



**ATS DELLA CITTA' METROPOLITANA DI MILANO**

**PIANO INTEGRATO  
DEI CONTROLLI (PIC)**

**ANNO 2024**

**Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria**

Sistema Socio Sanitario



**Regione  
Lombardia**

**ATS Milano  
Città Metropolitana**

# Piano Integrato dei Controlli 2024

## Indice

<b>Introduzione</b>	<b>Pag. 2</b>
<b>1. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione</b>	<b>Pag. 3</b>
<b>2. Igiene e Sanità Pubblica</b>	<b>Pag. 34</b>
<b>3. Salute e ambiente</b>	<b>Pag. 47</b>
<b>4. Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro</b>	<b>Pag. 55</b>
<b>5. Impiantistica</b>	<b>Pag. 74</b>
<b>6. Laboratorio di Prevenzione</b>	<b>Pag. 78</b>
<b>7. Reach/CLP</b>	<b>Pag. 80</b>
<b>Allegato 1 - SIAN</b>	<b>Pag. 82</b>
<b>Allegato 2 – SIAN</b>	<b>Pag. 106</b>

# INTRODUZIONE

ATS Città metropolitana di Milano comprende 193 Comuni, una popolazione residente pari a 3.446.886 (circa il 34% della popolazione lombarda), oltre 330.000 imprese (circa il 40% delle imprese lombarde) che occupano 2.515.713 addetti (pari al 56% della forza lavoro lombarda).

In questo complesso e dinamico contesto territoriale, si inserisce l'attività del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS), a cui è affidato il compito di garantire l'erogazione dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) nell'ambito della prevenzione collettiva e di sanità pubblica, sulla base degli indirizzi contenuti nel Piano Regionale di Prevenzione 2021 – 2025 e degli obiettivi declinati dalla programmazione regionale e nazionale. Il DIPS, nell'espletare il suo mandato, è chiamato a sviluppare una visione complessiva della prevenzione: l'attività di vigilanza e controllo è affiancata e spesso integrata alle attività di promozione della salute, di screening e di sorveglianza delle malattie infettive.

Il presente Piano integrato dei Controlli descrive le linee di indirizzo dell'attività di controllo e la pianificazione operativa del 2024 con una visione delle attività orientata a criteri di priorità, efficacia, sostenibilità, e con particolare attenzione all'utilizzo efficiente delle risorse.

Sono quindi elementi fondanti della pianificazione annuale, l'analisi del contesto specifico di ogni setting di intervento, la valutazione delle priorità in base a dati epidemiologici e/o a score di rischio di impatto sulla salute di attività/processi da vigilare, la ricognizione delle risorse umane e tecnologiche interne disponibili, la definizione del numero e della tipologia dei controlli da attuare nei vari ambiti di intervento, il monitoraggio e la verifica dei risultati conseguiti. Sono inoltre fattori essenziali e comuni a tutte le articolazioni organizzative coinvolte nella pianificazione e realizzazione del presente piano, la piena aderenza dell'attività di vigilanza ai principi di imparzialità, trasparenza, tutela della privacy e riservatezza dei dati, in conformità alle procedure e policy dell'ATS.

Sarà inoltre perseguita e valorizzata la collaborazione e l'integrazione, pur nel pieno rispetto delle specificità tecniche e organizzative, tra le SC del DIPS, con altri Dipartimenti aziendali nonché con Enti e Autorità esterne coinvolte a vario titolo nella attività di vigilanza e controllo.

# 1.IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

La Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SC IAN) garantisce l'attività di prevenzione e di tutela della salute dei cittadini consumatori attraverso:

- il controllo per la sicurezza degli alimenti di origine non animale e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti, in collaborazione con i Laboratori di Prevenzione, con il Dipartimento Veterinario - SC Igiene degli Alimenti di Origine Animale e con le altre Autorità Competenti (Carabinieri del Nas, ICQRF, Polizia Stradale etc.)
- il sistema rapido di allerta alimentare (RASFF)
- la prevenzione delle Malattie Trasmissibili attraverso gli Alimenti (MTA), anche in collaborazione con la struttura che si occupa di malattie infettive, con il Dipartimento Veterinario - SC Igiene degli Alimenti di Origine Animale ed il Laboratorio di Prevenzione
- la sorveglianza nutrizionale e la promozione nella popolazione di stili di vita corretti e protettivi in materia di alimentazione, per la prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili (MCNT), anche in collaborazione con la struttura SC Promozione Salute
- Il monitoraggio della qualità dell'acqua destinata al consumo umano
- l'ispettorato micologico.

Nella SC vengono svolte, monitorate e rendicontate le attività di controllo su tutta la filiera alimentare, dalla materia prima al prodotto destinato al consumatore finale.

## 1. GENERALITÀ ED OBIETTIVI

Nell'ambito della sicurezza alimentare la SC IAN verifica la conformità alla normativa vigente per garantire l'integrità e la salubrità degli alimenti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, nonché pratiche commerciali leali, tutela degli interessi e dell'informazione dei consumatori.

L'attività viene pianificata tenendo conto del Piano Regionale della Prevenzione, dei contenuti delle Regole di Sistema e delle indicazioni ivi contenute in merito agli obiettivi di budget e di performance relativi all'area Prevenzione, per quanto di specifica competenza.

Il Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025 (PRP) è lo strumento che definisce la programmazione delle attività di controllo a partire dagli obiettivi assegnati dal Ministero della Salute (Livelli Essenziali di Assistenza LEA) per garantire ai cittadini attività, servizi e prestazioni.

Come previsto negli indirizzi regionali, nel piano dei controlli Regionale Pluriennale per la sicurezza alimentare e Sorveglianza Nutrizionale (PCRP) 2024-2027 e negli accordi Stato- Regioni di seguito citati, il controllo ufficiale per la sicurezza alimentare, viene effettuato attraverso:

- ispezioni, audit e campionamenti nelle attività di produzione, preparazione, deposito, distribuzione/vendita e somministrazione di alimenti e bevande e MOCA, secondo una programmazione annuale che declina, nel presente documento, gli obiettivi fissati a livello regionale;
- il rilascio di certificazioni per l'esportazione.

Il raggiungimento di obiettivi di efficacia dell'attività, riguardante i controlli di competenza a tutela del consumatore, presuppone una adeguata pianificazione e una sistematica e completa attuazione della stessa, declinata mediante il controllo di tutta la filiera, dalla materia prima al prodotto alimentare destinato al consumatore finale.

Nella stesura del piano vengono tenuti in considerazione, oltre all'analisi di contesto, alla graduazione del rischio e agli obiettivi vincolanti posti dalla normativa, le risorse e le competenze disponibili.

Al fine di garantire corrette modalità di pianificazione e programmazione dei controlli, l'anagrafe degli OSA viene aggiornata costantemente con le informazioni che provengono dalla registrazione delle Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), dalle comunicazioni ai sensi del Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 e dalle istanze di riconoscimento, nonché dagli esiti dei controlli ufficiali.

Sulla base delle indicazioni di pianificazione contenute nel Piano dei controlli Regionale Pluriennale per la sicurezza alimentare e Sorveglianza Nutrizionale (PCRP) 2024-2027" di cui alla Deliberazione n. XII/1842 del 05/02/2024 ha elaborato il seguente piano.

Hanno inoltre costituito riferimento per la stesura dello stesso anche i seguenti documenti:

- Piano controllo nazionale pluriennale – PCNP 2023-2027, sancito con l'Intesa -Stato Regioni (SS/CSR del 22/03/2023)
- Accordo Stato-Regioni 46/CSR del 7/02/2013 concernente "Linee Guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti"
- Intesa Stato-Regioni 212/CSR del 10/11/2016 concernente "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"
- Manuale Operativo Regione Lombardia Autorità Competenti Locali
- Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle 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, che costituisce il nuovo riferimento normativo in tema di sicurezza alimentare basato sul principio dei controlli in base al rischio
- Piano dei controlli Regionale Pluriennale per la sicurezza alimentare e Sorveglianza Nutrizionale (PCRP) 2024-2027
- Piano Regionale della Prevenzione 2021- 2025, che individua sei macro obiettivi con particolare riferimento al Piano Libero (PL) 12 e 13
- Procedure, istruzioni operative e protocolli interni di questa ATS relativi ai diversi aspetti del controllo ufficiale relativamente alla gestione, all'esecuzione e alla verifica dell'appropriatezza dei controlli stessi
- DPCM del 12/01/2017 riguardante i nuovi Livelli Essenziali di Assistenza (LEA)

#### **Tra le priorità da perseguire nel 2024 si richiamano le seguenti azioni:**

- verifiche sull'efficacia e sull'appropriatezza dei controlli ufficiali (art. 12 Reg. (UE) 2017/625), per garantire equità di controllo ed uniformità, come previsto dall'accordo Stato Regioni 07/02/2013 e dal Decreto DG Welfare Regione Lombardia n. 1272 del 2 febbraio 2018 "Indirizzi regionali per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare";
- tutela del consumatore e contrasto alle frodi ed agli illeciti a danno dei consumatori
- attività di controllo congiunta/coordinata, pur nel pieno rispetto delle competenze e specificità tecniche e organizzative, con altri servizi del Dipartimento di Igiene Prevenzione Sanitaria e con le altre Autorità esterne ad ATS, operando in una logica di rete, di approccio One Health ed in armonia con piani di attività regionali
- attività di informazione/sensibilizzazione nei confronti di Associazioni di categoria e altri "Stakeholder" del territorio, gruppi target, popolazione generale.

## **2.DOTAZIONI E ATTREZZATURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE**

Per svolgere l'attività di controllo ufficiale lea SC si avvale di attrezzature appropriate ed in adeguato grado di manutenzione così da assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente.

La SC IAN è dotata delle seguenti dotazioni strumentali:

- Autoveicoli aziendali (totale n. 37 assegnate alle strutture territoriali del SIAN)
- P.C. portatili (uno per ogni operatore del comparto)

- stampanti portatili per stampare il verbale di C.U. in mobilità
- termometri per alimenti
- frigoriferi
- frigoriferi portatili e/o contenitori isotermici dotati di piastre eutettiche per il campionamento di alimenti ed acqua
- materiale per effettuare i campionamenti di alimenti e MOCA

Con riferimento agli autoveicoli aziendali, si rileva quanto segue:

- Le 12 sedi territoriali afferenti alla SC IAN sono caratterizzate da differenze logistiche notevoli per quanto concerne la rete di trasporti e le distanze che intercorrono all'interno del territorio di competenza.
- In particolare, le sedi all'interno del Comune di Milano, beneficiano di minori distanze chilometriche e della disponibilità di eventuali mezzi di trasporto pubblico, mentre le sedi dei territori ex Ovest ed ex Est presentano maggiori distanze chilometriche ed estrema carenza di trasporto pubblico.
- Un dato ad ulteriore testimonianza dell'utilizzo intensivo degli automezzi nelle Strutture Semplici extra comune di Milano si desume dalla lettura delle medie chilometriche 2023, generalmente elevate e con punte, in alcuni casi, di oltre 2000 km al mese.
- Si sottolinea peraltro la vetustà del parco auto, già fatta presente nel 2023 alla Direzione del DIPS.

Da quanto sopra descritto emerge la necessità di una implementazione della dotazione complessiva degli autoveicoli.

### 3. ANALISI DI CONTESTO

Nell'ATS della Città Metropolitana di Milano la SC Igiene degli Alimenti e Nutrizione è articolata in sette Strutture Semplici (SS) territoriali e due SS tematiche secondo quanto previsto dal POAS agenziale in vigore.

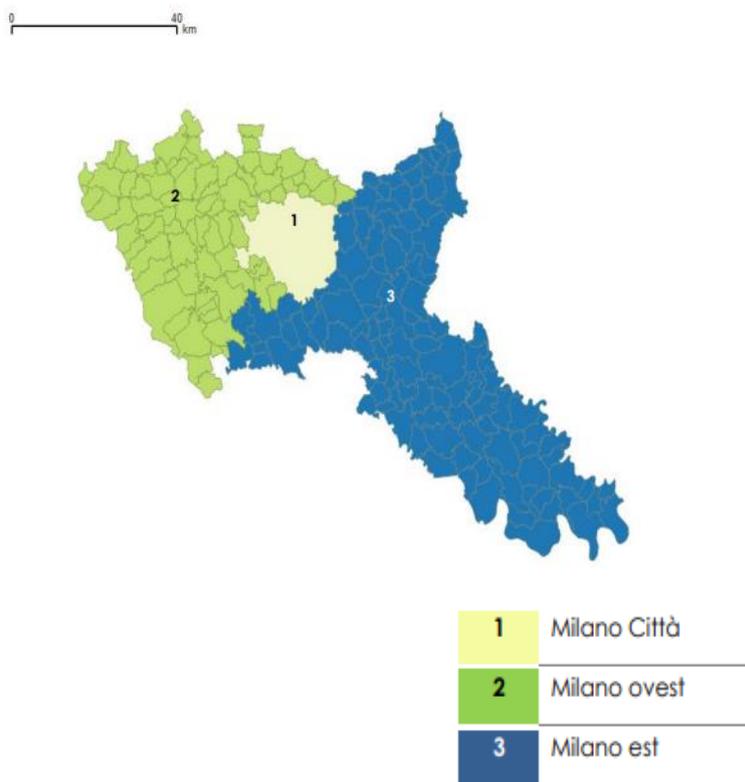
Le 12 sedi territoriali delle SS IAN sono riportate nella tabella che segue:

**tabella 1: sedi territoriali**

Strutture Semplici territoriali	Sedi
SS IAN MELEGNANO MARTESANA	MELZO VIA MANTOVA N.10
	VIZZOLO PREDABISSI VIA GIOVANNI PAOLO I N.8
SS IAN LODI	LODI PIAZZA OSPITALE N.10
SS IAN RHODENSE	RHO VIA MANZONI N.7,
	GARBAGNATE VIA PER CESATE N.62
SS IAN OVEST MILANESE	PARABIAGO VIA SPAGLIARDI N.19
	MAGENTA VIA DONATORI DI SANGUE N.50
	CASTANO PRIMO PIAZZA MAZZINI N.43
	ABBIATEGRASSO VIA FRANCESCO D'ASSISI N.4
SS IAN NORD MILANO	SESTO SAN GIOVANNI VIA MARX N.195
SS IAN MILANO CITTA' NORD	MILANO – VIA IPPOCRATE N.45
SS IAN MILANO CITTA' SUD	MILANO - VIA STATUTO N.5

La numerosità delle sedi rappresenta sia un punto di forza, rendendo più uniforme ed efficiente l'attività di controllo presidiando capillarmente il territorio, sia una criticità per la maggiore necessità di risorse umane e di automezzi.

**figura 1: raffigurazione del territorio in tre macroaree**



Nel territorio dei 193 comuni di cui è composta ATS, che vediamo raffigurato nelle tre macro aree di figura 1, risultano insediate più di 40.000 attività alimentari soggette a controllo ufficiale (CU).

Dall'analisi dei dati presenti nel gestionale in uso, emerge una diversa ripartizione delle attività tra il contesto territoriale della città di Milano e quello limitrofo:

- nella realtà milanese prevalgono la ristorazione pubblica, che assume aspetti complessi legati al contesto cittadino, con elevato turn over delle attività – peraltro ad elevatissima affluenza di persone, e la ristorazione collettiva (ospedali, RSA, nidi, scuole, carceri, altre comunità) caratterizzata dalla presenza di numerose strutture socio sanitarie.
- le attività produttive, i depositi e tutto l'apparato connesso con la movimentazione delle merci e con l'import-export sono invece preponderanti nei territori limitrofi alla città di Milano, influenzati anche dalla presenza nel territorio o in quello attiguo dei due aeroporti di Linate e Malpensa.

#### **4. REPORT DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE SVOLTA NEL 2023**

Al fine di orientare meglio la programmazione del 2024 è stato necessario effettuare un'analisi dell'attività svolta nell'anno precedente; le tabelle di rendicontazione che dettagliano l'attività di controllo ufficiale e delle altre attività SIAN svolte nel 2023 sono riportate nell'allegato 1 "report SC IAN 2023" del presente documento.

Di seguito si riporta schema riassuntivo dei controlli ufficiali, relativi a ispezioni e audit, programmati ed effettuati nel 2023:

**tabella 2: sintesi attività di ispezione/audit 2023**

	controlli programmati effettuati	controlli programmati nel PIC	%	controlli ad hoc effettuati	controlli ad hoc simati nel PIC	%	totale effettuato	totale da pic	%
al 30 giugno	1403	2823	49%	780	1208	64%	2183	4031	54%
al 31 dicembre	2890	2823	102%	1420	1208	118%	4310	4031	107%

Dalla tabella menzionata emerge il rispetto numerico di quanto programmato ad inizio anno per le attività inserite nel PIC (ispezioni, audit, campionamenti di acqua, alimenti e MOCA, controlli nutrizionali).

Nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale si sottolinea nel 2023 il riscontro di diverse non conformità, cioè il mancato soddisfacimento di un requisito di legge.

Rispetto ai 4310 controlli ufficiali effettuati quelli non conformi sono risultati essere 1977 e la % di non conformità è stata pari a 46; gli stessi hanno portato alla adozione di diversi provvedimenti riportati nella tabella seguente:

**tabella 3: provvedimenti 2023**

Provvedimenti anno 2023	TOTALE
Sospensioni attività	304
Diffide	115
Sanzioni	339
Prescrizioni	1678
Comunicazioni di reato	9
Blocchi ufficiali e sequestri	23

I dati sopra riportati sono indice di un carente livello di formazione degli operatori del settore alimentare e di una inadeguata conoscenza delle normative specifiche del settore.

Vengono ancora utilizzate attrezzature spesso vetuste e non mantenute; altresì si evidenzia una carente gestione nei processi di preparazione degli alimenti con elevata promiscuità e contaminazione crociata, oltre ad impropria conservazione degli stessi a temperature non adeguate.

Si osserva altresì mancanza di informazioni circa la rintracciabilità degli alimenti e dei MOCA. ed una scarsa attenzione nella comunicazione al consumatore delle informazioni circa gli allergeni presenti negli alimenti non preimballati messi in vendita/somministrati.

Nel corso del 2023 sono state gestite 232 segnalazioni di MTA, di cui 75 focolai e 148 casi singoli e sono state svolte 486 inchieste epidemiologiche.

## 5. ORGANIZZAZIONE e GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Al fine di ottemperare agli obblighi del controllo ufficiale, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento UE 2017/625, occorre considerare diversi aspetti.

La SC IAN opera secondo procedure/linee di indirizzo documentate, come di seguito riportate, così da garantire uniforme valutazione e trasparenza nei confronti degli operatori del settore alimentare.

Le principali procedure/linee di indirizzo sono:

**Procedure di sistema:**

- A173-Pd001 Controllo Ufficiale mediante ispezione
- A173-Pd003 Controllo Ufficiale mediante Audit
- A173-Pd004 Controllo Ufficiale mediante Campionamento
- A233-Pd002 Certificati per l'esportazione di alimenti non di origine animale e MOCA

**Altre procedure / linee di indirizzo**

- A227-Pd001 Gestione delle segnalazioni nell'ambito della sicurezza degli alimenti e dei consumatori e documenti correlati
- A228-Pd001 Riconoscimento ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004
- A231-Pd001 Allerta Alimenti, Mangimi e MOCA
- "Linee di indirizzo per l'inserimento e la formazione del personale neoassunto nelle UOC IAN "
- "Linee di indirizzo vigilanza fitosanitari "
- "Linee di indirizzo per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali"
- "Linee di indirizzo per la gestione delle SCIA nella SC IAN"
- "Linee di indirizzo sui provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale"
- "Linee di indirizzo D.Lgs 32/2021 "
- Documenti per la gestione delle emergenze a supporto della procedura di "Pronta disponibilità DIPS"
- Documento indicatori attività SC IAN

Conformemente a quanto stabilito dai regolamenti la SC IAN svolge i controlli ad intervalli regolari, secondo programmazione specifica sulla base del rischio e con frequenza adeguata in tutte le fasi della filiera agroalimentare.

## 5.1 DESIGNAZIONE COMPITI

Le figure rilevanti nell'effettuazione dei controlli in ambito di sicurezza alimentare, nutrizionale e nel settore delle acque fornite al consumo umano sono di seguito riportati:

### 6.1.1 Dirigenti

Sono figure di riferimento per il Direttore SC relativamente alle attività gestionale nell'ambito delle proprie responsabilità, con compiti di coordinamento, comunicazione e di orientamento ai risultati, secondo quanto delegato.

Ricoprono un ruolo di direzione e coordinamento nella risoluzione di problemi anche a carattere non routinario che possono manifestarsi nell'area, dandone opportuna informazione al Direttore SC e si impegnano in modo attivo e collaborativo nei processi di miglioramento e nella risoluzione delle problematiche.

Principalmente i dirigenti si occupano di quanto segue:

- Governance e coordinamento di tutte le attività della struttura di riferimento;
- Programmazione, vigilanza, monitoraggio e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale di cui al Reg. UE 2017/625 e delle altre prestazioni del Servizio;
- Monitoraggio degli obiettivi e dei risultati raggiunti, per la parte di competenza;
- Verifica e monitoraggio dell'efficacia dell'attività di controllo ufficiale e delle altre prestazioni del servizio;
- Verifica del procedimento e dell'appropriatezza dei provvedimenti di natura amministrativa e penale;

- Valutazione dei processi e definizione delle azioni di miglioramento, ottimizzazione delle attività e delle risorse nell'ottica del raggiungimento di obiettivi con efficienza ed efficacia.

In particolare effettuano monitoraggio dell'attività, secondo modalità concordate con il Direttore SC, e verificano periodicamente con il personale afferente lo stato di attuazione degli obiettivi assegnati, il rispetto del raggiungimento degli obiettivi stessi, il rispetto dei tempi previsti, dell'assolvimento degli obblighi e dei flussi informativi, adottando, se del caso, le opportune azioni correttive, anche rapportandosi con il Direttore SC.

I dirigenti garantiscono che l'attribuzione dei controlli ufficiali avvenga nel rispetto dei principi di anticorruzione, assicurando che le ispezioni siano svolte almeno da due operatori e che la composizione del team ispettivo rispetti, laddove la numerosità degli operatori e la collocazione geografica degli stessi lo consentono, la rotazione delle coppie di ispettori, dei territori di competenza, delle tipologie di attività da controllare, fatte salve le situazioni di emergenza/urgenza, e/o in caso di controlli congiunti con altre A.C. o personale afferente ad altri servizi di ATS (Dipartimento Veterinario, SC Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, etc).

### **6.1.2 Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (TPALL)**

Sono incaricati, nell'ambito delle proprie competenze, delle attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza alimentare. Svolgono, con autonomia tecnico professionale, i compiti ispettivi e di vigilanza, anche in collaborazione con altre figure professionali; istruiscono, determinano, contestano e notificano le irregolarità rilevate; collaborano con l'amministrazione giudiziaria. Svolgono indagini sui reati circa le condizioni di igiene e sicurezza degli alimenti nell'ambito dell'incarico attribuitogli di ufficiale di polizia giudiziaria. Svolge principalmente il compito di effettuare i controlli ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare attraverso ispezioni, audit, campionamenti, affidati ad ognuno secondo una specifica assegnazione nominale: l'assegnatario del controllo viene individuato come Primo Ispettore e segue il procedimento sino all'eventuale adozione del provvedimento finale ed all'inserimento nel data base aziendale ai fini della rendicontazione in Impres@Bl.

I TPALL con abilitazione professionale di micologo garantiscono il servizio gratuito per la valutazione della commestibilità dei funghi raccolti dal privato cittadino e collaborano con gli ospedali nei casi di intossicazioni da funghi.

### **6.1.3 Assistenti Sanitari**

Effettuano indagini epidemiologiche relative alle malattie a trasmissione alimentare e gestiscono le pratiche nel sistema di sorveglianza delle malattie infettive (SMI).

Effettuano controlli nell'ambito della sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva e pubblica attraverso sopralluoghi e audit in campo nutrizionale.

Valutano l'adeguatezza dei menu adottati nella ristorazione collettiva con l'obiettivo di promuovere una alimentazione sana e sostenibile; con la stessa finalità realizzano e collaborano a programmi e progetti di promozione della salute.

### **6.1.4 Dietisti**

Effettuano valutazioni di sicurezza nutrizionale attraverso sopralluoghi e audit nella ristorazione pubblica e collettiva. Valutano l'adeguatezza delle tabelle dietetiche e dei menu (fabbisogni nutrizionali, quantità, qualità e congruità degli alimenti) sia per la popolazione sana che per le diete standard per patologia.

Svolgono attività di supporto su richiesta sui capitolati per i servizi di ristorazione.

Realizzano progetti e documenti atti a promuovere una alimentazione sana e sostenibile nei diversi setting del sistema alimentare (es. linee d'indirizzo per l'elaborazione dei menu, Formazione a Distanza, ecc.)

In particolare nell'ottica della trasparenza, dell'equità e delle norme anticorruzione, gli operatori della prevenzione operano in coppia tranne in rari casi quali ad esempio, i campionamenti di acqua potabile.

Al fine della prevenzione della corruzione infatti, la composizione del team deve rispettare, laddove la numerosità degli operatori e la collocazione geografica degli stessi lo consentono, la rotazione delle coppie di ispettori, dei territori di competenza, delle tipologie di attività da controllare, fatte salve le verifiche già citate in precedenza.

Gli operatori della Prevenzione sono responsabili ciascuno per la propria funzione.

La responsabilità della verifica del rispetto e corretta applicazione della normativa da parte degli Operatori (Reg. (UE) 2017/625) nonché l'applicazione delle procedure approvate compresa la modulistica aggiornata rimane in capo al personale addetto al controllo ufficiale.

## 5.2 FABBISOGNO E CAPACITÀ DI CONTROLLO – CALCOLO RISORSE UMANE

La tabella 4 riporta il personale in carico alla SCIAN al 1° febbraio 2024, declinato come numero di unità per le varie figure professionali operanti.

**tabella 4: dotazione organica 2024**

Qualifica professionale	N° operatori
Dirigente medico	12
Dirigente biologo	1
Dirigente Professioni Sanitarie	2
Tecnico della Prevenzione dedicato ai C.U. in sicurezza alimentare	51
Tecnico della Prevenzione dedicato al controllo delle acque potabili	9
Assistente sanitaria	13
Infermiera	3
Dietista	3
Personale amministrativo	23
Personale tecnico/ operatore tecnico/autista	4
Totale	121

Nel corso degli anni, ma soprattutto nel 2023, pensionamenti e trasferimenti di personale sia del comparto, sia della dirigenza, hanno impattato sulla dotazione organica con difficoltà a sostituire tempestivamente il turn-over.

Occorre inoltre considerare che, oltre all'esecuzione dei controlli, vi è la necessità di utilizzare risorse per le attività di supporto quali il coordinamento e la pianificazione delle attività, la verifica dell'appropriatezza dei controlli, la gestione del sistema di qualità.

Altro fattore molto impattante sulla organizzazione dell'attività è l'obbligatorietà di effettuare di norma i controlli riguardanti la sicurezza alimentare in coppia, così come richiesto dalle regole emesse dalla Regione Lombardia e dalle norme anticorruzione.

Le criticità della dotazione organica, tecnologica e della logistica, nonché la complessità del territorio, non ha consentito nel 2023, e non permetterà neanche nel 2024, di garantire il raggiungimento della copertura del fabbisogno di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare.

Obiettivo prioritario e del presente piano è pertanto quello di programmare l'attività di controllo coerentemente con un utilizzo efficiente delle risorse disponibili. A tal fine si esplicita di seguito la modalità di calcolo utilizzata per ottenere l'effettiva capacità di controllo per ogni singolo operatore Tecnico della Prevenzione.

Si premette che l'attività di controllo ufficiale non è limitata al mero controllo ispettivo, ma contempla una serie di atti dovuti come, ad esempio, la valutazione preliminare della pratica, la registrazione nel database di quanto riscontrato nel corso del controllo ufficiale, l'eventuale irrogazione di sanzioni amministrative/penali, la valutazione di comunicazioni di ottemperanza a prescrizioni, etc.

La performance di struttura complessa/semplice (PMSC/PMSS) tiene conto:

- Della somma della Performance Minima per Operatore (PMO);
- Delle altre attività della SC IAN ed il relativo impegno in ore/giornate;
- Della variabilità del tempo necessario all'espletamento dei controlli, che dipende:
  - dalle innumerevoli possibili azioni da svolgersi nel corso del controllo ufficiale/sopralluoghi;
  - dalla variabilità dell'intensità del controllo causata dalle diversità degli operatori controllati;
  - dalla differenza intrinseca delle varie tecniche di controllo (ispezione, audit, campionamento);
  - dal tempo necessario al raggiungimento dello stabilimento oggetto del controllo che varia in funzione del territorio, del mezzo di trasporto utilizzato, del traffico veicolare etc.;
- Delle attività di Polizia Amministrativa e Giudiziaria sia pre che post controlli;
- Delle attività istituzionali non legate all'espletamento dei controlli ufficiali quali ad esempio:
  - la necessità di partecipare a riunioni, l'attività di BackOffice, l'attività di formazione continua,
  - la partecipazione a gruppi di lavoro dipartimentali/regionali etc.;
- Delle attività dell'ispettorato micologico;
- Delle attività di sorveglianza nutrizionale;
- Dei controlli della qualità delle acque destinate al consumo umano.

