguarda i pareri, che riguardano per lo più quelli per autorizzazione sanitaria per le attività di vendita e commercio di prodotti fitosanitari (una nel 2023), e per il rilascio della concessione di derivazione di acque pubbliche (6 nel 2023). L'attività è invece rilevante per quanto riguarda le certificazioni per gli OSA che esportano in Paesi Terzi: le certificazioni rilasciate nell'anno 2023 sono state 996, con un andamento in crescita rispetto agli anni precedenti.

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

Rimane l'attività di valutazione di progetti per insediamenti produttivi, con rilascio di 26 pareri tecnici su istruttorie nel 2023.

Attività su segnalazione/emergenza/allerta

L'attività su segnalazione/emergenza nel 2023 (escluse le sospette intossicazioni da funghi, trattate in altra sezione) ha riguardato:

- 100 segnalazioni prese in carico (+ 50% rispetto al 2022); 133 accessi eseguiti presso OSA per segnalazione/allerte;
- nell'ambito delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) sono state effettuate attività di controllo e verifica a seguito di 10 sospetti focolai, che hanno richiesto 17 controlli.

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

Sistema di allarme rapido

Il numero complessivo delle notifiche gestite dal Servizio è pari a 168 allerte in entrata, 12 follow Up in uscita, e 2 notifiche di allerta originale in uscita, generate da eccessivi livelli di aflatossine nel prodotto "crema al pistacchio". Sono inoltre stati gestiti 4 casi di richiesta di assistenza amministrativa.

RIPARTIZIONE NOTIFICHE ORIGINALI ANNO 2023

Alert Notification in Partenza	2
Alert Notification in Entrata	168
Follow-up in Uscita	12
Assistenza amministrativa	4
Totale	186

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

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

Attività di vigilanza e controllo programmata

AZIENDE ALIMENTARI/OSA

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

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

Criteri di programmazione

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

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

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

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

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

In alcuni casi possono essere utilizzati localmente criteri più restrittivi rispetto a quelli del comparto di appartenenza da applicare per specifiche tipologie di aziende (es. ditte complesse, aziende con rilevante attività di esportazione, ecc.), 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). Dal 2023, tenuto conto delle diverse modalità di gestione dei follow-up e delle allerte, lo standard è stato portato **da 125 a 135** aziende per operatore equivalente. L'assegnazione delle aziende tiene conto del rispetto dei principi di rotazione (non più di tre accessi nella stessa struttura, ad eccezione di alcuni comparti per i quali è necessaria una particolare formazione del personale oppure laddove il personale è in numero ridotto), assenza di conflitto di interessi, sviluppo di competenze. L'assenza di conflitto di interessi è formalmente dichiarata da ciascun operatore mediante sottoscrizione di uno specifico modulo (MO DSP SIAN 68).

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

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

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

Esecuzione attività di controllo programmate con tecnica di ispezione e verifica	PO DSP SIAN 13
Verbale di controllo	MO DSP SIAN 01
Notifica Non Conformità – Prescrizioni	IO DSP SIAN 09
Scheda di rilevazione con conformità e prescrizioni	MO DSP SIAN 26
Notifica non conformità (schema tipo lettera)	MO DSP SIAN 27
Sanzioni amministrative	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 blocco ufficiale	MO DSP SIAN 86

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

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 MO DSP SIAN 28

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

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

Esecuzione attività di controllo programmate con tecnica di audit	PO DSP SIAN 14
Verbale di analisi documentale	MO DSP SIAN 13
Pianificazione del controllo	MO DSP SIAN 14
Rapporto di audit	MO DSP SIAN 15
Rapporto non conformità	MO DSP SIAN 16
Verbale di riunione in corso di controllo	MO DSP SIAN 17
Comunicazione audit	MO DSP SIAN 19

Consuntivo dell'attività di controllo programmata nell'anno 2023

Si riporta di seguito, a premessa dei dati consuntivi, una tabella riepilogativa delle dotazioni di personale e delle sue variazioni dal 2021 al 2023; nelle tabelle successive sono evidenziate analiticamente e con un confronto temporale le risorse disponibili in termini di Operatore equivalente dedicato alla vigilanza su OSA che sono progressivamente in riduzione negli ultimi 10 anni, ed i volumi di attività effettivamente svolta. Infine è illustrato il prospetto degli audit eseguiti.

