



Resoconto attività e programmazione 2021-221 GdL Alimenti e Nutrizione

Nel Corso degli scorsi due anni (2019-20) e di quello entrante il gruppo di lavoro è stato attivo sui temi affidati che sono stati portati avanti nonostante la pandemia che ha visto i suoi componenti impegnati, a diverso titolo, a sostegno delle attività del Servizio di Igiene Pubblica dei Dipartimenti di Prevenzione, dei Distretti Sociosanitari e più in generale delle Aziende Sanitarie, dell'Università, della Ricerca degli Enti locali, delle Imprese economiche e delle Associazioni di volontariato.

Sono stati redatti diversi documenti utili ad orientare le scelte in tema di Sicurezza in corso di pandemia di COVID-19 che hanno costituito un riferimento utile per Servizi Territoriali, Scuola, Enti locali, Regioni ed Imprese.

In particolare fra questi

- 1) Un documento su sicurezza alimentare e pandemia “**Alimentarsi al tempo di COVID 19**” pubblicato su IOL nel marzo 2020 (allegato 1).
- 2) Un “**Decalogo degli Igienisti per la riapertura di Bar, Ristoranti, Pub ed assimilabili**” pubblicato su Panorama Sanità (allegato 2).
- 3) “**Linee di Indirizzo SItI - COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute, dell'economia e dell'ambiente**” riprese da diversi documenti regionali (allegato 3).

Sullo stesso tema è stato realizzato per SItI un webinar con ECM su “**Ristorazione scolastica: si riparte tra vincoli e opportunità**” lo scorso 18 settembre e in rappresentanza di SItI si è partecipato in ottobre ad un altro webinar dedicato alle **Imprese di Ristorazione ed Enti Locali** organizzato dalla Rivista di settore Ristorando.

Sono stati altresì **proposti** alla Giunta SItI **due webinar** con ECM sulla **Prevenzione dei tumori e l'Antibiotico resistenza** pensati in collaborazione coi gruppi di Scienze Motorie e Giseo che non è stato possibile realizzare in quanto SItI ha dovuto limitare il numero dei webinar a uno per Gruppo, ma che abbiamo pensato di proporre in forma aggiornata per il 2021.

Il GdL è stato, inoltre, coinvolto in due eventi il Convegno in webinar (20 gennaio 2021) : **Televisione stili di vita e cancro** a cura di Maria Grazia Forte dell'ASL di Bari, componente del GdL, e il 2 febbraio “**La prevenzione nutrizionale dei tumori ed il Piano della Prevenzione**” a cura di Michele Panunzio, Presidente della Sezione SItI Apulo Lucana, componente del GdL.

Per il **Congresso Mondiale 2020** il gruppo aveva avanzato due proposte di World Leadership Dialogues su 1) **Earth for nutrition, a strategy for survival: where the borders of governmental choices shade in individual behavior** e 2) **The Mediterranean Life Model for a healthy lifestyle**.

A seguito del rifacimento di programma ed organizzazione dovuto alla pandemia i componenti del gruppo hanno comunque partecipato al 16th World Congress on Public Health 2020 con diversi contributi poi pubblicati su riviste internazionali (*European Journal of Public Health e Foods - Special Issue Consumer Behavior and Food*)

"Nutritional critical points of the cook & chill system and development of corrective actions tools" Giulio Barocco

"Preventive dietetics: a behavioural approach on lifestyle habits to prevent NCDs" Emilia Guberti

"Are the Italian Children Exposed to Advertisements of Nutritionally Appropriate Foods?" Daniele Nucci

Nel corso del biennio 2019-20 il gruppo Alimenti e Nutrizione ha collaborato col gruppo di lavoro dei Dipartimenti di Prevenzione impegnato nella determinazione delle Linee di indirizzo per gli **Standard di dotazione del personale dei Dipartimenti di Prevenzione** relativamente al quale sono state proposte alla discussione diverse possibili soluzioni.

Fra le proposte avanzate riteniamo la più idonea dal punto di vista quali quantitativo quella portata avanti dai colleghi della Sezione Apulo Lucana che si è concretizzata con **Regolamento della Regione Puglia 28 ottobre 2020 , n.18 “ Criteri e Standard per la definizione dei piani triennali di fabbisogno di personale per i Dipartimenti di Prevenzione** che ha il merito di avanzare una proposta complessiva per i Dipartimenti di Prevenzione (allegato 4). Tale proposta grazie ai fondi resi disponibili dal *Recovery plan* potrebbe trovare concreta attuazione anche a livello nazionale. Perché ciò si realizzi si ritiene fondamentale che la proposta venga avanzata quanto prima nelle sedi dove si stanno predisponendo i documenti programmatici inerenti l’allocazione delle risorse a favore della Sanità.

Programmazione attività 2021-22

1. Proseguire nella definizione e sostegno relative agli standard di personale dei SIAN nell’ambito dei Dipartimenti di Prevenzione
2. Supportare l’attuazione del Piano Nazionale della Prevenzione 2020-25 e dei relativi Piani Regionali e delle PPAA con particolare riferimento all’attuazione dei Macroobiettivi :Malattie croniche, Ambiente, clima e salute e Malattie infettive prioritarie ed i relativi programmi predefiniti 1.Scuole che promuovono salute, 2.Comunità attive e 3.Luoghi di lavoro che promuovono salute
3. Favorire la piena attuazione dei LEA di Prevenzione collettiva e sanità pubblica (DPCM 12 gennaio 2017)

Relativamente all’Area di intervento **E_sicurezza alimentare - tutela della salute dei consumatori** sono all’attenzione del GdL le modifiche apportate all’operatività dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione (SIAN e SV) dedicati al controllo della Sicurezza alimentare in virtù del nuovo decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 che reca

importanti aggiornamenti in tema di controlli ufficiali ed altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.”

Sul tema ed in particolare su una criticità emersa in merito al sistema sanzionatorio il GdL si è espresso con un parere comparso su IOL. Il confronto sul tema è proseguito in occasione di un webinar su “Igiene degli Alimenti e sicurezza alimentare” organizzato venerdì 26 marzo da Michele Panunzio presidente della Sezione SItI Apulo Lucana e componente del GdL. Si ritiene che l'attività di confronto e formazione debba proseguire con webinar dedicati di prossima programmazione. Del resto, si tratta di temi di assoluta rilevanza per la **sicurezza dei consumatori** ed anche per l'**economia** essendo l'**agroalimentare fra i settori portanti dell'economia del Paese**. L'**export agroalimentare** italiano ha superato i 46 miliardi di euro nel 2020 (+ 1,7% sul 2019) a fronte di performance fortemente negativa dell'export nazionale complessivo (-9,7% sul 2019). Parimenti sarà importante essere il supporto alla ripresa delle attività che hanno maggiormente sofferto per le chiusure in occasione della pandemia.

Non meno rilevante sarà il presidio delle attività inerenti l'**Area di intervento F dei LEA - sorveglianza e prevenzione delle malattie croniche, inclusi la promozione di stili di vita sani** - e - **sorveglianza e prevenzione nutrizionale**, anche in relazione agli obiettivi dei **Piani della Prevenzione Nazionale e Regionali 2020-25**. A tal proposito sarà importante proseguire l'attività svolta in favore dell'alimentazione per la **prevenzione dell'obesità e delle principali malattie non trasmissibili (cardio-cerebrovascolari, cancro, diabete ...)** che pesano potentemente nel determinare mortalità prematura ed anni vissuti in cattiva salute, patologie apparse rilevanti anche nel determinare una prognosi sfavorevole in occasione dell'evento pandemico di COVID19.

In tale ambito sarà interessante per il gruppo seguire gli sviluppi dei **progetti di ricerca** a cura di Milena Villarini Dipartimento Scienze Farmaceutiche dell' Università degli Studi di Perugia e Anna Villarini presso la Fondazione IRCCS Istituto Nazionale per la ricerca e la cura dei Tumori di Milano, componenti del gruppo di lavoro, inerenti il tema di **alimentazione e tumori ed alimentazione e diabete**.

Resta di attualità ed interesse il **setting della Scuola** con particolare attenzione alla **Ristorazione scolastica** quale importante determinante di salute in grado di influenzare positivamente l'adozione di sane abitudini alimentari nei ragazzi, in termini di risultati durevoli. Stante l'attuale situazione socio economica si tratta di un contributo rilevante per ridurre le iniquità sociali, consentendo a bambini e adolescenti con poche risorse economiche di migliorare lo stile alimentare.

A tal proposito, sarà importante mantenere, da parte dei SIAN, l'attento monitoraggio dell'**impatto della pandemia di COVID19** sui servizi di **ristorazione scolastica del territorio**, impatto non solo sul menù ma anche sulle policy delle istituzioni, sulle famiglie, sul personale dei gestori dei servizi. Gli enti che si preparano alla stesura di nuovi appalti per la RC, a causa del "clima" attuale, sono portati a ridurre le spese e conseguentemente la prestazione del servizio, come noto ritornare al livello di qualificazione precedente potrebbe essere molto difficile. Sul tema, riteniamo utile prevedere a breve un webinar con il coinvolgimento dei diversi portatori di interesse.

Fra i temi che si intendono sviluppare nel biennio 2021-22 sotto la guida di Guglielmo Bonaccorsi, Direttore della Scuola di Specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva Università degli Studi di Firenze e componente del GdL, vi sono inoltre

1. **LCA (life cycle assessment)** applicato ai menu della ristorazione collettiva e

2. **Food and Nutrition Literacy**: sistema di validazione di uno strumento di misura complesso, sia sulle sue caratteristiche psicometriche sia sul campo.

Prosegue la collaborazione, già in essere da diversi anni, con il Gruppo di lavoro Scienze Motorie per la Salute "GSMS" con il quale abbiamo in programma la stesura di "Indirizzi per promuovere sana alimentazione ed attività fisica in uscita dall'emergenza COVID19" e la realizzazione di un Webinar su "La prevenzione dei tumori non si ferma: alimentazione, vita attiva e screening *forever*" nel quale vorremmo coinvolgere anche il GdL Prevenzione dei Tumori e *Screening*

Con il **gruppo GISIO** vorremmo riprendere il tema **dell'antibiotico resistenza** per la realizzazione di una specifica formazione.