Quest'anno Regione ha stabilito una performance minima dei controlli per operatore del comparto (PMO) che è stata calcolata a partire dal numero di giorni lavorativi in un anno sottraendo le giornate di ferie e quelle stimate di formazione e di malattia. Considerando che l'attività ispettiva si svolge in coppia, la PMO imposta da Regione è risultata di 100 controlli ufficiali per primo ispettore da svolgere in 200 giornate, in cui sono ricompresi anche i campionamenti di alimenti e MOCA. Tenuto conto del numero di campionamenti che Regione Lombardia ha assegnato a questa SCIAN, i suddetti 100 controlli risultano quindi suddivisi in 56 controlli programmati, 24 controlli ad hoc e 20 campionamenti.

Il calcolo della capacità di controllo si è dunque articolato nei seguenti passaggi:

1. Partendo dalle 200 giornate lavorative standard individuate da Regione, potenzialmente dedicate al controllo ufficiale, sono state sottratte le giornate relative a fattori personali (full time/part time, permessi per lo studio, per la legge 104, RSU, RLS, etc.) e quelle dedicate ad attività specifiche (incarichi di funzione, tutoraggio a personale neoassunto, referente per tematica specifica, etc.); a tale scopo è stato utilizzato lo specifico strumento fornito da Regione (file di excel con specifici fogli di calcolo protetti).
2. Sono stati quindi assegnati i campioni, proporzionandoli sulle giornate lavorative, risultanti ottenendo infine specificamente per ogni operatore il numero di controlli ufficiali da eseguire come primo ispettore nel corso dell'anno.

3. Tale calcolo è stato applicato ad ogni operatore che effettua il controllo ufficiale in ambito della sicurezza alimentare e agli operatori che si occupano di sorveglianza nutrizionale e sicurezza e controllo dell'acqua destinata al consumo umano.

4. Sono stati così elaborati 9 file excell, uno per ogni SS territoriale e tematica, che verranno trasmessi alla Regione e che restituiscono il numero dei controlli da effettuare per ogni Struttura Semplice, ovvero la capacità di controllo ufficiale.

Nella tabella 5 sono indicati i controlli totali, riferiti alla sicurezza alimentare, effettuabili per Struttura Semplice territoriale, derivanti dai calcoli sopra esplicitati.

**Tabella 5: capacità di controllo ufficiale 2024 (totale dei controlli effettuabili)**

Struttura Semplice IAN	programmati	ad hoc	controlli totali	campioni
Milano Città Sud	413	175	588	140
Milano Città Nord	446	190	636	158
Ovest Milanese	317	134	451	118
Rhodense	281	120	401	102
Nord Milano	236	102	338	88
Melegnano Martesana	304	132	436	120
Lodi	215	92	307	82
<b>Totale</b>	<b>2212</b>	<b>945</b>	<b>3157</b>	<b>808</b>

Inoltre, Regione Lombardia ha introdotto, come novità del 2024, l'effettuazione da parte dei dirigenti, escluso il direttore di struttura complessa, di almeno l'1% del totale dei controlli ufficiali o nutrizionali programmati nella SS IAN di appartenenza; gli stessi verranno svolti come secondo ispettore.

Di seguito viene riportato il numero di controlli che ogni Dirigente dovrà svolgere nel 2024 come secondo ispettore nel territorio della SS di assegnazione; i controlli riguarderanno sia l'ambito di sicurezza alimentare, sia la sorveglianza nutrizionale.

**Tabella 6: controlli per dirigente**

n. dirigenti medici/ professioni sanitarie	SS di appartenenza	n. controlli minimi per Dirigente	totale per SS
2	SSIAN Milano città SUD	4	8
2	SSIAN Milano città NORD	4	8
1	SSIAN NORD Milano	2	2
2	SSIAN Ovest Milanese	3	6
2	SSIAN Rhodense	3	6
2	SSIAN Melegnano Martesana	3	6
1	SS IAN Lodi	2	2
2	SS Nutrizione	3	6
			44

Contestualmente viene calcolato il fabbisogno di controllo ufficiale, a partire dall'anagrafe delle imprese presenti sul territorio e applicando la frequenza di controllo in funzione del livello di rischio, secondo la modalità stabilita da Regione.

Nella tabella 7 viene illustrata nel dettaglio, per ogni Struttura Semplice territoriale, la capacità di controllo in relazione al fabbisogno dei controlli da programmare e il numero di tecnici della prevenzione da incrementare in organico per raggiungere il pieno soddisfacimento del fabbisogno di controllo.

Il numero di operatori necessario a coprire il divario tra fabbisogno di controllo e capacità di controllo ufficiale è stato calcolato stimando che i tecnici della prevenzione da integrare compiano ognuno 100 controlli programmati come primo ispettore senza considerare la quota ad hoc ed i campionamenti.

**Tabella 7: capacità vs fabbisogno di controllo ufficiale 2024**

Struttura Semplice IAN	capacità	fabbisogno	%	Δ	n.TPALL mancanti
Milano Città Sud	413	1703	24%	1290	13
Milano Città Nord	446	1943	23%	1497	15
Ovest Milanese	317	638	50%	321	3
Rhodense	281	798	35%	517	5
Nord Milano	236	395	60%	159	2
Melegnano Martesana	304	1066	29%	762	8
Lodi	215	378	57%	163	2
<b>Totale</b>	<b>2212</b>	<b>6921</b>	<b>32%</b>	<b>4709</b>	<b>47</b>

Considerando anche la quota di controlli non programmati (ad hoc) e i campionamenti, dai dati sopra riportati si deduce che la capacità di controllo non soddisfa il fabbisogno; la attuale dotazione organica della SC IAN riesce quindi a garantire nel complesso il 32% del fabbisogno del controllo richiesto da Regione Lombardia, come si evince dalla tabella 7.

Rispetto al dato del 2023, in cui il fabbisogno di controllo è stato soddisfatto per circa il 50%, nel 2024 peseranno l'elevato numero di pensionamenti e trasferimenti avvenuti negli ultimi mesi e l'incremento delle aziende da controllare secondo le indicazioni regionali.

Nella tabella 7 si osserva inoltre una disomogeneità nel soddisfacimento del controllo tra le diverse SS all'interno della SC, legato sia alla non uniforme distribuzione delle imprese alimentari nei vari territori, sia ad un maggior turn-over non ancora sostituito di tecnici della prevenzione, in particolare nelle due SS IAN della città di Milano e nella SS IAN Melegnano Martesana.

A seguito delle procedure concorsuali in corso nel 2024 si auspica la possibilità di incrementare la dotazione organica attuale, soprattutto nei territori più carenti, consentendo così di aumentare la capacità di controllo ufficiale e di renderla più omogenea nel territorio.

Tenuto conto che non viene soddisfatto il fabbisogno, per determinare le aziende da sottoporre a controllo, come da indicazione regionale, si mantiene invariata la quota relativa alle attività a rischio alto e molto alto, proporzionando la capacità residua sulle aziende a medio e basso rischio.

### 5.3 ANAGRAFE E FINANZIAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI

#### 6.3.1 Anagrafe

L'anagrafe degli OSA viene aggiornata costantemente con le informazioni che provengono dalla registrazione delle SCIA, dalle comunicazioni ai sensi del D. Lgs 29/2017, dalle istanze di riconoscimento e dai controlli ufficiali.

Le SCIA sono registrate nell'applicativo in uso in tutte le realtà territoriali, dopo valutazione documentale; la SCIA ed i relativi allegati sono inseriti nell'applicativo anche ai fini della dematerializzazione.

Il Responsabile di SS o suo delegato individuerà, nell'ambito dell'attività ad hoc, le imprese da sottoporre a controllo secondo i criteri stabiliti nella linea di indirizzo.

### **6.3.2 Finanziamento dei controlli ufficiali**

Le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della normativa in materia di alimenti e sicurezza alimentare, MOCA, mangimi, e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali sono stabilite dal D.Lgs. 32/2021.

Il decreto stabilisce:

- le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della normativa in materia di alimenti e sicurezza alimentare, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), con riferimento al Reg. UE 2017/625;
- le tipologie di imprese soggette a tale disposizione
- prevede inoltre un contributo in caso di sopralluoghi supplementari, oltre a quelli programmati all'inizio dell'anno.

Tutte le imprese soggette a tale pagamento sono contenute nell'anagrafe già citata, che viene mantenuta aggiornata.

In particolare, secondo quanto stabilito nelle regole 2024, parte del ricavato (90% di quanto incassato da ATS, previsto dall'art. 15 c 2 punto a) del citato decreto Legislativo) può essere utilizzato per interventi che mirano all'ottimizzazione, al miglioramento dell'efficacia della programmazione e dell'attuazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali del SIAN e del Dipartimento Veterinario.

## **5.4 ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE**

L'attività di controllo ufficiale:

- viene effettuata con metodi e tecniche stabiliti dall'art. 14 del Regolamento (UE) 2017/625 tra cui: ispezioni, audit e campionamenti;
- viene orientata verso le attività a maggior rischio, individuate sulla base di una categorizzazione delle attività presenti sul territorio, sia mediante revisione e analisi dei dati storici, sia mediante valutazione delle nuove attività e seguendo, ove possibile, le frequenze stabilite dal Decreto Regionale.

Quest'anno la categorizzazione del rischio delle attività registrate viene svolta utilizzando un algoritmo dedicato ed aggiornato a fine 2023 da Regione; l'algoritmo è stato utilizzato nel data base SIVIAN in uso alla SC IAN per ottenere il calcolo del rischio specifico per singola impresa.

La pianificazione dei controlli dettaglia la quota relativa ai controlli programmati, controlli ad hoc e campionamenti di alimenti e MOCA.

### **6.4.1 Controlli programmati:**

Sono ispezioni ed audit programmati basandosi sulla anagrafe e la categorizzazione del rischio, secondo le frequenze stabilite dalle indicazioni regionali.

#### **6.4.2 Controlli ad hoc:**

Comprendono l'attività non programmabile a inizio anno, come interventi a seguito di malattie trasmesse da alimenti, richiesta da parte di altri enti, esposti, segnalazioni certificate di inizio attività (SCIA), verifica di risoluzione di non conformità precedentemente rilevate, sistemi di allerta, richieste di dissequestri, riconoscimenti di stabilimenti, etc.

#### **6.4.3 Campionamenti di alimenti e MOCA:**

I campionamenti rientrano a tutti gli effetti nell'attività programmata di controllo ufficiale.

I Piani nazionali definiscono il numero dei campioni, la ripartizione quantitativa dei controlli analitici alla produzione e in distribuzione che deve essere garantita e le principali tipologie di alimenti da controllare in funzione degli analiti da ricercare.

Regione declina annualmente a livello locale quanto previsto dai Piani nazionali, con la ripartizione dei campioni tra le diverse ATS sulla base dell'analisi del contesto, in particolare degli operatori economici presenti nei diversi territori delle risorse delle SS di Igiene Alimenti e Nutrizione.

ATS quindi pianifica i campionamenti, secondo i criteri regionali e in accordo coi Laboratori di riferimento, per la necessaria calendarizzazione.

Poiché non è ancora pervenuto il piano ufficiale dei campionamenti 2024, si è programmato il numero di campioni corrispondente a quelli ad ora assegnati da regione.

### **5.5 CRITERI DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI**

Il processo di pianificazione tiene conto del fabbisogno teorico del controllo ufficiale, inteso come quota di controlli programmati da eseguirsi durante l'anno, evidenziando la eventuale quota di attività che, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili, potrebbe essere erogata solo parzialmente.

Ai controlli programmati devono essere aggiunti i controlli non programmabili la cui numerosità è indicata da Regione con una quota pari al 30% del totale di ispezioni/audit, nonché i campionamenti assegnati annualmente.

La pianificazione dei controlli ufficiali e delle attività correlate ha tenuto conto:

- della ricognizione delle aziende presenti sul territorio di competenza, sul conseguente calcolo dei controlli programmabili da svolgersi sulla base dell'accordo Stato-Regioni "*Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004*" del 10/11/2016 e del "*Piano dei Controlli Regionale Pluriennale per la sicurezza alimentare e Sorveglianza Nutrizionale (PCRP) 2024-2027*";
- dell'analisi dei dati relativi ai controlli ufficiali svolti nel 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023;
- delle risorse umane presenti in servizio al 1 febbraio 2024;
- della disponibilità di attrezzature.

### **5.6 CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO**

Le attività sottoposte a Controllo Ufficiale, secondo l'accordo stato Regioni del 2016, si differenziano in 3 tipologie:

- attività riconosciute
- attività registrate
- operatori del settore MOCA

Per le attività riconosciute l'attribuzione del livello di rischio avviene a livello del singolo stabilimento, utilizzando una apposita scheda (check list) in cui sono stati attribuiti i punteggi per

ogni item che concorrono alla valutazione del valore di rischio complessivo. Tale valutazione viene rivista ad ogni controllo.

Per le altre attività, a partire da 2023, si è utilizzato un algoritmo, inserito nel gestionale SIVIAN, che prevede per ogni singola impresa alimentare un livello di rischio (definito ex post) che comprende l'esito del controllo e la presenza o meno di non conformità/ provvedimenti intrapresi ed uno di partenza (definito ex ante). Attribuendo ad ogni classe di rischio ex ante uno score, sono stati definiti 3 livelli (alto, medio e basso), come da indicazioni regionali.

## 5.7 FREQUENZA DEI CONTROLLI

La frequenza minima dei controlli, definita dall'Intesa Stato Regione del 2016 è correlata a diversi elementi e viene riportata nella tabella B – Frequenze Minime dei Controlli Ufficiali, pervenuta dalla DG Welfare di Regione Lombardia.

## 5.8 ESECUZIONE DEI CONTROLLI

I controlli ufficiali vengono eseguiti secondo procedure documentate, opportunamente aggiornate, sulla base di quanto previsto dal Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali – Standard di Organizzazione e Funzionamento ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004 – D.g.r. 6 marzo 2017, n. X/6299 e dagli ulteriori atti di indirizzo regionali.

Ad inizio anno, in funzione della capacità e del fabbisogno di controllo ufficiale, si è predisposto un elenco con le aziende da sottoporre a vigilanza nel 2024 suddiviso nelle diverse SS IAN territoriali. Tale elenco corrispondente alle capacità, viene inserito nel cruscotto di Impres@BI e aggiornato mensilmente con quanto effettuato e con le eventuali sostituzioni di aziende non controllabili (per cessazione, per apertura serale o festiva, etc). Le predette sostituzioni verranno prese dalla quota di fabbisogno non soddisfatto presente nell'elenco stesso.

Semestralmente verranno assegnate ad ogni tecnico della prevenzione le aziende da ispezionare/auditare, come da programmazione, in qualità di Primo Ispettore con apposito file; il primo ispettore dovrà quindi:

- completare l'elenco con numero di verbale e data di controllo delle attività effettuate;
- restituire mensilmente l'elenco al dirigente responsabile inserendo le motivazioni dell'eventuale mancato controllo e l'eventuale necessità di sostituire le aziende assegnate perché cessate o con apertura festiva, etc.

Il dirigente responsabile supervisionerà la correttezza di quanto restituito dal tecnico e invierà il suddetto elenco alla SC per l'aggiornamento del file da trasmettere a Regione tramite il cruscotto di Impres@.

Anche l'attività ad hoc verrà assegnata nominalmente e riportata in apposito registro.

Ogni SS procede all'elaborazione del planning utilizzando un format unico e condiviso, programmando il team ispettivo così da garantire la rotazione delle coppie di ispettori, dei territori di competenza nel caso la SS abbia più sedi, e delle tipologie di attività da controllare.

Qualsiasi controllo supplementare dovrà essere effettuato di norma da almeno un tecnico differente rispetto a quelli che hanno effettuato il primo controllo.

Nel 2024 almeno 1 controllo programmato su 10 verrà effettuato tramite audit nelle categorie stabilite da Regione. Nelle attività soggette a procedura di Riconoscimento si osserverà la frequenza di un audit ogni 3 anni.

Presso i produttori che esportano sistematicamente, sulla base del livello di rischio, (esclusi intermediari e depositi), verranno svolti controlli programmati specifici e verranno valutate le procedure inerenti alla tracciabilità/rintracciabilità ed il piano di campionamento dei prodotti fabbricati ed esportati.

### 6.8.1 Controlli programmati

Le attività esistenti sul territorio e quelle sottoposte a controllo programmato nel 2024 sono indicate nelle tabelle riportate nell'allegato 2 "programmazione SCIAN 2024" del presente documento. Ricomprendono:

- attività soggette a registrazione
- attività soggette a riconoscimento
- attività di produzione e trasformazione di MOCA.

Nelle ispezioni programmate vengono anche ricompresi i controlli previsti dal "Piano Regionale Integrato tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi.

Il "Tavolo regionale di coordinamento delle Autorità Competenti" affida a Regione Lombardia, di concerto con il Ministero della Salute, il compito di promuovere sul territorio regionale le necessarie sinergie tra le diverse Autorità Competenti. A tale scopo annualmente vengono programmati controlli ufficiali congiunti.

Il Piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP) 2023-2027 prevede quali obiettivi strategici del Piano la tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare con una ulteriore attenzione verso l'e-commerce.

Il Piano persegue anche il contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori anche nei settori del biologico e delle indicazioni geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo.

### 6.8.2 Audit

Negli stabilimenti registrati (per le categorie indicate da Regione Lombardia un controllo ufficiale programmato su 10 sarà effettuato tramite audit.

Negli stabilimenti riconosciuti sono stati programmati audit secondo le specifiche frequenze stabilite dalla programmazione regionale e dal livello di rischio calcolato annualmente sulla singola impresa.

Nelle procedure/linee di indirizzo specifiche per le aziende riconosciute è previsto, come per le ispezioni, l'utilizzo di check list predisposte dagli Enti sovraordinati (ad esempio utilizzo di specifica check list nel controllo svolto nei produttori di additivi, come da nota DG SAN 22238 del 27/05/2013).

Nelle imprese dei MOCA (produttori e trasformatori), a partire dal 2024 verrà privilegiato il controllo tramite audit.

I controlli effettuati tramite audit nelle aziende produttrici dovranno prevedere la valutazione dei seguenti elementi:

- individuazione dei punti critici di controllo (CCP)
- modalità monitoraggio e controllo dei CCP
- procedure in caso di Non Conformità
- piano analisi in autocontrollo

### 6.8.3 Controlli ad hoc

Comprendono l'attività non programmabile a inizio anno. Tra questi controlli ricadono:

- Verifica delle SCIA (nuove attività) pervenute nell'anno solare
- Controlli a seguito di esposti
- Controlli a seguito di segnalazione di malattia trasmessa da alimenti (MTA)
- Controlli a seguito di notifica di allerta (sistema RASFF)
- Controlli a seguito di domande di riconoscimento

- Richieste dell'Autorità Giudiziaria
- Richieste di altri Enti/Autorità (es. controlli su merce in vincolo sanitario, verifiche richieste dai NAS, ecc.)
- Ricontrolli per verifica delle prescrizioni (risoluzione di non conformità precedentemente rilevate) qualora l'O.S.A. non abbia fornito prove esaustive dell'avvenuta risoluzione nei tempi fissati
- Controlli su iniziativa/sospetto
- Richiesta da parte dell'azienda in occasione di revoca di sospensione, di dissequestro di alimenti e MOCA

#### 6.8.4 Controlli a seguito di ricevimento SCIA

L'individuazione delle SCIA da controllare "in campo", come descritto nelle linee di indirizzo specifiche, verterà eventualmente sulle attività a maggior rischio teorico (centri di preparazione/erogazione pasti destinati alla collettività, produttori, ristorazione pubblica) ed in caso di dubbi relativi alla tipologia di preparazioni svolte.

#### 6.8.5 Campionamenti

Il numero e tipo di campionamenti sono stati stabiliti in base alla bozza del piano campioni distribuita da Regione Lombardia in attesa della predisposizione del piano completo e definitivo; pertanto i numeri dei campioni saranno suscettibili di variazione nel corso dell'anno. I campioni sono stati suddivisi tra le SS secondo le peculiarità del territorio in accordo con i laboratori di riferimento, privilegiando ove possibile i campionamenti presso le aziende produttrici al fine di risalire il più possibile a monte della filiera produttiva stessa. Ai campionamenti previsti dai piani regionali, si aggiungono quelli effettuati ad hoc, in relazione a situazioni che si verificano durante il controllo ufficiale, quali ad esempio a seguito di segnalazione di malattia trasmessa da alimenti, su assistenza amministrativa da parte del Ministero della Salute, sospetta presenza di contaminanti/allergeni in alimenti risultati non conformi su lotti analoghi campionati.

Di seguito si riporta tabella riassuntiva dei campionamenti di alimenti e MOCA da effettuare nel 2024.

**tabella 8: piano campioni 2024**

Piano di Campionamento			Numero di campioni programmati
<b>Campionamenti alimenti e bevande</b>	<b>Programmati</b>	Additivi e Aromi tal quali e negli alimenti	43
		Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	69
		Contaminanti industriali e ambientali in alimenti	120
		Fitosanitari - Controlli ufficiali sui residui in alimenti	138
		Alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	9
		Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA)	43
		Pericoli Microbiologici	260
		Monitoraggio Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	10

	Monitoraggio Contaminanti industriali e ambientali in alimenti	8
	Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti	18
	Piano Regionale: Allergeni	20
	Piano Regionale: Chimico (composti polari e metanolo)	24
	Piano Regionale: Funghi	7
	Piano Regionale: Radioattività in alimenti	40
	<b>n. totale campioni previsti:</b>	<b>809</b>

La tabella seguente riporta il riepilogo delle attività di controllo ufficiale che verranno effettuate nel corso del 2024.

**Tabella 9: riepilogo attività di controllo ufficiale 2024**

<b>RIEPILOGO ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE 2024</b>		
totale imprese	40363	
<b>controlli ufficiali 2024</b>	<b>ispezioni</b>	<b>audit</b>
cu programmati su basso rischio	1797	17
cu programmati su medio rischio	97	10
cu programmati su alto rischio	282	9
totale	2176	36
<b>cu programmati totali</b>	<b>2212</b>	
<b>cu ad hoc</b>	<b>945</b>	
<b>totale</b>	<b>3157</b>	
campioni (in parte, in attesa di piano regionale completo)	809	

Qualora nel corso dell'anno dovessero esserci nuove assunzioni/risoluzioni di contratti da parte di uno o più operatori, verrà riesaminata la capacità di controllo e di conseguenza rivista la pianificazione, così da ed integrare il PIC, e verrà comunicata a Regione la modifica del numero di controlli programmati.

#### **6.8.6 Monitoraggio e rendicontazione**

Il monitoraggio delle attività svolte dalle SS IAN avverrà tramite la compilazione mensile di indicatori condivisi nella cartella di Sharepoint dedicata.

La SC verificherà trimestralmente il grado di raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

La rendicontazione dei controlli ufficiali di sicurezza alimentare, di sorveglianza nutrizionale e dei controlli relativi alle acque destinate al consumo umano sarà mensile tramite il sistema [I.M.Pre.S@-BI](#) secondo le indicazioni regionali.

Si sottolinea, per quanto riguarda i controlli di sorveglianza nutrizionale, che il flusso di rendicontazione verrà attivato nel corso dell'anno come da successive indicazioni regionali.

## 6. NUTRIZIONE

L'area Nutrizione in linea con i contenuti dei Piani Nazionale e Regionale della Prevenzione (PNP2020-2025 e PRP 2021-2025) e in particolare con il Programma Libero 12 (PL12), in un'ottica "One Health", che si basa sul riconoscimento che la salute umana, animale e dell'ecosistema sia legata indissolubilmente, sostiene e promuove in tutti i setting e per tutte le fasce di età un'alimentazione sana e sostenibile per l'individuo e per il pianeta.

In quest'ottica, l'area nutrizione, si rivolge ad un complesso sistema costituito da enti locali, amministratori comunali, uffici scolastici, gestori dei servizi di ristorazione, aziende, strutture sanitarie e socio-sanitarie e altri stakeholder, che costituisce un setting privilegiato su cui agire con un approccio integrato nel sistema alimentare, con la consapevolezza che in questo modo si possa diffondere e promuovere una cultura orientata al consumo consapevole di cibo sano, sicuro, sostenibile, prodotto e distribuito nel rispetto dell'ambiente.

La promozione di uno stile alimentare sano è uno degli interventi riconosciuti prioritari nella prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili (MCNT) - malattie cardiovascolari, tumori, malattie respiratorie croniche, diabete, disturbi muscoloscheletrici, ecc. - che restano le principali cause di morte a livello mondiale (responsabili per quasi il 70% dei decessi). Inoltre, le MCNT nell'Unione Europea rappresentano le principali cause di disabilità, cattivo stato di salute, pensionamento per motivi di salute e morte precoce, con conseguenti notevoli costi economici e sociali che determinano un impatto significativo sulla macroeconomia. Diventa pertanto fondamentale creare nella comunità un livello di competenza (literacy) e capacità (empowerment) tale da poter mantenere o migliorare il capitale di salute del singolo e della comunità.

### 6.1 REPORT NUTRIZIONE

Nel 2023 è proseguita l'attività di sorveglianza nutrizionale nella ristorazione collettiva assicurata tramite i controlli nutrizionali programmati nelle comunità scolastiche e nei nidi, ed è stata implementata l'attività di controllo nelle strutture sanitarie e socio sanitarie. Sono proseguite le attività istituzionali di partecipazione a progetti di promozione alla salute in un'ottica di equità. Inoltre nel corso dell'anno si è collaborato con Regione Lombardia e le altre ATS regionali per l'elaborazione di linee guida per la ristorazione collettiva nelle RSA e per la ristorazione scolastica, oltre alla definizione di linee guida per i controlli nutrizionali.

Si è partecipato al TARSIN – Tavolo Regionale per la Sicurezza Nutrizionale - ed è stato attivato il Tavolo Aziendale di Sicurezza Nutrizionale con i colleghi della SC Promozione della Salute, l'Unità di Epidemiologia di ATS e i referenti delle ASST e IRCCS del territorio di competenza.

Sono stati attivati e conclusi i progetti annuali:

- "Food Game", un programma triennale, rivolto agli alunni delle scuole secondarie di 2° grado, articolato come gioco a squadre che competono nella realizzazione di azioni concrete sui temi della promozione della sana alimentazione, del movimento e del consumo sostenibile;
- "Non solo Glutine", percorso finalizzato a sostenere le conoscenze e i cambiamenti atti a favorire il benessere e l'integrazione dei bambini celiaci nel contesto scolastico, abituale;
- "Spreco punto net" progetto volto alla riduzione delle eccedenze alimentari e successivamente alla riduzione dello spreco, con disponibilità del corso FAD cibo sano, sicuro e sostenibile, per tutti gli insegnanti del territorio di ATS;
- "Alimentazione Complementare per gruppi target" in collaborazione con le realtà consultoriali dell'area Ovest Milano e Rhodense, all'interno del percorso nascita;
- Corso FAD per i partecipanti alle commissioni mensa presso le Amministrazioni Comunali e le scuole paritarie/private del territorio di ATS;

Si è inoltre collaborato con la SC Promozione della Salute nell'ambito del programma Work-place Health Promotion per l'area alimentazione.

E' proseguito l'impegno per la diffusione di conoscenze in ambito di alimentazione sana e sostenibile mediante la predisposizione di documentazione /brochure /articoli /corsi /interventi di comunicazione per gruppi target di popolazione/podcast, rivolti a insegnanti, educatori, commissione mensa, Comuni, genitori, seminari ecc. principalmente orientati alla diffusione e alla

sensibilizzazione sulle tematiche della sicurezza nutrizionale, della alimentazione sana e sostenibile e di uno stile di vita fisicamente attivo per la prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili.

Per il 2024 verranno implementate le seguenti attività istituzionali:

ricognizione strutturata dei capitolati d'appalto della ristorazione collettiva;

collaborazione ai tavoli di lavoro regionali per la predisposizione di linee di indirizzo regionali per una sana alimentazione negli ospedali, nidi d'infanzia e in altre strutture socio-sanitarie e assistenziali diverse dalle RSA;

controllo dell'informazione dei consumatori, comprese le norme di etichettatura, per i profili che hanno impatto sulla sicurezza degli alimenti, sul profilo nutrizionale e claims ex Reg. CE 1924/06;

ricognizione dei menu salutari (WHP) nelle mense aziendali, secondo le indicazioni regionali;

ricognizione dell'attivazione dello screening nutrizionale nelle strutture con timing indicato dalla DGR 1812 DEL 29/01/2024 prot. 26417/24.

Inoltre, verrà attivato il flusso di rendicontazione dei controlli nutrizionali in I.M.Pre.S@-BI, come da indicazioni regionali.

## 6.2 PIANIFICAZIONE NUTRIZIONE

Di seguito la programmazione della sorveglianza nutrizionale calcolata in base alla capacità di controllo, che è stata valutata secondo le indicazioni di pianificazione e programmazione regionali. Viene attuata mediante ispezioni e audit e valutazione di menu tabelle dietetiche standard utilizzate nelle ristorazioni collettive e pubbliche.

Inoltre verranno effettuati controlli nutrizionali nelle ristorazioni pubbliche che producono pasti privi di glutine.

Il 10% delle ispezioni, individuate in base alla complessità e all'obiettivo del controllo, verrà effettuato congiuntamente ai tecnici della prevenzione assegnati alle SSIAN territoriali.

Quest'anno inoltre verranno anche valutati per gli aspetti merceologici e nutrizionali 4 capitolati d'appalto della ristorazione collettiva comunale.