	Situazione del personale al 31/12/21- Gennaio 2022	Note	Situazione del personale al 31/12/22- Gennaio 2023	Note	Situazione del personale al 31/12/23	Note
Dirigenti medici	5	1 Carpi e Sassuolo 1 Mirandola 1 Area Centro 1 Vignola 1 Pavullo	3	Da gennaio 2023 i 3 dirigenti acquisiscono le seguenti referenze territoriali: Dr. Tassi: Mirandola e Pavullo Dr.ssa Selmi: Carpi, Sassuolo, Area Centro Dr. Franceschelli: Vignola; e prestano servizio tre giorni a Modena (martedì, mercoledì e venerdì) e due giorni sui distretti (lunedì e giovedì)	3	
Tecnici della prevenzione	28 (4 PT)	4 Carpi, 3 Mirandola, 5 Sassuolo (di cui 1 in maternità), 2 Pavullo; 5 Vignola (di cui 1 in maternità); 9 Area centro	23 (4 PT)	4 Carpi, 3 Mirandola, 4 Sassuolo 1 Pavullo 5 Vignola (di cui 1 assente per ricongiungimento familiare); 6 Area centro	20 (3 PT)	3 Carpi, 2 Mirandola, 3 Sassuolo 2 Pavullo 3 Vignola 7 Area centro
Dietiste	3	di cui 1 a contratto libero professionale, a tempo parziale	3		3	
Micologi	8	2 micologi sono operatori del Servizio Igiene Pubblica. 2 micologi neoformati, operano in affiancamento	7	Una micologa trasferita da marzo 2022; attualmente operano tutti in autonomia	6	

Dato operatore equivalente per vigilanza aziende alimentari anni 2014-2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Operatore equivalente	18.9	18.9	18.3	17,9	17,8	17,0	17,6*	17,2	17,2	12,9**

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

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

Consuntivo sull'attività svolta negli anni 2014-2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023**
Aziende complessive *	8549	8614	8657	8913	8999	9144	9150	8847	8896	8845
Ispezioni complessive	3628	3713	3566	3655	3507	3177	1769	2075	1937	1910
Aziende controllate	2885 33,7%	2873 33,2%	2759 31,8%	2816 31,3%	2715 30,2%	2472 27,0%	1511 16,4%	1736 18,6%	1675 18,8%	1605 18,1%

* esclusa produzione primaria

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

Audit su OSA anni 2014-2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
n. aziende sottoposte ad audit	12	14	15	10	14	8	1	7	9	6

Controllo aziende previste nel Piano Regionale Integrato (PRI)

In conseguenza della riduzione del personale avvenuta nel corso del 2023, cui si sono sommate alcune assenze protratte per infortuni e malattia, sono state controllate 1626 aziende, di cui 1605 a controllo completo, pari al 57% del fabbisogno teorico di 2800 aziende da controllare. Il dato programmato a inizio anno corrispondeva al 64% del fabbisogno. Nell'ambito del ridimensionamento dell'attività, si è data priorità ai comparti della trasformazione, GDO (obiettivi sentinella regionali) e ristorazione collettiva, che hanno visto percentuali di raggiungimento del programmato pari o superiori al 100%. Di seguito l'illustrazione specifica in relazione ai vari comparti PRI.

Piano PRI	OSA controllati/OSA programmati	% controllati/programmati
Trasformazione*	566/522	108%
Ristorazione collettiva**	366/348	105%
GDO*	49/49	100%
Ristorazione commerciale (bar e ristoranti)	425/569	75%
Commercio ingrosso e dettaglio (esclusa GDO)	220/465	52%
* obiettivi sentinella RER ** obiettivo di budget		

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

Il SIAN di Modena ha sempre prestato una particolare attenzione alla salvaguardia dei consumatori intolleranti al glutine nell'ambito dei controlli nella ristorazione collettiva (mense e terminali) nonché nelle attività artigianali o di ristorazione notificate ai sensi delle disposizioni regionali (88 attività al 31/12/2023). Dal 2018 la categorizzazione regionale ha stabilito una frequenza triennale per questi controlli, rispetto alla frequenza annuale applicata in precedenza.

Aziende con produzioni senza glutine controllate negli anni 2014-2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Mense e terminali ristorazione collettiva	364	477	410	356	414	377	107	363	292	341
Aziende di cui alla DGR 3642/2018	55	63	70	78	10	14	58	23	28	31

Vigilanza congiunta SIAN-SPV

E' proseguito anche per l'anno 2023 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 27 attività rispetto alle 25 programmate (108%)

Non Conformità, infrazioni e provvedimenti

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

Il dato complessivo 2023 fra le 1605 aziende controllate è stato di 636 ditte (40%) risultate conformi su tutti i requisiti valutati; 146 ditte (9%) con una o più valutazioni di "si"; 823 ditte (51%) che hanno presentato almeno una singola verifica non conforme ("no" o "NO").

Oltre all'emissione di prescrizioni per le attività con N.C., sono state emesse 19 sanzioni amministrative, 10 provvedimenti di sospensione di attività e 8 sequestri di alimenti per oltre 2100 Kg di merce sequestrata, a cui si aggiunge una rilevante partita di acqua in bottiglia (108 t).