Il GdL auspica, inoltre, proficue **collaborazioni con tutti gli altri GdL** su temi di interesse comune.

Fra questi oltre a quelli già citati vorremmo condividere il tema della transizione ecologica in relazione all'alimentazione, ed iniziative dedicate al "**2021 anno internazionale della frutta e della verdura**" con **incontri, confronti e materiali divulgativi** dedicati alla sensibilizzazione e alla promozione di maggiori consumi di Frutta e Verdura componenti essenziali di una dieta salutare per l'uomo e la sostenibilità ambientale. Tutto ciò in coerenza con *Healthy Diets From Sustainable Food Systems*, l'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile ed il Piano Nazionale di ripresa e resilienza Next Generation Italia.

Tali temi potrebbero essere di interesse anche per gli eventi nazionali che SItI intende programmare.

Sarà infine nostra cura provvedere alla regolare comunicazione di notizie inerenti l'attività del GdL e contributi per "Igienisti Online" e l'ufficio stampa SItI.

11 aprile 2021

Il Coordinatore del GdL Alimenti e Nutrizione

Emilia Guberti



Alimentarsi al tempo del coronavirus COVID 19

1) Food safety

Il consumo degli alimenti può rappresentare un problema durante l'epidemia da coronavirus COVID 19 ?

Normalmente le malattie respiratorie non si trasmettono con gli alimenti ed anche nell'ipotesi, sinora NON dimostrata, che ciò sia possibile le norme igieniche utili ad evitare le malattie trasmesse da alimenti (tossinfezioni, infezioni, intossicazioni alimentari) previste dagli attuali Regolamenti di Sicurezza alimentare appaiono sufficienti e coerenti con le raccomandazioni generali per evitare la trasmissione del coronavirus responsabile del COVID 19.

A tal proposito ci sono di aiuto i pareri delle principali Agenzie Sanitarie e di Sicurezza Alimentare.

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) attraverso la sua direttrice scientifica Marta Hugas, afferma che "le esperienze fatte con precedenti focolai epidemici riconducibili ai coronavirus, come quelli della SARS e della MERS, evidenziano che non si è verificata trasmissione tramite il consumo di cibi. Al momento non ci sono prove che il coronavirus sia diverso in nessun modo".(1)

Analogo è il parere dell'Ecdc, il Centro europeo per il controllo e la prevenzione delle malattie, che ritiene improbabile che gli alimenti siano una fonte di trasmissione del virus mentre l'Istituto federale tedesco per la valutazione del rischio (BfR), ricorda che "attualmente non ci sono casi dimostrati di contagio da questo nuovo tipo di coronavirus attraverso altre vie di infezione, come il consumo di cibi contaminati".

Dal canto suo Giovanni Rezza Responsabile del Dipartimento malattie infettive dell'Istituto superiore di sanità ricorda che riguardo al "nuovo coronavirus .. la via di trasmissione da temere è soprattutto quella respiratoria, non quella da superfici contaminate. È comunque sempre bene ricordare l'importanza di una corretta igiene delle superfici e delle mani ..." (10 febbraio 2020)

L'Oms con un parere dello scorso 21 febbraio ritiene, a sua volta, che al momento non ci siano evidenze della trasmissione del coronavirus attraverso il cibo. Tuttavia, ritenute le conoscenze sul nuovo virus ancora limitate, in via cautelativa ha pubblicato una serie di raccomandazioni (2) che riportiamo di seguito con alcune integrazioni che tengono conto delle prassi igieniche raccomandate per contrastare la trasmissione di malattie infettive attraverso gli alimenti e dell'attuale contesto italiano.

RACCOMANDAZIONI OMS

1. evitare il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale – carne, pesce, uova etc. (i coronavirus sono sensibili alle normali condizioni di cottura e sono inattivati a 70°C.)
2. tenere separati gli alimenti cotti e crudi durante la conservazione: in frigorifero la verdura deve restare nel suo cassetto, carne e pesce crudi in contenitori a tenuta e gli alimenti cotti in recipienti coperti.
3. manipolarli con attenzione per evitare la contaminazione crociata con i alimenti già cotti o da consumare crudi.

4. usare, dopo la cottura, utensili diversi da quelli impiegati per gli alimenti crudi e lavare accuratamente le mani prima e dopo la preparazione.

Va, inoltre, ricordato che

5. è importante lavare sempre accuratamente gli alimenti da consumare crudi, come frutta e verdura

In caso di quarantena o convivenza con persone potenzialmente esposte al virus è necessario attuare a livello domestico, le seguenti precauzioni:

- Utilizzare per la pulizia delle superfici e nello specifico della cucina i disinfettanti più efficaci, anche contro i coronavirus, quali l'ipoclorito di sodio (la semplice candeggina) allo 0,1% , l'etanolo (alcol) al 62-71% e l'acqua ossigenata allo 0,5% che sono in grado di eliminare microrganismi, virus compresi, in un minuto;
- utilizzare per il soggetto in quarantena stoviglie dedicate, sanificandole dopo ogni uso;
- utilizzare un bagno dedicato o, ove non disponibile, sanificarlo con ipoclorito, dopo ogni utilizzo;

Va precisato che queste ultime precauzioni, a livello domestico, sono necessarie solo in caso di quarantena o convivenza con persone potenzialmente esposte al virus.

Negli altri casi la pulizia delle superfici con i comuni detergenti è sufficiente.

6. Per tutti, è buona regola assicurare un adeguato ricambio dell'aria nei locali di preparazione e non solo.

Il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri (DPCM 11 marzo 2020) che ha sospeso tutte le attività di ristorazione che prevedono la somministrazione e il consumo sul posto di alimenti e l'asporto, consente alle citate attività unicamente il servizio di consegna presso il domicilio o la residenza del cliente, con la prescrizione, per chi organizza l'attività di consegna a domicilio – che sia lo stesso esercente o una piattaforma autorizzata – del rispetto delle disposizioni igienico sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto .

A tal fine, oltre alle precauzioni di sicurezza alimentare raccomandate per la preparazione , va considerata l'attività di consegna degli alimenti a domicilio, che è consentita con le necessarie cautele.

Relativamente ai contenitori per alimenti da utilizzare per il trasporto, già tutti gli operatori sanno che è obbligatorio che siano idonei ai sensi della normativa inerente i Materiali a Contatto con Alimenti (MOCA) e che le vigenti norme igienico-sanitaria prescrivono che debbano essere ospitati in contenitori di trasporto idonei a garantire il mantenimento dei requisiti igienici (compresa la temperatura) sino al momento della consegna.

Per quanto riguarda gli Operatori del Settore Alimentare si ricorda che la consegna dovrà avvenire in modo da limitare al massimo il contatto con modalità *contactless*, indicando ai *rider* di provvedere alla consegna del cibo preparato assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto. L'ordine potrà essere appoggiato fuori dalla porta e non consegnato *brevi manu*. A tal fine vanno privilegiati i pagamenti elettronici. Dovranno, altresì, essere assicurate tutte le necessarie garanzie e protezioni (mascherine, guanti, gel disinfettanti) per gli addetti alle consegne.

Ai lavoratori del comparto alimentare viene ancor più raccomandato di osservare le raccomandazioni del Ministero della Salute per prevenire la diffusione della COVID 19 ovvero sospendere immediatamente dall'attività di preparazione pasti chiunque presenti sintomi simili all'influenza resti a casa e/o

sospendere l'attività lavorativa (comportamento già previsto dall' articolo 14 della legge 28 /62 e art.41 del DPR 327/80 inerenti la disciplina igienica di sostanze alimentari e bevande).

Lo stesso DPCM prevede la possibilità di mantenere l'apertura delle attività di vendita di alimenti (GDO , negozi di vicinato, mercati) che dovranno adottare le necessarie precauzioni per evitare contatti ravvicinati fra i clienti a condizione che il gestore garantisca l'accesso con modalità contingentate e tali da evitare l'assemblamento di persone e garantire fra i visitatori la distanza di almeno un metro.

2) Food waste : contenimento dello spreco alimentare

Mai come in questo momento, è essenziale – non più come scelta etica “per gli altri”, in particolare per le persone a rischio di malnutrizione per difetto a causa della carenza cronica di cibo, ma per la garanzia della sicurezza alimentare della nostra stessa popolazione – che l'obiettivo “spreco zero” diventi realtà cogente e non una velleitaria dichiarazione buonista.

L'attuale difficoltà di approvvigionamento delle famiglie rischia di diventare, in caso di difficoltà distributive delle filiere di distribuzione nazionale e internazionale, pericolo per il momento scongiurato dal nostro Governo, difficoltà generale di approvvigionamento del sistema Paese.

Le proiezioni delle curve epidemiologiche di una considerevole parte di nazioni UE, con dati che solo fino a qualche giorno fa erano quelli assai meno allarmanti per l'Italia, ci suggeriscono di prestare grande attenzione a ciò che può accadere: già adesso, con la fornitura internazionale di DPI, abbiamo vissuto momenti di egoismo nazionale da parte di stati esteri impensabili fino a poche settimane fa. Immaginiamoci cosa potrebbe avvenire se ciò riguardasse le filiere alimentari.

Tuttavia tale prospettiva “catastrofista” è al momento remota e assai improbabile. Ma quello che è davvero importante, non più in soli termini di salute individuale ma di sviluppo di una coscienza e di una cittadinanza alimentare collettiva, è che ognuno di noi prepari e consumi solo ciò che serve, nella misura in cui serve, che lo mangi tutto e non butti via nulla.