**tabella 10: attività programmata- nutrizione- 2024**

TIPOLOGIA DI STRUTTURA	N. ISPEZIONI	N. AUDIT	TOT. CONTROLLI
centri cottura scolastici/catering continuativo e mense scolastiche con preparazione/mense servite	147	2	149
asili nido con preparazione/serviti	90	0	90
RSA con preparazione	4	1	5
mense ospedaliere con preparazione	4	1	5
mense aziendali con preparazione/mense universitarie	12	0	12
ristoranti/pizzerie con preparazione di pasti senza glutine	4	0	4
imprese di produzione di integratori alimentari	0	0	0
imprese di produzione di alimenti privi di glutine (lab. artigianali)	0	0	0
<b>TOT.</b>	<b>261</b>	<b>4</b>	<b>265</b>
<b>CATEGORIA ALIMENTARE</b>	<b>N. CONTROLLI SULL'ETICHETTATURA</b>		
FSG, prodotti a base di cereali e prodotti da forno, conserve	15		
<b>N. DEI CAPITOLATI STIPULATI SUL TERRITORIO DI COMPETENZA</b> sulla base delle risposte dei Comuni	<b>N. DEI CAPITOLATI DA VALUTARE</b> in scadenza nell'anno in corso		
stimati 190	4		
<b>Pareri su tabelle dietetiche</b>			
<b>N. di Pareri su tabelle dietetiche</b> sia valutate in sede di sopralluogo che pervenute al servizio	stimati 990		

Proseguirà l'attività istituzionale progettuale di promozione della sana alimentazione come stile di vita in un'ottica one health.

**Tabella 11: progetti - nutrizione- 2024**

PROGETTI		
TITOLO	DESCRIZIONE	SETTING
progetto - partecipazione ai tavoli regionali per la predisposizione di linee guida regionali per la ristorazione collettiva	partecipazione a incontri per la costruzione e definizione di linee guida condivise per la ristorazione collettiva nei nidi d'infanzia e nelle strutture sanitarie	ristorazione collettiva nidi d'infanzia
progetto FOOD GAME	proposta triennale rivolta agli studenti delle scuole superiori del territorio ATS Città metropolitana di Milano. Si articola come un gioco a squadre i cui temi spaziano dalla promozione di una sana alimentazione, ai vantaggi di una vita attiva, alla correlazione tra stile alimentare e consumo delle risorse naturali (sostenibilità). Nuova versione del progetto, con innovazione digitale, Timing dei post specifici diffusi attraverso i profili social	SCOLASTICO ANNI 14-15
SANA ALIMENTAZIONE COMPLEMENTARE in collaborazione con consultori ASST - attività di interventi di comunicazione per gruppi target in ambito PIC	La rete dei Consultori Familiari è un servizio ad alta integrazione socio-sanitaria a sostegno di una politica sociale per la famiglia, per la coppia e per la donna. L'obiettivo della normativa nazionale e regionale è quello di garantire servizi in grado di interagire con la normalità e la quotidianità e non solo con la patologia e la malattia, realizzando interventi di prevenzione, informazione ed educazione sanitaria attraverso l'integrazione tra interventi sanitari e socio-sanitari e collegando le diverse attività presenti sul territorio. L'alimentazione corretta nei primi 1000 giorni dal concepimento, ha un impatto importante sullo sviluppo del bambino e sul suo stato di salute che influenza anche le fasi successive della vita. L'educazione alla sana alimentazione complementare si configura anche come attività strategica per incrementare la consapevolezza dell'importanza della tematica, anche nella prospettiva della sorveglianza nutrizionale nelle comunità educative e scolastiche.	PRIMA INFANZIA 1000 GIORNI

FAD CONSAPEVOLEZZA IN MENSA RIVOLTA ALLA COMMISSIONE MENSA IN COLLABORAZIONE CON I COMUNI	Iniziativa di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione scolastica rivolta ai componenti della commissione mensa (genitori utenti amministratori pubblici e scolastici paritari e privati, operatori delle aziende di ristorazione)	SCOLASTICO ANNI 3-14
FAD SANA ALIMENTAZIONE E SPRECO RIVOLTA AGLI INSEGNANTI IN COLLABORAZIONE CON UST	Iniziativa di prevenzione nutrizionale, promossa in collaborazione con UST Milano Lodi, per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari sani e sostenibili con attenzione particolare alla tematica della riduzione dello spreco alimentare in ambito di mense scolastiche, rivolta agli insegnanti	SCOLASTICO - PRIMO CICLO
AREA ALIMENTAZIONE E SPRECO PROGRAMMA WHP - COLLABORAZIONE CON SC PROMOZIONE DELLA SALUTE	Attività svolta a supporto delle aziende che ne hanno fatto richiesta e anche tramite controlli nutrizionali previsti nel programma integrato dei controlli, coerentemente con le indicazioni regionali.	AZIENDE DEL TERRITORIO WHP
PROGETTO COMUNICAZIONE	Promuovere l'adozione consapevole di comportamenti salutari, alimentazione sana e sostenibile e stile di vita attivo, in ottica one health come prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili anche attraverso una food literacy che favorisca la diffusione di una maggiore educazione alimentare. Programmazione di un piano editoriale con contenuti pubblicati e diffusi mediante canali multimediali. Consulenza Nutrizionale personalizzata rivolta ad adulti - dipendenti ATS, per la riduzione/contrasto dei fattori di rischio noti per MCNT, attraverso un intervento di dietetica preventiva di primo livello	ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO
NON SOLO GLUTINE	Percorso finalizzato a sostenere conoscenze e cambiamenti per migliorare benessere e qualità della vita di bambine/i e ragazze/i celiaci nel contesto scolastico	SCOLASTICO ANNI 3-14

### 6.3 Gestione delle Malattie trasmesse da Alimenti (MTA)

L'attività legata alla gestione delle MTA ha l'obiettivo di individuare le possibili cause determinanti l'evento (agente patogeno, alimento, fattori di rischio), al fine di prevenire ulteriori casi.

La Struttura Semplice Nutrizione Umana e MTA effettua direttamente indagini epidemiologiche per sospette Tossinfezioni alimentari, Botulismo, Intossicazioni da funghi, Sindrome Sgombroide e altre Intossicazioni alimentari, per gli adempimenti previsti dal Decreto Regionale n 19287 del 30/12/2022 - Indirizzi Regionali per la gestione integrata delle malattie infettive a trasmissione alimentare.

Inoltre, valuta tutte le inchieste epidemiologiche pervenute dalla SC MPC per le restanti malattie infettive a possibile trasmissione alimentare, al fine di verificare l'eventuale correlazione tra la patologia e il consumo di alimenti sospetti.

Si raccorda con le SSIAN territoriali, il Dipartimento Veterinario per gli aspetti di competenza, per i controlli ufficiali presso gli OSA eventualmente coinvolti.

Si raccorda con il laboratorio di Prevenzione e/o l'IZSLER per eventuali accertamenti su campioni biologici per la ricerca dell'agente coinvolto.

Nel corso del 2023 sono state gestite 232 segnalazioni, di cui 75 focolai e 148 casi singoli svolgendo 486 inchieste

## 7. VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA

L'attività di verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali riveste un ruolo sempre più strategico per la SC IAN, in relazione al sistema di controllo ufficiale correlato con la sicurezza alimentare.

Pertanto, nell'ambito di miglioramento continuo dell'attività, si è stabilito di perseguire il confronto tra gli operatori abilitati alla verifica a posteriori e in tempo reale per uniformare i criteri valutativi.

La stessa si esplica tramite le:

- verifiche a priori: si intende una verifica della qualità, della coerenza e dell'applicazione dei documenti di pianificazione e delle procedure documentate. espletata attraverso audit interni;
- verifiche in tempo reale: consiste nella valutazione sul campo, in tempo reale e sulla base di criteri predefiniti, dell'efficacia e dell'appropriatezza dei Controlli Ufficiali ed è svolta normalmente da un supervisore (Tecnico della Prevenzione);
- verifiche a posteriori: è effettuata sui verbali di controllo ufficiale redatti (verbali di ispezione/audit, campionamento) da ciascun Tecnico della Prevenzione.

### 7.1 REPORT VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA 2023

Nel corso dell'anno è stata svolta la seguente attività, secondo quanto pianificato nel PIC 2023, rendicontata alla DG Welfare di RL con specifica relazione:

#### Verifiche a priori:

Nelle verifiche a priori è stata data evidenza a tutti i processi previsti dalla check list regionale. La tabella 12 che segue illustra le verifiche effettuate e l'esito dell'indicatore di efficienza:

**tabella 12: verifiche a priori 2023**

SS IAN	SC IAN	N. VERIFICHE EFFETTUATE 2023	INDICATORE DI EFFICIENZA
7	1	8	n° 8 verifiche effettuate/n° 8 verifiche programmate = 100% (>90 %)

Di seguito si riportano i principali ambiti di raccomandazione che sono stati oggetto di discussione e condivisione con i Responsabili SS:

- Esecuzione dei controlli ufficiali
- Gestione delle conseguenze dei Controlli Ufficiali
- Esito monitoraggio/controllo delle modalità di svolgimento dei controlli ufficiali
- Gestione SCIA

Per quanto riguarda le verifiche a priori, ciascun responsabile SS ha predisposto il proprio piano di gestione delle azioni correttive dal quale deriva il piano di miglioramento da parte del Direttore.

**Verifiche in tempo reale:**

Le verifiche hanno interessato il 25 % degli addetti al Controllo Ufficiale (N.54 Tecnici della Prevenzione), secondo quanto stabilito nel PIC 2023 e sulla base degli "Indirizzi regionali in materia di controlli per la sicurezza degli alimenti di origine non animale, dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti e delle acque destinate al consumo umano a tutela del consumatore – attività 2023".

La tabella 13 che segue illustra, il "numero delle verifiche effettuate", la "Tipologia di impianto", il "tipo di CU" e l'"esito della verifica":

**tabella 13: verifiche in tempo reale 2023**

STRUTTURA	TIPOLOGIA IMPIANTO	TIPO CU	ESITO VERIFICA	N. VERIFICHE EFFETTUATE
SC IAN	DEPOSITO ALIMENTARE CON DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO	ISPEZIONE	R	2
SC IAN	MENSA AZIENDALE*	AUDIT*	R	
SS IAN LODI	PRODUTTORE MOCA: RESINE SCAMBIO IONICO*	AUDIT*	C	1
SS IAN MELEGNANO MARTESANA	RISTORANTE	ISPEZIONE	C	2
SS IAN MELEGNANO MARTESANA	STABILIMENTO RICONOSCIUTO: PRODUTTORE DI INTEGRATORI**	ISPEZIONE**	C	
SS IAN MILANO CITTA' NORD	BAR	ISPEZIONE	R	3
SS IAN MILANO CITTA' NORD	RISTORANTE	ISPEZIONE	R	
SS IAN MILANO CITTA' NORD	BAR	ISPEZIONE	R	
SS IAN MILANO CITTA' SUD	LABORATORIO DI PASTICCERIA	ISPEZIONE	R	2
SS IAN MILANO CITTA' SUD	RISTORANTE	ISPEZIONE	R	
SS IAN OVEST MILANESE	STABILIMENTO RICONOSCIUTO: PRODUTTORE DI AROMI**	AUDIT**	C	2
SS IAN OVEST MILANESE	RISTORANTE	ISPEZIONE	R	
SS IAN NORD MILANO	RISTORANTE	ISPEZIONE	C	1
SS IAN RHODENS	COMMERCIO ALL'INGROSSO	ISPEZIONE	R	1
			Totale	14

\*verifiche in audit - \*\*Verifiche in stabilimenti riconosciuti

La tabella 14 che segue illustra l'esito dell'indicatore di efficienza:

**tabella 14: indicatore efficienza verifiche in tempo reale 2023**

VERIFICA IN TEMPO REALE
n° 14 verifiche effettuate/ n° 14 verifiche programmate = 100% (>90 %)

Di seguito si riportano i principali ambiti di raccomandazione che sono stati oggetto di discussione e condivisione con gli addetti al controllo ufficiale "supervisionati":

- "Individuazione, raccolta e esaustività delle evidenze", "chiarezza/completezza delle comunicazioni" e "corretta individuazione dei provvedimenti";
- Valutazione (del supervisore) del verbale tramite check list con particolare riferimento a quanto segue:
  - "Congruenza di ogni evidenza controllata con il campo", e "criteri del controllo ufficiale" e "indicazione delle modalità utilizzate per la raccolta delle evidenze";
  - "Informazioni circa il pagamento dell'eventuale controllo supplementare".

Esaminate e valutate le verifiche in tempo reale con raccomandazioni; le stesse sono state ricondotte alla disomogeneità di svolgimento del controllo ufficiale dovuto principalmente a una insufficiente formazione; sono state quindi intraprese azioni di miglioramento quali incontri/laboratori formativi con discussione di casi pratici al fine di rendere omogenea e condivisa la modalità di esecuzione del Controllo Ufficiale.

**Verifica a posteriori:**

A partire dal 2023, la verifica a posteriori è gestita tra "pari", affidandola ad un "gruppo di verificatori" identificato per tale scopo.

È stata effettuata, come esplicitato nel PIC 2023, la verifica dell'8% dei verbali del Controllo Ufficiale.

La tabella 15 che segue illustra le verifiche effettuate in ciascuna SS, il totale dei verbali di Controllo Ufficiale campionati e la percentuale stabilita nell'anno in questione:

**tabella 15: verifiche a posteriori 2023**

SS IAN	TOTALE. CONTROLLI EFFETTUATI 2023	TOTALE VERBALI CAMPIONATI	%
Milano città sud	817	62	8%
Milano città nord	1025	82	8%
Ovest Milanese	612	53	8%
Rhodense	379	32	8%
Nord Milano	293	23	8%
Melegnano Martesana	705	55	8%
Lodi	467	38	8%
Totale	4298	345	8%

Di seguito viene esplicitato l'esito delle verifiche a posteriori:

**tabella 16: esito verifiche a posteriori 2023**

Strutture Semplici	Tot. Verifiche effettuate	Verifiche con raccomandazioni	Tot. Schede Conformi	% schede conformi
SS IAN Milano Città Sud	62	31	31	50%
SS IAN Milano Città Nord	82	39	43	52%
SS IAN Nord Milano	32	22	10	19%
SS IAN Rhodense	46	26	20	24%
SS IAN Ovest Milanese	30	18	12	10%
SS IAN Lodi	37	19	18	49%
SS IAN Melegnano e Martesana	56	31	25	45%
Totale	345	186	159	46%

La tabella 17 che segue illustra l'esito dell'indicatore di efficienza e di efficacia:

**tabella 17: indicatori verifica a posteriori 2023**

INDICATORE DI EFFICIENZA	INDICATORE DI EFFICACIA
n° 345 verifiche effettuate /n° 345 verifiche programmate = 100% (> 90 %)	n° 159 schede di verifica conformi/ n° 345 schede di verifica redatte = 46% (<90%)

Si precisa che le verifiche effettuate corrispondono a quanto programmato.

Le verifiche a posteriori hanno evidenziato criticità soprattutto nei seguenti ambiti oggetto di discussione e condivisione con i singoli operatori:

- Descrizioni delle risultanze negli ambiti "Indicazione del corretto requisito normativo disatteso in caso di NC" e "Risultanze coerenti con quanto riportato nelle evidenze";
- "Conclusioni", in particolare nell'ambito del "Provvedimento intrapreso" non sempre coerente con le evidenze e le risultanze;
- "Definizione degli obiettivi e dei criteri" riguardo il "campo del controllo" e i "criteri".

Esaminate e valutate le verifiche a posteriori, considerate quelle con raccomandazioni, le stesse sono state ricondotte alla disomogeneità di svolgimento del controllo ufficiale dovuto principalmente a una insufficiente formazione e sono state quindi intraprese azioni di miglioramento quali incontri/laboratori formativi con discussione di casi pratici al fine di rendere omogenea e condivisa la modalità di esecuzione del Controllo Ufficiale.

## 7.2 CRITERI DI PIANIFICAZIONE VERIFICHE 2024

I criteri di pianificazione sono enunciati nel Decreto DG Welfare n.1272 del 02/02/2018 e nelle "Linee di indirizzo per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali" redatte dalla SC IAN.

### 7.2.1 Verifiche a priori

È necessario effettuare almeno una verifica per ciascuna SS/SC.

Le verifiche presso le SS Territoriali dovranno essere effettuate entro il mese di Luglio, mentre quella presso la SC IAN entro il mese di ottobre.

### 7.2.2 Verifiche in tempo reale

È necessario verificare almeno il 25% dei Tecnici della prevenzione addetti al controllo ufficiale. Anche quest'anno si prevedono almeno 2 verifiche durante gli AUDIT e 2 presso gli stabilimenti riconosciuti.

### 7.2.3 Verifiche a posteriori

È necessario stabilire una percentuale compresa tra il 5% e il 10% dei Verbali di Ispezione/audit. Nelle Linee di indirizzo interne si è stabilito il seguente criterio di estrazione, da effettuare tramite estrapolazione dal gestionale in uso (SIVIAN):

- a. Estrazione trimestrale del report individuale per ogni operatore (primo ispettore) in ordine cronologico (numero del verbale/data della redazione del controllo ufficiale)
- b. Calcolo dell'8% dei controlli individuali effettuati per ogni operatore (es. se sono stati effettuati 40 controlli, ne devono essere estrapolati 3)
- c. Individuazione della costante di estrazione K ( $K = 40/3 = 13$ ; estrapolare un controllo ogni 13)
- d. Effettuazione della valutazione utilizzando il modulo A173-MD019 Scheda di verifica a posteriori

## 7.3 PIANIFICAZIONE VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA 2024

Nel 2024 sono state previste le seguenti tipologie di verifica:

- verifica a priori,
- verifica in tempo reale,
- verifica a posteriori.

Verranno programmati, altresì, degli incontri/laboratori con il personale addetto al controllo ufficiale e sarà previsto, entro l'anno, un momento formativo nell'ottica del miglioramento continuo.

### 7.3.1 Verifiche a priori

Tenuto conto dell'organizzazione della SC IAN verranno programmate 8 verifiche a priori di cui:

- 7 presso le SS IAN territoriali entro il mese di luglio;
- 1 presso la SC IAN entro il mese di ottobre.

Le verifiche saranno effettuate da Tecnici della Prevenzione della SC e/o dirigenti, operatori che hanno ricevuto l'incarico ufficiale per lo svolgimento dell'attività citata e che risultano formati.

### 7.3.2 Verifiche in tempo reale

Si prosegue nella pianificazione delle verifiche in tempo reale così da garantire nel quadriennio 2022-2025 il controllo di tutti gli operatori, n. 51 tecnici della prevenzione.

In particolare nel 2024 si programma di effettuare n. 13 supervisioni di cui il 20% in occasione di controlli effettuati tramite AUDIT e di questi 2 supervisioni verranno svolte presso stabilimenti riconosciuti.

Le verifiche in tempo reale saranno effettuate "alla pari" da Tecnici della Prevenzione della SC che hanno ricevuto l'incarico ufficiale per lo svolgimento dell'attività citata e che risultano formati.

### 7.3.3 Verifiche a posteriori

Per il corrente anno si è stabilito di valutare a posteriori l'8% dei Verbali di Ispezione/audit redatti dagli operatori del CU.

Saranno esclusi i verbali riferiti alle verifiche documentali in ufficio, come da linee di indirizzo interne.

Le verifiche a posteriori saranno effettuate "alla pari" da Tecnici della Prevenzione della SC che hanno ricevuto l'incarico ufficiale per lo svolgimento dell'attività citata e che risultano formati.

**tabella 18: Programmazione Verifica dell'Efficacia Anno 2024**

<b>Verifica a priori</b>	<b>n. verifiche programmate</b>	<b>n. SS</b>	
	<b>8</b>	<b>7 + 1 c/o SCIAN</b>	
<b>Verifica a posteriori</b>	<b>Controlli Ufficiali pianificati</b>	<b>% di verbali da sottoporre a verifica</b>	<b>Verbali da verificare</b>
	<b>3157</b>	<b>8</b>	<b>253</b>
<b>Verifica in tempo reale</b>	<b>n. di addetti al controllo ufficiale</b>	<b>% di addetti al controllo ufficiale da sottoporre a verifica</b>	<b>n. verifiche in tempo reale programmate</b>
	<b>51</b>	<b>25</b>	<b>13**</b>

\*\*di cui 2 in audit e 2 in stabilimenti riconosciuti

## 8. FORMAZIONE

Nel piano di formazione aziendale sono stati previsti per il 2024:

- corsi con docenti esterni/interni che riguarderanno le seguenti tematiche:
  1. MOCA: vigilanza ispettiva (aperto anche a altre ATS)
  2. Presentazione e interpretazione dei risultati dei campionamenti di alimenti e MOCA
  3. Provvedimenti e sanzioni: novità e aggiornamenti
  4. Appropriatelyzza dei controlli ufficiali
  
- gruppo di miglioramento nell'ambito della seguente tematica:
  1. Anagrafica e gestionale SIVIAN
  2. Applicazioni del gestionale P4P: indicazioni operative per gli operatori che si occupano di acqua destinata al consumo umano
  3. Decreto Legislativo 18/2023: nuove modalità di lavoro
  4. Sorveglianza nutrizionale nella ristorazione scolastica

Il personale neoassunto, come da linee di indirizzo interne alla SC, effettuerà un periodo di affiancamento con un tecnico della prevenzione esperto ed attenderà 4 mesi prima di effettuare controlli come 1° ispettore.

Al fine di garantire la formazione degli operatori assegnati alle SC IAN si cercherà di incentivare la partecipazione degli stessi ad iniziative formative, anche a distanza, che verranno proposte nel corso dell'anno.

## 9. ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

### 9.1 REPORT 2023 ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

Nel 2023 gli acquedotti del territorio disponevano, complessivamente, di circa 1300 pozzi, alcuni dei quali a doppia o tripla colonna, per un totale di più di 2500 punti di campionamento.

Le "case dell'acqua" attive sono risultate 280, con erogazione di acqua fornita dall'acquedotto che viene poi refrigerata o gasata all'interno della casetta stessa, e vengono controllate annualmente con una frequenza minima del 10 % sul totale, come imposto dalla Regione.

Oltre ai pubblici acquedotti vi è un numero limitato di strutture, presente soprattutto nelle aree non servite dagli stessi, che provvedono autonomamente a soddisfare il fabbisogno idropotabile, rappresentato da aziende agricole, agriturismi, unità abitative o strutture residenziali, imprese che producono o lavorano alimenti, strutture di ristorazione pubblica.

Queste strutture hanno l'obbligo di effettuare l'autocontrollo delle acque utilizzate, e nel caso di apertura di un nuovo punto di captazione, necessitano del certificato di Idoneità al consumo rilasciato dalla SS che attua la vigilanza sulle acque potabili, previa verifica analitica della qualità dell'acqua.

## 9.2 NON CONFORMITÀ

In tutti i 193 acquedotti è stato garantito il controllo dei diversi manufatti (case dell'acqua, pozzi, centrali, reti e serbatoi).

Considerando i soli campioni rappresentativi dell'acqua erogata all'utenza, quelli per i quali deve essere garantito il rispetto dei limiti stabiliti dalla normativa vigente, i controlli Non Conformi sono risultati solo l'1,7% del totale; questi ultimi sono stati seguiti fino alla rimozione del problema da parte del gestore, come viene rappresentato più in dettaglio nella relazione annuale che si pubblica sul sito aziendale nel corso dell'anno successivo.

Durante il controllo annuale dell'acqua erogata dalle cassette dell'acqua, una sola di quelle controllate è risultata non conforme. Il gestore ha tempestivamente provveduto al ripristino delle condizioni di adeguata erogabilità entro il tempo consentito.

## 9.3 AUDIT

Sono stati eseguiti gli audit previsti, sia ad uno dei gestori degli acquedotti, che ad una società di gestione di cassette dell'acqua ubicate nell'area milanese.

Entrambi i controlli hanno dato esito favorevole e i gestori hanno ottemperato alle raccomandazioni impartite in esito alla valutazione.

## 9.4 CAMPAGNE DI MONITORAGGIO REGIONALI

Nel 2023 si è dato avvio al terzo biennio di controllo della RADIOATTIVITA' nelle acque destinate al consumo umano, secondo il piano stabilito dalla Regione Lombardia, in ordine alle indicazioni concordate col Ministero della Salute ai sensi del D. Lgs. 28/2016.

PFAS: per quanto riguarda la mappatura delle sostanze perfluoroalchiliche iniziata nel 2021, nel 2023 si è proseguito il monitoraggio dell'acqua erogata dagli acquedotti pubblici per un totale di 71 campioni, a fronte della disponibilità iniziale da parte del laboratorio di c.a. 50 campioni.

I risultati raccolti nell'anno 2023 presentano concentrazioni inferiori al valore raccomandato da ISS conformandosi ai requisiti igienico sanitari prestabiliti.

In particolare, relativamente ai comuni dell'area lodigiana di Crespianica e Corte Palasio, dove in due occasioni nel passato sono stati rilevati valori non in linea con la restante parte del territorio, i campionamenti effettuati presso i punti di controllo rappresentativi dell'acqua potabile erogata hanno registrato risultati ampiamente inferiori al valore raccomandato dall'Istituto Superiore della Sanità e anche al limite più restrittivo (0,1 microgrammi/l), grazie al potenziamento dei sistemi di trattamento messi in opera dal gestore nel 2023 che verranno ultimati entro la primavera del 2024.

Gli ultimi monitoraggi eseguiti a dicembre 2023 hanno fornito esiti tutti inferiori al limite di rilevazione strumentale, evidenziando l'efficacia degli accorgimenti tecnologici che il gestore ha posto in opera.

## 9.5 ATTIVITA' NON PROGRAMMATE

Questa tipologia di attività costituisce una quota importante del lavoro che viene svolto nell'ambito della struttura tematica Controllo e sicurezza delle acque destinate al consumo umano, perché l'uso dell'acqua destinata al consumo umano interessa diversi settori trasversali; l'acqua potabile infatti è un bene che trova impiego in molte funzioni, ma risulta particolarmente vulnerabile perché esposto alla contaminazione antropica e alle pressioni climatiche anomale.

Nel 2023 sono stati processati numerosi esposti, in parte legati alla questione sollevata da una associazione ambientalista in relazione alla determinazione dei composti perfluoroalchilici, in parte a soddisfare richieste di chiarimento riguardanti la recente normativa di settore, il D. Lgs. N.18/23.

Numerosi sono stati anche i pareri e le valutazioni emesse a fronte di richieste di terebrazione di nuove captazioni, di concessioni alla derivazione delle acque pubbliche sotterranee e di nulla osta all'immissione in rete di impianti e di centrali di potabilizzazione.

Ciò ha comportato di conseguenza l'esecuzione di una serie di ispezioni e/o di verifiche documentali da produrre ad enti come Regione, Provincia e ATO per il completamento delle istruttorie.

**tabella 19: attività SS Acque DCU 2023**

<b>Attività acque destinate al consumo umano - anno 2023</b>	<b>Numero</b>
Audit a gestori Acquedotti	1
Audit a gestori Case dell'Acqua	1
Campionamenti Radioattività	11
Campionamenti Case dell'acqua	134
Campionamenti PFAS	71
Campionamenti Profili gruppo B	842
N.C. parametri obbligatori gruppo B	0
Campionamenti Profili gruppo A	3265
N.C. parametri obbligatori gruppo A	24
Campionamenti a privati	24
Gestione esposti	33
Ispezioni	11
Pareri e valutazioni	64

L'attività concretizzata nel corso dell'anno viene regolarmente descritta in una relazione annuale, anche allo scopo di divulgare alla popolazione le informazioni più significative sullo stato di sicurezza dell'acqua in distribuzione.

## 9.6 PIANIFICAZIONE ATTIVITA' CONTROLLO ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

### 9.6.1 Obiettivi

Il 21 marzo 2023 è entrato in vigore il nuovo Decreto Legislativo n. 18/23 che disciplina il controllo delle acque destinate al consumo umano in recepimento della Dir. Europea 2184/20, la quale ha introdotto novità considerevoli e sfidanti nella gestione della vigilanza delle acque, in quanto adotta strategie di gestione sostenibile per garantire la sicurezza del bene acqua considerando gli attuali scenari di pressione ambientale e sociale.

Il nuovo Decreto infatti convalida il Protocollo Acqua e Salute OMS, che in sintesi comprende le azioni di valutazione e verifica delle Linee guida del Water Safety Plan (Piano di Sicurezza dell'Acqua).

L'obiettivo cardine sul quale si fonda l'attività della SS Controllo e sicurezza delle acque DCU (Destinate al Consumo Umano), è dunque quello di verificare il dispositivo introdotto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, il Piano di Sicurezza dell'Acqua, che ha lo scopo di salvaguardare la salubrità dell'acqua distribuita per il consumo umano, mediante l'attuazione di prevenzione e gestione dei rischi lungo l'intera filiera idropotabile, dal punto di captazione al consumo, la quale sinteticamente si persegue secondo queste azioni:

- \* analisi della filiera idrica (captazione – trattamento – stoccaggio - distribuzione – consumo)
- \* predisposizione di un nuovo database a valenza regionale strutturato e condiviso con i Gestori degli acquedotti e l'Agenzia per l'Ambiente;
- \* definizione e aggiornamento delle Zone di fornitura;
- \* prevenzione delle emergenze idro-potabili, considerando i possibili eventi pericolosi lungo l'intera filiera idro-potabile;
- \* verifica della predisposizione di sistemi tecnologici atti ad intercettare precocemente possibili eventi di contaminazione;

tutto questo comporta anche di:

- potenziare l'informazione tra Gestori, Enti ed Istituzioni che si occupano di monitoraggio e protezione della risorsa idrica;
- favorire la partecipazione dei cittadini più attiva e consapevole all'uso responsabile della risorsa acqua.