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

Provvedimenti per macrocomparto

	Sanzioni amministrative	Sequestri	Sospensione attività
Produzione primaria	0	0	0
Trasformazione	3	1	1
Ristorazione	12	2	8

Commercio	4	5	1
Trasporti	0	0	0
TOTALE	19	8	10

Ristorazione Collettiva

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

Nell' anno 2023 risultano controllate 229 mense rivolte ad utenza sensibile e centri produzione pasti rispetto alle 228 programmate, 19 mense per utenza non sensibile sulle 17 programmate e 118 terminali pasto su 113 programmati; si conferma quindi il raggiungimento dell'obiettivo del 100% dei controlli programmati relativi al comparto ristorazione collettiva.

Nel corso dell'attività di vigilanza svolta nell'anno 2023, sono stati utilizzati strumenti condivisi (lista di riscontro) secondo quanto concordato in fase di programmazione.

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

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

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

Corsi di formazione: si sono svolti 5 corsi di formazione "celiachia" per addetti alla produzione di pasti senza glutine, in presenza.

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

Sopralluoghi congiunti con il Settore Nutrizione: sono state controllate congiuntamente al Settore Nutrizione 17 Strutture Protette e 17 mense scolastiche.

Campionamento alimenti

L' attività programmata nell'ambito del campionamento si basa su 3 piani storicamente attivati a livello regionale, che sono:

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

Il Piano Regionale Alimenti (PRA) comprende:

- il piano di controllo per la sorveglianza del rischio Micotossine;

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

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

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

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

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

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

Il Piano Regionale Alimenti e il Piano ricerca di residui di prodotti fitosanitari su matrici vegetali sono stati regolarmente attuati con l'esecuzione rispettivamente di 172 e 126 campioni, pari al 100% del programmato. Il piano di campionamento sulle acque confezionate è stato portato a termine con l'esecuzione di 113 campioni rispetto ai 116 programmati (97%). Ai 411 campioni dei piani sopra descritti si sono aggiunti 27 campioni non programmati eseguiti su segnalazione o conferiti da privati e per casi di sospetta Malattia trasmessa da alimenti (MTA).

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

L'analisi di tutti i campioni prelevati nel 2023 ha dato luogo a un caso di non conformità tra i campioni programmati e due casi tra i campioni non programmati. Ne sono conseguiti tre procedimenti per l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 6 della L. 283/62 come modificata dal D.Lgs. 10 ottobre 2022, n. 150 (c.d. "Riforma Cartabia").

Breve consuntivo sull'attività di campionamento svolta negli anni 2019-2023

2019		2020*		2021*		2022		2023	
n. campioni	n. campioni irregolari								
451	5	292	3	366	2	442	3	438	3

* Il numero di campioni del 2020 e 2021 risulta inferiore rispetto agli anni precedenti 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 (casette dell'acqua, fontane pubbliche a sorgente autonoma; acque superficiali destinate alla potabilizzazione) – programma di 1119 campioni. Per fare fronte al pensionamento di tre tecnici dell'area Sud che fungevano da riferimento per il settore acque potabili e facilitare il compito degli operatori subentranti, che non avevano ancora acquisito un'approfondita conoscenza del territorio, è stato predisposto un programma di dettaglio con la pianificazione giornaliera dei campioni e l'indicazione dei singoli punti di prelievo.
- Piano di controllo ispettivo su strutture acquedottistiche (pozzi di approvvigionamento di pubblici acquedotti, serbatoi, impianti di trattamento) per l'aggiornamento dei dati del censimento regionale, con l'obiettivo del controllo del 30% delle strutture di acquedotti che servono più di 5000 abitanti.

Sono stati eseguiti in totale **1083** campioni (**97%** rispetto al programmato), ed è stato controllato il **34%** delle strutture di acquedotti >5000 ab.

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

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

Nell'Area Sud, sugli acquedotti della zona di collina e montagna, sono stati riscontrati 11 casi di non conformità di natura microbiologica o 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 2023 mostrano un sostanziale allineamento con il dato degli anni precedenti.

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

2019		2020		2021		2022		2023	
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)
1399	9	1274	16	1311	10	1297	12	1083	11

Sulla rete di Carpi è proseguito il monitoraggio per l'amianto con 12 campioni, con dati stabili o tendenzialmente in calo.

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

In merito alle altre tipologie di campioni sono state controllate:

25 casette dell'acqua su 28 programmate; gli esiti sono stati tutti regolari;

24 aziende alimentari su 22 programmate;

45 fontane pubbliche a sorgente autonoma su 40 programmate.

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

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 12/12/2023 si è tenuto un incontro in Regione del Team per lo sviluppo dei Piani di sicurezza dell'acqua, ed è stato avviato il percorso per l'applicazione del D.Lgs 18/23 che prevede per il 2025 nuovi criteri per la redazione dei programmi di controllo.

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

Nel corso del 2023 è iniziato il programma di audit regionali sulla gestione dei controlli sulle acque destinate al consumo umano da parte delle AUSL. Il SIAN di Modena ha ricevuto con esito positivo l'audit nel mese di giugno; a maggio e ottobre il direttore del SIAN ha eseguito in qualità di Team leader gli audit sui SIAN di Imola e Reggio Emilia.