È finito il tempo in cui le ragioni economiche giustificavano un atteggiamento alla massimizzazione degli acquisti e il conseguente spreco di circa 1/3 della produzione effettiva; non è nemmeno il tempo di valutare l'impatto dello spreco per l'effetto nefasto sull'ambiente e sulle sue matrici: questo è il momento di valutare, gestire e comunicare che nessuno di noi spreca per la sicurezza alimentare quali-quantitativa dell'intera nazione. È una “chiamata alle armi” a cui dobbiamo rispondere positivamente: così come, in pochi giorni, abbiamo trasformato atteggiamenti e comportamenti consolidati di vita e di civiltà (darsi la mano, abbracciarsi, baciarsi), allo stesso modo deve cambiare la nostra “testa” verso il valore ancora più sacro che il cibo ha e ha sempre avuto, ma che ci eravamo dimenticati nell'obbedienza al paradigma dell'Homo Economicus che aveva soppiantato il Sapiens Sapiens.

3) Food Security – il consumo di cibi freschi

Nei giorni appena trascorsi, e probabilmente in quelli che verranno, abbiamo assistito a una corsa all'accaparramento di generi alimentari degna di una catastrofe nucleare incombente: carrelli zeppi, traboccanti di beni da mangiare, ma soprattutto derrate a lunga e lunghissima scadenza.

Non ci siamo ! Abbiamo bisogno di consumare TUTTI i cibi; abbiamo bisogno di derrate fresche : di frutta, verdura , legumi di latte e latticini a breve scadenza, di carni e di pesce esattamente come prima. Anzi, forse ancora più di prima: se la filiera alimentare produttiva e distributiva è stata considerata di importanza vitale per il Paese, e come tale svincolata dagli obblighi di chiusura di attività, noi dobbiamo impegnarci a sostenerla: per la nostra salute, che di alimenti freschi ha assoluta necessità; per le aziende produttive del

nostro Paese, che altrimenti vedrebbero vanificati gli sforzi di garanzia produttiva e di salute dei lavoratori che non hanno interrotto il proprio operato. Quindi, *take home message*: continuiamo a mangiare come prima ma molto meglio di prima, e sosteniamo la produzione agronomica italiana.

Per il Gruppo Alimenti e Nutrizione SItI

Emilia Guberti Coordinatore

Elena Alonzo Referente di Giunta

Guglielmo Bonaccorsi Componente *Board*

PARTE PRIMA

Leggi e regolamenti regionali

REGOLAMENTO REGIONALE 28 ottobre 2020, n. 18

“Criteri e Standard per la definizione dei Piani Triennali di Fabbisogno di Personale per i Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. Puglia ai sensi del L.R. 25/2006”.

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE:

VISTO l’art. 121 della Costituzione, così come modificato dalla legge costituzionale 22 novembre 1999 n. 1, nella parte in cui attribuisce al Presidente della Giunta Regionale l’emanazione dei regolamenti regionali;

VISTO l’art. 42, comma 2, lett. c) della L. R. 12 maggio 2004, n. 7 “Statuto della Regione Puglia”;

VISTO l’art. 44, comma 2, della L. R. 12 maggio 2004, n. 7 “Statuto del Regione Puglia” così come modificato dalla L.R. 20 ottobre 2014, n. 44;

VISTA la Delibera di Giunta Regionale N° 1647 del 08/10/2020 di adozione del Regolamento;

EMANA IL SEGUENTE REGOLAMENTO**Art. 1****FINALITÀ**

Il presente Regolamento individua i criteri e gli standard per la definizione dei Piani Triennali di Fabbisogno di Personale da parte delle AA.SS.LL. per i Dipartimenti di Prevenzione ai sensi della L.R.25/2006.

Art. 2**GARANZIA DEI LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA NELL’AMBITO DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE**

Il DPCM del 12 Gennaio 2017 ad oggetto “Definizione e aggiornamento dei livelli essenziali di assistenza, di cui all’articolo 1, comma 7, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502” stabilisce, nell’allegato I “Prevenzione collettiva e sanità pubblica” i LEA di competenza dei Dipartimenti di Prevenzione.

Il livello della “Prevenzione collettiva e sanità pubblica” include le attività e le prestazioni volte a tutelare la salute e la sicurezza della comunità da rischi infettivi, ambientali, legati alle condizioni di lavoro, correlati agli stili di vita.

Detto livello si articola in 7 aree di intervento che includono programmi/attività volti a perseguire specifici obiettivi di salute. Per ogni programma vengono indicate le “componenti principali” e tali indicazioni, pur non avendo carattere specificamente vincolante, rappresentano fattori di garanzia per il raggiungimento degli obiettivi. Infine, sono riportati i tipi di prestazioni erogate.

Sulla base del livello organizzativo di cui al R.R. 13/09 sono state definite, nella tabella seguente, le responsabilità in ordine alla garanzia dei Livelli di assistenza delle sette aree di intervento in cui si articola

l'allegato "Prevenzione collettiva e sanità Pubblica"

A. Sorveglianza, prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie, inclusi i programmi vaccinali

	Programma / Attività	Servizio/i Competente/i
A1	Sorveglianza epidemiologica della malattie infettive e diffuse	Dipartimento di Prevenzione SISP
A2	Interventi per il controllo della diffusione di malattie infettive e diffuse	Dipartimento di Prevenzione SISP
A3	Vaccinazioni	SISP
A4	Medicina del viaggiatore	SISP
A5	Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze di origine infettiva	Dipartimento di Prevenzione SISP

B. Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati

	Programma / Attività	Servizio/i Competente/i
B1	Tutela della salute nell'uso delle piscine pubbliche o di uso pubblico	SISP
B2	Tutela della salute nell'uso delle acque di balneazione	SISP
B3	Valutazione igienico-sanitaria degli strumenti di regolazione e pianificazione urbanistica	SISP
B4	Tutela della salute dai fattori di rischio presenti in ambiente di vita, non confinato	SISP
B5	Tutela della salubrità e sicurezza delle civili abitazioni	SISP
B6	Promozione della sicurezza stradale	Dipartimento di Prevenzione SISP
B7	Tutela delle condizioni igieniche e di sicurezza degli edifici ad uso scolastico e ricreativo	SISP-SPESAL
B8	Tutela delle condizioni igieniche e di sicurezza delle strutture destinate ad attività sanitaria e socio-sanitaria	SISP-SPESAL
B9	Tutela igienico sanitaria degli stabilimenti termali	SISP
B10	Tutela della popolazione dal rischio "amianto"	SISP- SPESAL
B11	Prevenzione e sicurezza nell'utilizzo dei gas tossici	SISP-SPESAL
B12	Prevenzione sicurezza nell'uso di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti	SISP-SPESAL
B13	Tutela della salute dai rischi per la popolazione derivanti dall'utilizzo di sostanze chimiche, miscele ed articoli (REACH-CLP)	SISP- SPESAL
B14	Gestione delle emergenze da fenomeni naturali o provocati (climatici e nucleari, biologici, chimici, radiologici)	SISP
B15	Tutela della collettività dal rischio radon	SISP – SPESAL

C. Sorveglianza, prevenzione e tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

	Programma / Attività	Servizio/i Competente/i
C1	Sorveglianza epidemiologica dei rischi e dei danni correlati al lavoro	SPESAL

C2	Cooperazione del sistema sanitario con altre istituzioni e con le rappresentanze sindacali e datoriali, per la realizzazione di programmi intersettoriali	SPESAL
C3	Prevenzione dei rischi per la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro	SPESAL
C4	Promozione del miglioramento della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	SPESAL
C5	Prevenzione delle malattie lavoro correlate e promozione degli stili di vita sani	SPESAL
C6	Sorveglianza degli ex-esposti a cancerogeni e a sostanze chimiche/fisiche con effetti a lungo termine	SPESAL

D. Salute animale e igiene urbana veterinaria

	Programma / Attività	Servizio/i Competente/i
D1	Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali	SIAV A
D2	Riproduzione animale	SIAV C
D3	Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionali	SIAV A
D4	Controllo sul benessere degli animali da reddito	SIAV C
D5	Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	SIAV A
D6	Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse animali	SIAV A
D7	Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali	SIAV A
D8	Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza	SIAV C
D9	Lotta al randagismo e controllo del benessere degli animali d'affezione	SIAV A - SIAV C
D10	Igiene urbana veterinaria. Controllo delle popolazioni sinantropiche. Controllo episodi dimorsicatura da animali e aggressioni da cani.	SIAV A
D11	Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi	SIAV C
D12	Prevenzione e controllo delle zoonosi. Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente.	SIAV A
D13	Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione	SIAV C
D14	Soccorso degli animali a seguito di incidente stradale Legge 281/91 art. 2 c.12 Legge 120/2010 – Nuovo codice della strada art. 31	SIAV A

E. Sicurezza alimentare - Tutela della salute dei consumatori

	Programma / Attività	Servizio/i Competente/i
E1	Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente	SIAN – SIAV B
E2	Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina	SIAV B
E3	Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti	SIAN – SIAV B
E4	Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli	SIAN – SIAV B
E5	Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui	SIAN
E6	Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/04	SIAN – SIAV B
E7	Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo	SIAN – SIAV B – SIAV C
E8	Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e o allevamento di molluschi bivalvi	SIAV B
E9	Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano	SIAV C
E10	Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze	SIAN – SIAV B – SIAV C
E11	Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti	SIAN
E12	Ispettorato micologico L. 352 del 23 Ago 1993	SIAN
E13	Sorveglianza acque potabili	SIAN
E14	Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari	SIAN – SIAV B

F. Sorveglianza e prevenzione delle malattie croniche, inclusi la promozione di stili di vita sani e di programmi organizzati di screening; sorveglianza e prevenzione nutrizionale.