#### **9.6.2 Organizzazione dei controlli**

L'attività della SS Controllo e sicurezza delle acque DCU viene dunque pianificata in considerazione delle finalità previste dalla nuova normativa di settore, e delle indicazioni contenute nel Piano Regionale della Prevenzione.

La sorveglianza sulla sicurezza delle acque avviene mediante l'esecuzione di:

- Programmazione e Controllo
  - Pianificazione e attuazione del monitoraggio annuale delle acque mediante l'esecuzione di campionamenti dell'acqua presso i punti di prelievo rappresentativi dell'acqua erogata dagli acquedotti, prevedendo la determinazione di diversi gruppi di sostanze chimiche e agenti microbiologici
  - Valutazione delle Non Conformità e dei Fattori di Rischio rilevati durante il monitoraggio annuale, connessi all'intera filiera idrica
  - Gestione delle Emergenze idropotabili
- Ispezioni e verifiche documentali
  - Impianti di captazione e di potabilizzazione
  - Audit periodici presso i gestori degli acquedotti pubblici
  - Avvio istruttorie richieste dall'Ambito Territoriale Ottimale
  - Verifiche di Piani annuali di autocontrollo dei Gestori Idropotabili
- Autorizzazioni e pareri
  - Rilascio di Idoneità al consumo di acqua immessa da nuovi punti di captazione.
  - Concessione di derivazione sotterranea dell'acqua, per la terebrazione o ristrutturazione di nuovi pozzi, per nuove delimitazioni delle zone di rispetto dei pozzi, per l'immissione in rete di acque provenienti da impianti pubblici e centrali di potabilizzazione.
  - Emissione di Giudizi di potabilità nell'ambito della pratica di Riconoscimento ministeriale per l'esportazione di prodotti alimentari di origine animale.
  - Pareri igienico sanitari rilasciati a favore di privati ed enti
  - Verifica degli elaborati dei Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA)
  - Predisposizione di rapporti periodici sull'andamento qualitativo delle acque

**tabella 20: programmazione vigilanza acque- anno 2024**

<b>ATTIVITA' DI VIGILANZA ACQUE DCU 2024 PROGRAMMATA</b>	
<b>Audit a gestori Acquedotti</b>	2
<b>Audit a gestori Case dell'Acqua</b>	1
<b>Campionamenti radioattività</b>	12
<b>Campionamenti case dell'acqua in ingresso</b>	28
<b>Campionamenti PFAS</b>	131
<b>Campionamenti Profili gruppo B</b>	688
<b>Campionamenti Profili gruppo A</b>	3516

<b>ATTIVITA' DI VIGILANZA ACQUE DCU 2024 NON PROGRAMMATA</b>	
<b>Campionamenti presso privati</b>	23
<b>Gestione esposti</b>	26
<b>Ispezioni</b>	32
<b>Pareri e valutazioni</b>	100
<b>Gestione N.C. e situazioni di rischio</b>	47
<b>Commissioni PSA</b>	6

In ambito formativo si pianificano nel corso dell'anno gruppi di miglioramento interni al fine di implementare le conoscenze e competenze degli operatori; verrà favorita la partecipazione a corsi /gruppi regionali.

### **10. ISPETTORATO MICOLOGICO**

Anche nel 2024 proseguirà l'attività di controllo propria degli ispettorati micologici, come da indicazioni della Circolare 17/SAN/2010, garantendo:

- il riconoscimento delle specie fungine raccolte da privati cittadini e la determinazione dei funghi commestibili nella stagione dei funghi epigei spontanei;
- la reperibilità micologica con intervento presso pronto soccorso ospedalieri e/o altre strutture di emergenza in occasione di presunti o accertati casi di intossicazione da ingestione di funghi;
- controllo su richiesta con relativa certificazione dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita;
- attività ispettive presso le aziende di preparazione, deposito, vendita e somministrazione di funghi spontanei, coltivati e condizionati
- partecipazione a commissioni d'esame per l'ottenimento dell'abilitazione per la vendita dei funghi se richiesti dagli OSA.

Si fa presente che in ATS vi sono due micologi esperti che effettuano valutazioni micologiche di II livello per definizione della specie fungina in caso di intossicazioni da funghi. Fungendo da figure di riferimento per diversi CAV ed anche P.S. della Lombardia.

Quest'attività richiede notevoli competenze, responsabilità e tempo da dedicare alla determinazione della specie fungina anche su materiale biologico con conseguente utilizzo di attrezzature di laboratorio.

I due esperti micologi hanno partecipato nel tempo a diversi corsi di formazione specifici anche sulla microscopia dei funghi e sono di riferimento anche per ATS di altre Regioni.

Al fine di mantenere un'ottima capacità valutativa è necessario che i micologi effettuino periodica formazione; nel PAF aziendale è stata pertanto prevista la loro partecipazione a corsi di formazione tematici specifici.

## 11. PROGETTI

Nel corso del 2024 verranno pianificati i seguenti progetti che avranno una ricaduta su più anni:

### **Appropriatezza:**

Sulla base degli esiti delle verifiche del 2023, al fine di migliorare l'appropriatezza e la congruità dei controlli ufficiali, verrà creato un gruppo di esperti valutatori, verranno analizzate le cause di non conformità dei verbali di controllo ufficiale, verrà predisposto un piano di azione al fine di migliorare nell'arco di tre anni la percentuale di non conformità e garantire equità di comportamento ed uniformità tra i tecnici della prevenzione.

### **One health:**

spreco alimentare: verrà implementata l'iniziativa di sensibilizzazione sulla tematica dello spreco alimentare sia in ambito del FOOD GAME rivolto agli studenti di scuola superiore, sia in ambito del WHP rivolto ai lavoratori.

ambiente e microplastiche: verrà pianificata l'iniziativa di comunicazione con invio di documenti tematici ai Comuni - scuole – aziende, a supporto della "Campagna nazionale per la prevenzione dei rischi per la salute da esposizione alla plastica" in ottica One Health.

## 2.IGIENE E SANITA' PUBBLICA

### ANALISI DI CONTESTO

Nell'ambito del ruolo di garante per la salute dei cittadini, che ATS riveste in tema di prevenzione, analisi della domanda, valutazione dei bisogni e governo dell'offerta, in sinergia con le istituzioni locali, la SC Igiene e Sanità Pubblica assicura l'attività di prevenzione e controllo dei fattori di rischio presenti negli ambienti di vita aperti e confinati, sviluppando un approccio rivolto sempre più alla persona e alla comunità nella sua interezza, operando quindi attraverso modalità e procedure di provata efficacia in materia di sanità pubblica.

La SC Igiene e Sanità Pubblica, nell'ottica di una programmazione sistematica, efficace ed efficiente della propria attività, intende organizzare lo svolgimento dei propri controlli garantendo il razionale utilizzo delle risorse disponibili e l'interdisciplinarietà fra le diverse figure professionali coinvolte (Tecnici della Prevenzione, Assistenti Sanitari, Medici, Dirigenti Sanitari non medici, Dirigenti delle Professioni Sanitarie, Dirigenti del Ruolo Tecnico), l'omogeneità di controllo attraverso l'utilizzo di Procedure e Modulistica unificate, la trasversalità dei controlli attraverso il coordinamento intra dipartimentale ed interdipartimentale, sviluppando percorsi che favoriscano l'integrazione e la condivisione delle conoscenze, delle attrezzature ed il miglioramento del servizio offerto al cittadino.

Gli elementi in ingresso utilizzati per la programmazione dell'attività in base alle recenti indicazioni regionali (DGR XII/1827 del 31/01/2024 "Determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione del SSR per l'anno 2024"; nota prot. n. G1.2024.0005599 del 15/02/2024 "Regole 2024 - punto 1.2.10.4 Attività funebre e definizione degli elementi ai fini della stesura del Piano Integrato dei Controlli") e alla nota prot. n. G1.2023.0004896 del 08/02/2023 "Determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione per l'anno 2023", saranno:

- i dati di contesto relativi ad attività e ambienti di vita collettiva presenti sul territorio di competenza;
- la classificazione del grado di rischio;

- le aree di intervento dei LEA, in particolare "Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati", come piscine, acque di balneazione, edifici scolastici e ricreativi, strutture destinate ad attività sanitaria;
- linee di indirizzo indicate nel Piano Regionale di Prevenzione (PRP 2021-2025);
- il report di attività dell'anno 2023;
- lo storico dell'attività svolta e le evidenze risultanti dai controlli effettuati;
- situazioni di rilievo igienico sanitario e/o rischi emergenti per la salute.

Si continuerà pertanto nel percorso già avviato di dismissione dei pareri non più di competenza ATS (es. pareri edilizi non dovuti e certificati igienico-sanitari).

L'obiettivo generale è quindi il controllo costante dei settori che costituiscono un potenziale rischio per il cittadino, ai fini di una buona qualità dei servizi erogati e della tutela degli utilizzatori.

L'attività di controllo si fonda su criteri di:

- *trasparenza dei metodi,*
- *indipendenza di valutazione,*
- *uniformità tecnica e correttezza procedurale nell'azione di vigilanza,*

ed è attuata secondo:

- *massima efficacia attraverso un approccio multi professionale,*
- *scelta delle prassi più efficaci,*
- *coordinamento e integrazione interna e con altri Enti e Organismi di controllo*
- *verifica dei risultati.*

Il Piano avrà anche l'obiettivo di incrementare la capacità di intervento sul contesto ambientale e territoriale locale, sia attuando quanto previsto dal SRPS (Sistema Regionale Prevenzione Salute dai rischi ambientali e climatici), sia partecipando alla programmazione/gestione territoriale e del patrimonio urbanistico, al fine di contenere le esposizioni a fattori di rischio della popolazione e a tutela della salubrità degli ambienti di vita, operando in sinergia con Amministrazioni ed Enti competenti e preposti alla prevenzione (Province, Comuni, ARPA), in una visione integrata dei fabbisogni provenienti dal territorio.

### REPORT DELL'ATTIVITÀ SVOLTA NEL 2023

Al fine di orientare meglio la programmazione del 2024 è necessario effettuare un'analisi dell'attività svolta nell'anno precedente. Le successive tabelle dettagliano l'attività di controllo svolta di iniziativa (tab.1) e su richiesta/segnalazione (tab.2).

**Tabella 1. Piano Controlli "Tutela del cittadino" ATS Città Metropolitana" - Anno 2023**

Oggetto del controllo	Strutture/Attività Esistenti	Controlli Programmati al 31/12/2023	Controlli Effettuati al 31/12/2023
<b>Servizi alla Persona</b>			
Acconciatori	5973	su segnalazione	1
Estetisti – centri benessere - massaggi	4284	259	264
Tatuatori/Piercing	558	71	69
<b>Sicurezza chimica</b>			
Cosmetici	313	Indicazioni Regionali	6
Reach	#	da Piano Nazionale	16

<b>Strutture Ricettive</b>			
Alberghi e altre Strutt. Ricettive (es. B&B)	2374	226	231
Accoglienza migranti	50	su segnalazione	11
Carceri	5	10	10
<b>Strutture sportive</b>			
Piscine	251	301	312
DVR Piscine	#	49	39
Impianti sportivi e palestre	476	35	34
<b>Scuole e Unità d'offerta Sociale</b>			
Scuole	1991	325	328
Strutture Socio assistenziali	1590	su richiesta	149
Strutture Socio-Sanitarie	716	su segnalazione	0
Case Alloggio HIV	5	5	5
<b>Strutture Sanitarie</b>			
Farmacie, Parafarm. e Depositi farmaci	1124	su attivazione	15
Studi professionali	1602	13	25
Odontoiatri, poliambulatori, ambulatori medicina sport, Laboratori, Punti Prelievo	3241	425	451
Strutture di Ricovero e Cura e altre strutture accreditate	77	su attivazione	13
Trasporto Sanitario (sedi)	117	38	44
Trasporto Sanitario (automezzi)	990	218	221
<b>Altri controlli ambientali</b>			
Legionella: - Strutture campionate	#	su segnalazione	156
- Torri di raffreddamento	1133	60	58
Acque di balneazione e stabilimenti balneari (campionamenti e sopralluoghi)	#	83	83
Ambrosia	#	150	165

**Tabella 2. Attività su richiesta/segnalazione "Tutela del cittadino" - Anno 2023**

<b>Attività extra PIC 2023</b>	<b>Sopralluoghi non programmati</b>	<b>Verifiche documentali</b>
Servizi alla Persona	5	652
Sicurezza Chimica	7	54
Strutture Ricettive	2	391
Strutture Sportive	2	229
Scuole	4	42
Farmacie – Deposito Farmaci	5	8
Unità d'Offerta Sociale	0	149
Strutture Sanitarie	3	2039
Trasporto Sanitario	1	223
Legionella	13	334
Amianto	2	1139

Vigilanza Igiene Abitato e inconvenienti da comportamento	386	913
Intossicazioni da CO e Vigilanza Impianti	32	186
Polizia Mortuaria e Autorizzazioni carri funebri	659	193
Pratiche Urbanistiche	0	41
Gestione pratiche edilizie (comprese verifiche montascale e residenzialità leggera)	1	712
Monitoraggio aerobiologico (bollettini pollini e spore di interesse allergologico)	0	151
CPV CCV	10	81

Per il 2023, superata la fase di emergenza dovuta alla pandemia da SARS- CoV2, l'attività programmata nell'ambito del Piano dei Controlli annuale (PIC 2023) ha tenuto conto prioritariamente degli obiettivi di performance relativi all'area Prevenzione, Sicurezza Chimica, Ambienti di Vita e Salute Ambiente, dei LEA 2017, delle Regole di Sistema 2023 e del PRP 2021-2025.

L'attività è stata pianificata tenendo conto dell'analisi di contesto, della graduazione del rischio, delle specifiche normative di settore, delle risorse e delle competenze disponibili. I controlli sono stati quindi riorientati, rivedendone anche gli ambiti, cooperando con altre articolazioni dipartimentali ed extra dipartimentali, al fine di assicurare un'applicazione trasversale della normativa.

Si evidenziano di seguito alcuni risultati dei controlli effettuati nell'ambito delle strutture sanitarie e socio sanitarie. Come programmato sono state oggetto di controllo tutte le Case Alloggio HIV presenti sul territorio di ATS. Per quanto riguarda le competenze della SC ISP (escludendo pertanto i requisiti di convenzionamento), sono emerse diverse criticità relativamente ai requisiti strutturali e a quelli organizzativi. Al termine delle verifiche e dopo confronto con il Centro MTS di ATS (dal 1/1/2024 transitato ad ASST) si sono predisposti gli atti di adeguamento delle strutture.

Si sono concluse le verifiche sulla congruenza delle proposte di riclassificazione presentate dai laboratori clinici ai sensi della D.G.R. XI/7044/2022.

Sono state rilasciate le certificazioni di conformità in materia igienico sanitaria, di sicurezza e del possesso dei requisiti minimi per l'esercizio, dei laboratori che eseguono attività di ricerca e sperimentazione clinica dei medicinali ai sensi del D.M. 19/03/1998, che sono state richieste nel corso del 2023.

Si sono infine concluse le verifiche sull'attività di certificazione medico sportiva per l'idoneità non agonistica su un campione di palestre del territorio della città di Milano. Tali attività non hanno evidenziato criticità sostanziali nell'erogazione delle prestazioni sanitarie, che risultano essere state presidiate da professionisti in possesso dei titoli previsti, mentre hanno rilevato alcune irregolarità formali relative alle comunicazioni da inviare alla ATS. Per tale motivo si è provveduto ad inviare agli enti gestori delle palestre le indicazioni a cui attenersi per la comunicazione e lo svolgimento, presso i propri locali, dell'attività di certificazione sportiva non agonistica.

Per quanto riguarda i controlli REACH, si demanda allo specifico capitolo di questo documento, segnalando comunque che solo in un caso si è riscontrata una irregolarità documentale per la quale è stata elevata una sanzione ad inizio del 2024, mentre un altro caso di irregolarità analitica è in corso di approfondimento.

I controlli microbiologici sui cosmetici sono stati focalizzati sugli shampoo, in quanto prodotti di largo consumo risultati particolarmente suscettibili alla contaminazione microbiologica sulla base di precedenti evidenze. Non sono emerse irregolarità.

Oltre alle attività programmate sopra descritte, sono stati effettuati gli interventi ordinari di competenza, su richiesta/segnalazione dell'utenza e di altri Enti/Istituzioni (inconvenienti igienico-sanitari dell'abitato rilevanti quali intossicazioni da CO, controlli ambientali per Legionella (aggiuntivi a quelli programmati nelle torri evaporative), polizia mortuaria, interventi su delega dell'Autorità Giudiziaria, pareri edilizi e su strumenti urbanistici, amianto negli ambienti di vita), di

controllo del territorio (monitoraggio pollini e spore allergenici; controlli nelle aree dismesse) e di comunicazione/informazione ai cittadini (sia rivedendo le informazioni pubblicate sul sito web aziendale, che avviando le campagne annuali di comunicazione su Ambrosia e sul rischio Arbovirosi). Di particolare rilevanza sono state le valutazioni dei progetti delle "Case di Comunità" (28 nel corso dell'anno), effettuate in sinergia con il Dipartimento PAAPSS. Altresì si evidenziano tutti gli interventi preventivi adottati in relazione al focolaio di Dengue autoctona occorso nel territorio lodigiano.

In collaborazione con la SC PSAL, è stata condotta l'indagine su una quota di tumori polmonari per accertarne l'eventuale origine professionale o l'eziologia in ambiente di vita da esposizione a radon.

Particolare attenzione è stata posta alla qualità del servizio erogato, poiché è proseguita la revisione di tutte le procedure al fine di allinearle al nuovo POAS, così come la collaborazione col Dipartimento Farmaceutico nella stesura di procedure condivise per gli ambiti nei quali è chiesto il supporto della SC ISP. Sono stati effettuati diversi audit interni per verificare l'aderenza alle procedure della SC. Successivamente, l'audit esterno di parte terza si è concluso con una valutazione positiva, evidenziata anche nell'ambito delle best practices presenti in ATS.

## PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ 2024

La classificazione del rischio è sempre indispensabile per orientare l'attività di controllo, ne aumenta l'efficacia, fornisce importanti elementi per determinare la frequenza più adeguata e la tipologia dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi.

Nel corso dell'anno 2024 dovrà continuare il processo di informatizzazione dei controlli, supportato dal perfezionamento del sistema gestionale informatico unico, dall'acquisizione di nuove attrezzature informatiche e dalla formazione specifica del personale.

Pertanto, gli interventi di prevenzione e controllo negli ambienti di vita, per l'anno 2024, verranno attuati tenendo conto anche dei seguenti elementi:

- le "Linee Guida regionali sulle attività di controllo, vigilanza e ispezione negli ambienti di vita e di lavoro di competenza dei Dipartimenti Medici di Prevenzione" (maggio 2009), rappresenteranno anche per l'anno 2023 lo strumento operativo di riferimento degli operatori impegnati nelle attività ispettive;
- la necessità di perfezionamento del percorso per rendere uniforme l'applicazione delle procedure validate nelle diverse sedi territoriali, tenuto conto della reale disponibilità di risorse. La prosecuzione della stesura, attraverso i gruppi di lavoro, di procedure omogenee per tutto il territorio per le tematiche ancora in esame e la revisione di quelle meno recenti;
- la necessità di partecipare a nuovi gruppi di lavoro dipartimentali per la stesura di procedure trasversali su tematiche emergenti (es. emergenze radiologiche e nucleari);
- la necessità di mantenere standard di qualità che consentano una sicurezza per l'operatore stesso nel rispetto delle norme di trasparenza, anticorruzione e semplificazione amministrativa.

Di seguito le principali aree di intervento programmate per il 2024.

## STRUTTURE SANITARIE

### • **Ambulatori, poliambulatori, studi professionali, laboratori, centri vaccinali**

Le verifiche su questa tipologia di attività per le strutture private non accreditate, proseguiranno nel 2024 mantenendo il focus sulle strutture ambulatoriali che erogano attività chirurgiche più o meno complesse, attività invasive e correlate attività di anestesia/sedazione, per verificarne la congruenza con quanto previsto dalla normativa vigente in merito alle prestazioni contrassegnate dalla lettera H e HCA, che possono essere erogate unicamente in ambulatori protetti, ossia in ambulatori situati presso strutture autorizzate al ricovero, sia in regime ordinario che a ciclo diurno.

Al fine di contrastare l'esercizio non autorizzato di attività sanitaria (in generale o legato ad una branca specialistica o ad una specifica prestazione), si proseguirà quando necessario ad eseguire verifiche su strutture sanitarie mediante l'analisi dei siti web/piattaforme social delle stesse per verificare eventuali difformità tra quanto pubblicizzato ed erogato rispetto ai titoli autorizzativi posseduti. Tale modalità di verifica si potrà applicare anche ad alcune attività emergenti collegate a forme, anche improprie, di telemedicina o di cure domiciliari spesso esercitate in assenza di titoli abilitanti. In base alla valutazione del rischio, questa tipologia di verifica si effettuerà sui territori maggiormente interessati da questo fenomeno.

Nell'ambito delle verifiche eseguite saranno inoltre previsti alcuni interventi specifici, per le strutture nelle quali vengono erogate prestazioni di odontoiatria e di chirurgia ambulatoriale, orientati alla verifica delle misure adottate per il controllo delle infezioni e dei requisiti ad esse correlate (sterilizzazione, ecc.), anche, eventualmente, mediante campionamenti di matrici ambientali e di strumentazione utilizzata e di una lista di controllo dedicata.

Saranno rafforzate le verifiche sui requisiti relativi alla formazione del personale operante nelle strutture sanitarie anche in applicazione:

- del D.Lgs 101/2020 in materia di radioprotezione, sulla formazione continua del personale medico;
- del DPCM 9 febbraio 2018 in materia di formazione continua del personale ASO (Assistenti Studio Odontoiatrico);
- della normativa inerente alla formazione continua obbligatoria del personale BLS, nelle strutture sanitarie dotate di defibrillatore.

Nell'ambito delle verifiche relative alla radioprotezione saranno attivate a partire dal 2024 verifiche integrate con la SC Salute Ambiente sulla base di una programmazione condivisa tra le due strutture. Le verifiche saranno attuate attraverso l'esecuzione di sopralluoghi congiunti e relativi atti conseguenti presso ambulatori autorizzati nel cui assetto organizzativo sono presenti U.O. di Diagnostica per immagini.

Verrà mantenuta e uniformata l'attività di controllo su studi professionali e ambulatori di medicina dello sport coerentemente a quanto definito dalla vigente normativa, nonché presidiata e rimodulata l'attività di verifica della correttezza dei flussi e il governo della gestione certificati.

Inoltre verranno eseguite verifiche, sulla base di eventuali segnalazioni pervenute da altri uffici territoriali, nonché da altri Enti, sull'attività di certificazione sportiva all'interno di palestre o centri fitness/benessere.

Verrà presidiata l'attività esercitata da Professionisti Sanitari (es. Fisioterapisti) e da Professionisti di Interesse Sanitario (es. Massaggiatori Capo Bagnini, Massofisioterapisti, ecc.) operanti presso strutture sanitarie o in forma autonoma quando ammessa dalla normativa vigente.

Proseguendo quanto avviato nel 2022, sarà mantenuto il presidio sull'area dei professionisti che operano nelle équipes di prima diagnosi dei disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), con particolare riferimento alla verifica documentale presentata all'atto dell'apertura dei loro studi professionali, anche a seguito della comunicazione inviata ai professionisti, nel corso dell'anno 2021, da parte del Dipartimento PIPSS e prorogata fino al dicembre 2023.

Verrà garantita l'attività di verifica, su richiesta, per il rilascio e il rinnovo della certificazione della conformità in materia igienico sanitaria e di sicurezza e il possesso dei requisiti minimi per l'esercizio dei laboratori che eseguono attività di ricerca e di sperimentazione clinica dei medicinali ai sensi del D.M. 19/03/1998.

Proseguirà la vigilanza nelle Case alloggio per persone con HIV/AIDS distribuite su tutto il territorio di ATS, al fine di verificare il possesso e il mantenimento dei requisiti previsti dalla normativa specifica.

Vista la considerevole mole di comunicazioni pervenute - pari a 3292 per tutto il territorio di ATS - a seguito della scadenza fissata dalla Regione Lombardia per la regolarizzazione degli studi professionali esistenti di Psicologia e Psicoterapia prevista per il 31/12/2023, si sono individuate, sulla base della valutazione del rischio, le relative modalità di vigilanza assegnando le seguenti priorità:

1. CIA intestate a società di capitali e di persone o a ditte individuali al fine di comunicare il relativo diniego;
2. CIA intestate a singoli professionisti psicologi e/o associazione di professionisti psicologi che comunicano l'apertura anche per altri psicologi in applicazione delle note regionali;
3. CIA intestate a singoli professionisti e ad associazioni di professionisti.

Verrà presidiata la procedura di rilascio delle credenziali SISS al fine dell'accesso al sistema informatico SMI (Sorveglianza Malattie Infettive) dei medici liberi professionisti mediante gli opportuni controlli di competenza della SC ISP.

Continuerà l'inserimento nell'Anagrafica Regionale delle strutture sanitarie (ASAN) di tutte le pratiche relative all'inizio attività delle strutture sanitarie, con la trattazione delle istanze (SCIA), la verifica della correttezza e l'aggiornamento dei dati.

Verrà garantito il Progetto Tessera Sanitaria per le strutture sanitarie autorizzate e non accreditate al SSN attraverso il monitoraggio e la restituzione al richiedente di conferma dei dati inseriti.

#### • **Farmacie**

Le attività di vigilanza con il Servizio Farmaceutico su farmacie, parafarmacie e depositi di farmaci saranno effettuate su richiesta, secondo le indicazioni regionali e le procedure aziendali concordata tra i due Dipartimenti DIPS e Farmaceutico

#### • **Trasporto Sanitario**

La D.g.r. 16 maggio 2016 - n. X/5165 "Aggiornamento della disciplina dei servizi in materia di trasporto sanitario semplice, trasporto sanitario e soccorso sanitario extra ospedaliero" ha rivisto la disciplina dei servizi di soccorso sanitario extra ospedaliero e dei servizi di trasporto sanitario e sanitario semplice.

ATS esercita il controllo sul sistema dei trasporti sanitari semplici e sanitari, sulle sedi operative, con la vigilanza sui mezzi e relativi equipaggi.

L'attività si esplicherà attraverso la verifica delle nuove SCIA presentate, pianificando il controllo secondo criteri di priorità sulla base della graduazione del rischio e garantendo comunque la numerosità dei controlli previsti dalla normativa di settore per le sedi.

I controlli saranno svolti secondo la procedura aziendale predisposta e saranno finalizzati all'accertamento della sussistenza e del mantenimento dei requisiti autorizzativi strutturali, tecnici, formativi, organizzativi e documentali auto certificati nella SCIA.

### **STRUTTURE SOCIO ASSISTENZIALI**

A supporto del Dipartimento PAAPSS, verrà conclusa la verifica dei requisiti strutturali e tecnologici delle CPE (Comunicazione preventive d'esercizio) presentate nell'ultimo periodo del 2023.

### **SCUOLE**

Nel 2024 continuerà l'attività di vigilanza e controllo sulle strutture scolastiche, individuate a campione, privilegiando quelle controllate in epoca meno recente e focalizzando l'attenzione sugli aspetti impiantistici ed igienico edilizi al fine di contenere i rischi in tali strutture. Una particolare attenzione verrà posta per monitorare sul lungo periodo l'ottemperanza alle prescrizioni, considerato che non può essere gestita solamente dalla singola struttura scolastica e dipende anche dai finanziamenti degli Enti pubblici.

### **SERVIZI ALLA PERSONA**

I controlli saranno volti prevalentemente alla verifica dei requisiti strutturali e organizzativi delle attività (estetisti, tatuatori e piercing) non ancora ispezionate, di nuova apertura o risultate critiche durante le precedenti verifiche.

Nelle attività di estetista verrà continuerà anche la rilevazione del corretto utilizzo dei cosmetici da parte dei professionisti prevedendo una funzione anche di tipo educativo e formativo nei loro confronti.

Nelle attività di tatuaggio continuerà la verifica della restrizione n. 75 del Regolamento REACH, entrata in vigore il 04 gennaio 2022, oltre ai campionamenti delle miscele per tatuaggi secondo le indicazioni regionali.

Entrambe le tipologie di verifiche saranno oggetto di una revisione interna delle procedure, al fine di perfezionare i controlli

## **SICUREZZA CHIMICA**

### **• Cosmetici**

In base alle indicazioni regionali, verranno effettuati campionamenti mirati in base alla disponibilità del Laboratorio di Prevenzione di riferimento.

Considerata la cospicua attenzione dedicata a tale settore nel periodo pre-pandemico, si ritiene invece di poter effettuare i controlli ispettivi solo nelle nuove sedi di produzione e confezionamento o a seguito di segnalazioni, ritenendo di dover orientare le risorse disponibili ad altri ambiti di controllo.

La SC ISP garantirà comunque il presidio territoriale, attraverso le relazioni con le Associazioni di categoria, affinché i soggetti obbligati ottemperino all'obbligo di comunicazione secondo le indicazioni regionali per il popolamento del registro informatizzato.