Sempre a livello regionale è stato attivo un gruppo di lavoro per la definizione di una linea guida per i controlli sulle acque confezionate – pubblicata a dicembre 2023 – cui hanno preso parte operatori del SIAN di Modena.

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 2023 sono state mantenute aperte le 7 sedi di controllo e certificazione funghi in tutto il territorio provinciale, secondo quanto programmato. Sono state rilasciate 228 certificazioni per autoconsumo a privati raccoglitori e 17 certificati per la vendita/somministrazione.

Di seguito un breve consuntivo sull'attività svolta negli anni 2018-2023. Le prestazioni richieste sono fortemente variabili di anno in anno in base all'andamento stagionale e alla conseguente crescita fungina.

Certificati per autoconsumo

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carpi	43	64	44	21	27	28
Modena	289	213	171	75	200	145
Sassuolo	23	21	26	14	21	14
Mirandola	20	17	12	3	7	8
Vignola	33	31	16	11	17	19
Pavullo	52	51	34	19	45	14
Montefiorino	8	10	5	5	9	0
TOTALE	468	407	308	148	326	228

Certificati per vendita/somministrazione

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Provinciale	18 certificati kg. 80,2	19 certificati kg. 120	13 certificati kg. 116,7	4 certificati kg. 30	17 certificati kg. 261,7	16 certificati Kg 137,4

Indagini in caso di intossicazioni da funghi

Nel **2023** sono stati effettuati n°6 interventi per sospetta intossicazione da funghi di cui **2** in Pronta Disponibilità, per un totale di **7** persone coinvolte. Tutti gli episodi sono riconducibili al consumo di funghi in ambito domestico.

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

Indagini in caso di intossicazioni da funghi nel periodo 2018-2023

SEDE	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Provinciale	10 interventi 14 persone	15 interventi 19 persone	8 interventi 14 persone	1 intervento 1 persona	4 interventi 6 persone	6 interventi 7 persone

Informazione rivolta alla popolazione

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

Nel periodo di maggior crescita fungina è stato diffuso un Comunicato stampa il 25/09/2023 dal titolo "FUNGHI: Iniziata la stagione, invito ai cercatori di funghi spontanei: occhio agli esemplari tossici, controlli gratuiti nelle sette sedi dell'ispettorato micologico".

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

sede di Modena, organizzato dall'Ufficio Stampa dell'Ausl di Modena il 25/09/23 sul tema "Raccolta e consumo funghi spontanei". I contenuti dell'incontro sono stati pubblicati sul Resto del Carlino e Gazzetta di Modena, sulle TV locali TRC e TV QUI Modena e sul giornale on line Modena Today TV.

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

Nel 2023 sono state programmate e pubblicizzate sul sito aziendale n° 4 sessioni di esame per il rilascio dell'Idoneità alla identificazione dei funghi freschi spontanei e dei funghi porcini secchi sfusi (attività su domanda). La commissione si è insediata il 15 giugno e il 14 dicembre; si sono iscritte 8 persone.

Tutti gli iscritti hanno superato le prove d'esame e sono risultati idonei **alla vendita di funghi freschi spontanei e porcini secchi sfusi**.

Formazione degli operatori – Personale Micologo

I Micologi in attività nel 2023 sono passati da 7 unità a 6 per un pensionamento. Nella prospettiva di ulteriori pensionamenti nei prossimi anni, nel 2023 un tecnico SIAN e un tecnico di laboratorio del DSP hanno iniziato il percorso di formazione biennale per micologo previsto dal D.M. 686/96.

Inoltre a ottobre 2023 ha acquisito la qualifica di Micologo un operatore SVET che successivamente ha iniziato l'affiancamento/addestramento per l'inserimento nell'Ispettorato Micologico.

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

E' stato inoltre implementato anche nell'anno 2023 un Progetto Dipartimentale di miglioramento (Formazione sul campo) rivolto agli Ispettori Micologi di Modena con l'obiettivo di addestrare il personale dell'Ispettorato alla determinazione in campo delle principali specie fungine, commestibili e non, in habitat naturale. Al progetto hanno partecipato i micologi dell'Ispettorato Micologico di Modena.

In data 31/03/2023 è stato effettuato un incontro con tutti i micologi dell'Ispettorato per discutere e condividere l'attività micologica del 2022, in particolare gli interventi per sospette intossicazioni da funghi, e per programmare e pianificare le attività per il 2023.

Gruppo di coordinamento regionale ispettori micologi

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

PRODUZIONE, COMMERCIO E UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI

E' proseguita nel 2023 l'attività nell'ambito tematico dei prodotti fitosanitari.

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

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

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

Nel corso del 2023 sono stati utilizzati i due strumenti per il controllo: check-list produzione primaria e controllo presso le rivendite elaborate dalla Regione Emilia Romagna.