	Programma / Attività	
F1	Cooperazione dei sistemi sanitari con altre istituzioni, con organizzazioni ed enti della collettività, per l'attuazione di programmi intersettoriali con il coinvolgimento dei cittadini, secondo i principi del Programma nazionale "Guadagnare salute" (DPCM 4.5.2007)	Dipartimento di Prevenzione - SISP - SIAN
F2	Sorveglianza dei fattori di rischio di malattie croniche e degli stili di vita nella popolazione	Dipartimento di Prevenzione -SISP-SIAN
F3	Prevenzione delle malattie croniche epidemiologicamente più rilevanti, promozione di comportamenti favorevoli alla salute, secondo priorità ed indicazioni concordate a livello nazionale	Dipartimento di Prevenzione SISP-SIAN
F4	Prevenzione e contrasto del tabagismo, del consumo a rischio di alcol	Dipartimento di Prevenzione SISP
F5	Promozione dell'attività fisica e tutela sanitaria dell'attività fisica	Dipartimento di Prevenzione SISP

F6	Promozione di una sana alimentazione per favorire stili di vita salutari	SIAN
F7	Promozione, protezione e sostegno dell'allattamento al seno e di una corretta alimentazione complementare	Dipartimento di Prevenzione SIAN-SISP
F8	Screening oncologici definiti dall'Accordo Stato Regioni del 23 marzo 2005 e dal Piano nazionale della prevenzione 2014-2018	Dipartimento di Prevenzione SISP
F9	Prevenzione delle dipendenze	Dipartimento di Prevenzione SISP

G. Attività medico legali per finalità pubbliche

	Programma / Attività	
G1	Accertamenti e attività certificativa medico legale nell'ambito della disabilità	SISP
G2	Pareri medico-legali su richiesta di pubblica amministrazione in applicazione di norme e regolamenti (incluse le prestazioni diagnostiche necessarie per il loro rilascio)	SISP
G3	Attività di medicina necroscopica	SISP
G4	Attività di informazione e comunicazione	Dipartimento di Prevenzione

Art.3

FUNZIONI, COMPITI E STANDARD PER LA DEFINIZIONE DI FABBISOGNO DI PERSONALE DELLE U.O.C.

Ai fini della definizione di fabbisogno di personale dei Dipartimenti di Prevenzione si riportano di seguito le funzioni e i compiti in coerenza con quanto stabiliti dal Regolamento Regionale n. 13/09:

Direzione e Staff del Dipartimento di Prevenzione

Funzioni e compiti della Direzione del Dipartimento di Prevenzione:

1. È responsabile dell'assetto organizzativo complessivo della struttura;
2. Coordina le attività relative alle strutture del Dipartimento di Prevenzione al fine del conseguimento degli obiettivi stabiliti dal piano annuale;
3. Verifica periodicamente i risultati raggiunti al fine del conseguimento degli obiettivi annuali;
4. È responsabile del budget assegnato, ne negozia la ripartizione interna con i Direttori dei Servizi di cui all'art.1 co.3 del R.R. 13/09, lo gestisce in conformità agli indirizzi ed alle indicazioni della Direzione Generale con la collaborazione del Comitato di Direzione;
5. Istituisce i gruppi di lavoro permanenti o temporanei costituiti da operatori delle diverse strutture, sentito il Comitato di Direzione;
6. Gestisce direttamente la quota di risorse per lo svolgimento delle attività della direzione del Dipartimento di Prevenzione;
7. Organizza e gestisce le attività di competenza del Dipartimento di Prevenzione in caso di eventi che determinano emergenze generali per la popolazione, a valenza pluridisciplinare;
8. Assicura il funzionamento del Dipartimento, attuando modelli organizzativi concordati con il Comitato di Direzione;
9. Rappresenta il Dipartimento nei rapporti con il Direttore Generale e gli Organismi ed Enti esterni;
10. Convoca e presiede il Comitato di Direzione del Dipartimento di Prevenzione.

Alla struttura amministrativa Dipartimentale spettano funzioni e compiti di:

1. Segreteria, compresa quella del Comitato di Direzione del Dipartimento;
2. Gestione del personale;
3. Collaborazione nella gestione del budget assegnato al Dipartimento, compreso i fondi ex Legge Regionale n.4 del 2010;
4. Gestione amministrativo-contabile per gli ambiti delegati in materia di acquisti, ivi comprese le attività economiche, di liquidazione relative fatture, di gestione di magazzino, degli approvvigionamenti materiali di consumo, di gestione automezzi, di rendicontazione delle somme a destinazione vincolata e progetti;
5. Collaborazione nel controllo di gestione;
6. Predisposizione di atti amministrativi;
7. Supporto amministrativo alle Strutture Semplici in staff alla Direzione del Dipartimento.

In staff alla Direzione del Dipartimento di Prevenzione sono istituite tre Strutture Semplici con funzioni tecnico-sanitarie:

- Epidemiologia e flussi informativi;
- Qualità, comunicazione, formazione, Educazione sanitaria;
- Tecnico della Prevenzione

Fatto salvo quanto riportato nel Regolamento Regionale 13/09.

Criteri per la definizione del fabbisogno di unità di personale

Direttore del Dipartimento di Prevenzione	1 per ASL
Dirigenti Resp. S.S. in staff di Direzione del Dipartimento (Epidemiologia e flussi informativi / Qualità, comunicazione, formazione, Educazione sanitaria)	2 per Direzione Dipartimentale
Dirigenti Resp. S.S. in staff "Servizio Tecnico della Prevenzione"	1 per Direzione Dipartimentale
Dirigenti Medici / Veterinari	2 per Direzione Dipartimentale
Dirigente Psicologo	1 per Direzione Dipartimentale
Dirigente Amministrativo	1 per Direzione Dipartimentale
CPS Infermiere	1 per Direzione Dipartimentale
CPS Assistente Sanitario	4 per Direzione Dipartimentale
CPS Tecnico della prevenzione	1 per Direzione Dipartimentale
CTP informatico	2 per Direzione Dipartimentale
CTP Statistico	1 per Direzione Dipartimentale
CTP Sociologo	1 per Direzione Dipartimentale
Amministrativi (cat. C / D)	1:100.000
mansioni esecutive (cat. B)	1:200.000

Servizi di Igiene e Sanità Pubblica (SISP)

Funzioni e compiti:

Sorveglianza, prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie (inclusi i programmi vaccinali) e controllo delle malattie cronico-degenerative.

- Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse;
- Interventi per il controllo della diffusione di malattie infettive e diffuse;
- Medicina del viaggiatore;
- Vaccinazioni previste dal Piano Nazionale Vaccini (Accordo Stato Regioni 3 Marzo 2005) e Regionale;
- Collaborazione in attività di sorveglianza epidemiologica delle malattie cronico degenerative;
- Collaborazione in attività di prevenzione e controllo delle malattie cronico degenerative
Elaborazione e partecipazione a programmi di ricerca nell'ambito della prevenzione primaria;
- Attività di informazione e formazione nell'ambito di programmi di educazione alla salute;
- Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze di origine infettiva.

Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati

- Prevenzione e sicurezza nell'utilizzo dei gas tossici (detenzione ed utilizzo);
- Rilascio pareri tecnici su regolamenti a richiesta degli enti emanatori;
- Valutazione igienico-sanitaria degli strumenti di regolazione e pianificazione urbanistica, varianti agli strumenti urbanistici (Conferenza dei Servizi), sulle opere di urbanizzazione e sulle lottizzazioni;
- Valutazioni preventive all'impatto sanitario di impianti comportanti rischio ambientale;
- Tutela della salute dai fattori di rischio presenti in ambiente di vita, non confinato;
- Tutela della salute nell'uso delle piscine pubbliche o di uso pubblico;
- Valutazione sui progetti di nuove piscine pubbliche o di uso pubblico (qualora previste dalla normativa vigente),;
- Tutela della salute nell'uso delle acque di balneazione;
- Vigilanza sulle industrie insalubri;
- Prevenzione e sicurezza nell'uso di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti;
- Tutela della salute dai rischi per la popolazione derivanti dall'utilizzo di sostanze chimiche, preparati ed articoli (REACH);
- Tutela della collettività dal rischio radon;
- Promozione della sicurezza stradale;
- Sistemi di risposta ad emergenze da fenomeni naturali o provocati (climatici e nbc);
- Verifica di compatibilità urbanistica dei progetti di insediamenti produttivi, industriali, artigianali e commerciali, ai fini della tutela della salute della collettività (qualora previste dalla normativa vigente);
- Valutazioni preventive in occasione della procedura per il rilascio del titolo a costruire (qualora previste dalla normativa vigente);
- Valutazioni preventive per autorizzazione all'esercizio di strutture sanitarie e socio-sanitarie complesse;
- Tutela della salubrità delle civili abitazioni;
- Tutela delle condizioni igieniche degli edifici ad uso scolastico e ricreativo;
- Tutela delle condizioni igieniche delle strutture destinate ad attività sanitaria e socio-sanitaria;
- Tutela igienico sanitaria degli stabilimenti termali;
- Vigilanza sui cosmetici;
- Controllo sui farmaci, stupefacenti, sostanze psicotrope, presidi medico chirurgici;
- Eventuali provvedimenti autorizzativi e/o pareri a tutela della collettività, valutazioni tecniche e pareri (qualora previste dalla normativa vigente).

Valutazione medico legale degli stati di disabilità e per finalità pubbliche

- Accertamenti e attività certificativa medicolegale nell'ambito della disabilità;
- Pareri medico-legali su richiesta di pubblica amministrazione in applicazione di norme e regolamenti;
- Partecipazione ai collegi medici per il collocamento mirato al lavoro ed altre valutazioni medico legali;
- Attività di medicina necroscopica, polizia mortuaria e cimiteriale;
- Attività di informazione e comunicazione ai cittadini su temi di bioetica, trapianti, sicurezza delle prestazioni sanitarie, e altri temi di rilevante interesse sociale;
- Attività certificative per l'idoneità all'impiego, alla guida di veicoli, conduzione di imbarcazioni maneggio armi;
- Attività istruttoria medico-legale per richieste d'indennizzo da parte dello Stato per danno permanente da vaccinazione o trasfusioni;
- Organizzazione dell'attività connessa al funzionamento di Commissioni per il riconoscimento dello stato di invalidità civile, cecità, sordomutismo ex-lege 104/92 e della Commissione Medica Locale ex art. 119 D.Lgvo 285/92(Codice della Strada);
- Visite di controllo sui lavoratori in malattia(visite fiscali qualora previste dalla normativa vigente), e per la verifica di gravidanza a rischio.