E' in programma uno sviluppo di questo ambito dei controlli, anche grazie alla prossima attivazione del tavolo tecnico regionale, che verrà coordinato dalla SC ISP di questa ATS.

### **• REACH**

La tutela dei cittadini dal rischio chimico costituisce un obiettivo primario individuato anche dalle Regole di Sistema 2024. Il perseguimento di questo obiettivo implica la necessità di integrare competenze di professionalità presenti in diverse articolazioni dipartimentali, compresa la SC Igiene e Sanità Pubblica, che garantirà quindi il proprio contributo nelle attività di campionamento e di controllo, perseguendo gli obiettivi generali definiti dalla programmazione nazionale e regionale, oltre che la partecipazione ai tavoli tecnici regionali in corso di attivazione.

Per i dettagli, si rimanda al capitolo dedicato presente in questo documento di programmazione.

Verranno ovviamente eseguiti controlli anche a seguito di casi sentinella o comunque di eventi puntuali.

### **• Amianto**

Per i Comuni di questa ATS, è stata completata la rilevazione della presenza sul territorio di tubazioni in cemento amianto nelle reti di distribuzione di acqua potabile. Sulla base delle indicazioni già fornite dalla Direzione Generale Welfare, sarà mantenuto il supporto ai Comuni e agli Enti Gestori riguardo le corrette procedure per gli aggiornamenti da inserire nell'applicativo regionale Ge.M.A. in merito alle tubazioni idriche interrate. Parallelamente si proseguirà con il monitoraggio degli inserimenti.

I Comuni verranno supportati anche relativamente alle segnalazioni e alle documentazioni che pervengono dai cittadini e dai vari Enti (es. ALER, Provincia, ARPA, etc).

Si continuerà ad implementare Ge.M.A. con l'inserimento delle Notifiche di presenza Amianto in strutture o luoghi (Modulo NA/1) e ad effettuare estrapolazioni ed elaborazioni dei dati contenuti, sia ai fini della redazione del report semestrale relativo alle tubazioni idriche interrate, che della revisione del "Registro pubblico" (previsto dall'art.5 comma1 lettera a) L.R. 17/2003) e la sua pubblicazione sul sito aziendale in apposito spazio dedicato.

## STRUTTURE RICETTIVE

### • Alberghi e altre strutture

Si proseguirà con i controlli degli aspetti igienico-sanitari, con attenzione al rischio da Legionella, sulle strutture che hanno presentato la SCIA nel 2023 e su quelle con criticità evidenziate nei precedenti controlli/segnalazioni ISS (alberghi, ostelli, affittacamere), tenuto anche conto della rilevanza generale di queste attività in un territorio che vede la presenza di molte attività ricettive concentrate soprattutto nelle zone limitrofe alla Fiera di Milano (in particolare nella zona del rhodense) e nella città di Milano in generale.

### • Carceri

Gli istituti di detenzione presenti nel territorio dell'ATS della Città Metropolitana di Milano sono cinque: Carcere Minorile "Cesare Beccaria", Casa Circondariale "San Vittore", Carcere di Opera, Carcere di Bollate e Casa Circondariale di Lodi. La popolazione della Casa Circondariale è caratterizzata per lo più da una permanenza relativamente breve, trattandosi di detenuti in attesa di giudizio, mentre negli altri istituti sono presenti soggetti condannati con sentenza definitiva, con permanenza pluriennale.

In tutti gli istituti vengono effettuate visite semestrali da parte dei diversi Servizi competenti, afferenti sia al DIPS che ad altri Dipartimenti della ATS, quindi attraverso un gruppo interdisciplinare, sotto il coordinamento del DIPS. In questi interventi verranno verificati ambienti a campione per valutare fattori di rischio igienico sanitario legati al sovraffollamento, alle condizioni di manutenzione degli edifici e degli impianti, soprattutto idrici, con particolare riferimento al rischio infettivo legato a Legionella e alle infestazioni (murine, blatte, cimici ecc.).

## STRUTTURE E ATTIVITÀ SPORTIVE

### • Piscine

I campionamenti per la verifica della qualità delle acque di vasca e le attività di controllo ispettivo sul campo proseguiranno sulla base della valutazione del rischio riferita ad ogni singolo impianto, tenendo conto anche dei controlli effettuati negli anni precedenti, secondo criteri condivisi a livello di ATS.

Parallelamente continuerà attività di controllo documentale focalizzata sulle procedure di autocontrollo interno.

### • Palestre e impianti sportivi

Proseguirà la campagna di controllo degli impianti sportivi e delle palestre, integrando l'attività di vigilanza della struttura, con particolare attenzione alla eventuale presenza di attività sanitarie e alla prevenzione del rischio legionellosi.

## CONTROLLI AMBIENTALI CON CAMPIONAMENTO

### • Legionella

Verranno effettuati campionamenti a seguito di segnalazioni di casi potenzialmente riconducibili a strutture ubicate nel territorio.

Parallelamente si proseguirà sia con il monitoraggio dei siti sensibili individuati nel "Piano di Monitoraggio straordinario delle possibili fonti di contagio del cluster epidemico di legionellosi nel Comune di Bresso" (riconducibile all'evento epidemico del 2018), sia con il campionamento di una quota significativa (il 20%) delle torri di raffreddamento del proprio territorio. Tale quota verrà identificata anche sulla base dell'analisi dei casi di legionellosi verificatisi nel corso del 2023, della prossimità ad ambienti di comunità e ad alta frequentazione, alla copresenza di più torri nel medesimo insediamento.

Al fine di perfezionare gli scenari di esposizione relativi a Legionella, verrà monitorato il censimento delle torri evaporative attraverso l'applicativo regionale dedicato (Ge.T.Ra), sollecitandone il popolamento in modo da consentire l'aggiornamento costante dell'anagrafica.

Si continuerà l'attività all'interno del Gruppo legionella aziendale, coordinato dal Servizio Prevenzione e Protezione, per il monitoraggio delle sedi di ATS.

- **Acque di balneazione**

Tutti i punti di campionamento verranno controllati più volte l'anno (in base al vincolo normativo), sia nei territori con punti di balneazione (Idroscalo), che in quelli identificati come punti in studio (fiumi Ticino e Adda). Conseguentemente, il Portale Acque del Ministero della Salute verrà aggiornato in tempo reale con i risultati dei controlli. Dove ne ricorra la necessità, si presiederà la puntualità nell'emanazione e trasmissione dell'Ordinanza di divieto e di revoca del divieto di balneazione.

Si continuerà a sollecitare tutti i comuni rivieraschi dei grandi fiumi, dei torrenti e dei canali affinché adempiano agli obblighi conseguenti all'applicazione del D.Lgs. 116/08 e ss.mm., anche rispetto alla cartellonistica, al fine di prevenire incidenti e annegamenti.

- **Monitoraggio aerobiologico pollini - Ambrosia e altri allergizzanti aerodiffusi**

Attualmente ATS dispone di quattro stazioni di rilevamento, di cui una in collaborazione con il Policlinico di Milano. Continuerà quindi l'attività di monitoraggio aerobiologico dei pollini e delle spore di interesse allergologico, che verrà incrementata attraverso l'attivazione di una nuova stazione di monitoraggio nel territorio di Lodi, nell'ambito delle azioni di attuazione del SRPS.

Parallelamente si proseguirà con la partecipazione attiva ai lavori del coordinamento regionale dei centri di monitoraggio, per la predisposizione delle indicazioni tecniche volte ad uniformare le attività di informazione/divulgazione degli esiti del monitoraggio aerobiologico (bollettini).

In considerazione della peculiarità dell'area Milano Ovest (una delle zone con maggior presenza dell'allergizzante Ambrosia in Europa e zona maggiormente infestata in Italia), continueranno in questo territorio la vigilanza programmata sulle aree infestate dalla pianta e gli interventi di comunicazione consolidati nel tempo.

Le restanti aree del territorio manterranno la vigilanza svolgendo un'azione proattiva di supporto tecnico-scientifico e informativo nei confronti delle Amministrazioni comunali e alla cittadinanza in relazione alla problematica del monitoraggio della diffusione della pianta Ambrosia.

A seguito di eventuale richiesta, verrà ripresa la collaborazione a progetti europei, come ad esempio quella avviata con i Comuni del territorio e l'Università di Friburgo (Svizzera) durante il progetto europeo COST ACTION FA1203 SMARTER (Sustainable Management of *Ambrosia artemisiifolia* in Europe) per indagare i rischi e i benefici conseguenti all'introduzione accidentale del coleottero *Ophraella communa*, in termini di riduzione di polline allergizzante e quindi di guadagno per la salute dei cittadini.

## **EDILIZIA E URBANISTICA**

Le condizioni di salubrità indoor costituiscono elemento determinante per il benessere e lo stato di salute dei cittadini; ogni persona trascorre infatti la massima parte del tempo in ambienti chiusi. Il contributo fornito da ATS al processo autorizzativo urbanistico/edilizio in capo ai Comuni è orientato al miglioramento delle condizioni di vita nei luoghi dell'abitare.

La gestione delle richieste sarà coerente alle indicazioni regionali e alla procedura aziendale. Particolare riguardo verrà data ai progetti di grande impatto sul territorio.

Si proseguirà nell'attività di collaborazione/formulazioni di pareri alle Amministrazioni Comunali in sede di adozione dei relativi strumenti di regolamentazione e pianificazione del territorio, tenendo conto degli obiettivi e dei contenuti fissati da Regione Lombardia nella DGR n. 695 del 24 ottobre 2018, ferma restando la collaborazione con le competenti Direzioni Generali regionali qualora necessaria.

- **Inquinamento indoor**

Un focus particolare verrà dedicato al tema della salubrità indoor, realizzando un vademecum informativo sul tema della ventilazione in ambito residenziale da rendere disponibile sul sito di ATS, con presentazione dei dati relativi al test di auto-rilevamento delle condizioni di ricambio d'aria e di potenziali fonti di inquinamento indoor in ambiente residenziale diffuso a tutti i dipendenti ATS nei mesi di novembre/dicembre 2023.

- **Radon**

Verrà proseguita l'attività di informazione, interlocuzione e monitoraggio coi Comuni, al fine di assicurare il rispetto delle disposizioni per la protezione dell'esposizione al gas radon in ambienti chiusi, anche attraverso la predisposizione di un apposito opuscolo informativo dedicato.

Particolare attenzione verrà riservata alla sensibilizzazione dei dirigenti scolastici sulla valutazione del rischio radon nelle scuole, laddove vi sia l'utilizzo dei seminterrati per attività scolastiche.

Parallelamente, in collaborazione con la SC Salute e Ambiente, verrà dato il supporto ad ARPA per l'attuazione di eventuali specifici programmi di misurazione della concentrazione di radon in ambienti chiusi.

## **IGIENE DELL'ABITATO E INCONVENIENTI IGIENICO – SANITARI**

Tutta l'attività volta alla tutela degli aspetti igienico-sanitari relativi all'igiene dell'abitato, in coerenza coi LEA, dovrà essere sempre più ricondotta ad azioni volte a superare le consuetudini ricondotte ad istanze per interesse privato, che non rappresentano pericolo di salute pubblica che spesso sono generate da richieste e situazioni che devono trovare soluzione al di fuori dell'ambito sanitario e si configurano di fatto come "contenziosi tra privati", richiamando parallelamente i compiti specifici volti alla tutela della salute pubblica.

In coerenza con quanto avvenuto negli ultimi anni, occorrerà rafforzare le azioni di collaborazione con le Amministrazioni comunali, sia per giungere ad una corretta concretizzazione dei ruoli reciproci in base alla normativa vigente, sia per l'identificazione, la sorveglianza ed il controllo di situazioni di degrado urbano e sicurezza per il cittadino (discariche incontrollate, aree aperte insalubri, interventi di disinfestazione).

Sarà comunque garantito l'intervento attivo nelle aree degradate, che in contesti demografici intensivi sono fonte di rilevanti problematiche igienico sanitarie, avvalendosi anche di operatori tecnici specialisti.

Per quanto riguarda gli infestanti animali, proseguirà nell'area milanese l'attività di controllo, con particolare riguardo alla popolazione murina nelle aree adibite a verde pubblico ovvero su segnalazione.

Parallelamente verrà realizzato un progetto informativo e di supporto alla cittadinanza, attraverso la predisposizione di schede informative sui principali infestanti urbani, da pubblicare sul sito web di ATS CMM.

Infine, si evidenzia che i dati rilevati negli ultimi anni relativi alle intossicazioni da monossido di carbonio impongono di mantenere un alto livello di attenzione alle condizioni di rischio eventualmente presenti in occasione degli accessi alle strutture abitative, anche per motivi diversi dalle specifiche segnalazioni di malfunzionamenti. Per questo motivo si prevede di realizzare un opuscolo informativo dedicato all'utilizzo consapevole degli impianti da pubblicare sul sito web di ATS CMM.

- **Arbovirosi**

Verrà perseguita una sempre maggiore sinergia con il Dipartimento Veterinario e la SC Medicina Preventiva delle Comunità-Malattie Infettive per quanto riguarda gli interventi di controllo dei vettori e delle azioni di comunicazione del rischio per la prevenzione delle arbovirosi, anche attraverso la realizzazione di un intervento formativo dedicato.

Alla luce dell'esperienza maturata in occasione del focolaio di Dengue autoctona occorso nel territorio lodigiano nel 2023, oltre che dei molteplici casi umani importati di arbovirus in generale e dei casi autoctoni di West Nile Disease segnalati negli ultimi anni, saranno intensificate le iniziative di supporto agli Enti Locali, affinché venga attuato il Piano nazionale e regionale e tutte le realtà territoriali possano mettere in atto azioni efficaci di controllo dei vettori (zanzara "tigre" e zanzara comune). Quanto sopra considerata anche la recente comparsa in Italia del virus Zika capace di diffondersi molto rapidamente in un territorio.

Entro il 31 dicembre si procederà ad inviare a Regione la rendicontazione degli interventi straordinari di disinfestazione eventualmente richieste dalla ATS ai Comuni e a comunicare a questi ultimi che la pratica di rimborso è stata avviata.

### ATTIVITA' FUNEBRE

Si proseguirà con le azioni proattive nei confronti dei Comuni, e di conseguenza delle imprese funebri, in relazione al Regolamento Regionale 14 giugno 2022, n.4 e al rilascio della nuova piattaforma Ge.A.F. (Gestione Attività Funebri).

Parallelamente, come da indicazioni regionali, verrà controllata una quota significativa (il 20%) delle imprese registrate/non registrate in Ge.A.F. nelle cosiddette FASE 1 e 2, anche al fine di coadiuvare lo sviluppo della FASE 3.

Verrà garantita la vigilanza in tema di Polizia Mortuaria, mirata alla corretta osservanza della normativa vigente per le attività funebri e cimiteriali, sia a supporto delle istruttorie regionali per l'ampliamento della rete degli impianti di cremazione, sia in fase di valutazione di progetti di ampliamento dei cimiteri, di modifica delle rispettive aree di rispetto e di realizzazione di sale del commiato, che in fase di gestione delle varie procedure inerenti la materia (in particolare in relazione alle verifiche sugli automezzi funebri in sede di rilascio/ rinnovo dei relativi documenti di idoneità).

### DETTAGLIO DELLA PROGRAMMAZIONE 2024

Il dettaglio della programmazione 2024 è riepilogato nella tabella seguente, che indica il numero di strutture/attività esistenti oggetto del controllo (risultanti dall'analisi di contesto) ed il numero dei controlli programmati in conseguenza delle valutazioni sopra esposte. Complessivamente il numero dei controlli programmati è pari a 2590, superiore ai 2283 programmati nel 2023.

**Tabella 3. Piano Controlli "Tutela del cittadino" ATS Città Metropolitana" - Anno 2024**

Oggetto del controllo	Rischio	E	P
<b>Servizi alla persona</b>			
Acconciatori	<b>4</b>	6281	su segnalazione
Estetisti - centri benessere - massaggi	<b>2</b>	4652	<b>243</b>
Tatuatori/Piercing	<b>1</b>	607	<b>79</b>
<b>Sicurezza chimica</b>			
Cosmetici	<b>2</b>	317	Indicazioni Regionali
REACH	<b>2</b>	#	Piano Nazionale
<b>Strutture ricettive</b>			
Alberghi e altre Strutt. Ricettive (es. B&B)	<b>2</b>	2915	<b>194</b>

Accoglienza migranti	<b>2</b>	135	su segnalazione
Carceri	<b>1</b>	5	<b>10</b>
<b>Strutture sportive</b>			
Piscine	<b>2</b>	220 (attive)	<b>299</b>
DVR	<b>2</b>	#	<b>42</b>
Impianti sportivi e palestre	<b>4</b>	732	<b>30</b>
<b>Scuole e Unità d'offerta</b>			
Scuole	<b>2</b>	1991	<b>337</b>
Strutture Socio Assistenziali (*)	<b>3</b>	#	<b>13</b>
Strutture Socio -Sanitarie (Case Alloggio HIV)	<b>2</b>	5	su segnalazione
<b>Strutture sanitarie</b>			
Farmacie, Parafarmacie e Depositi Farmaci	<b>4</b>	1348	su attivazione
Studi professionali - MMG/PLS	<b>3</b>	2348	<b>10</b>
Studi Professionali Psicologi	<b>3</b>	3292	su segnalazione
AOM- Laboratori Analisi - Poliambulatori - Punti Prelievi - Medicina dello Sport – Centri Vaccinali	<b>2</b>	3542	<b>418</b>
Radioprotezione – Verifiche integrate ISP/SSA	<b>2</b>	#	<b>7</b>
Trasporto Sanitario (sedi)	<b>2</b>	105	<b>35</b>
Trasporto Sanitario (automezzi)	<b>2</b>	997	<b>194</b>
<b>Altri controlli ambientali</b>			
Legionella: - strutture campionate	<b>2</b>	#	su segnalazione
- torri di raffreddamento	<b>2</b>	1134	<b>234</b>
Acque di balneazione e stabilimenti balneari	<b>2</b>	#	<b>85</b>
Ambrosia	<b>2</b>	#	<b>150</b>
Monitoraggio Aerobiologico	<b>2</b>	#	<b>160</b>
<b>Attività funebre</b>			
GEAF	<b>3</b>	#	<b>50</b>
Carri funebri e altro	<b>3</b>	#	su richiesta
<b>Totale</b>			<b>2590</b>

#### Legenda

R: Livello di rischio attribuito - 1=alto; 2=medio-alto; 3=medio basso; 4=basso

E: numero di strutture/attività esistenti

P: numero controlli programmati

#: dato non esistente o non applicabile

(\*) CPE pervenute prima del 31/12/2023

## MONITORAGGIO OBIETTIVI AREA TUTELA DEGLI AMBIENTI DI VITA

La puntuale attuazione della programmazione annuale è sottoposta a periodico monitoraggio, al fine di verificare lo stato di avanzamento e il raggiungimento degli obiettivi. Al fine della verifica della correttezza, della appropriatezza e dell'efficacia dell'attività svolta, nel 2024 si continuerà a fruire del software gestionale dipartimentale. Ad integrazione, verranno effettuati degli audit interni alla SC ISP per verificare l'aderenza alle procedure. Per quanto riguarda gli indicatori di performance si parteciperà agli eventuali incontri regionali per la loro ridefinizione.

### 3. SALUTE E AMBIENTE

Il rapporto "ambiente e salute" rappresenta un importante ambito di intervento verso l'obiettivo di garantire, mediante un'azione preventiva, elevati livelli di tutela della salute laddove situazioni ambientali possono rappresentare un concreto o potenziale rischio per la salute della popolazione in generale.

La tematica del rapporto salute e ambiente è stata integrata nel Piano Nazionale della Prevenzione 2021-2025 dalla questione climatica e il Piano Regionale di Prevenzione 2021-2025 la inquadra nel Programma Predefinito PP09 "Ambiente, clima e salute" nel quale vengono definiti gli obiettivi strategici specifici, tra cui l'obiettivo M05-01 (*Implementare il modello della "Salute in tutte le politiche" secondo gli obiettivi integrati dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e promuovere l'applicazione di un approccio One Health per garantire l'attuazione di programmi sostenibili di protezione ambientale e di promozione della salute*). Tale obiettivo si traduce nell'effettuazione di un'attività che mira ad affrontare i diversi procedimenti in modo integrato.

Le attività della SC Salute Ambiente si inseriscono nelle aree di intervento previste da:

- Livelli Essenziali di Assistenza di cui al DPCM 12 gennaio 2017, in particolare nella sezione B "Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati";
- Competenze delle ATS, in particolare dei Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria, ai sensi dell'art. 57 della L.R. n. 33 del 30 dicembre 2009.

Le principali attività della Struttura Complessa Salute e Ambiente riguardano la Radioprotezione, la Tossicologia, in particolare per quanto riguarda i Siti Contaminati e gli impianti/attività industriali, e l'Urbanistica. La Tossicologia e l'Urbanistica ricadono nella competenza della S.S. Siti Contaminati e Gestione del Territorio.

Si evidenzia che la maggior parte delle attività del Servizio sono svolte su richiesta per cui non è possibile effettuare una vera programmazione se non per quanto riguarda eventuali priorità di risposta ed organizzare l'attività per rispondere nei tempi richiesti. In particolare, la Tossicologia e l'Urbanistica sono attività inerenti procedimenti istruttori in capo ad altri Enti, per cui vengono rilasciati contributi tecnico-specialistici, nei tempi e nelle modalità dettate dagli Enti stessi; per la Radioprotezione le istanze riguardano il rilascio di atti autorizzativi di pratiche radiologiche i cui tempi di risposta sono dettati dalla norma vigente (D.L.gs. 101/2020).

La sola attività di vigilanza in capo alla Struttura, per cui è possibile una programmazione, è quella inerente alla Radioprotezione.

Si segnala la forte integrazione perseguita nelle attività di controllo, attraverso la condivisione di modalità operative e il coordinamento con altre articolazioni sia dipartimentali (SC ISP, SC IAN, SC PSAL e SC Laboratorio di Prevenzione) sia con altri Dipartimenti (Dipartimento PAAPPS, Dipartimento Veterinario). La collaborazione con il Dipartimento PAAPPS trova attuazione principalmente nell'attività di controllo sulle strutture sanitarie effettuando interventi a supporto per gli aspetti strutturali e tecnologici.

Di seguito si descrivono le principali aree di attività (declinate in controlli) della Struttura Complessa Salute e Ambiente.

#### **Radioprotezione**

L'attività è volta alla tutela della popolazione, dei pazienti e dei lavoratori dai potenziali rischi legati all'esposizione a radiazioni ionizzanti e non ionizzanti in ambienti di vita e di lavoro. Le linee di attività per quest'area sono molteplici e comprendono il rilascio di atti autorizzativi quali nulla osta

sanitari di categoria B e di autorizzazioni per l'installazione e uso delle apparecchiature a Risonanza Magnetica, di prese d'atto e pareri, l'attività di vigilanza, l'esame di esposti e segnalazioni presentati da utenti esterni, consulenze tecniche ad altre Strutture dell'ATS Milano o ad enti esterni (ARPA, Prefettura ecc.).

L'attività è declinata principalmente nei seguenti controlli:

- a. rilascio di Nulla Osta sanitari di cat. B, autorizzazioni di apparecchiature a risonanza magnetica sulla base della documentazione fornita dalle aziende/strutture sanitarie;
- b. pareri alla Prefettura sulle richieste di Nulla Osta industriali di cat. B;
- c. valutazioni documentali relative a notifiche di inizio/variazione/cessazione di pratiche radiologiche, comunicazioni inerenti Controlli Non Distruttivi, ritrovamenti di materiale radiocontaminato;
- d. valutazioni di relazioni tecniche relative alle misurazioni delle concentrazioni di attività di gas radon;
- e. attività di vigilanza programmata eventualmente con altre Strutture del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS) e altri Enti;
- f. attività di vigilanza non programmata, cioè su richiesta specifica di altre strutture del DIPS, del Dipartimento per la Programmazione, Accreditamento, Acquisto delle Prestazioni Sanitarie e Sociosanitarie (PAAPSS) e di altri Enti;
- g. partecipazioni a riunioni, organismi tecnici e commissioni per la valutazione di pratiche, e la predisposizione di piani.

### **Tossicologia**

Emissione di contributi tecnico specialistici e/o partecipazione alle Conferenze dei Servizi convocate dagli Enti responsabili dei procedimenti ambientali, quali Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, Regione Lombardia, Città Metropolitana di Milano o Provincia di Lodi, Comuni e Prefetture, per le istruttorie sui Siti Contaminati e autorizzazioni di impianti (Autorizzazioni Integrate Ambientali, Autorizzazioni Uniche Ambientali, ecc.).

In particolare per quanto riguarda i siti contaminati i controlli si articolano come di seguito riportato:

- Valutazioni documentali sul materiale progettuale presentato dai proponenti per verificarne la correttezza rispetto alle normative nazionali e regionali e alle norme tecniche di settore più aggiornate e definire l'impatto sanitario, in termini di rischio, sui recettori presenti nell'area e nell'intorno della stessa imputabile alla contaminazione rilevata nei suoli/sottosuoli e acque di falda mediante lo strumento dell'Analisi di Rischio sanitaria ambientale. I contributi tecnici vengono generalmente rilasciati nell'ambito di Conferenze dei Servizi svolte in modalità asincrona e/o sincrona, convocate per la valutazione della documentazione di Parte;
- Valutazioni documentali di dati di monitoraggio ambientale (acque di falda e aria ambiente/dati di soil gas) di controllo del mantenimento dei livelli di rischio accettabili;
- Partecipazioni a tavoli tecnici con i diversi Enti coinvolti nei procedimenti di bonifica o con altri Enti istituzionali (Università, Istituti di Ricerca ecc.) per la valutazione di specifici casi e/o la definizione delle migliori strategie di intervento/monitoraggio, progetti di ricerca ecc.;
- Esecuzione di sopralluoghi sul campo per aree particolarmente critiche, soprattutto là dove si renda necessario procedere con un monitoraggio dell'aria ambiente indoor/outdoor; in questi ultimi casi, le attività vengono svolte in collaborazione con la SC Laboratorio di Prevenzione.

Per quanto riguarda le autorizzazioni ambientali di impianti, nuovi o esistenti, i controlli si articolano:

- Valutazioni documentali sul materiale progettuale presentato dalle Aziende per la richiesta delle autorizzazioni ambientali all'esercizio di impianti industriali, valutando in particolare gli aspetti legati alle emissioni in atmosfera e agli impatti degli stessi in contesti territoriali antropizzati;
- Partecipazioni a tavoli tecnici e riunioni con i diversi Enti coinvolti nei procedimenti autorizzativi.

## **Urbanistica**

Espressione, nell'ambito di procedimenti di Valutazione di Impatto Ambientale (VIA) e di Valutazione Ambientale Strategica (VAS), di pareri e osservazioni relativi alla verifica della presenza di requisiti igienico urbanistici legati a fattori ambientali di rischio. Ciò interessa procedimenti di rilevanza statale, regionale, provinciale e comunale, e riguarda strumenti urbanistici generali, attuativi di progetti, piani o programmi (Piani di Governo del Territorio, Piano Territoriale Regionale, ecc.), nonché singoli impianti di rilevanza ambientale (es. inceneritori, centrali termoelettriche, ecc.).

L'attività è svolta in collaborazione con l'Unità di Epidemiologia e la SS Urban Health della SC ISP.

I controlli sono pertanto declinati nei seguenti punti:

- Esame e valutazione di documentazione prodotta dal proponente a corredo di ciascuna istanza. Tali istanze sono mirate alla valutazione della compatibilità ambientale degli interventi previsti in uno specifico territorio. Vengono particolarmente esaminate tutte le componenti determinanti impatti in atmosfera (traffico indotto, superamenti acustici, emissioni odorigene, emissioni climalteranti ecc.);
- Partecipazione a Commissione Regionale VIA, conferenze dei servizi, tavoli tecnici, riunioni con tutti gli Enti coinvolti nel procedimento.

## **ANALISI DI CONTESTO E DATI ATTIVITA' 2023**

La SC Salute e Ambiente è collocata in un'unica sede centrale che opera su tutto il territorio di ATS Milano.

La peculiarità del territorio lombardo, caratterizzato da una forte antropizzazione, con elevata concentrazione urbana, presenza di numerose e importanti attività economiche, anche dal punto di vista delle ricadute ambientali di rischio, fa sì che il tema salute ambiente sia centrale rispetto alla prevenzione dell'esposizione della popolazione a fattori ambientali di rischio.

L'attività di controllo sugli ambienti di vita "aperti" e "confinati", destinati ad uso civile (abitativo o di servizio), è finalizzata alla prevenzione delle patologie acute e croniche legate all'esposizione a fattori ambientali di rischio (inquinamento atmosferico, radiazioni ionizzanti, ecc.).

Inoltre i programmi di sviluppo legati al PNNR e ai Giochi Olimpici Milano Cortina 2026 hanno fatto sì che l'attività economiche abbiano avuto un grosso impulso di sviluppo creando un carico di richieste elevato, rispetto agli operatori presenti.

Si riportano di seguito i dati di contesto e le relative attività svolte dalla Struttura SA nel 2023.