Vigilanza e controllo in sede di produzione e commercio

Sono stati oggetto di controllo 1 azienda produttrice e 18 rivendite di prodotti fitosanitari, su 64 rivendite attive al 31/12/23: è stato pertanto raggiunto l'obiettivo di controllarne il 25%. I sopralluoghi sono effettuati in collaborazione con SPSAL per tutte le nuove strutture e per alcune delle strutture esistenti.

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

Vigilanza e controllo in sede di utilizzo

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

Complessivamente, nel corso del 2023 sono state controllate 16 aziende agricole, rispetto alle 15 programmate.

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.2 sessioni di esami.

ATTIVITÀ EDUCATIVA – FORMATIVA – INFORMATIVA

Attività di assistenza alle ditte

Nel corso del 2023 è proseguita l'attività di assistenza alle imprese, sotto forma di incontri o scambi di valutazioni attraverso mail; si è passati da 220 incontri nel 2022 a 144 nel 2023. L'attività è tendenzialmente in calo in quanto è attiva una sezione specifica sul sito Internet del servizio relativa ai requisiti degli OSA a cui i consulenti ed operatori vengono prioritariamente indirizzati, riservando gli incontri solo ai casi in cui le informazioni disponibili sul sito non siano esaustive.

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

Dal marzo 2020, a seguito dell'emergenza epidemica sono stati completamente sospesi i corsi alimentaristi proposti dall'AUSL di Modena lasciando tale onere, non ricompreso nei LEA, a formatori esterni tramite iniziative in modalità webinar oppure FAD o in presenza. Permane la competenza del SIAN, come previsto dalla DGR 311/2019 e successive linee guida regionali, nell'esecuzione di corsi alimentaristi da tenersi gratuitamente a favore dei volontari della protezione civile oppure di organizzazioni non a fini di lucro che operano in ambito socio-assistenziale ed educativo. Nel 2023 sono stati eseguiti 17 corsi a favore della Protezione Civile e altre associazioni di volontariato per un totale di circa 310 partecipanti.

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

Nel corso del 2023 sono stati realizzati 5 corsi in presenza, di cui hanno beneficiato 158 operatori. Ha supportato le esigenze anche l'Associazione Italiana Celiachia (AIC), che ha proseguito l'attività formativa, i cui contenuti sono condivisi con il SIAN.

Attività di informazione, formazione ed educazione alla salute nelle scuole

Si rimanda alla sezione relativa all'Area Nutrizione.

Sito Web Internet

Nel sito internet, oltre agli aggiornamenti continui relativi all'area Nutrizione e a quelli relativi ai corsi celiachia, sono state aggiornate soprattutto alcune sezioni riguardanti l'Igiene degli Alimenti, specie relativamente alle attività dell'Ispettorato Micologico, comprese specifiche news. E' iniziata nel 2023 la revisione della struttura del sito Internet che dovrà concludersi nel 2024, sulla base delle indicazioni aziendali.

Attività di informazione/comunicazione interna del personale

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

Attività di formazione del personale

I corsi programmati nel 2023 sono stati tutti realizzati tranne il Corso Qualità programmato a dicembre 2023 e slittato a inizio 2024 a seguito dell'episodio di hackeraggio, e il corso programmato a livello dipartimentale sull'istituto della diffida, rinviato in attesa di indicazioni applicative da parte del Ministero.

Sono state realizzate tutte le iniziative dei gruppi di FSC raggiungendo il numero di ore proposte in fase di accreditamento.

Tutte le iniziative hanno previsto l'accREDITAMENTO ECM.

Si elencano le principali attività di formazione realizzate:

- Corsi di Formazione residenziale:
 - Modifiche alla Legge 283/62: estinzione delle contravvenzioni,
 - I pericoli microbiologici in produzione primaria - piano regionale agricoltura e piani di campionamento 2023
 - La gestione integrata delle malattie trasmesse da alimenti (2 edizioni)
 - Le modifiche al procedimento sanzionatorio relativo alle contravvenzioni in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande introdotte dalla riforma Cartabia (D.Lgs 150/2022)
 - Addestramento all'utilizzo dell'applicativo sicer: aggiornamenti

- Corsi di Formazione gestiti dalla Regione Emilia Romagna o dal Ministero della Salute:
 - Metodi di Prova settore microbiologia - Controllo Qualità e validazione/verifica nei laboratori che eseguono analisi per alimenti e mangimi
 - Principi e strumenti per la costruzione della Rete trasversale di nutrizione preventiva e clinica in Regione Emilia-Romagna
 - La metodologia delle indagini campionarie nelle sorveglianze sugli stili di vita
 - Corso di formazione nazionale per team leader per l'implementazione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA)
 - Nuove prospettive per la ristorazione scolastica

- Formazione sul Campo:
 - Gruppo Nutrizione per n. 24 ore accreditate
 - Micologia per il n. di 24 ore accreditate
 - Gruppo di miglioramento per l'attività di controllo ufficiale negli esercizi etnici; per n. 16 ore accreditate

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

Nel 2023 è stata completata la formazione dei 2 tecnici della prevenzione assunti a inizio anno; per altri 2 assunti a luglio è stata completata la formazione per l'attività ispettiva, seguendo il percorso previsto dalla specifica procedura.