Criteria per la definizione del fabbisogno di unità di personale

Direzione Servizio	Direttore del Servizio	1 per Direzione ASL / macroarea ASL
	CTP - Ingegnere	1 per Direzione SISP
	CPS Tecnico della prevenzione	1 per Direzione SISP
	CTP (Scienze ambientali/ tecnico ambiente)	1 per Direzione SISP
	CPS infermieri/assistenti sanitari	1 per Direzione SISP
	Amministrativi / Assistenti (cat C/D)	1 per Direzione SISP
Ambiti territoriali	Dirigenti Medici	5:50.000
	CPS Tecnico della prevenzione	1:16.000
	CPS infermieri/assistenti sanitari	6:50.000
	Amministrativi / Assistenti (cat C/D)	1:50.000
	mansioni esecutive (Cat.B)	1:80.000
Segreteria Screening oncologici DGR 1332/2020	Responsabile Centro Screening	1 per ASL
	Responsabile Programma Screening (può essere incardinato anche in altra Struttura dell'ASL)	1 per ciascun programma di screening oncologico per ASL
	Coordinatore Operativo Centro Screening	1 per ASL
	CPS Assistenti sanitari	2:250.000
	Amministrativi / Assistenti – Collaboratori (cat C/D)	1:250.000
	Mansioni esecutive (Cat. B)	1:500.000

Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPESAL)

Funzioni e compiti di:

Sorveglianza, prevenzione, tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

- Sorveglianza epidemiologica sulle attività lavorative del territorio per la prevenzione ed il controllo dei rischi e danni da lavoro;

- Sorveglianza epidemiologica su infortuni e malattie professionali;
- Programmi di controllo e vigilanza nei luoghi di lavoro;
- Indagini per infortuni e malattie professionali;
- Vidimazioni registri infortuni (qualora previste dalla normativa vigente);
- Vigilanza sulle industrie insalubri;
- Prevenzione delle patologie professionali e lavoro - correlate attraverso il controllo dei fattori di rischio chimico, fisico, biologico ed ergonomico-organizzativo;
- Prevenzione degli infortuni attraverso il controllo di impianti, macchine e apparecchiature nei luoghi di lavoro;
- Programmi per il miglioramento della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Valutazione e controllo dello stato di salute dei lavoratori;
- Informazione, formazione ed assistenza dell'utenza in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, con particolare riferimento ai lavoratori migranti e stranieri;
- Controllo degli ex-esposti a cancerogeni e a sostanze chimiche con effetti a lungo termine;
- Elaborazione e conduzione di programmi di ricerca per il miglioramento delle condizioni di salute e di igiene e sicurezza del lavoro;
- Valutazione dei luoghi di lavoro e rilascio dei pareri per la tutela della salute di minori;
- Accertamenti di idoneità specifica alla mansione in non esposti a rischio (ex art.5 -300/70);
- Partecipazione ai collegi medici per il collocamento mirato al lavoro ed altre valutazioni Medico legali;
- Formazione rivolta a soggetti del sistema di prevenzione delle aziende;
- Formazione per utilizzatori di prodotti fitosanitari;
- Controllo e sorveglianza sul corretto utilizzo di prodotti fitosanitari;
- Elaborazione e partecipazione a programmi di ricerca nell'ambito della prevenzione primaria per la parte di competenza;
- Attività di informazione e formazione nell'ambito di programmi di educazione alla salute per la parte di competenza.

Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati

- Prevenzione e sicurezza nell'uso di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti;
- Promozione della sicurezza stradale;
- Tutela dei lavoratori dal rischio "Amianto";
- Esame e controllo dei piani di bonifica di materiali contenenti amianto a tutela dei lavoratori e della collettività;
- Predisposizione certificazione di restituibilità, in caso di bonifica di amianto friabile;
- Vigilanza sulle industrie insalubri;
- Verifica di compatibilità urbanistica dei progetti di insediamenti produttivi, industriali, artigianali e commerciali, ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (qualora previste dalla normativa vigente);
- Tutela della salute dai rischi per la popolazione lavorativa derivanti dall'utilizzo di sostanze chimiche, preparati ed articoli (REACH);
- Eventuali provvedimenti autorizzativi e/o pareri a tutela dei lavoratori, valutazioni tecniche e pareri (qualora previste dalla normativa vigente);
- Valutazioni preventive (qualora previste dalla normativa vigente), ai fini della tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, per il rilascio di pareri su progetti di costruzione, ampliamento e ristrutturazione, e, di pareri per l'autorizzazione all'apertura di: Insediamenti produttivi di tipo industriale ed artigianale; Strutture commerciali; Strutture turistiche o alberghiere; Strutture sanitarie, sociali e socio-sanitarie (qualora previste dalla normativa vigente).

Criteria per la definizione del fabbisogno di unità di personale

Direttore del Servizio	1 per Direzione ASL / macroarea ASL
Dirigenti medici e non medici	1:25.000 di cui 2/3 Medici ed 1/3 non medici (ingegnere-architetto, biologo-chimico, psicologo)
CPS Tecnico della Prevenzione /CTP Ingegneri-architetti	1:17.000
CPS Assistente sanitario	1:80.000
Amministrativi / Assistenti (cat C/D)	2 per ogni Direzione SPESAL
Mansioni esecutive(Cat.B)	1:200.000

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)

Funzioni e compiti di:

Igiene degli Alimenti

- Pareri su nuovi impianti o ampliamenti di impianti di pubblico acquedotto, di concerto con il SISF per gli aspetti di igiene ambientale (qualora previste dalla normativa vigente);
- Controlli e campionamenti, ai sensi del D.Lgs.n. 31/2001 e s.m.i., su fonti, impianti di approvvigionamento, e reti di distribuzione di pubblici acquedotti e su fonti private che forniscono acqua destinata al consumo umano ad uso pubblico;
- Giudizio di idoneità delle acque destinate al consumo umano;
- Controlli su fonti e sorgenti di acque minerali, ivi compreso l'imbottigliamento;
- Controllo e sorveglianza su deposito, commercio, vendita ed utilizzo di fitosanitari, additivi, enzimi ed aromi;
- Controllo residui di prodotti fitosanitari in alimenti;
- Pareri autorizzativi inerenti stabilimenti di deposito, commercio e vendita di prodotti fitosanitarie coadiuvanti di fitosanitari;
- Formazione per utilizzatori e rivenditori di prodotti fitosanitari;
- Controllo sulla produzione e commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia;
- Controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti di competenza e bevande;
- Prevenzione, controllo e indagini in casi di Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari;
- Gestione stati di allerta relativi ad alimenti di competenza e bevande, destinati al consumo umano;
- Ispettorato micologico (L.352 del 23.8.93 e L.R. n. 14/2006);
- Certificazione di commestibilità su funghi destinati al commercio;
- Consulenza su richiesta di privati inerente la commestibilità dei funghi destinati al consumo Personale;
- Formazione per raccoglitori e commercianti di funghi;
- Rilascio pareri tecnici su regolamenti comunali o a enti, autorità e privati (qualora previste dalla normativa vigente);
- Sorveglianza e controllo sulle attività degli operatori del settore alimentare in tutte le fasi delle attività;
- Formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente al Servizio;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti e bevande di esclusiva competenza del SIAN;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare), organizzato in modo congiunto e coordinato con il SIAV B, su

- imprese o industrie alimentari che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti, di non esclusiva competenza del SIAN;
- Controllo ufficiale e registrazione inerenti attività di produzione, commercio, somministrazione di gelati in modo congiunto e coordinato con il SVET B;
 - Controllo ufficiale e registrazione inerenti attività di produzione, commercio, somministrazione di prodotti dolciari e di pasticceria;
 - Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su ristorazione pubblica e collettiva;
 - Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su alimenti di competenza e bevande provenienti dall'estero, fermi restando i compiti e le attività svolti dagli Uffici di Sanità Marittima (USMAF);
 - Registrazione delle imprese del settore alimentare, di esclusiva competenza del SIAN, in cui gli alimenti e le bevande sono prodotti, preparati, manipolati, depositati, commercializzati, trasportati, somministrati;
 - Registrazione delle imprese del settore alimentare, di non esclusiva competenza del SIAN, in cui gli alimenti in genere sono prodotti, preparati, manipolati, depositati, commercializzati, somministrati operata in modo congiunto con il SVET B;
 - Registrazione delle imprese del settore alimentare ove gli alimenti di origine animale e loro derivati, vengono somministrati, operata in modo congiunto con il SVETB;
 - Referti, denunce, certificazioni ed attività connesse all'emanazione di provvedimenti contingibili ed urgenti;
 - Prestazioni o attività consequenziali al rilievo, per la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, di illeciti amministrativi e penali;
 - Valutazioni preventive in occasione del rilascio del certificato di agibilità per strutture destinate ad attività alimentari (qualora previste dalla normativa vigente);
 - Elaborazione e partecipazione a programmi di ricerca nell'ambito della prevenzione primaria per la parte di competenza;
 - Attività di informazione e formazione nell'ambito di programmi di educazione alla salute per la parte di competenza.

Igiene della nutrizione

- Sorveglianza nutrizionale: Insieme di azioni coordinate e continuative nel tempo, finalizzate alla raccolta, elaborazione e analisi mirata di dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale e degli stili di vita per gruppi di popolazione;
- Interventi di prevenzione nutrizionale: campagne informative su stili alimentari e di vita corretti, diretti alla popolazione generale con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione sanitaria: attività educative e interventi su nutrizione e attività fisica diretti a gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, alimentaristi, infanzia ed età evolutiva, anziani, e altre specificità) facendo riferimento a Best Practices e modelli attuali di promozione della salute;
- Interventi intersettoriali che favoriscano la sostenibilità di stili di vita salutari, da realizzarsi con la collaborazione di enti, associazioni od altri organi di riferimento non sanitari;
- Interventi Nutrizionali per la ristorazione collettiva: verifica e controllo sulle tabelle dietetiche (mense scolastiche e aziendali, strutture socioassistenziali e strutture sanitarie ecc.), indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione con l'apporto tecnico degli altri Servizi ed Unità Operative di competenza (Servizi Veterinari,) con particolare riferimento alla tutela dei soggetti affetti da celiachia, favismo, ecc;

- Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (mense scolastiche e aziendali, strutture socioassistenziali e strutture sanitarie ecc.);
- Interventi per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e per l'infanzia, rapporti favorevoli qualità nutrizionale/trattamenti di conservazione e produzione, ecc.);
- Consulenza dietetico-nutrizionale e counselling nutrizionale: screening del rischio nutrizionale, interventi di prevenzione di gruppo per fasce di popolazione potenzialmente a rischio;
- Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche, Pediatri di Libera Scelta e Medici di Medicina Generale;
- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente all'Area Funzionale.