### **• Radioprotezione**

Le radiazioni ionizzanti e non ionizzanti sono impiegate per diversi scopi, tra cui diagnosi, terapia e ricerca in ambito sanitario, analisi quali-quantitative dei materiali, controlli non distruttivi e ricerca in ambito industriale. L'impiego di sorgenti di radiazioni ionizzanti è normato dal D.Lgs. 101/2020 e s.m.i. e prevede l'invio di notifiche di pratica radiologica ovvero la richiesta di nulla osta all'impiego delle sorgenti. Quanto sopra esposto porta ad avere una varietà di tipologie di attività soggette a vigilanza (che impiegano RX NIR) che si possono riassumere principalmente nelle seguenti categorie: ospedali, poliambulatori, università-ricerca e aziende. La trattazione delle pratiche radiologiche relative agli odontoiatri non accreditati è in capo alla SC Igiene e Sanità Pubblica.

Nella seguente tabella sono riportati il numero di strutture presenti per tipologia di struttura e il numero di pratiche radiologiche(\*) ad esse associate.

(\*) per pratica radiologica si intende un'attività umana che può aumentare l'esposizione di singole persone alle radiazioni provenienti da una sorgente di radiazioni ed è gestita come una situazione di esposizione pianificata (art. 7, comma 1, punto 107) del D. Lgs 101/2020 e s.m.i.).

<b>ATTIVITÀ</b>	<b>N. STRUTTURE</b>	<b>N. PRATICHE RADIOLOGICHE</b>
OSPEDALI	33	432
POLIAMBULATORI	91	183
AZIENDE	408	454
UNIVERSITA'-RICERCA	8	61
TOT.	540	1130

**nr. strutture presenti per ogni tipologia di attività con le relative pratiche radiologiche**

Le attività svolte nell'anno 2023 in tale ambito hanno riguardato:

- la vigilanza programmata con l'effettuazione di 41 sopralluoghi, suddivisi in tre tipologie di attività Poliambulatori (20), Ospedali (10) e Aziende (11) in cui vengono impiegate radiazioni ionizzanti e non ionizzanti; tali attività sono state svolte in collaborazione con altre Strutture del DIPS e con INAIL Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro;
- la vigilanza non programmata con l'effettuazione di 11 sopralluoghi, suddivisi in tre tipologie di attività Poliambulatori (5), Ospedali (5) e Aziende (1) in cui vengono impiegate radiazioni ionizzanti e non ionizzanti; tali attività sono state svolte in collaborazione con il Dipartimento PAAPSS e con ARPA su richiesta delle Prefetture;
- rilascio di Nulla Osta Sanitari di categoria B, in collaborazione con la Commissione per la Radioprotezione, aggiornamento e modifica degli stessi; per l'anno 2023 sono stati rilasciati 11 nulla osta e 9 prese d'atto;
- rilascio di autorizzazioni, aggiornamento e modifica delle stesse, per l'installazione e uso di apparecchiature a Risonanza Magnetica con campo di induzione magnetica fino a 4 T; per l'anno 2023 sono state rilasciate 27 autorizzazioni e 4 prese d'atto;
- partecipazione all'Organismo Tecnico Consultivo della Prefettura di Milano al fine dell'espressione di pareri, congiuntamente ad altri enti, necessari al rilascio di Nulla Osta di categoria B richiesti da attività non sanitarie (aziende, ricerca, ecc.);
- espressione di pareri alla Prefettura di Lodi necessari al rilascio di Nulla Osta di categoria B richiesti da attività non sanitarie (aziende, ricerca, ecc.);
- partecipazione, unitamente ad altre strutture del DIPS, ai gruppi di lavoro per l'aggiornamento dei Piani di Difesa Civile delle Prefetture di Milano e Lodi;
- controllo delle notifiche (ex artt. 46 e 53 del D. Lgs 101/2020 e s.m.i.) relative alla detenzione ed uso o alla cessata detenzione di sorgenti di radiazioni ionizzanti;
- verifica delle comunicazioni di impiego di sorgenti di radiazioni mobili per controlli non distruttivi;
- controllo delle segnalazioni di allarme radiometrico in ingresso agli impianti di raccolta e gestione di rifiuti, di rottami e materiali metallici di risulta;
- controllo delle relazioni tecniche relative alle misurazioni delle concentrazioni di attività di gas radon pervenute in seguito al superamento dei livelli massimi di riferimento di cui all'art. 12 del D. Lgs 101/2020 e s.m.i..

	CONTROLLI RADIOPROTEZIONE 2023		
	Valutazioni documentali	Conferenze dei Servizi - Riunioni	Sopralluoghi
Notifiche (artt. 46 e 53)	316		
Controlli non Distruttivi/ritrovamenti rifiuti	73		
Nulla Osta sanitari	20		
Pareri Prefettura	12	12	
Autorizzazioni RM/rinnovi/	31		
avvenute installazioni RM	3		
Verifiche relazioni radon	24		
Vigilanza programmata			41
Vigilanza non programmata			11

#### • **Tossicologia**

Al 31/12/2022 secondo l'Anagrafe regionale dei siti contaminati (AGISCO), complessivamente i siti classificati "contaminati" nell'intera Regione Lombardia ai sensi della Parte Quarta, Titolo V "Bonifica di siti contaminati" del D. Lgs 152/06 e s.m.i. sono 1077; sul territorio lombardo sono presenti anche cinque Siti di Interesse Nazionale (SIN). È significativo valutare il numero di siti "contaminati" in relazione al numero di siti "bonificati"; al 31/12/2022 i siti bonificati censiti sono complessivamente pari a 2922. Questo dato elevato evidenzia l'intensa attività di bonifica effettuata in questi anni sul territorio regionale, che ha permesso di restituire agli usi legittimi molte aree. Per quanto concerne il territorio di specifica competenza, sono presenti al 31/12/2022 nella provincia di Milano 531 siti contaminati di competenza regionale o comunale e 33 nella provincia di Lodi, oltre ai due seguenti SIN:

- SIN "Sesto San Giovanni": comprende un territorio di circa 255 ettari nel Comune di Sesto San Giovanni; include le aree occupate dal 1906 al 1995 dagli stabilimenti siderurgici della Falck, una parte delle aree dismesse della Breda e della Marelli e altre aree interessate da attività produttive, prevalentemente operanti nel settore metalmeccanico;
- SIN "Pioltello e Rodano": ha estensione pari a circa 85 ettari ed include interamente il Polo Chimico ubicato al confine tra i territori comunali di Pioltello e di Rodano. L'attività produttiva presente sull'area è prevalentemente di tipo chimico/farmaceutico.

Per quanto riguarda i procedimenti di impianti il dato di contesto delle 2 provincie è il seguente:

n. imprese in Autorizzazione Unica Ambientale 1014 (Milano), 95 (Lodi)

n. imprese in Autorizzazione Integrata Ambientale 193 (Milano), 79 (Lodi)

#### • **Siti Contaminati:**

- Rilascio di note tecniche di valutazione sul materiale progettuale presentato dai proponenti nell'ambito dei procedimenti di bonifica, a seguito di specifica richiesta da parte degli Enti procedenti; sono state rilasciate 236 note tecniche di valutazione a fronte di 239 richieste

ufficiali arrivate a protocollo;

- Partecipazione a riunioni/tavoli tecnici/Conferenze dei Servizi svolte in modalità sincrona: si è partecipato a tutti i 29 incontri per i quali era pervenuta una richiesta di partecipazione;
- Esecuzione di 2 sopralluoghi non programmati in siti contaminati.

	<b>CONTROLLI TOSSICOLOGIA 2023</b>		
	<b>Valutazioni documentali</b>	<b>Conferenze dei Servizi - Riunioni</b>	<b>Sopralluoghi</b>
Siti Contaminati	236	29	2
Impianti Industriali	81		

#### • **Urbanistica**

Per quanto riguarda il contesto riferito delle attività di Urbanistica si specifica che la L.R. 12/2005, stabilisce un aggiornamento dei PGT dei 193 Comuni presenti sul territorio di competenza ogni 5 anni. A questo dato si aggiungono le numerose varianti di PGT che intervengono nella pianificazione comunale a seguito delle trasformazioni territoriali in atto.

Anche altri strumenti di pianificazione a valenza sovralocale sono periodicamente aggiornati. Si citano a titolo di esempio alcuni piani valutati nel corso degli ultimi 3 anni: Programma Regionale di Gestione dei Rifiuti (P.R.G.R) comprensivo del Programma Regionale di Bonifica delle aree inquinate (P.R.B.), Programma di Realizzazione dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali Milano Cortina 2026, Piano di Sviluppo della Rete elettrica di Trasmissione Nazionale 2023, Programma Regionale Energia Ambiente e Clima, Piano Nazionale di Adattamento ai Cambiamenti Climatici, Piano Territoriale Regionale, Piano Territoriale Metropolitano, ecc..

L'attività, oltre a non essere programmabile a priori, è oggetto di procedimenti che, al loro interno, prevedono più fasi di valutazione, spesso temporalmente differenziate e che portano ad una dilatazione delle tempistiche di trattazione di ogni singolo caso. La valutazione dell'aggiornamento di un PGT, essendo una procedura di VAS, si sviluppa in due fasi (scoping e VAS) ognuna delle quali rappresenta un procedimento a sé.

Per quanto riguarda l'attività svolta nel 2023 per l'area dell'Urbanistica i dati sono i seguenti:

- emissione di 199 contributi tecnici,
- si è partecipato a 18 Conferenze dei Servizi ed Assemblee Plenarie della Commissione VIA Regionale.

	<b>CONTROLLI URBANISTICA 2023</b>		
	<b>Valutazioni documentali</b>	<b>Conferenze dei Servizi - Riunioni</b>	<b>Sopralluoghi</b>
VIA/VAS	199	18	0

#### **RISORSE UMANE**

Le risorse umane disponibili a febbraio 2024, per la gestione dell'intero territorio di ATS Milano, sono riportate nella seguente tabella:

RUOLO	NUMERO UNITÀ	AREA DI ASSEGNAZIONE
Dirigenti Ingegneri	2	S.S. Siti Contaminati e Gestione del Territorio di cui 1 Referente pro tempore della SC Salute e Ambiente
Dirigenti Medici	2	S.S. Siti Contaminati e Gestione del Territorio
Dirigente Biologo	1	40 % S.S. Siti Contaminati e Gestione del Territorio e 60 % Radioprotezione
Tecnici della Prevenzione	5	4 Radioprotezione (1 con funzioni di coordinamento attività di vigilanza e autorizzazione) e 1 S.S. Siti Contaminati e Gestione del Territorio
Collaboratori Tecnici Professionali	4	S.S. Siti Contaminati e Gestione del Territorio
Assistente Sanitaria	1	S.C. Salute e Ambiente
Personale Amministrativo	4	S.C. Salute e Ambiente

#### Risorse umane SC Salute e Ambiente

#### ATTIVITÀ PREVISTA PER L'ANNO 2024

Per la programmazione dell'attività si è tenuto conto dei seguenti elementi/documenti:

- indicazioni regionali di cui alla DGR n. XII/1827 del 31/01/2024 "Determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione del SSR per l'anno 2024";
- linee di indirizzo del Piano Regionale della Prevenzione (PRP 2021-2025) – PP05, PP07 e PP09;
- Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) – missione 6 salute / missione 2: rivoluzione verde e transizione ecologica;
- report di attività del 2023 nonché le evidenze risultanti dai controlli effettuati;
- dati di contesto del territorio di competenza;
- la classificazione del grado di rischio/rilevanza dei temi trattati.

Per quanto riguarda l'attività svolta dalla Struttura su richiesta, per cui non è possibile un'effettiva programmazione, si proseguirà con quanto finora effettuato. Verranno eventualmente evidenziate delle priorità anche sulla base delle indicazioni regionali definite, nel caso in cui l'attività aumenti e non possa essere garantita la trattazione di ciascuna richiesta.

#### • Radioprotezione

È possibile prevedere in questo ambito un aumento del carico di lavoro, in relazione alla missione **Salute** del PNRR, componente **Innovazione, ricerca e digitalizzazione del servizio sanitario nazionale**, con l'ammodernamento del parco tecnologico ospedaliero e la sostituzione di TC (tomografia computerizzata), NMR (risonanza magnetica nucleare) a 1,5 T, Acceleratori lineari, Sistemi a raggi X fissi, Angiografia, Gamma camere/TC (tomografia computerizzata), PET (tomografia a emissione di positroni) TC (tomografia computerizzata) e Mammografia entro giugno 2026. Per tali attività i tempi sono quelli previsti della legge e si ritengono tali attività indifferibili.

Per l'attività di vigilanza programmata sono previsti 50 sopralluoghi per l'anno 2024. Alcuni (7) sopralluoghi verranno effettuati in collaborazione con la SC Igiene Pubblica.

Di seguito si descrivono brevemente i criteri sulla base dei quali identificare le strutture nelle quali effettuare i controlli di vigilanza programmata:

- presenza di Autorizzazione all'installazione e uso di Risonanza Magnetica o di Nulla Osta poiché queste pratiche hanno un rischio di esposizione alle radiazioni ionizzanti e non ionizzanti per lavoratori, popolazione ed eventuali pazienti maggiore rispetto alle pratiche soggette a notifica;
- presenza o meno di almeno un sopralluogo effettuato negli anni passati e data del sopralluogo (se già effettuato);
- eventuali criticità emerse dalle valutazioni documentali o da sopralluoghi pregressi.

Nel corso dell'anno 2024 inoltre verrà predisposta l'Istruzione Operativa di Processo in collaborazione con gli altri Servizi del DIPS, relativa alla gestione delle emergenze radiologiche e nucleari, così come previsto dalla DGR n. XII/1827 del 31/01/2024 "determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione del SSR per l'anno 2024" all'allegato 1 – Area Prevenzione.

Per quanto riguarda il Radon si proseguirà con l'attività di controllo delle relazioni tecniche relative alle misurazioni delle concentrazioni di attività di gas radon, al fine di assicurare il rispetto delle disposizioni per la protezione dell'esposizione al gas radon in ambienti chiusi.

In collaborazione con la SC IP, inoltre, verrà dato il supporto ad ARPA per l'attuazione di eventuali specifici programmi di misurazione della concentrazione di radon in ambienti chiusi.

#### • **Tossicologia**

È prevedibile un forte aumento del carico di lavoro nel corso del 2024 anche per i procedimenti sui siti contaminati in considerazione di un blocco di circa 3 mesi nel corso del 2023 dell'attività istruttoria per i procedimenti di bonifica in capo ai Comuni: la sentenza della Corte Costituzionale n. 160 del 24 luglio 2023, ha dichiarato illegittimo l'art. 5 della L.R. n. 30 del 27 dicembre 2006, e tolto la competenza amministrativa dei Comuni in materia di bonifiche. Con l'entrata in vigore della Legge Regionale 10 ottobre 2023 - n. 3 "Conferimento ai comuni di funzioni in materia di bonifica di siti contaminati", le funzioni amministrative in materia di bonifica sono tornate ad essere esercitate dai Comuni. La ripresa dell'attività amministrativa ha portato già a partire dagli ultimi due mesi del 2023 ad un incremento del numero di richieste di valutazioni tecniche per i procedimenti arretrati. Si segnala inoltre che il PNRR, approvato con decisione di esecuzione del 13 luglio 2021 del Consiglio dell'Unione europea, prevede 500 milioni di euro da destinare alla bonifica dei siti orfani con l'obiettivo della loro riqualificazione (misura M2C4, investimento 3.4) e porterà ad una sempre maggiore ripresa dei procedimenti di bonifica anche in aree rimaste abbandonate da tempo.

Per quanto riguarda i procedimenti autorizzativi relativi agli impianti si prevede di proseguire con il rilascio dei contributi tecnici agli Enti competenti. In funzione del carico di lavoro potranno essere esclusi i procedimenti in capo agli Sportelli Unici dell'Attività Produttive (SUAP) ovvero le pratiche in regime semplificato. Si evidenzia in questo settore un ampliamento delle casistiche trattate in ragione della transizione energetica in atto e ai continui cambiamenti delle tecnologie applicate.

#### • **Urbanistica**

L'attività di Urbanistica ha registrato negli ultimi anni un forte incremento dovuto sia alle disponibilità economiche legate al PNRR che alle agevolazioni disposte per il passaggio e lo sviluppo di opere basate su fonti di energia rinnovabile (FER); rimane, tuttavia, un'attività non programmabile a priori anche se, presumibilmente, continuerà a mostrare un costante aumento. A fronte di 199 contributi emessi nel 2023, ed in vista dell'aumento dei volumi di attività sarà sfidante gestire tutte le richieste da parte del personale coinvolto, che opera trasversalmente su tutte le attività della S.S. Siti Contaminati e Gestione del Territorio.

## 4. PREVENZIONE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

La SC PSAL vigila sulle realtà produttive al fine di prevenire infortuni e malattie professionali tenuto conto che un contesto produttivo sicuro è di primaria importanza per lo sviluppo socioeconomico del territorio.

L'attività di prevenzione è pertanto fondamentale e può essere efficace se adeguatamente programmata sulla base di una conoscenza approfondita del contesto in cui si attua.

La programmazione è svolta in linea con gli indirizzi regionali. Per il 2024 tiene in primaria considerazione le direttrici del Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025, strumento di programmazione regionale per l'area della prevenzione e promozione della salute che recepisce quanto indicato nel Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020-2025, nonché della DGR 1827 del 31/01/2024.

Verranno sviluppate le azioni previste per l'anno 2024 dal Programma Predefinito 07 dedicato alla prevenzione in edilizia e in agricoltura e dal Programma Predefinito 08 dedicato alla prevenzione del rischio cancerogeno professionale, delle patologie professionali dell'apparato muscolo-scheletrico e del rischio stress correlato al lavoro.

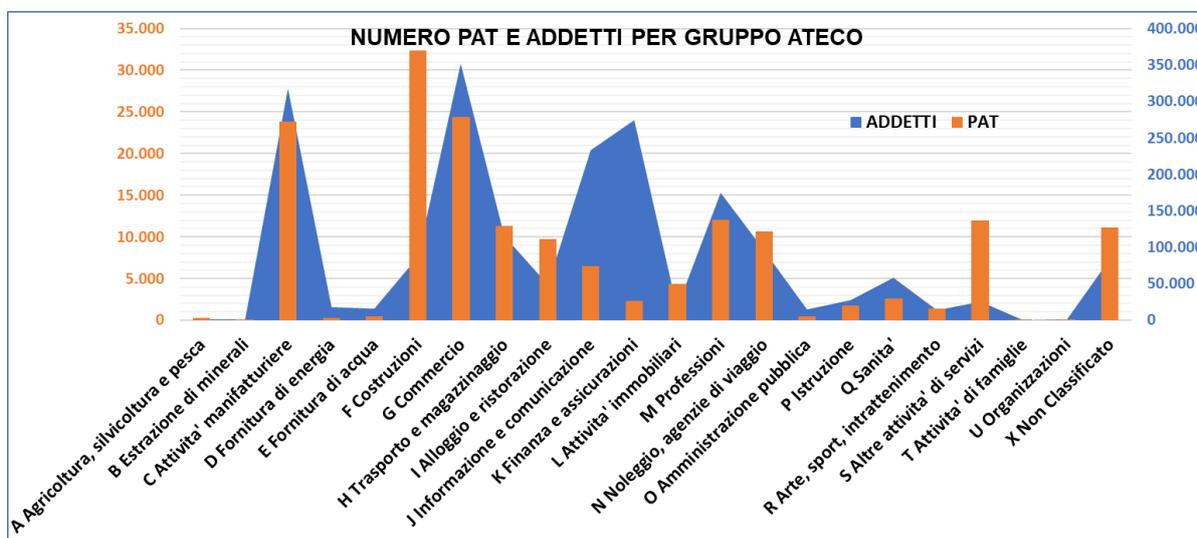
In relazione al Programma Predefinito 06 "Piano Mirato di Prevenzione", PSAL terminerà i due Piani Mirati di Prevenzione a valenza locale: il primo riferito ai rischi infortunistici nelle attività di montaggio e smontaggio di strutture per allestimenti fieristici e l'altro sulla gestione delle emergenze presso gli impianti di stoccaggio e trattamento di rifiuti.

Parallelamente verranno mantenute le attività di controllo e indagine, autorizzativa e sanitaria.

### A. CONTESTO PRODUTTIVO

Le aziende assicurate presso INAIL con almeno un dipendente o un artigiano espresse in PAT attive al 31/12/2021 risultano essere 167.986 il 5% delle PAT sono da raggiungere con almeno un controllo; per il 2023 era stato di 8399 imprese.

Figura 1. Numero PAT e addetti



Non sono ancora disponibili i flussi INAIL che indicano le PAT attive al 31/12/2022; tuttavia, anche nel 2024 dovrebbe confermarsi un dato simile a quello del 2023. I settori economici prevalenti sono quelli dei servizi, del commercio, delle costruzioni edili, dei trasporti e magazzinaggio, della ristorazione e il grande gruppo delle attività manifatturiere.

L'ATS CMM si caratterizza per la presenza di comparti/lavorazioni significativi per il profilo di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori, che connotano specifiche aree territoriali; tra questi si annoverano il comparto agro zootecnico, le aziende a rischio d'incidente rilevante, le aree industriali dismesse da riqualificare, le grandi opere edili e di genio civile, il diffuso comparto sanitario che necessitano di particolare attenzione soprattutto in termini di prevenzione dato anche il forte impatto sul territorio.

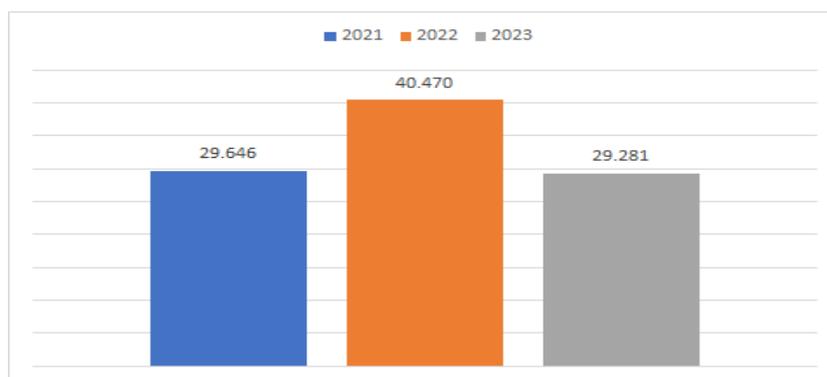
Il numero degli addetti INAIL nel 2021 è stato di 2.078.354 e si distribuiscono prevalentemente nei seguenti comparti: servizi, commercio (ingrosso e dettaglio), sanità, costruzioni edili, metalmeccanica, trasporti, industria chimica. Come anticipato, non sono ancora disponibili i flussi INAIL 2022.

### A.1 Fenomeno Infortunistico

L'analisi riguarda il triennio 2021-23 - DATI GENERALI IN ITALIA E LOMBARDIA

In questo contesto il fenomeno in ATS CMM su infortuni denunciati INAIL in occasione di lavoro senza mezzo di trasporto ha visto delle variazioni sulle quali hanno pesato le casistiche correlate alla pandemia COVID-19.

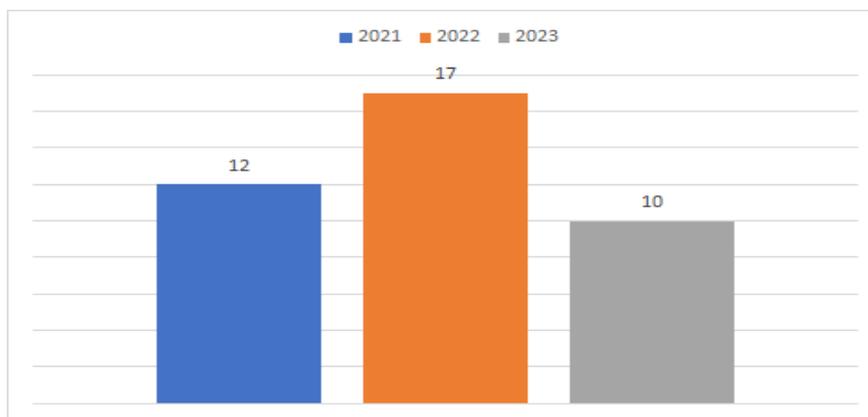
Figura 2. Numero infortuni/anno



(Fonte dati: 2021 Flussi Informativi INAIL; 2022 e 2023 Open Data INAIL)

Particolare attenzione va posta agli eventi infortunistici ad esito mortale:

Figura 3. Numero infortuni mortali/anno



(Fonte dati: Registro Regionale degli Infortuni mortali alimentato dalle segnalazioni delle ATS lombarde.)

La registrazione delle inchieste infortunio effettuate nell'applicativo Ge.Pi. – Person@ per l'anno 2023 vede notificati 279 infortuni, di cui 10 con esito mortale.

Il comparto che registra il maggior numero di infortuni è quello dei servizi, seguito dal comparto manifatturiero, dal comparto sanitario, dalle costruzioni edili, dal commercio, e dai trasporti.

Gli infortuni mortali sul lavoro nel periodo 2021-2023 sono stati 39 (Fonte Registro Regionale Infortuni Mortali), prevalentemente per cadute dall'alto.

## **A.2 Fenomeno tecnopatico**

L'analisi riguarda il triennio 2021-23 - DATI GENERALI IN ITALIA E LOMBARDIA.

Nel triennio in esame, si registrano variazioni delle patologie di origine professionale.

In particolare nel 2021 (fonte FF.II. INAIL) si sono registrate 1.068 denunce per patologie di origine professionale, mentre nel 2022 e 2023 gli open data INAIL registrano rispettivamente 598 e 731 denunce, compatibile con l'obiettivo regionale di emersione delle patologie lavoro correlate.

Le patologie professionali diagnosticate nel 2023, riferite a lavoratori o ex lavoratori di aziende del territorio di ATS CMM e registrate dal servizio nel sistema informativo regionale MAPRO sono state 504.

Continua anche per il 2024 l'attività di registrazione dei casi di malattia professionale in Ma.Pro.<sup>1</sup>, le cui informazioni, adeguatamente elaborate, rappresentano un utile ed efficace metodo di individuazione dei fattori di rischio ai fini della predisposizione di adeguate misure di prevenzione.

## **A.3 Fonte dati**

Il dato infortunistico e quello delle malattie professionali indica la necessità di implementazione dei controlli, per altro richiesta anche da Regione Lombardia con particolare riguardo alla prevenzione degli infortuni mortali.

Le informazioni derivanti dai gestionali Ge.Pi e Ma.Pro unitamente alle altre fonti informative qui sottoindicate, permettono di individuare estrarre elenchi delle aziende su cui effettuare in via prioritaria approfondimenti ed eventuali interventi mirati di prevenzione

Gli archivi da cui estrarre le aziende sono diversi:

- **Flussi informativi INAIL Regioni**
  - Il sistema permette di estrarre liste di aziende partendo dalle malattie professionali e creando una graduatoria di aziende basata sulla frequenza delle patologie professionali.
  - Accanto all'estrazione con criterio legato ai tassi di incidenza e di gravità degli infortuni, possono essere usati anche criteri legati ad eventi sentinella e a particolari tipi di incidenti, che per particolare gravità o frequenza necessitano di interventi di prevenzione, eventualmente anche attraverso piani mirati.
- **Relazioni annuali medici competenti allegato 3B art. 40 D.Lgs. 81/2008**
  - In questo caso l'estrazione delle aziende si basa sui rischi e non sui danni. Gli elenchi possono essere utilizzati in diversi modi: per controllare aziende non conosciute o da molto tempo non controllate, per verificare se vi sia congruenza tra valutazione dei rischi e protocolli di sorveglianza sanitaria. I dati contenuti in questo sistema sono recenti e quindi non risentono delle criticità presenti invece nel sistema Flussi (aziende non

---

<sup>1</sup> Sistema Informatizzato regionale di gestione delle denunce/segnalazioni di malattia professionale (Person@ Ma.Pro. e SMP).

presenti, indirizzi sbagliati, etc.). Si è fatto riferimento alle regole di esercizio che prevedono che le SC PSAL delle ATS, nel programmare la propria attività, tengano in considerazione le informazioni contenute nell'allegato 3B dell'art. 40 del D.Lgs. 81/2008.

#### - **Sistema Informativo della Prevenzione Sanitaria in Lombardia**

- il Sistema Informativo della Prevenzione lombardo è strumento fondante dell'area della Prevenzione. E' dicotomico: da una parte, la componente I.M.Pre.S@\_BI, alimentata dai dati delle attività di controllo condotte dai Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria delle Agenzie di Tutela della Salute (ATS), consente di tracciare il profilo di prevenzione delle aziende lombarde, identificate nel registro Imprese di Camera di Commercio; dall'altra la componente Person@ alimentata dalle informazioni acquisite nelle inchieste per infortunio e per malattia professionale svolte dalle ATS e dalle Unità Operative Ospedaliere di Medicina del Lavoro, e, per l'area degli infortuni, dall'invio telematico dei certificati medici dai Medici Ospedalieri e di Medicina Generale, traccia il profilo di salute del lavoratore lombardo, univocamente individuato nell'Anagrafe Assistiti. Le funzionalità di cui via via si arricchiscono sia I.M.Pre.S@-BI, Person@ che CA.RI.CA quale sistema di analisi dell'algoritmo dei cantieri, sono essenziali nel perseguimento degli obiettivi di prevenzione, costituendo canali attraverso cui le informazioni – relative, a titolo di esempio, ai lavoratori addetti alle attività di bonifica, alle segnalazioni di casi ipotetici di tumori professionali alla vescica ed al polmone, agli infortuni sul lavoro, ... - pervengono senza soluzione di continuità e dematerializzate (ovvero immediatamente fruibili) alle ATS a garanzia di interventi di più alta efficienza ed efficacia.