Un tecnico ha completato il percorso di formazione per Auditor tramite l'esecuzione dei 4 audit su OSA previsti; due tecnici hanno acquisito la qualifica per ispettore su produzione primaria; un tecnico ha acquisito la qualifica per ispettore su strutture acquedottistiche.

NUTRIZIONE

L'attività realizzata dall'U.O.S. Nutrizione nell'anno 2023 è stata svolta in continuità con i programmi degli anni precedenti ed in base a quanto concordato in ambito regionale con progetti ed azioni previste nel Piano Regionale della Prevenzione PRP 2021-2025.

Nel corso del 2023 sono ripresi "in presenza" incontri informativi, gruppi di lavoro, incontri di coordinamento. È proseguito il percorso educativo/informativo rivolto alle scuole e, in base alle necessità, l'utilizzazione e l'implementazione di materiali informativi digitali anche finalizzati a realizzare attivazioni pratiche su sana alimentazione e regolare attività fisica.

È stato possibile riprendere le fila della quasi totalità dei Progetti di Comunità.

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

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

Di seguito un bilancio più analitico, per argomenti, dell'attività svolta nell'anno 2023.

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 2023, si è svolta la sorveglianza di popolazione "OKkio alla Salute" che ha visto coinvolte 31 classi di 31 scuole primarie di tutta la provincia.

Interventi di promozione della sicurezza nutrizionale

- *Progetto Pane meno sale.* Il progetto è stato ripreso a dicembre 2023 con la diffusione della campagna informativa attraverso gli enti accreditati alla formazione degli operatori del settore alimentare. Al 31 dicembre 2023, 132 aziende/240 panifici esistenti (55%) erano stati oggetto di iniziative formative/informative e di questi, 77 (32% del totale) avevano aderito alla campagna. L'elenco dei panificatori aderenti è visibile sul sito web aziendale e sul sito regionale dedicato alla campagna, venendo aggiornato a cadenza semestrale.

- *Progetto sale iodato:* nell'anno 2023 sono stati effettuati 404 controlli sulla disponibilità di sale iodato nella ristorazione pubblica e 350 nella ristorazione collettiva, per un totale di 754 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, 55 scuole, 313 classi, 6810 alunni ed al progetto "Mani in Pasta" che ha visto l'iscrizione di 16 scuole, 64 classi, 1356 alunni. Per quest'ultimo progetto, è stato condotto 1 incontro informativo preliminare webinar rivolto ai docenti delle classi iscritte oltre a 27 incontri nelle classi, svolte in collaborazione con gli studenti del Corso di Laurea di Dietistica di UNIMORE.

È stata regolarmente condotta la valutazione degli elaborati proposti al concorso di educazione alimentare e motoria, con cerimonia di premiazione tenutasi in modalità webinar l'8 novembre 2023.

Altre iniziative a carattere informativo e divulgativo sono state:

- 29 iniziative divulgative di cui 9 specificamente indirizzate alle scuole ed ai famigliari, 12 rivolte ai genitori afferenti ai Centri per le Famiglie e 1 rivolta alle donne in gravidanza in collaborazione con i Consulenti;
- 4 iniziative rivolta a donne operate al seno e 3 riguardanti i volontari e utenti della Caritas diocesana;
- 6 corsi di formazione fra cui 5 corsi celiachia ai sensi della DGR 3642/2018 e 1 iniziativa formativa a favore di celiaci neo-diagnosticati.

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

Infine, sono stati realizzati: 3 comunicati stampa, 4 interviste per stampa e media, 2 partecipazioni a trasmissioni televisive, 1 video divulgativo, 2 articoli su periodici e 1 report dati regionali HBSC 2022.

Attività Formativa

A seguito dell'avviata collaborazione con il Servizio di Sorveglianza Sanitaria Aziendale sono stati svolti 5 corsi in modalità webinar rivolti ai dipendenti Azienda USL.

Valutazione dei menù ed attività formativa nella ristorazione collettiva

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

Il SIAN da anni offre a tutte le scuole un servizio di valutazione dei menù, su richiesta dei comuni e degli enti gestori interessati. Al 31/12/2023, il 99,5% delle scuole (439/441) ha menù recentemente valutati ed approvati dal SIAN. Grazie all'attività svolta da 20 anni dall'U.O.S. Nutrizione su questo tema, si è ottenuto un diffuso miglioramento dei menù offerti nelle scuole del territorio in coerenza con indicazioni e valori propri dei progetti educativi sviluppati nelle scuole e nel territorio. Permane una residuale collaborazione con la Pediatria di Comunità, in caso di richieste di diete di esclusione personalizzate, o qualora sopravvengano specifiche problematiche all'interno della scuola, riguardanti singoli alunni.