Criteria per il fabbisogno di unità di personale

Direttore del Servizio	1 per Direzione ASL / macroarea ASL	
	S.S. Igiene degli alimenti	S.S. Igiene della nutrizione
Dirigenti Medici	1 : 40.000*	1 : 40.000*
Dirigenti STPA - Tecnologi Alimentari	1 : 130.000	--
Dirigenti STPA - Biologi nutrizionisti	--	1 : 130.000
CPS Tecnici della Prevenzione	1 : 25.000	
CTP / altri CPS non ricompresi altrove (Tecnologi Alimentari, Assi. Sanitari, informatici, operatorio CED, Agronomi)	1: 50.000	
CPS - Dietisti	--	1 : 50.000
Amministrativi / Assistenti (cat C/D)	2 per Direzione SIAN	

* I Dirigenti Medici per ogni SIAN hanno quale criterio medio, tra unità funzionali (Igiene degli alimenti e igiene della nutrizione), 1:20.000

Gli standards minimi di personale per i SIAN sono stabiliti dal Ministero della Sanità con il D.M. 16/10/1998.

Il D.M. del 16/10/98, alla luce delle importanti evoluzioni normative europee in materia di Sicurezza alimentare, è stato contestualizzato e modificato.

Ai criteri di cui alla tabella sopra riportata devono essere sommati elementi correttivi in riferimento all'estensione territoriale della ASL FG (7007 Km²) e ASL BA (3862 Km²) di seguito riportati:

- ASL BA (+2 Dir. Medici, +1 Dir. Tecnologo Alimentare, +1 Dirigente Biologo, +2 CPS Tecnico della Prevenzione)
- ASL FG (+4 Dir. Medici, +2 Dir. Tecnologo Alimentare, +2 Dirigente Biologo, +4 CPS Tecnico della Prevenzione).

Servizio di Sanità animale (S.VET. A)

Funzioni e compiti di:

- Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali;
- Profilassi ai fini dell'eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali;
- Prevenzione e controllo delle zoonosi;

- Controllo delle popolazioni sinantropiche e selvatiche ai fini della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente;
- Interventi di Polizia Veterinaria;
- Gestione delle anagrafi animali e zootecniche per la parte di competenza;
- Sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali;
- Sorveglianza e controllo sui concentramenti e spostamenti di animali, compresa l'importazione e l'esportazione, ferme restando le competenze degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.) e dei Posti d'Ispezione Frontaliera (P.I.F.);
- Sorveglianza e controllo sui trattamenti immunizzanti;
- Lotta al randagismo e controllo della popolazione canina;
- Controllo episodi di morsi da cani;
- Educazione alla salute per la parte di competenza;
- Sorveglianza epidemiologica per la parte di competenza;
- Tenuta registro tumori animali per la parte di competenza;
- Attività di verifica dell'idoneità progettuale, strutturale e funzionale di strutture destinate alle attività oggetto di sorveglianza o controllo del SVET A;
- Referti, denunce, certificazioni ed attività connesse all'emanazione di provvedimenti contingibili ed urgenti;
- Prestazioni o attività consequenziali al rilievo, per la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, di illeciti amministrativi e penali;
- Formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente al Servizio;
- Rilascio pareri tecnici su regolamenti comunali o Enti, Autorità e privati.

Criteria per la definizione del fabbisogno di unità di personale

Direttore del Servizio	1 per Direzione ASL / macroarea ASL
Dirigenti Veterinari	1 : 25.000
CPS - Tecnici della Prevenzione	1 : 50.000
Amministrativi	1: 200.000
Agenti tecnici e CTP	1: 50.000 Di cui 2/3 Agenti Tecnici e 1/3 CTP

Per la definizione degli standard di personale del S.VET. A devono essere utilizzati criteri assimilati per popolazione.

Ai criteri di cui alla tabella sopra riportata devono essere sommati elementi correttivi in riferimento all'estensione territoriale della ASL FG (7007 Km²) e ASL BA (3862 Km²) di seguito riportati:

- ASL BA (+5 Dir. Veterinari, +2 CPS Tecnico della Prevenzione, + 2 Agenti Tecnici)
- ASL FG (+9 Dir. Veterinari, +4 CPS Tecnico della Prevenzione, + 4 Agenti Tecnici)

Per quanto attiene l'individuazione dei CTP, ciascun Direttore potrà individuare il profilo professionale più pertinente alle funzioni di competenza del Servizio ed vocazione socio-economico-ambientale del proprio territorio, optando ad esempio tra cui: Tecnico Veterinario; Agrozootecnico/Agronomo; Tecnico Faunistico; Esperto Produzioni Animali; Specialista in Valutazione e Gestione del Rischio Chimico; Chimico industriale/ambientale; Tecnico del controllo ambientale; Etologo; Tecnologo Alimentare; Biologo marino; etc.

Servizio di igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati(S.VET. B)

Funzioni e compiti di:

- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita di alimenti di origine animale e/o loro derivati di esclusiva competenza del SVETB;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare), su imprese o industrie alimentari di non esclusiva competenza SVET B, che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti, organizzata in modo congiunto e coordinato con il SIAN Competente per gli alimenti di origine non animale;
- Sorveglianza e controllo sul latte e sui suoi prodotti derivati nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e vendita;
- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sul miele dalla fase di confezionamento a quella di trasformazione e/o consumo;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) sulle uova destinate al consumo umano dopo la fase di raccolta a quella di trasformazione e/o consumo;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) sugli stabilimenti di depurazione, di stabulazione e sulle zone di produzione e di allevamento di molluschi bivalvi;
- Sorveglianza e controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti di origine animale;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su ristorazione pubblica e collettiva per gli alimenti di origine animale e loro derivati;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su alimenti di origine animale e loro derivati provenienti da altri Stati membri dell'Unione Europea, fermi restando i compiti e le attività svolti dagli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) e dei Posti d'Ispezione Frontaliera (PIF) per ciò che concerne gli alimenti di origine animale e loro derivati provenienti da Paesi terzi;
- Gestione degli stati d'allerta per gli alimenti di origine animale;
- Registrazione delle imprese del settore alimentare, di esclusiva competenza del SVETB, in cui gli alimenti di origine animale e loro derivati sono ottenuti, manipolati, depositati, trasportati e commercializzati;
- Registrazione degli operatori del settore alimentare, di non esclusiva competenza del SVETB, in cui gli alimenti in genere sono ottenuti, manipolati, depositati, trasportati, commercializzati, somministrati operata in modo congiunto con il SIAN;
- Attività relative al riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Regolamento CE 853/04;
- Sorveglianza e controllo sul corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e del materiale specifico a rischio presso imprese o industrie alimentari;
- Prestazioni o attività per macellazioni d'urgenza al di fuori degli stabilimenti;
- Prestazioni o attività per macellazioni ad uso privato;
- Referti, denunce, certificazioni ed attività connesse all'emanazione di provvedimenti con tingibili ed urgenti;
- Prestazioni o attività consequenziali al rilievo, per la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, di illeciti amministrativi e penali;
- Sorveglianza e controllo sulle attività degli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti di origine animale finalizzati alla prevenzione della propagazione di malattie trasmissibili agli animali e delle zoonosi;
- Rilascio pareri tecnici su regolamenti comunali o Enti, Autorità e privati (qualora previsto dalla normativa vigente);

- Educazione alla salute per la parte di competenza;
- Sorveglianza epidemiologica per la parte di competenza;
- Tenuta registro tumori animali per la parte di competenza;
- Formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente al Servizio
- Indagini per infezioni, intossicazioni e tossinfezioni su matrici alimentari di competenza.

Criteria per la definizione del fabbisogno di unità di personale

Direttore del Servizio	1 per Direzione ASL / macroarea ASL
Dirigenti Veterinari	1 : 25.000
CPS - Tecnici della Prevenzione	1 : 25.000
Amministrativi	1: 200.000
CTP	1: 110.000

Per la definizione degli standard di personale del S.VET. B sono stati utilizzati criteri assimilati per popolazione. A criteri di cui alla tabella sopra riportata devono essere sommati elementi correttivi in riferimento all'estensione territoriale della ASL FG (7007 Km²) e ASL BA (3862 Km²) di seguito riportati:

- ASL BA (+2 Dir. Veterinari, +2 CPS Tecnico della Prevenzione)
- ASL FG (+4 Dir. Veterinari, +4 CPS Tecnico della Prevenzione)

Per quanto attiene l'individuazione dei CTP, ciascun Direttore potrà individuare il profilo professionale più pertinente alle funzioni di competenza del Servizio ed vocazione socio-economico-ambientale del proprio territorio, optando ad esempio tra cui: Tecnico Veterinario; Agrozootecnico/Agronomo; Tecnico Faunistico; Esperto Produzioni Animali; Specialista in Valutazione e Gestione del Rischio Chimico; Chimico industriale/ ambientale; Tecnico del controllo ambientale; Etologo; Tecnologo Alimentare; Biologo marino; etc.