### **B. ATTIVITA' TRASVERSALI**

Nel 2024 prenderanno l'avvio dei progetti interdisciplinari e trasversali tra la SC PSAL e altre strutture dipartimentali/enti esterni, con l'obiettivo di migliorare le condizioni di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro, anche nell'ottica dell'approccio One Health previsto dai programmi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

#### **B.1 Verifica dell'avvenuta valutazione dei mancati infortuni (near miss) quale strumento di prevenzione del dilagante fenomeno infortunistico.**

Il dilagare del fenomeno infortunistico, con particolare riferimento a infortuni gravi e mortali, è sicuramente correlato a carenze del sistema di prevenzione aziendale.

La valutazione dei mancati infortuni rappresenta uno strumento prevenzionistico efficace, in grado di sensibilizzare gli attori della prevenzione ad un'attenta analisi del fenomeno

non accaduto e, conseguentemente, obbligarli all'introduzione delle necessarie misure di prevenzione e di protezione atte a evitare i futuri accadimenti.

L'analisi comporta una stretta collaborazione con la SC Impiantistica sia per quanto riguarda le attrezzature di lavoro sia per quanto concerne la conformità di impianti che possono provocare emissioni in ambiente da sostanze chimiche pericolose che producono asfissia e inquinamento.

In uno studio pilota effettuato dalla SC PSAL in un campione di 1000 imprese del comparto metalmeccanico, è emerso che nell'80% delle imprese non è stata attuata alcuna valutazione di near miss. Se pensiamo che il settore è tra quelli a più alto rischio infortunistico, il dato risulta allarmante e, nel contempo, indicativo di pressoché assoluta mancanza di attenzione alla sicurezza sul lavoro.

L'attività è in linea con l'obiettivo 3.9 - 8.8: Ridurre il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo. Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori.

## **B.2 Diagnosi e prevenzione della sindrome dismetabolica nei lavoratori di un'azienda del territorio di ATS Milano Città Metropolitana.**

La UOOML Santi Paolo e Carlo ha ricevuto un finanziamento da destinare alla diagnosi e alla prevenzione della Sindrome dismetabolica dei lavoratori dipendenti.

La UOOML, in collaborazione con la SC PSAL, individuerà l'azienda (afferente al settore agro-alimentare; con più di 100 dipendenti; con un buon numero di lavoratori in sovrappeso; con la presenza di mensa aziendale; con un medico competente disponibile a collaborare) ed effettuerà accertamenti mirati a tutti i lavoratori al fine di individuare i casi con parametri alterati, rispondenti a una verosimile Sindrome dismetabolica.

I casi verranno naturalmente segnalati al Medico Competente per i provvedimenti consequenziali (MMG).

Nel corso del progetto si chiederà anche l'intervento di un Dietista al fine di intervenire adeguatamente sul menù della mensa aziendale.

A distanza di un congruo periodo di tempo, la UOOML effettuerà dei controlli sui parametri precedentemente testati ai lavoratori al fine di valutare l'efficacia dell'intervento preventivo messo in atto.

L'attività è in linea con l'obiettivo 3.4 - 8.8: ridurre di un terzo la mortalità prematura da malattie non trasmissibili attraverso la prevenzione e la cura e promuovere la salute mentale e il benessere. Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori

## **B.3 Promozione dei corretti stili di vita e della sicurezza nelle aziende del territorio di ATS Milano Città Metropolitana.**

Da diversi anni è in corso una collaborazione tra la SC PSAL e la SC Promozione della Salute, finalizzata alla promozione di corretti stili di vita all'interno di aziende "virtuose" presenti nel territorio.

Quest'anno la collaborazione vedrà impegnate le 2 SC anche nella redazione di "Storie d'infortunio e malattia professionale" allo scopo di implementare modalità innovative di prevenzione e comunicazione, attraverso la scrittura di storie di infortuni e malattie professionali realmente accaduti e indagati ai fini istituzionali dagli stessi operatori PSAL. L'obiettivo è quello di incrementare la sensibilizzazione ai rischi professionali, riconoscendo la narrazione quale strumento efficace di prevenzione, che favorisce la collaborazione dei lavoratori nel ricercare misure utili a prevenire gli infortuni.

L'attività è in linea con l'obiettivo 3.4 – 3.9 - 8.8: ridurre di un terzo la mortalità prematura da malattie non trasmissibili attraverso la prevenzione e la cura e promuovere la salute mentale e il benessere. Ridurre il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo. Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori

## **C. INTERVENTI PRIORITARI NEL 2024**

Preso atto dell'obiettivo LEA pari al **5%** delle PAT 2022 da raggiungere con almeno un controllo, si definiscono di seguito gli ambiti di intervento per il 2024, con particolare attenzione a quanto disciplinato dal Piano Regionale di Prevenzione 2021-2025 approvato dal Consiglio Regionale 15 febbraio 2022 in tema di Piani Mirati di Prevenzione.

Come noto, il Piano Mirato di Prevenzione è uno strumento di indagine alla base delle azioni di prevenzione che deriva dal Piano Nazionale della Prevenzione attuato attraverso l'intesa tra il Governo, le Regioni Province Autonome di Trento e Bolzano, Rep. Atti n. 127/CSR del 6 agosto 2020 «Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025»

Nel Piano Nazionale della Prevenzione sono disposti Piani Mirati locali o a valenza regionale secondo i criteri HEA (Health Equity Audit) ovvero calibrati verso l'equità con messa a punto di strumenti correlati.

Obiettivo è l'implementazione della **Total Workers Health** ovvero del sistema gestionale della salute nei luoghi di lavoro che integra la protezione dai rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro con la promozione degli sforzi di prevenzione degli infortuni e delle malattie per migliorare il benessere dei lavoratori. L'opportunità di una Total Worker Health è inserita tra i 14 progetti nell'ambito salute, ambiente, biodiversità e clima, che hanno una dotazione di 21 milioni, nel Piano complementare PNRR.

Il Piano Mirato di Prevenzione si configura, pertanto, come un modello territoriale partecipativo di assistenza e supporto alle imprese nella prevenzione dei rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro, da attivare in tutte le Regioni (in qualità di Programma Predefinito) secondo un percorso che preveda:

- progettazione condivisa dell'intervento in loco e individuazione di indicatori per la verifica dell'efficacia dell'azione;
- individuazione delle Aziende da coinvolgere nel PMP e informazione su obiettivi, modalità e strumenti di supporto caratterizzanti l'intervento;
- formazione e informazione alle varie figure aziendali su metodologie e strumenti tecnici, incentivazioni, buone prassi organizzative e accordi di contesto utili al miglioramento delle performance SSL in ottica gestionale; } monitoraggio/controllo durante il periodo dell'intervento;
- verifica dell'efficacia dell'intervento di prevenzione; } piano di comunicazione e condivisione dei risultati.

Il Piano Mirato di Prevenzione, pertanto, si compone di una successione di tre azioni:

- assistenza (condivisione degli strumenti e formazione per il DVR);
  - progettazione • seminario di avvio • informazione/formazione
- vigilanza (autovalutazione e controllo dei fattori di rischio);
  - autovalutazione delle aziende • vigilanza da parte delle ASL sulle aziende coinvolte nell'intervento di prevenzione
- valutazione di efficacia (verifica d'efficacia degli interventi attuati).
  - raccolta e diffusione di buone pratiche o misure di miglioramento • questionario sulla percezione dei rischi • restituzione dei risultati e/o di buone prassi.

In applicazione del Piano Regionale di Prevenzione 2021-2025 e sulla base della analisi di contesto condivisa con gli interlocutori istituzionali e le parti sociali nel corso dei Comitati Territoriali di Coordinamento ex art. 7 del D.Lgs. 81/2008 tenutosi il 19/12/2023, sono stati presentati gli esiti dei due piani mirati locali afferenti al PP06, ovvero:

### **C.1 Piano Mirato locale negli impianti di stoccaggio e di lavorazione rifiuti**

La promulgazione di specifiche norme rivolte al settore (legge 132/2018) è stata l'occasione per proporre un Piano Mirato di Prevenzione avente l'obiettivo di diminuire il rischio infortunistico favorendo la crescita dell'intero sistema di gestione della sicurezza delle aziende nel predisporre e adottare le misure di prevenzione per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori attraverso la verifica dell'adeguatezza delle misure organizzative, degli interventi di manutenzione, della formazione e informazione dei lavoratori e della predisposizione di idonei piani di gestione delle emergenze.

Nel corso del 2022 sono stati condivisi con le parti sociali ed istituzionali finalità e metodo dell'intervento e sono stati sviluppati i confronti tecnici sugli strumenti da utilizzare (in primis il questionario di autovalutazione); realizzata la presentazione del Piano alle aziende interessate e l'invio del questionario; elaborati i dati raccolti e successivamente programmata una campagna di sopralluoghi. Nel 2023 sono state effettuate le azioni di vigilanza previste presso le imprese selezionate, a partire dalle non responder.

Nel corso del 2024 si provvederà alle azioni di chiusura del Piano:

- conclusione della vigilanza nelle aziende responder,
- valutazione di efficacia (verifica d'efficacia degli interventi attuati),
- raccolta e diffusione di buone pratiche o misure di miglioramento,
- questionario sulla percezione dei rischi,
- restituzione dei risultati e/o di buone prassi.

Nel prossimo Comitato Territoriali di Coordinamento ex art. 7 del D.Lgs. 81/2008 si divulgherà lo stato di avanzamento del Piano Mirato.

### **C.2 Piano Mirato locale sui rischi infortunistici nelle attività di montaggio e smontaggio di strutture per allestimenti fieristici**

Sul territorio di ATS sono presenti i due quartieri fieristici di Fiera Milano SpA nei quali, ogni anno, vengono organizzate decine di manifestazioni di livello internazionale che vedono coinvolti migliaia di lavoratori per le attività di allestimento e disallestimento degli stand. La ripresa delle attività del settore fieristico, ha consentito l'avvio del PMP legato ai rischi infortunistici nelle attività di montaggio e smontaggio di strutture per allestimenti fieristici.

Scopo del PMP era quello di aumentare il livello di consapevolezza dei datori di lavoro nel predisporre e adottare le misure di prevenzione per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori durante l'allestimento di opere temporanee in relazione all'identificazione e all'utilizzo delle attrezzature di lavoro più idonee allo scopo e all'assolvimento degli obblighi di cooperazione e coordinamento tra i diversi datori di lavoro previsti dal D.Lgs. 81/2008.

La valenza prevenzionistica del PMP si è dimostrata ancora più rilevante data la presenza tra gli allestitori di numerose imprese riconvertitesi a tale attività nel periodo post pandemico e pertanto prive almeno dell'esperienza sul campo.

Nel 2023 è stata effettuata l'analisi delle schede compilate dalle aziende e sono state effettuate le azioni di vigilanza previste presso le imprese selezionate, a partire dalle non responder. sono state controllate 227 aziende per un numero di controlli pari a 265.

Nel corso del 2024 si provvederà alle azioni di chiusura del Piano:

- valutazione di efficacia (verifica d'efficacia degli interventi attuati),
- raccolta e diffusione di buone pratiche o misure di miglioramento,
- questionario sulla percezione dei rischi,
- restituzione dei risultati e/o di buone prassi.

Nel prossimo Comitato Territoriali di Coordinamento ex art. 7 del D.Lgs. 81/2008 si divulgheranno gli esiti del Piano Mirato

Comunque, anche nel 2024 proseguirà l'attività di partecipazione di ATS CMM allo specifico tavolo con la Prefettura di Milano e di concerto con la stessa saranno programmati ed effettuati i controlli ispettivi nelle più importanti manifestazioni fieristiche, come meglio precisato nel paragrafo D7.

Proseguiranno, inoltre i lavori degli altri Piani Mirati:

### **C.3 Piano Mirato locale Agenti cancerogeni in edilizia:**

In parallelo alla programmazione dei consueti controlli in edilizia si prevede di riportare l'attenzione sul tema dei cancerogeni nel comparto edilizia, con particolare riferimento alla SILICE LIBERA CRISTALLINA - SLC e alle RADIAZIONI ULTRAVIOLETTE - UV.

Il PMP si prefissa i seguenti obiettivi:

- avviare, attraverso uno strumento di autovalutazione, la verifica da parte del Datore di Lavoro della conformità legislativa e l'analisi del proprio assetto organizzativo, con

particolare riferimento alla valutazione dei rischi, alle misure di prevenzione e protezione, alla formazione;

- dare indirizzo rispetto all'adeguatezza della valutazione dei rischi aziendali;
- individuare indicatori qualitativi per la verifica di efficacia degli interventi preventivi attuati;
- oltrepassare la frammentazione delle iniziative di informazione/formazione alle aziende e alle figure del sistema (RLS, Medici competenti, consulenti) di prevenzione;
- monitorare gli eventuali miglioramenti organizzativi sviluppati in seguito all'assistenza ricevuta;
- armonizzare gli interventi nelle diverse aree territoriali, attraverso il coinvolgimento di più realtà lavorative distribuite nel territorio.

Nel 2023 si è avviata la fase di progettazione, selezione dei cantieri e redazione degli strumenti propedeutici al raggiungimento degli obiettivi di cui sopra ed in particolare:

- materiale informativo inerente il PMP, che dovrà essere condiviso con le imprese presenti nei cantieri del cantiere;
- scheda di autovalutazione che dovranno essere compilate in un secondo momento dai soggetti interessati

Nel 2024 si procederà alla presentazione del PMP e alla fase attuativa dello stesso (assistenza imprese, analisi schede di autovalutazione, audit e sopralluoghi).

#### **C.4 Piano Mirato a valenza regionale Stress da Calore**

Da sviluppare nel triennio 2023-2025, secondo le indicazioni che RL ha elaborato attraverso il Ta.Te. Agricoltura e trasmesse ad ATS.

Nel 2023 è stata prevista la *trasmissione* delle schede di autovalutazione alle aziende e la relativa elaborazione dei riscontri ricevuti.

Nel 2024, oltre alla prosecuzione del PMP con ampliamento del target delle aziende da coinvolgere (ad esempio cooperative di somministrazione di personale per le campagne stagionali), saranno effettuate le azioni di vigilanza previste presso le imprese selezionate, a partire dalle non responder.

#### **C.5 Piano Mirato a valenza regionale Sorveglianza sanitaria efficace in agricoltura**

Da sviluppare nel triennio 2023-2025, secondo le indicazioni che RL trasmetterà ad ATS. Promozione della qualità, dell'appropriatezza e dell'efficacia della sorveglianza sanitaria preventiva e periodica svolta dai medici competenti (artt. 25, 40, 41 e 42 Dlgs 81/08): per tutti gli anni: realizzazione di un Report annuale (art. 40 Allegato 3B).

Nel 2022 è stato predisposto il documento di buone pratiche condivise inerenti alla sorveglianza sanitaria. Nel 2023 si è proceduto alla formazione degli operatori dei servizi e dei medici competenti. Nel biennio 2024, 2025 si effettuerà la verifica dell'applicazione delle buone pratiche attraverso il PMP specifico in corso di redazione nell'ambito del Ta.Te Agricoltura con l'invio alle Aziende che verranno individuate di una scheda di autovalutazione e dello sviluppo delle successive fasi del piano.

Occorre precisare che, sempre nel 2023, ATS non ha aderito al finanziamento previsto dalla DGR 294 del 15/05/2023 in quanto la presidenza dei comitati paritetici territoriali di Milano e Lodi E.B.I.C.I.M. e C.I.M.E.B. ha evidenziato una sufficiente e valida copertura della sorveglianza sanitaria attivata per i lavoratori stagionali.

Tuttavia, nel corso del 2024 si attiverà, come previsto dalle Regole 2024 del 31 gennaio 2024, DGR 1827, una fase di verifica della sorveglianza sanitaria dei lavoratori stagionali relativamente alla completa copertura, modalità di sostegno alle aziende.

Inoltre, considerato che la stessa presidenza dei comitati paritetici territoriali di Milano e Lodi ha rappresentato la necessità di estendere la sorveglianza sanitaria a: Soci di società semplici e coltivatori diretti e Manutentori del verde che vede occupati molti lavoratori stagionali che effettuano lavorazioni del tutto assimilati in termini di rischi ai lavoratori agricoli, è verosimile che nel 2024 vi possa essere una calibratura del target dei destinatari dei fondi già previsti dalla DGR 294/23.

### **C.6 Piano Mirato a valenza regionale Prevenzione delle patologie da sovraccarico biomeccanico**

Avviato nel 2023, In relazione al PP8 del PRP sotto il coordinamento dello specifico Tavolo Tecnico, il Piano Mirato di Prevenzione a valenza regionale del rischio da sovraccarico biomeccanico (SB) nei lavoratori del servizio di assistenza domiciliare" nel quale sono previsti interventi propedeutici all'attivazione dello stesso quali il censimento delle modalità di erogazione delle prestazioni degli Enti di Assistenza Domiciliare Integrata (ADI) e Servizi di Assistenza Domiciliare (SAD) nei diversi territori, relativamente agli ambiti di prevenzione (organizzazione del lavoro, turnazioni, interventi di layout abitativo) e protezione (strategie di sorveglianza sanitaria degli operatori nell'ambito Work-related Musculoskeletal Disorders (WMSDs);

Nel 2024 si procederà alla presentazione del PMP e alla fase attuativa dello stesso, quali assistenza agli enti gestori, analisi schede di autovalutazione, audit e sopralluoghi e specifica checklist di descrizione delle attività svolte da ogni profilo professionale (infermieri, fisioterapisti ed operatori sociosanitari).

### **C.7 Piano Mirato a valenza regionale Stress Lavoro correlato**

Prenderà l'avvio nel 2024, In relazione al PP8 del PRP, sotto il coordinamento dello specifico Tavolo Tecnico regionale.

### **C.8 Piano mirato a valenza regionale sull'utilizzo di sostanze in autorizzazione**

Nel 2024 sarà attivato un Piano Mirato di Prevenzione (PMP Autorizzazioni) su aziende che utilizzano sostanze chimiche in Autorizzazione (elencate nell'Allegato XIV del Regolamento REACh). Tale PMP Autorizzazioni sarà eseguito in più fasi.

Nella prima fase si individueranno le aziende da coinvolgere nel Piano. Dal sito dell'ECHA sarà scaricato l'elenco delle aziende del territorio di competenza dell'ATS di Milano (Milanese e Lodigiano) che hanno richiesto all'ECHA l'Autorizzazione a produrre e immettere sul mercato tali sostanze. Dallo stesso sito si provvederà anche a estrarre le aziende che hanno notificato all'ECHA l'utilizzo delle stesse sostanze.

Successivamente verranno individuate anche aziende che nei propri cicli produttivi potenzialmente potrebbero utilizzare tali sostanze.

Al termine della selezione delle aziende da coinvolgere nel Piano Mirato di Prevenzione si passerà alla seconda fase con la quale si coinvolgeranno le aziende convocandole ad un incontro in presenza e da remoto e informandole dell'avvio del piano. Le aziende riceveranno successivamente un link al quale dovranno accedere per compilare un questionario informativo sulle sostanze in Autorizzazione in uso.

Le informazioni inserite dalle aziende verranno elaborate per programmare una terza fase del Piano che verrà effettuata nel 2025.

## **D. AMBITI D'INTERVENTO**

### **D.1 Costruzioni**

Il comparto delle Costruzioni, comprendente le lavorazioni raggruppate nella sezione F della Classificazione delle attività economiche Ateco 2007 (ISTAT, Metodi e Norme n. 40, 2009), è da

sempre uno degli ambiti privilegiati degli interventi di prevenzione nei luoghi di lavoro, stante il peculiare profilo di rischio per la sicurezza e la salute dei lavoratori addetti.

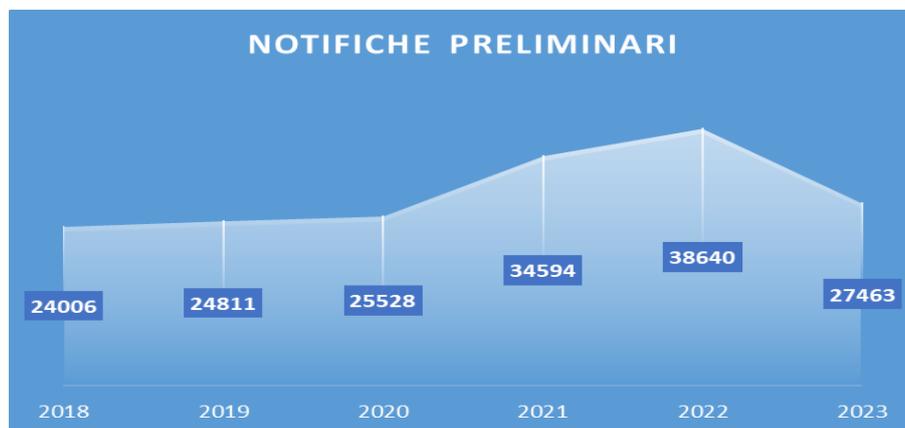
Il settore presenta ancora la ripresa produttiva, stimolata dall'onda degli incentivi fiscali e dalle agevolazioni che erano state previste dalla Manovra finanziaria 2021 e dalla Legge di bilancio 2022 per coloro che effettuano lavori di tipo edilizio in edifici abitativi. Questa accelerazione ha comportato l'ingresso nel settore di molte nuove imprese, non sempre con adeguate capacità, risorse ed esperienza. Ha inoltre amplificato il fenomeno della rimodulazione dei rapporti di lavoro, con il progressivo aumento sia della quota di lavoratori autonomi sul totale dei lavoratori, sia della quota di aziende di lavoratori autonomi sul totale delle aziende del settore.

Nel territorio di ATS CMM le imprese edili, secondo l'ultimo aggiornamento disponibile dei Flussi Informativi INAIL 2021, sono 36.558, mentre nel medesimo periodo gli addetti sono 112.640.

Gli infortuni mortali continuano ad essere molto più frequenti nel settore delle Costruzioni che nelle altre attività produttive. Gli infortuni mortali sul lavoro nel periodo 2021-2023 sono stati 14 (Fonte Registro Regionale Infortuni Mortali) prevalentemente per cadute dall'alto.

Coerentemente con i dati sopra richiamati, il numero delle notifiche preliminari che pervengono annualmente è andato progressivamente incrementando fatta eccezione per il 2023.

Figura 4. Andamento notifiche preliminari cantieri



L'andamento annuale delle attività nel settore delle costruzioni in Regione Lombardia, e in particolare nell'area metropolitana milanese, è caratterizzato da un elevato numero di notifiche preliminari, molte ipoteticamente trascurabili per dimensione e profilo di rischio in materia di sicurezza e igiene del lavoro, altre riconducibili a grandi opere a sviluppo pluriennale che richiedono un importante investimento in termini di controlli per un solo cantiere notificato.

L'elevato numero di notifiche che dilata il denominatore del rapporto cantieri ispezionati/cantieri notificati, rende più difficoltoso il raggiungimento dell'obiettivo nazionale del 15% di copertura ispettiva.

Per il 2024, come previsto dalla nota di RL 514/23 si ripristina la previsione del 15% di copertura ispettiva in ambito cantieristico, agendo sul denominatore cantieri ispezionati/cantieri notificati all'introduzione di criteri di selezione delle notifiche preliminari: quello nazionale (importi > di 30.000 euro) e quelli regionali (cantieri aperti al 01/01 dell'anno di riferimento) da cui sono stati individuati 10.034 cantieri. Le priorità di rischio, saranno individuate applicando i seguenti filtri: durata >120 giorni, numero di imprese presenti =>5, presenza di imprese con eventi infortunistici occorsi nel periodo 2012-2017 infortuni =>1, presenza di imprese controllate con esito negativo nel periodo 2016-2019 (verbali di contravvenzione =>1).

Considerato che sono stati individuati 10.034 cantieri come sopra indicato, il denominatore risulta **1505 cantieri** da ispezionare.

Anche per il 2024 una quota di attività di controllo saranno coordinate con l'Ispettorato area Metropolitana di Milano (IAM Milano) e l'Ispettorato Territoriale del Lavoro di Pavia e Lodi, e in parte congiunte, con altri Enti (INPS, INAIL, Cassa Edile, ITL Milano, ITL Lodi) nell'ambito dei rispettivi tavoli Prefettizi. Per Milano, inoltre, verrà mantenuta l'ormai storica collaborazione con la Polizia Locale.

I cantieri edili saranno prioritariamente selezionati utilizzando l'applicativo Ca.Ri.Ca., ma anche in parte per avvistamento diretto, attraverso la ricerca attiva sul territorio di fasi lavorative pericolose svolte sotto il cosiddetto "minimo etico", privilegiando i lavori con rischio di caduta dall'alto (sulle coperture degli edifici, in quota).

Tra le altre tipologie produttive, si privilegeranno nella scelta i cantieri di rimozione di materiali contenenti amianto, le grandi opere, gli allestimenti di spettacoli e fiere,

Milano si conferma protesa verso un futuro di continua trasformazione che vede la realizzazione di grandi opere anche infrastrutturali come la linea metropolitana 4, la riqualificazione di ben 7 scali ferroviari, alcuni dei quali già in fase di bonifica preliminare. Il prossimo svolgimento dei Giochi Olimpici Invernali "Milano-Cortina" del 2026 vedrà inoltre la necessità di monitorare anche le fasi progettuali e l'inizio dei lavori per le opere previste. A tal proposito la SC PSAL ha istituito due gruppi di lavoro: Eventi "Milano-Cortina" e Cantieri "Milano-Cortina" che coordineranno, rispettivamente, le manifestazioni collaterali e la vigilanza di progetti.

Sarà inoltre affrontato il tema della progettazione delle opere e della collaborazione dei progettisti e dei CSP per migliorare la sicurezza dei cantieri in fase di progettazione e la sicurezza nelle successive attività di manutenzione degli edifici realizzati.

Soprattutto nei cantieri delle grandi opere, si porrà particolare attenzione alle carenze di tipo organizzativo, dettate dal Capo I del Titolo IV del D.Lgs. 81/2008, anche mediante lo strumento dell'audit. I cantieri complessi e di lunga durata si prestano anche al controllo dei fattori di rischio attinenti all'igiene e alla salubrità degli ambienti di lavoro. Pertanto, sarà posta particolare attenzione alla sorveglianza della qualità dell'aria sia nei lavori all'aperto che in ambienti confinati o semi confinati (es. galleria). La gestione di questi rischi per la loro natura di carattere interferente verrà valutata anche mediante il controllo dei Piani di Sicurezza e Coordinamento e dei Piani Operativi di Sicurezza.

Proseguirà la partecipazione a laboratori e gruppi di lavoro regionali e nazionali.

L'elevata attività di riqualificazione di siti dismessi e/o contaminati, presenti sul territorio milanese, spesso preliminare alle opere edilizie, determina ormai da oltre 20 anni un'attività specifica in collaborazione e coordinamento con la SC Salute e Ambiente e con il Laboratorio di Prevenzione. Tale attività si è accompagnata all'elaborazione di documenti (manuali e studi) che hanno consentito a questa ATS di partecipare ad un progetto nazionale promosso da INAIL - progetto BRIC - sulla stima del rischio chimico nella bonifica dei siti contaminati. Il progetto è da poco concluso e ha avuto come obiettivo quello di sviluppare e validare, su casi studio reali, procedure e metodi operativi per la stima del rischio chimico per gli operatori addetti e non addetti alla bonifica e per la popolazione in generale potenzialmente esposti ai contaminanti. Il tema merita di essere seguito anche oltre la fase sperimentale del progetto. Pertanto l'attività di controllo di questi cantieri sarà orientata anche alla gestione del rischio chimico per gli addetti.

In tema di edilizia PSAL parteciperà alla realizzazione di momenti di promozione della sicurezza utilizzando strumenti diversificati quali linee guida, quaderni tecnici, partecipazione a convegni e momenti informativi con ESEM-CPT Milano-Lodi-Monza e Brianza.

## **D.2 Amianto**

Nell'ultimo anno l'elevata attività di riqualificazione di aree dismesse, di ristrutturazione, demolizione e riprogettazione di edifici, ospedali e scuole presenti sul territorio ha portato ad un incremento delle attività di bonifica di materiali contenenti amianto e fibre artificiali vetrose (FAV). Le attività di bonifica spesso non sono preventivate nei contesti progettuali, in quanto i materiali contenenti amianto e FAV, non essendo a vista, non risultano contemplati nei documenti di censimento e mappatura dei siti.

Tenendo conto di tale scenario e della normativa vigente, che impone una tempistica precisa entro cui valutare i piani di lavoro e l'obbligo di rilascio di certificazioni di restituibilità delle aree bonificate, nel 2024 l'attività degli operatori PSAL vedrà necessariamente un incremento, a partire dalla valutazione di piani di lavoro complessi e dall'attività di vigilanza sul campo.

Per il 2024 saranno pertanto confermate le attività ordinarie di controllo sulle bonifiche nella totalità dei cantieri di bonifica di amianto friabile e FAV e in una quota selezionata (minore rispetto a quella del 2021) nei cantieri di bonifica di amianto compatto.

In previsione della riqualificazione degli scali ferroviari dell'area metropolitana dovranno essere affrontate a livello cittadino le tematiche inerenti alla rimozione di pietrisco, avviando un confronto con Ferrovie Nord, Ferrovie dello Stato, Regione e Arpa. E' stato previsto anche un apposito gruppo di lavoro della SC PSAL per condividere una specifica procedura.

Verranno mantenuti i contatti con i comuni in riferimento alle attività manutentive e alle ristrutturazioni delle scuole con presenza di manufatti contenenti amianto e FAV.