Il Servizio ha collaborato a livello regionale con gli altri SIAN alla stesura delle nuove linee guida regionali sulla ristorazione scolastica pubblicate con determina regionale n. 1452 del 04/09/2023.

Sono stati realizzati 10 incontri fra commissioni mensa ed incontri di supporto per predisposizione dei menù oltre a 33 sopralluoghi presso mense o CPP per valutazione della qualità nella ristorazione scolastica e socio-assistenziale.

Relativamente ai pasti offerti presso le strutture protette, è proseguita la valutazione, su richiesta, dei menù. Su 50 CRA, 41 hanno menù approvati dal SIAN (82%). Di seguito il prospetto analitico relativo alle valutazioni dei menù presso scuole, e presso strutture protette o centri diurni negli ultimi anni di attività. In tutti i casi è stato rispettato lo standard di 30 giorni fra richiesta ed emissione del parere

Numero di menù valutati nel periodo 2012-2023.

anno	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Strutture socio-assistenziali e centri diurni	10	14	12	14	32	24	42	22	23	29	16	21
Scuole	251	214	271	211	283	206	176	175	112	224	209	219

È stata svolta una formazione dedicata agli operatori delle scuole paritarie aderenti alla FISM (Federazione Italiana Scuole Materne) organizzata in 1 incontro webinar aperto anche ai docenti, 2 incontri teorici e 2 pratici rivolti a cuochi e coordinatori.

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.

Nel 2023 sono state riprese le fila della quasi totalità dei progetti di comunità, assicurando la presenza di

almeno 1 progetto del genere per ogni Distretto Sanitario. È stato ufficializzato il progetto anche nel Comune di Finale Emilia; 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.

Complessivamente sono stati effettuati 22 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.

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

PDTA Bimbo Obeso

È proseguita l'attività relativa al Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale (PDTA) relativo al bimbo obeso. Complessivamente nell'anno 2023 sono state effettuate, da parte del team di II° livello, 60 sedute ambulatoriali prime visite con 145 soggetti presi in carico e 72 sedute ambulatoriali per visite di controllo, con 615 controlli eseguiti.

Attività formativa universitaria e di coordinamento regionale.

Nell'anno 2023 è proseguita la collaborazione con il corso di Laurea in Dietistica, presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Sono state portate a termine 8 lezioni (16 ore) in presenza e realizzato, nel corso dell'Anno Accademico, un tirocinio presso l'U.O. Nutrizione del SIAN, per gli studenti sia del 1° che del 2° anno. Il contributo offerto dal SIAN nell'ambito di tale corso, permetterà ai dietisti che si laureeranno di acquisire una specifica formazione relativa alle attività di educazione e promozione della salute e di sorveglianza nutrizionale svolte dai nostri servizi territoriali.

È proseguita la partecipazione al gruppo tecnico regionale "TarSin" ed a nuovi gruppi correlati al PRP 2021-2025 quali il gruppo "La.Ri.So Sostenibilità nella ristorazione scolastica" e quello di "Marketing sociale".

Nel 2023 si è svolta la formazione regionale finalizzata all'istituzione della Rete Aziendale Trasversale di Nutrizione preventiva e clinica.

SISTEMA QUALITA'

L'attività del Sistema Qualità nel 2023 è stata orientata verso i seguenti obiettivi generali:

- Costante aggiornamento dei documenti del Sistema,
- Attuazione dell'azione di miglioramento programmata sulla tariffazione dei sopralluoghi, condivisa con SPV e verificata in occasione degli audit interni,
- Attuazione delle indicazioni per il miglioramento scaturite dal riesame del 2022.

La documentazione del SQ è stata aggiornata nel corso del 2023 con l'emissione delle seguenti revisioni:

DO DSP SIAN 02 Rev8 Organigramma e funzionigramma

DO DSP SIAN 39 Rev4 Piano organizzativo

IO DSP SIAN 02 Rev2 programmazione attività di controllo - acque destinate al consumo umano

DO DSP SIAN 12 Rev2 Programmazione campioni di acqua per singolo acquedotto (Area Sud)

DO DSP SIAN 47 Rev1 Gruppi tematici

Per quanto riguarda l'azione di miglioramento prevista per il 2023 e l'implementazione delle indicazioni per il miglioramento scaturite dal riesame 2022 si veda il seguente paragrafo "Miglioramento".

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

Il piano degli audit interni è stato attuato eseguendo 5 dei 6 audit programmati; il programma di audit su OSA (6 audit) è stato regolarmente completato.

Il riesame della direzione relativo al 2023, solitamente tenuto a dicembre, è slittato a febbraio 2024 a seguito dell'hackeraggio di novembre 2023, che ha comportato l'indisponibilità dei dati necessari per un lungo periodo; dal riesame sono scaturite indicazioni per il miglioramento da concretizzare nel 2024.