Servizio di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (S.VET. C)

Funzioni e compiti di:

- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sul deposito, vendita, distribuzione ed impiego del farmaco veterinario anche attraverso i programmi per la ricerca dei residui di farmaco veterinario con particolare riguardo alla repressione dei trattamenti illeciti ed impropri;
- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sull'alimentazione animale;
- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sulla produzione e distribuzione dei mangimi;
- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sul benessere degli animali da reddito;
- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sull'impiego degli animali nella sperimentazione;
- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza nelle fasi di raccolta, deposito, trasporto e smaltimento sui sottoprodotti di origine animale e materiale specifico a rischio;
- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sugli impianti di acquacoltura;
- Sorveglianza e controllo sul latte nelle fasi di produzione e trasporto;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) sulla produzione delle uova destinate al consumo umano fino alla fase di raccolta;
- Sorveglianza e controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti per la parte di competenza;
- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sulla fauna dei parchi naturali montani e marittimi;

- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sulle concentrazioni degli animali e sui loro ricoveri, anche in ambienti rurali, silvestri ed acquatici per la parte di competenza;
- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sulla riproduzione animale;
- Registrazione delle imprese zootecniche ai sensi del Regolamento 852/04 Ce relative alla produzione primaria di competenza;
- Valutazioni e verifiche per aziende animali, fiere e mercati, circhi, circoli ippici, impianti di allevamento in genere compresi gli apiari, canili e pensioni diversi da quelli previsti dalla normativa in materia di randagismo;
- Referti, denunce, certificazioni ed attività connesse all'emanazione di provvedimenti contingibili ed urgenti;
- Attività di verifica dell'idoneità progettuale, strutturale e funzionale di strutture destinate ad una qualsiasi delle attività di competenza del SVET C (qualora previsti dalla normativa vigente);
- Prestazioni o attività consequenziali al rilievo, per la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, di illeciti amministrativi e penali;
- Sorveglianza e controllo sulle attività degli operatori del settore di alimentare nella fase di produzione, finalizzati alla prevenzione della propagazione di malattie trasmissibili agli animali e delle zoonosi, per la parte di competenza;
- Educazione alla salute per la parte di competenza;
- Sorveglianza epidemiologica per la parte di competenza;
- Gestione stati d'allerta alimenti per animali;
- Formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente al Servizio
- Rilascio pareri tecnici su regolamenti comunali o Enti, Autorità e privati (qualora previsti dalla normativa vigente);
- Sorveglianza e controllo sulle strutture veterinarie;
- Sorveglianza e controllo sul benessere degli animali d'affezione nelle strutture di ricovero;
- Igiene urbana veterinaria.

Criteria per la definizione del fabbisogno di unità di personale

Direttore del Servizio	1 per Direzione ASL / macroarea ASL
Dirigenti Veterinari	1 : 25.000
CPS - Tecnici della Prevenzione	1 : 25.000
Amministrativi	1: 200.000
CTP	1: 110.000

Per la definizione degli standard di personale del S.VET. C sono stati utilizzati criteri assimilati per popolazione.

A criteri di cui alla tabella sopra riportata devono essere sommati elementi correttivi in riferimento all'estensione territoriale della ASL FG (7007 Km²) e ASL BA (3862 Km²) di seguito riportati:

- ASL BA (+2 Dir. Veterinari, +2 CPS Tecnico della Prevenzione)
- ASL FG (+4 Dir. Veterinari, +4 CPS Tecnico della Prevenzione)

Per quanto attiene l'individuazione dei CTP, ciascun Direttore potrà individuare il profilo professionale più pertinente alle funzioni di competenza del Servizio ed vocazione socio-economico-ambientale del proprio territorio, optando ad esempio tra cui: Tecnico Veterinario; Agrozootecnico/Agronomo; Tecnico Faunistico; Esperto Produzioni Animali; Specialista in Valutazione e Gestione del Rischio Chimico; Chimico industriale/ambientale; Tecnico del controllo ambientale; Etologo; Tecnologo Alimentare; Biologo marino; etc.

Art. 4**ULTERIORI CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEI PIANI TRIENNALI DI FABBISOGNO DI PERSONALE
PER I DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE**

Per la definizione dei Piani Triennali di Fabbisogno e dei relativi Piani Assunzionali annuali, per l'attribuzione di risorse umane e per l'avvio delle procedure concorsuali, le Aziende Sanitarie Locali devono rispettare quanto indicato all'articolo 3e al presente articolo.

Le Aziende Sanitarie Locali effettuano annualmente un'analisi e una valutazione delle dotazioni organiche dei Servizi rispetto agli standard numerici di cui al presente Regolamento, individuando gli eventuali scostamenti numerici di personale per ogni Servizio e per ogni profilo Dirigenziale e non dirigenziale. Ai fini delle analisi e valutazioni annuali di cui al comma precedente, devono essere conteggiate tutte le forme contrattuali equiparate in contratti equivalenti full time a 38 ore settimanali (sono incluse le forme di contratto Tempo Determinato, di Collaborazione e di Specialistica ambulatoriale).

Le Aziende Sanitarie Locali, al fine di garantire uniformità di applicazione del presente Regolamento, procedono ad attribuire personale esclusivamente con criteri di progressività ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione. Il tutto garantendo l'equilibrio dei rapporti percentuali (calcolati sulla base del numero di tutte le unità assegnate ai Servizi), come riportato di seguito:

- Direzione del Dipartimento di Prevenzione: 4%
- SISP: 36%
- SPESAL: 13 %
- SIAN: 17%
- SVET A: 10%
- SVET B: 10 %
- SVET C: 10%

Il presente Regolamento è pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia ai sensi e per gli effetti dell'art. 53 comma 1 della L.R. 12/05/2004, n. 7 "Statuto della Regione Puglia". E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come Regolamento della Regione Puglia.

Dato a Bari, addì 28 OTT. 2020

EMILIANO



COVID-19 e rischio per l'approvvigionamento alimentare, ruolo della ristorazione scolastica

Il presente documento vuole fornire prime indicazioni utili alle Istituzioni Nazionali, Regionali e Locali coinvolte a vario titolo nella riapertura dei servizi di ristorazione scolastica, contestualmente alla ripresa del prossimo anno scolastico a seguito della pandemia di Covid19 (1).

In Europa e in Italia la Ristorazione Collettiva contribuisce per circa la metà della produzione dei pasti consumati fuori casa. In Italia vengono prodotti dalla Ristorazione Collettiva ogni giorno 5 milioni di pasti che rappresenta circa il 50% dell'intero comparto agroalimentare (2,3). Di questi, due milioni sono destinati alla ristorazione scolastica.

La Ristorazione Collettiva, in relazione ai volumi e alla collocazione, ha un ruolo strategico riconosciuto da ONU, OMS, FAO, Unione Europea e, a livello nazionale, dai Ministeri della Salute, dell'Istruzione, dell'Agricoltura e dell'Ambiente. Essa inoltre si colloca in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile 2030, definiti dalle Nazioni Unite nella risoluzione 70/1 – 2015, e in particolare con l'Obiettivo 2 .

In questo periodo di emergenza sanitaria, la ristorazione collettiva di servizio, in particolare quella scolastica, è potenzialmente una delle risposte più efficaci al bisogno di garantire pasti sani, sicuri e bilanciati e alla necessità di sostenere le filiere agroalimentari.

Si richiamano gli atti prodotti dalla FAO (4) e quelli pubblicati dalla Commissione Europea (5, 6) in merito a **COVID-19 e rischio per l'approvvigionamento alimentare**, che segnalano con forza le azioni da mettere in atto “.. i paesi dovrebbero soddisfare le esigenze delle persone più vulnerabili, poiché le misure per contenere la pandemia paralizzano l'economia... .. i paesi devono mantenere il flusso di approvvigionamento alimentare privilegiando la salute dei lavoratori del settore e i loro redditi. .” Mettono in luce come le “... chiusure di scuole a livello nazionale, con un impatto su oltre l'87% della popolazione studentesca **Significa la cancellazione dei pasti scolastici, spesso l'unica fonte di nutrimento per i bambini delle famiglie vulnerabili. Anche i fornitori di pasti scolastici e i ristoratori stanno perdendo i loro redditi...**”

“Oltre alle preoccupazioni immediate per la salute, sono previsti impatti a breve, medio e lungo termine sui sistemi alimentari e sulla sicurezza alimentare e nutrizionale. **COVID-19 ha impatti sia diretti che indiretti sulla sicurezza alimentare e nutrizionale...** .. , i più colpiti saranno i segmenti più poveri e più vulnerabili della popolazione... ”. Poiché la crisi COVID-19 sta portando all'instabilità nei mercati alimentari sia locali che globali, nei documenti si evidenzia anche come “ ... La concorrenza tra le priorità per le risorse del governo può portare a tensioni tra le priorità della sanità e della sicurezza alimentare...”

Il recente rapporto Istat sulla povertà in Italia (7) segnala come nel 2019 l'incidenza della povertà assoluta ha interessato **1 milione 137 mila** soggetti e ha riguardato l'11,4% dei minori. Le famiglie con minori in povertà assoluta sono oltre 619 mila nel 2019, con un'incidenza dell'9,7%. Secondo l'Istat, "oltre a essere più spesso povere, le famiglie con minori sono anche in condizioni di disagio più marcato".

L'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19 ha avuto forti ripercussioni sull'economia, prefigurandosi sin dall'inizio dell'emergenza come una crisi anche sociale. Secondo la Fondazione Banco Alimentare Onlus, il 77% delle famiglie già fragili ha visto cambiare la propria disponibilità economica e il 63,9% ha ridotto l'acquisto di beni alimentari.

Un dato che appare coerente con i dati Istat (8), che prevedono una marcata contrazione del Pil nel 2020 (-8,3%) e una ripresa parziale nel 2021 (+4,6%). Nell'anno corrente la caduta del Pil sarà determinata prevalentemente dalla domanda interna al netto delle scorte (-7,2 punti percentuali) condizionata dalla caduta dei consumi delle famiglie e delle ISP (-8,7%) e dal crollo degli investimenti (-12,5%), a fronte di una crescita dell'1,6% della spesa delle Amministrazioni pubbliche.