Si è proceduto all'aggiornamento della documentazione e alla realizzazione delle azioni di miglioramento scaturite dal riesame 2022.

A giugno 2023 è stato ricevuto con esito positivo l'audit regionale sulle modalità di controllo delle acque destinate al consumo umano; a maggio e ottobre il direttore del SIAN ha eseguito in qualità di Team leader analoghi audit sui SIAN di Imola e Reggio Emilia.

Supervisioni

Il piano di supervisioni è stato svolto dai Tecnici Coordinatori Barbieri e Paolini, che hanno eseguito le 9 supervisioni programmate, i cui risultati sono stati presentati nel Riesame della direzione.

Miglioramento

Nel corso del Riesame 2023 (tenuto il 16/2/2024) è stata verificata l'attuazione delle indicazioni di miglioramento scaturite dal Riesame 2022, che sono state tutte realizzate.

Nel 2023 è stata implementata l'azione di miglioramento "Definizione di criteri per il pagamento di controlli ufficiali non programmati", condivisa con SPV e verificata in occasione degli audit interni.

SISTEMA INFORMATIVO

Nel corso del 2023 la gestione del sistema informativo e dell'applicativo SICER non ha comportato grandi variazioni rispetto a quanto già consolidato negli anni precedenti.

Nel 2023 sono proseguite le attività di registrazione delle notifiche da Archiflow, la pianificazione della vigilanza e dei campioni in SICER, la registrazione dell'attività svolta dagli operatori del SIAN presso gli OSA registrati, la rendicontazione con gli appositi strumenti: report piani, report periodico, report regionale, la fatturazione delle prestazioni tariffate.

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

IL DIRETTORE del SIAN
Dr. Armando Franceschelli

Modena, 30/04/2024

Allegato:

- Tabella verifica indicatori di budget 2023

VERIFICA INDICATORI BUDGET 2023

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	Atteso 2023	consuntivo al 31-12-23	Note
Interventi congiunti SPSAL/SIAN per vigilanza sul corretto utilizzo di prodotti fitosanitari	15	15	
SICUREZZA ALIMENTARE			
% aziende controllate/ aziende programmate nel PRI	1800/2800 (65%)	1605/2800 (57%)	obiettivo non acquisito per turnover del personale e assenze protrate per infortunio e malattia di alcuni operatori
Controlli effettuati da operatori SIAN -SVET a seguito di sospetto di malattia trasmessa da alimenti	100%	17 (100%)	
N. aziende controllate in modo congiunto SIAN/SVET	25	27/25 (108%)	
% degli indicatori sentinella del PRI con valore conseguito pari allo standard previsto	100%	5/5= 100%	controlli trasformazione= 108%; controlli GDO= 100%; campioni fitosanitari= 101%; campioni PRA= 100% campioni acque minerali= 97%
% campioni eseguiti /campioni programmati nei piani regionali	95%	411/412 (100%)	piano alimenti 172/172 piano fitosanitari 126/124 piano acque minerali 113/116 Obiettivo sentinella regionale
n. campioni di fitosanitari eseguiti /n. campioni programmati nei piani regionali	100%	126/124 (101%)	Obiettivo sentinella regionale
n. strutture GDO controllate/n. strutture GDO programmate	95%	49/49 (100%)	Obiettivo sentinella regionale
n. strutture trasformazione alimenti di origine vegetale, alimenti per alimentazione particolare, additivi e bevande controllate/ n. strutture programmate	95%	566/522 (108%)	Obiettivo sentinella regionale
n. strutture ristorazione collettiva controllate/n. strutture programmate x 100	95%	366/358 (102%)	
Piano di campionamento su acque minerali: n. campioni effettuati /n. campioni programmati	95%	113/116= 97%	Obiettivo sentinella regionale
Controlli acque potabili: n. impianti controllati /n. impianti con utenza >5000 abitanti x 100	>=30%	68/199= 34%	

Esecuzione delle supervisioni	Attuazione del programma di supervisione annuale	Programma attuato (9 supervisioni)	
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%	
EPIDEMIOLOGIA E COMUNICAZIONE DEL RISCHIO			
Sorveglianza HBSC e Okkio	Rilevazione di Okkio alla salute secondo le indicazioni regionali	Completata la rilevazione di Okkio nelle 28+3 classi campionate	
PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE			
Attuazione delle azioni locali dei programmi PRP previste per il 2023 per quanto di competenza dei singoli Servizi	Realizzazione dei programmi di cui al PL18	Programmi realizzati	
INFORMATIZZAZIONE, MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' E DELL'EFFICIENZA			
Attivazione di almeno un progetto di miglioramento dipartimentale e di almeno un progetto di miglioramento per ogni Servizio	Valutazione delle non conformità e corretta gestione dei follow up in applicazione del nuovo tariffario previsto dal D.lgs 32/2021	Verificata in occasione degli audit interni	