Sulla base delle criticità sopra citate ed enfatizzate nel documento della FAO, municipalità di altri paesi come la Francia hanno già iniziato ad utilizzare la ristorazione collettiva come una potente leva per il supporto sociale e lo sviluppo economico nelle regioni. Ad esempio rendendo disponibile un pasto sano alle fasce di popolazione più fragili a partire dai bambini delle famiglie in difficoltà economica.

Ciò premesso, al fine di garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale nel contesto della ristorazione scolastica nelle diverse regioni italiane e contribuire a sostenere al contempo la tenuta economica e sociale della complessa filiera agroalimentare presente sul territorio, nel contesto dell'applicazione delle misure di prevenzione dell'infezione Covid -19, si riportano i riferimenti e le indicazioni per assicurare, con la riapertura dell'anno scolastico, un pasto a scuola ***“spesso l'unica fonte di nutrimento per i bambini delle famiglie vulnerabili”***.

Del resto i risultati della Sorveglianza *Okkio alla salute* (2016) evidenziano come la maggior presenza di mense scolastiche si abbini a ragazzi con abitudini alimentari più virtuose e con minore eccesso ponderale (9)

In merito alle procedure operative che dovranno essere adottate dagli operatori del settore Alimentare, si richiamano le indicazioni dell'OMS (10) e dell'Istituto Superiore di Sanità (11) sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti.

Inoltre la Società Italiana d'Igiene ha fornito indicazioni utili con un proprio documento di recente pubblicazione inerente alla riapertura delle attività di produzione e somministrazione degli alimenti (12).

In merito alle modalità di somministrazione dei pasti nelle sedi scolastiche, tenuto conto dei diversi contesti, può essere previsto un adattamento degli spazi disponibili, quali le aule, la palestra, l'aula magna, i corridoi (se adeguati), l'allestimento di tensostrutture esterne, i locali idonei ubicati in prossimità della scuola. In relazione agli spazi individuati per la somministrazione del pasto, dovrà essere riformulato il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di veicolazione e di somministrazione, anche prevedendo la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio.

Per quanto riguarda la gestione di piatti, posate e bicchieri, al fine di superare le problematiche connesse alle operazioni di sanificazione, se in un primo tempo si è prevista la possibilità di ricorso al monouso ancorché con materiale preferibilmente recuperabile e compostabile, in prospettiva andranno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate in precedenza. Il menù scolastico potrà essere adattato mantenendo la sua articolazione e

struttura, con l'inserimento di qualche piatto unico aggiuntivo peraltro già contemplato fra le opzioni raccomandate dalle linee guida per la ristorazione scolastica (2).

La SItI, col suo gruppo di lavoro Alimenti e Nutrizione, in questa fase di ricostruzione dei servizi educativi si propone come partner delle istituzioni e della committenza nello studio, valutazione ed individuazione di soluzioni e modelli in grado di soddisfare la richiesta di garantire idonee condizioni igieniche atte alla prevenzione della diffusione dell'agente di Covid19 e, più in generale, di patologie infettive, unitamente alla necessità di assicurare un'alimentazione equilibrata sotto il profilo nutrizionale in grado di sostenere anche le fasce più deboli a maggior rischio di povertà. Il tutto senza rinunciare al gradimento e a fare della ristorazione scolastica un irrinunciabile momento educativo in grado di promuovere abitudini alimentari e di vita salutari.

8 luglio 2020

Emilia Guberti coordinatore Gdl Alimenti e Nutrizione SItI

Bibliografia e sitografia

1. Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021.- Ministero dell'istruzione Ministero dell'Istruzione (Disponibile all'indirizzo : <https://www.miur.gov.it/documents/20182/2467413/Le+linee+guida.pdf/4e4bb411-1f90-9502-f01e-d8841a949429?version=1.0&t=1593201965918>)
2. Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020 (Disponibile all'indirizzo: <http://www.quotidianosanita.it/>)
3. ISTAT. Aspetti della vita quotidiana - Persone : Abitudini nei pasti - età dettaglio (<http://dati.istat.it/>)
4. FAO. COVID-19 and the risk to food supply chains: How to respond? (<http://www.fao.org/>)
5. European Commission. Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition (FSN) (Disponibile all'indirizzo: <https://ec.europa.eu/>)
6. European Commission. COVID-19 and the risk to food supply chains: How to respond? (Disponibile all'indirizzo: <https://ec.europa.eu/>)
7. ISTAT. LE STATISTICHE DELL'ISTAT SULLA POVERTÀ. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.istat.it/>)
8. ISTAT. LE PROSPETTIVE PER L'ECONOMIA ITALIANA NEL 2020-2021. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.istat.it/>)
9. EPICENTRO. OKkio alla Salute. Promozione della salute e della crescita sana nei bambini della scuola primaria (Disponibile all'indirizzo: <http://www.epicentro.iss.it/>)
10. World Health Organization. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses (Disponibile all'indirizzo: <https://www.who.int/>)
11. Istituto Superiore di Sanità. Rapporto ISS COVID-19 • n. 32/2020. Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Vers. 27 maggio 2020. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.iss.it/>)
12. Gruppo di Lavoro in Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. La Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SItI). Covid-19, Il Decalogo degli Igienisti per la riapertura di bar, ristoranti, pub e assimilabili. Panorama della Sanità. 11/05/2020. (Disponibile all'indirizzo: <https://www.panoramasanita.it/>)

PS PANORAMA DELLA SANITÀ

Panorama della Sanità

Covid-19, Il Decalogo degli Igienisti per la riapertura di bar, ristoranti, pub e assimilabili

PS [panoramasanita.it/2020/05/11/covid-19-il-decalogo-degli-igienisti-per-la-riapertura-di-bar-ristoranti-pub-e-assimilabili/](https://www.panoramasanita.it/2020/05/11/covid-19-il-decalogo-degli-igienisti-per-la-riapertura-di-bar-ristoranti-pub-e-assimilabili/)



Un vademecum di regole preventive per diminuire i rischi di contagio.

La Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SItI) ha sviluppato con il suo Gruppo di Lavoro in Igiene degli Alimenti e della Nutrizione un decalogo di elementari indicazioni igienico-sanitarie e preventive per la riapertura di bar, ristoranti, pub e assimilabili. «La SItI – afferma il Presidente della SItI Italo Angelillo -, ritiene necessario fornire semplici ed utili indicazioni, non sostitutive delle norme statali e regionali, per minimizzare il rischio di contagio in ambienti potenzialmente promiscui come bar e ristoranti e per scegliere le migliori strategie di gestione della Fase 2 post-Covid-19, nel caso siano lasciate al gestore scelte individuali sulla base della logistica, dei sistemi di protezione esistenti e delle possibilità di adattamento senza compromettere la gestione e la funzionalità delle singole attività commerciali». La SItI ritiene questo contributo un importante vademecum di regole per diminuire i rischi di contagio. «Il mantenimento del distanziamento fisico, l'uso di dispositivi di protezione individuale ed il ricorso a precise norme igieniche ambientali e personali – sottolinea la Coordinatrice del Gruppo di Lavoro, Emilia Guberti -, sono fondamentali per ridurre il rischio di trasmissione di Covid-19 e delle malattie infettive in generale».

Ecco il Decalogo della SItI

- 1) Obbligo per il personale di servizio di indossare una mascherina chirurgica e guanti monouso da sostituire dopo ogni servizio, quando si sporcano, dopo l'uso del telefono e dei servizi igienici. I guanti indossati nel corso del medesimo servizio devono essere periodicamente disinfettati con gel. Occorre, inoltre, misurare la temperatura al personale all'inizio del turno di lavoro non consentendo l'ingresso in presenza di febbre > 37,5 °C.
- 2) Mantenere la distanza di sicurezza (almeno un metro) tra i clienti in fila per entrare.
- 3) Affiggere all'ingresso la indicazione del numero massimo di persone che può contenere il locale e le regole di comportamento che tutti saranno tenuti a rispettare quali il divieto di entrare in caso di sintomi simil influenzali (tosse, febbre > 37,5 °C), l'obbligo di indossare la mascherina, tranne che per il tempo strettamente necessario per le consumazioni e di lavare le mani.
- 4) Marcare il pavimento interno con strisce adesive per facilitare il rispetto del distanziamento fisico, in particolare nelle aree più affollate, come banconi di servizio e casse. Le aree di cassa devono essere separate con un dispositivo di protezione. Utilizzare segnaletiche per distinguere i percorsi per la fila alla cassa o al bagno e prevedere, se possibile, corsie differenziate per l'entrata e l'uscita dei clienti.
- 5) Rendere disponibile all'ingresso gel disinfettante e dotare i servizi igienici di sapone liquido e salviette a perdere. Gli asciugamani a getto d'aria non sono consigliati.
- 6) Disporre i tavoli al fine di garantire il distanziamento fisico tra le persone di almeno due metri in tutte le direzioni. Tra schiena e schiena dei clienti deve essere garantito almeno un metro. I membri della stessa famiglia che vivono insieme sono esenti da questa regola. La distanza può essere minore se tra le persone vengono installati dispositivi di separazione adeguati per prevenire il contagio tramite le goccioline veicolo dell'infezione.

- 7) Favorire il ricambio d'aria nei locali tenendo aperte il più possibile porte e finestre. Non è indicato utilizzare impianti di condizionamento o raffrescamento. Qualora ciò non sia possibile per impedimenti di tipo strutturale (es. locali storici interrati), applicare filtri in grado di trattenere le particelle virali di cui andrà garantita la regolare manutenzione.
- 8) Perseguire la possibilità di aver un maggior numero di posti a sedere all'esterno.
- 9) Sanificare superfici, suppellettili e servizi igienici al termine di ogni servizio (colazione, pranzo, aperitivo, cena).
- 10) Individuare una zona per lo scarico merci per i fornitori, attrezzata con gel per le mani. I fornitori devono indossare mascherina chirurgica e guanti. Gli addetti alle consegne a domicilio dovranno indossare mascherina chirurgica, guanti, gel disinfettanti e mantenere la distanza di sicurezza interpersonale di un metro.