La presenza di amianto negli immobili, particolarmente quelli pubblici, è frequentemente oggetto di allarme sociale, con necessità di interventi di vigilanza dipartimentale aggiuntivi rispetto a quelli programmati. Sarà pertanto necessario prevedere, in collaborazione con le altre SC del Dipartimento, le azioni di gestione dei casi critici e delle interferenze tra attività di bonifica ed esposizione di popolazione, particolarmente in ambito scolastico e sanitario.

### **D.3 Aziende a rischio chimico**

Nel dicembre 2022 sono stati presentati i risultati dei PMP relativi al rischio di asfissia nell'impiego di gas tecnici e al rischio di incendio ed esplosione nel settore delle lavorazioni galvaniche.

Nel 2024 proseguirà l'attività concernente la revisione delle autorizzazioni a custodire/conservare/ utilizzare i gas tossici, rilasciate ai sensi del R.D. 9.1.1927 n.147 e s.m.i. alle aziende del territorio di ATS CMM. In tali occasioni saranno oggetto di verifica sia la valutazione del rischio chimico che le corrette modalità di stoccaggio e utilizzo del gas tossico.

Proseguirà anche la vigilanza sulla corretta applicazione delle prescrizioni del Regolamento UE 2020/1149 sull'utilizzo sicuro degli di-isocianati.

Nel 2024 sarà riattivato il tavolo prefettizio sugli ambienti confinati, con rischio di asfissia in atmosfere povere di ossigeno.

### **D.4 REACH/CLP (attività trasversale interdipartimentale)**

Si demanda allo specifico capitolo di questo documento.

### **D.5 Prodotti biocidi**

Nell'ambito della programmazione dell'attività di vigilanza, verrà effettuato un controllo su un prodotto Biocida secondo il progetto BEF2, secondo le indicazioni fornite dal Ministero e nei tavoli regionali.

### **D.6 Agri-zootecnia e manutenzione del verde**

La prevenzione in agricoltura è una delle priorità individuate dal Piano Nazionale di Prevenzione 2020-2025 ed è oggetto di specifici Piani Predefiniti (PP7).

In linea con le indicazioni e gli obiettivi nazionali proseguiranno le attività di verifica della sicurezza delle macchine agricole, di controllo del corretto impiego dei prodotti fitosanitari (attività coordinata con altri servizi dipartimentali), di verifica della corretta gestione del rischio, della formazione e della sorveglianza sanitaria con particolare attenzione ai lavoratori stagionali (categoria individuata come più fragile).

ATS CMM prosegue nel coordinamento del Laboratorio di Approfondimento Regionale Agricoltura e del Gruppo di Lavoro Nazionale Agricoltura nell'ambito del Piano Nazionale di Prevenzione 2020-2025.

Anche per il 2024, le indicazioni del Piano Nazionale di Prevenzione prevedono una continuità di lavoro con quanto svolto in precedenza e con le indicazioni previste dal PRP per il PP7. Le azioni previste per l'Agricoltura secondo gli indirizzi del Tavolo tecnico da DGR 6869/2022 e DGR 7758/2022:

- programmare il confronto in almeno 2 tavoli territoriali del Comitato ex. art. 7 del d.lgs.81/08 con le parti sociali e datoriali su obiettivi e strumenti utilizzati per le attività di prevenzione, vigilanza e controllo, informazione di prevenzione, vigilanza e controllo, informazione
- predisporre e/o partecipare ad almeno n. 3 iniziative/incontri/seminari/convegni all'anno al fine di attuare percorsi di formazione secondo i criteri definiti in ambito nazionale, rivolto agli operatori dell'agricoltura e di ATS.
- realizzazione di almeno 1 intervento di comunicazione/informazione all'anno con la partecipazione alla settimana europea della sicurezza; si sta inoltre valutando la possibilità di interventi specifici di formazione nelle scuole secondarie di secondo grado con indirizzo specifico legato all'Agricoltura.
- realizzazione, aggiornamento e diffusione di buone pratiche e materiale documentale/informativo, anche tramite accordi interistituzionali, in ordine all'approccio "sistemico" del rischio, nei portali web istituzionali e in quelli degli stakeholder; pubblicazione dei materiali sul sito di ATS e sul portale [www.prevenzioneagricoltura.it](http://www.prevenzioneagricoltura.it).
- orientare gli interventi a criteri di equità aumentando la consapevolezza sul potenziale impatto in termini di disuguaglianze delle prassi organizzative. Adozione dell'HEA. Partecipazione agli eventi organizzati da Polis "Progetto formativo triennale in tema di sicurezza sul lavoro rivolto al personale dei servizi PSAL delle ATS" Decreto 18378/2019
- promuovere le attività di vigilanza, di controllo e assistenza alle imprese anche applicando i principi dell'assistenza "empowerment" e dell'informazione; contrastare l'utilizzo di macchine ed attrezzature da lavoro non conformi o prive dei Requisiti Essenziali di Sicurezza e creare la banca dati delle non conformità ai RES
- controllare il **2%** di aziende agricole (anche tra quelle che hanno presentato domande di PSR) tra i settori agri-zootecnico, contoterzisti, manutentori del verde, produttori, venditori e utilizzatori di prodotti fitosanitari, commercio delle macchine agricole anche in fiera, pari a circa **116** imprese.

Proseguirà, su indicazione regionale, l'attività di controllo presso le aziende che presentano progetti legati al Piano di Sviluppo Rurale.

Inoltre, ATS CMM prosegue nell'analisi dei dati degli andamenti infortunistici, delle patologie professionali e delle attività di prevenzione, e nel mantenimento del portale web [www.prevenzioneagricoltura.it](http://www.prevenzioneagricoltura.it).

Anche nel corso del 2024 proseguirà la collaborazione con Dipartimento Veterinario e SC MPC Malattie Infettive all'operatività della declinazione locale del Piano Pandemico Influenzale 2021-23 (DCR 2477/2022).

In relazione all'andamento pandemico verrà modulata l'attività di assistenza alle imprese, ai medici competenti e ai lavoratori. Nel corso delle diverse attività ispettive proseguirà anche l'attività di verifica dell'attuazione delle misure di prevenzione della diffusione del Covid19 di volta in volta stabilite dalla normativa.

## **D.7 Spettacoli, eventi, fiere**

Tradizionalmente ogni anno a Milano e nel territorio della Città Metropolitana si sono svolti numerosi eventi legati al mondo della moda, dello spettacolo, della promozione di brand. Il settore è stato tra i più duramente colpiti dall'emergenza pandemica. Già nel 2023 si è evidenziata una fase di

piena ripresa, con allestimento di opere temporanee che, spesso, comportano attività ad alto rischio infortunistico e la presenza contemporanea di numerose imprese esecutrici e di lavoratori autonomi. Tali opere rientrano, frequentemente, nel campo di applicazione del decreto interministeriale 22 luglio 2014 (c.d. decreto palchi e fiere), classificandosi quindi a pieno titolo quali cantieri temporanei ai sensi del Titolo IV del D.Lgs. 81/2008.

Nel 2024 si conferma pertanto l'impegno nell'attività di controllo di questo settore specifico, con particolare riferimento alle fasi di montaggio e di smontaggio delle opere temporanee e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento delle manifestazioni. Per l'esecuzione dei controlli verrà seguito, ove necessario, un approccio multisettoriale, con la partecipazione di operatori della SC Impiantistica di questa ATS e si continuerà a promuovere la collaborazione tra i diversi organi di controllo, quali ad esempio l'Ispettorato Nazionale del Lavoro e le Polizie Locali, al fine di implementare i controlli prevenzionistici con elementi di regolarità contributiva. Verranno altresì mantenute le consuete modalità operative di assistenza ai soggetti proponenti, anche attraverso la fattiva collaborazione del Comune di Milano – Sportello Unico Eventi, atte a prevenire, anche con interventi mirati nelle fasi di progettazione delle opere, criticità per la salute e la sicurezza dei lavoratori nelle fasi di lavoro.

Nelle attività fieristiche si continuerà a favorire il coordinamento e la cooperazione tra i vari soggetti portatori di interesse, sia pubblici che privati. In merito a quest'ultimo tema, proseguiranno le attività di confronto con i principali enti istituzionali e di settore coinvolti nella filiera degli allestimenti fieristici, anche attraverso la partecipazione al "Tavolo per la sicurezza e la prevenzione degli incidenti sui luoghi di lavoro – tavolo tecnico operativo – Sottogruppo allestimenti grandi Fiere" promosso dalla Prefettura di Milano, che nell'anno 2019 ha portato alla sottoscrizione di un apposito protocollo d'intesa che ha coinvolto attivamente anche ATS CMM.

#### **D.8 Strutture sanitarie e sociosanitarie**

Nel territorio della ATS risultano collocate numerose strutture sanitarie e sociosanitarie, corrispondenti a circa il 30% di quelle presenti in Regione Lombardia.

Nell'ambito del PRP 2014-2018 le strutture sanitarie e sociosanitarie sono state oggetto di vari interventi di prevenzione e vigilanza. Molte delle strutture presenti sono di elevata complessità e sono state affrontate attraverso verifiche generali sulla struttura organizzativa del sistema della prevenzione aziendale.

Nel corso del biennio 2021-2022 è stata realizzata un'attività di approfondimento di alcuni fattori di rischio lavorativi e l'individuazione delle soluzioni per le aziende, secondo il piano mirato di prevenzione specifico di settore attraverso le attività di vigilanza e assistenza in ambito di CCM-INAIL, conclusosi con la restituzione alle parti sociali a dicembre 2022.

Ferma restando la costante attenzione alle problematiche di salute dei lavoratori addetti, si rammenta la previsione dell'avvio del Piano Mirato di Prevenzione a valenza regionale del rischio da sovraccarico biomeccanico (SB) nei lavoratori del Servizio di Assistenza Domiciliare.

#### **D.9 Stress lavoro correlato**

Relativamente al rischio stress correlato al lavoro, saranno adottati i modelli valutativi sviluppati coerentemente con quanto previsto dal piano regionale della prevenzione 2020-2025, PP08.

Si procederà allo sviluppo del programma di riduzione dei fattori di rischio attraverso l'adozione di modelli valutativi relativi agli aspetti oggettivi (ambiente, carico di lavoro, orario, organizzazione) e soggettivi (disagio percepito) elaborati dal tavolo tecnico regionale, con l'apposito Piano Mirato di Prevenzione illustrato nella specifica sezione.

## D.10 Comparto trasporti logistiche – grande distribuzione organizzata – industria alimentare

Partendo da un'analisi delle caratteristiche degli eventi infortunistici GRAVI con definizione positiva, per Gruppi Ateco e Comparti, la Fonte Flussi di INAIL ci propone uno spaccato sulle seguenti lesioni: amputazioni (25,6%), schiacciamenti (23,8%) e le fratture (22,0%).

Tabella 1. Infortuni gravi comparto trasporto e magazzinaggio

Anno: Dal 2017 Al 2021 Definizioni: Definizioni positive Esclusioni: Infortuni Stradali (dal 2004); Colf, Studenti, Sportivi Prof.; Infortuni In Itinere;			
	Gravi		
Gruppi Ateco	NO	SI	Incidenza % gravi
H Trasporto e magazzinaggio	8.480	2.674	13,33

Tabella 2. Infortuni gravi altri comparti

Anno: Dal 2017 Al 2021 Definizioni: Definizioni positive Esclusioni: Infortuni Stradali (dal 2004); Colf, Studenti, Sportivi Prof.; Infortuni In Itinere;			
	Gravi		
Comparti	NO	SI	Incidenza % gravi
03 Industria Alimentare	678	209	1,04
18 Trasporti	3.621	1.307	6,51
20B Servizi - depositi e facchinaggio	3.677	972	4,84

Fonte Flussi INAIL

Dall'analisi dei dati sopracitati, si può configurare la necessità di un intervento mirato di prevenzione nel comparto come meglio descritto nella sezione F.4.

## D.11 Sicurezza macchine

Ai sensi della DGR 6608 del 30/06/2022, presso la ATS Città Metropolitana di Milano è stato istituito il Centro Regionale di Non Conformità delle Macchine ed Attrezzature di Lavoro; un operatore PSAL viene designato, in rappresentanza di RL, alla partecipazione alle commissioni ministeriali di sorveglianza sul mercato presso il MISE.

Nell'anno 2024 proseguirà l'attività del Gruppo Macchine, composto da diversi operatori esperti della SC PSAL e della SC Impiantistica, sull'esame delle segnalazioni di presunta non conformità di macchine e attrezzature ai sensi dell'art. 70 comma 4 Dlgs 81/08 e Dlgs 17/2010.

Tale attività sempre più frequentemente è connessa allo svolgimento di inchieste infortunistico in cui sono coinvolte - come agente materiale - macchine o attrezzature rispetto alle quali si deve valutare la conformità alla Direttiva Macchine.

L'iter della segnalazione parte dall'operatore che, durante l'attività di vigilanza, accerta una presunta non conformità ai RES (requisiti essenziali di sicurezza). La valutazione del/degli operatori viene supportata dal Gruppo di lavoro, che valida o meno la segnalazione di presunta non conformità da inviare all'Autorità di sorveglianza del mercato.

Se, al termine dell'iter ministeriale, la segnalazione di non conformità viene confermata, l'operatore procede a contestare la violazione di cui all'art. 23 D.Lgs. 81/2008; se invece la macchina viene ritenuta conforme archiverà la pratica.

Le segnalazioni di non conformità sono diventate un indicatore del Piano Nazionale della Prevenzione Infortuni.

Il nuovo SIST (Sistema Informativo Sanità Territoriale) ha implementato la procedura di registrazione.

## **E. ATTIVITA' IN TEMA DI INFORTUNI, MANCATI INFORTUNI (NEAR MISS) E MALATTIE PROFESSIONALI**

### **E.1 Infortuni**

Il Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025, ribadisce tra gli obiettivi principali la riduzione degli infortuni e delle malattie professionali, perseguibili attraverso specifiche azioni.

Le azioni da intraprendere per il perseguimento dell'obiettivo, oltre agli interventi di verifica delle condizioni di sicurezza e di igiene del lavoro, prevedono le indagini di infortunio e di malattia professionale, e azioni di sensibilizzazione e di stimolo per le diverse figure della prevenzione delle aziende.

Per quanto riguarda gli infortuni, una delle azioni specifiche previste è quella di mettere in rilievo le carenze di sicurezza su cui intervenire prioritariamente per evitare nuovi casi di incidenti, attraverso la ricostruzione della dinamica degli infortuni.

Inoltre nelle attività di prevenzione degli infortuni sono stati individuati, anche attraverso una maggiore consapevolezza dei rischi e una maggiore cultura della sicurezza, obiettivi perseguibili attraverso diversi strumenti, uno dei quali di riconosciuta efficacia è la narrazione di eventi realmente accaduti, oggetto di apposita iniziativa progettuale di promozione.

Le descrizioni delle dinamiche infortunistiche sono uno strumento indispensabile per permettere al singolo lavoratore di apprendere dagli errori altrui, i racconti dei singoli casi appaiono più comprensibili ed è più semplice riconoscervi situazioni di rischio e meccanismi di accadimento sperimentati da altri nella stessa situazione lavorativa.

### **E.2 Mancati infortuni NEAR MISS**

In questo capitolo si descriveranno le modalità operative per garantire un'efficace gestione del processo di segnalazione, registrazione e comunicazione degli incidenti, finalizzato a risalire alle cause che li hanno provocati, in modo che queste non si ripetano o non si verifichino altrove. L'efficacia del processo è assicurata dalla partecipazione di tutte le componenti dell'organizzazione, nonché dalla tempestività delle azioni intraprese per la rilevazione delle cause di incidente e per la correzione delle criticità, emerse a seguito dell'accadimento. In tal senso, questo processo può inquadrarsi sia come strumento per la prevenzione degli infortuni, intendendo con tale termine un evento verificatosi in occasione di lavoro che ha causato lesioni ai lavoratori, sia, nell'ambito di un sistema di gestione della sicurezza conforme alla norma Uni Iso 45001:2018, con particolare riferimento al punto 10. Miglioramento continuo, considerando l'incidente come un'opportunità per migliorare le prestazioni dello stesso sistema. Le modalità operative per la gestione del processo di segnalazione, registrazione e comunicazione di incidenti, parte integrante della procedura oggetto di questa pubblicazione, sono state costruite in modo conforme al punto norma 5.1 "Leadership e partecipazione dei lavoratori" della Uni Iso 45001:2018 che prevede che

l'organizzazione debba dimostrare "leadership e commitment attraverso l'assunzione di responsabilità e accountability per la prevenzione di infortuni e malattie professionali" e, in particolare, rimuovendo eventuali ostacoli alla comunicazione e proteggendo "i lavoratori da reprimende quando dovessero riferire su incidenti, pericoli, rischi e opportunità".

### **E.3 Malattie professionali**

Sulle malattie professionali le azioni riguarderanno l'incremento delle malattie registrate nel sistema Ma.PRO, anche attraverso la diffusione di nuove modalità di segnalazione di potenziali malattie professionali, che vede PSAL come nodo di una rete del SSR in cui gli altri protagonisti sono operatori sanitari delle ASST, medici di medicina generale e medici competenti. Il ruolo fondamentale di PSAL si esplica anche in momenti di formazione/informazione verso i vari operatori sanitari della rete, anche in collaborazione con altri enti quali ad esempio INAIL.

Proseguiranno le inchieste di iniziativa per sospette malattie professionali a seguito di referti/denunce provenienti da parte di INAIL, UOOML, Medici Competenti, Patronati, Medici di Medicina Generale, o su richiesta della Procura della Repubblica. La ricerca di cluster di patologie lavoro correlate nelle aziende attive può contribuire alla programmazione degli interventi preventivi in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

La ricostruzione di cluster di lavoratori con patologie amianto-correlate o tumorali in aziende che hanno cessato l'attività può contribuire all'iscrizione dei medesimi casi nel registro ex esposti ad amianto, e alla ricostruzione storico-territoriale della mappa delle esposizioni. L'attivazione delle indagini per sospette malattie professionali può essere avviata anche nell'ambito della ricerca attiva delle segnalazioni (patologie) pervenute dagli ospedali ed inserite nel Sistema Person@, o a conclusione della somministrazione dei questionari anamnestici ReNaM e ReNaTuNS ai lavoratori, qualora si ravveda un possibile nesso di causa tra la patologia sofferta e l'attività lavorativa svolta.

Anche nel 2024 proseguirà la collaborazione con la SC ISP per indagare una quota di tumori polmonari, raccolta da SMP dai reparti ospedalieri per accertarne l'eventuale origine professionale o l'eziologia in ambiente di vita da esposizione a radon. SC PSAL prevede di partecipare ad altre indagini.

Per quanto riguarda le malattie professionali, in relazione al PP8 e al PP9 del PRP "Esposizione a cancerogeni professionali", proseguiranno le estrazioni dei casi di tumori a breve latenza dai Flussi informativi e dalle SDO per l'indagine di origine professionale e per i controlli sulla conformità ai Regolamenti REACH/CLP.

### **E.4 Attività di promozione, formazione e comunicazione**

Il Piano Nazionale della Prevenzione 2020 – 2025, nel richiamare gli obiettivi strategici indicati dalla Commissione europea, dà particolare rilievo ai principi di assistenza, supporto, informazione rivolti alle imprese, promuovendo l'adozione di approcci di tipo proattivo per rafforzarne le capacità di gestione delle azioni di prevenzione.

Il Piano inoltre evidenzia alcune attenzioni trasversali da tenere in considerazione, quali l'invecchiamento demografico, la precarietà del lavoro, le suscettibilità di genere ai rischi lavorativi, la qualità della formazione.

Evidenzia altresì alcuni aspetti metodologici da sviluppare, per una crescita diffusa della cultura della prevenzione che coinvolga l'intero sistema prevenzionale: il coordinamento tra Istituzioni e partenariato economico-sociale e tecnico-scientifico, il coinvolgimento di lavoratori e loro rappresentanti, delle associazioni e dei professionisti e progettisti, ponendo in primo piano il coinvolgimento dell'istituzione scolastica.

Nell'ambito delle azioni di promozione della prevenzione indicate dal Piano Nazionale saranno mantenute e, ove possibile, implementate specifiche attività di comunicazione, di formazione, di supporto ai diversi attori della prevenzione.

La SC PSAL collabora da tempo con varie Università per la formazione di:

- medici del lavoro;
- assistenti sanitari;
- infermieri;
- tecnici della prevenzione;
- dottori in scienze della prevenzione.

In particolare le strutture PSAL in virtù di una specifica convenzione con gli Atenei, mettono a disposizione dei corsi di Laurea in Tecniche della Prevenzione Triennale e Magistrale e dei corsi di specializzazione in Medicina del Lavoro, il personale per il coordinamento e l'organizzazione e la realizzazione delle attività professionalizzanti, oltre alla realizzazione di svariati lavori di tesi.

Collabora con UST ed INAIL per promuovere l'inserimento delle competenze in materia di salute e sicurezza sul lavoro nei curricula scolastici delle scuole di ogni ordine e grado, anche tramite la realizzazione del Progetto didattico ATS PSAL che mira a promuovere la cultura della salute e sicurezza sul lavoro attraverso i "Percorsi per le Competenze trasversali e per l'orientamento" (PCTO), ex Alternanza Scuola Lavoro.

Verrà mantenuto l'impegno per la diffusione di corretti orientamenti per quanto riguarda la promozione e la gestione di salute e sicurezza sul lavoro nei PCTO, collaborando anche con la CIIP e le Associazioni sindacali e datoriali presenti sul territorio.

Nel 2024 verrà consolidato il rapporto con l'Ordine Professionale degli Ingegneri di Milano, con il quale si intende sviluppare il tema della sicurezza nelle fasi progettuali, ma anche l'impatto delle nuove tecnologie.

Proseguirà l'attività di sostegno al ruolo dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza collaborando alle iniziative della "Casa degli RLS", mettendo a disposizione le competenze tecnico professionali e l'esperienza degli operatori PSAL nel corso di seminari promossi dalla stessa.

Verrà anche confermato il sostegno tecnico professionale di SC PSAL alle iniziative, laboratori, gruppi di lavoro che approfondiscono metodi e buone prassi a sostegno delle condizioni di lavoro connotate da vulnerabilità, come i gruppi di lavoro sui rischi lavorativi in relazione all'invecchiamento (Consulta Interassociativa Italiana per la Prevenzione - CIIP) e sui rischi lavorativi in relazione all'invecchiamento e alla differenze di genere (gruppo donne - salute - lavoro CGIL CISL UIL Milano).

Proseguirà, anche nel 2024, l'esperienza di finalizzata alla promozione dell'inserimento delle competenze in materia di salute e sicurezza sul lavoro nelle scuole secondarie di secondo grado per indurre e sviluppare attenzione e consapevolezza rispetto a questo tema, con esperienze interattive dedicate.

ATS si vedrà inoltre impegnata nella promozione di eventi destinati alla sensibilizzazione per la celebrazione della Settimana europea per la sicurezza e la salute sul lavoro, organizzata dall'EU-OSHA che si svolge ogni anno in ottobre e che rappresenta il punto culminante di ogni campagna «Ambienti di lavoro sani e sicuri». Con eventi su tutto il territorio di ATS CMM per un'intensificazione della copertura mediatica sul tema della Prevenzione.

Di seguito un riepilogo dell'attività di vigilanza in capo alla SC PSAL.

<b>VIGILANZA</b>	<b>NUM.</b>
AZIENDE LEA 5%	8399 (in attesa aggiornamento flussi)
CANTIERI	1505
INFORTUNI*	/
MALATTIE PROFESSIONALI**	/
TUMORI POLMONARI E A BREVE LATENZA	5+5

\* Inserimento Ge.Pi. 100% MORTALI + 90% degli accadimenti 2024

\*\* Inserimento MaPro 90% degli accadimenti 2024

## F. ATTIVITA' AGGIUNTIVE IN ORARIO DI LAVORO NON CONVENZIONALE PREVISTE DAI PROGRAMMI DGR 438 DEL 12/06/2023

### F.1 **Potenziamento dell'attività di vigilanza nel settore delle costruzioni e della bonifica di manufatti contenenti amianto (attività descritta nei paragrafi D.1 e D.2)**

L'implementazione della predetta vigilanza è finalizzata ai controlli nelle situazioni cantieristiche in corso, con particolare attenzione alle opere di bonifica amianto che, sempre più spesso, avvengono di sabato. E' previsto un incremento della vigilanza nel comparto costruzioni superiore al 20%, rispetto ai 2700 controlli programmati nel 2022, con un risultato atteso di almeno 540 cantieri ispezionati in più rispetto al 2022.

Le prestazioni aggiuntive avverranno di sabato e sono in armonia con quanto disciplinato Legge Regionale 14 novembre 2023, n. 4, art. 14.

Attraverso la predisposizione di squadre di operatori tecnici che effettuano sopralluoghi nei cantieri, oltre l'orario ordinario di lavoro, nella giornata di sabato mattina. Il settore delle costruzioni con Gruppo ATECO F, in cui confluiscono anche le attività di bonifica amianto, presenta infatti in fase di analisi di contesto, riferita al periodo 2021/2022, una variabile del fenomeno infortunistico che merita di essere attenzionata in riferimento alle seguenti evidenze:

INFORTUNI DENUCIATI GRUPPO ATECO F "COSTRUZIONI"	2021	2022
ATS DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO	1445	1752

Fonte OpenData INAIL

MORTALI GRUPPO ATECO F "COSTRUZIONI"	2021	2022
ATS DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO	5	7

Fonte Registro Infortuni Mortali RL

L'esigenza di un'implementazione dei controlli è basata sulle seguenti rendicontazioni:

PIANI DI LAVORO*	2021	2022
ATS DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO	3865	3478

Fonte gestionale ATS DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO – \*Registrati

CONTROLLI*	2021	2022
ATS DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO	1093	1100

Fonte gestionale ATS DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO – \*in sede di sopralluogo

### F.2 **Potenziamento dell'attività di vigilanza correlate alla progettazione ed esecuzione dei Piani Mirati di Prevenzione (attività descritta nei paragrafi C.3 – C.4 e C.6)**

Per i Piani Mirati è prevista l'implementazione dei controlli superiore al 20% rispetto ai 1824 effettuati nel 2022, con un risultato atteso di almeno 370 controlli supplementari, garantendo quindi una maggiore efficacia e efficienza grazie al raggiungimento di una maggiore percentuale di aziende che hanno correttamente risposto al questionario di autocontrollo. In termini di tempistica si prevede la conclusione della fase di vigilanza in anticipo rispetto a quanto programmato nel PRP 2022-2025.

Le prestazioni aggiuntive avverranno nelle ore serali o di sabato e sono in armonia con quanto disciplinato Legge Regionale 14 novembre 2023, n. 4, art. 14.

Il potenziamento delle attività correlate alla progettazione ed esecuzione dei PIANI MIRATI DI PREVENZIONE ha lo scopo anche di accelerare processi e tempi di attuazione previsti dal PRP e del raggiungimento dell'obiettivo LEA 5% di cui alla DGR 7758 del 28/12/2022. Devono essere quindi progettati e attuati secondo cronoprogrammi definiti in risposta ai bisogni di prevenzione emersi nelle fasi alle analisi di contesto ed in particolare per i PMP già in corso nel 2023.

### **F.3 Potenziamento dell'attività di vigilanza correlata al REACH/CLP (attività descritta nel paragrafo D.4)**

Potenziamento dei controlli annualmente programmati, con un incremento dei controlli pari al doppio dei 25 controlli previsti per il 2022.

Le prestazioni aggiuntive avverranno nelle ore serali o di sabato e sono in armonia con quanto disciplinato Legge Regionale 14 novembre 2023, n. 4, art. 14.

### **F.4 Potenziamento dell'attività di vigilanza nel comparto Logistica e Trasporti (attività descritta nel paragrafo D.10)**

Si prevede un potenziamento dei controlli nelle fasce orarie non convenzionali in comparti con particolare incidenza di infortuni gravi, ovvero abitualmente trascurati dall'attività di vigilanza in conseguenza degli orari di esercizio.

Si stima un aumento dei controlli del 20% rispetto ai 764 controlli effettuati nel 2022 con un aumento di almeno 152 controlli e un totale di controlli supplementari pari a 916. La necessità di effettuare controlli in orari non convenzionali del comparto alimentare trova correlazione con gli eventi infortunistici contestualizzati nel comparto trasporti.

Le prestazioni aggiuntive avverranno nelle ore serali o di sabato e sono in armonia con quanto disciplinato Legge Regionale 14 novembre 2023, n. 4, art. 14.

## **G. ALTRI INVESTIMENTI E PROGETTI INNOVATIVI PREVISTI DAI PROGRAMMI DGR 438 DEL 12/06/2023**

- Attività dei 4 tavoli tecnici regionali
- sorveglianza epidemiologica di rischi e danni associati ad esposizioni professionali
- supporto delle attività degli PSAL mediante acquisizione di personale aggiuntivo a tempo indeterminato e investimenti in modalità innovative di vigilanza con l'utilizzo di droni
- attività di promozione della salute e della sicurezza negli ambienti di lavoro
- attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza negli ambienti di lavoro.

## **5. IMPIANTISTICA**

### **ANALISI CONTESTO**

La tematica del controllo impiantistico a tutela del lavoratore/cittadino, che interessa gli impianti di sollevamento-ascensori, elettrici ed a pressione-riscaldamento, è regolamentata sia da norme Nazionali (D.Lgs 81/08, d.P.R. 462/01, d.m. 329/04, d.P.R. 162/99) che da norme Regionali (L.R. 33/09) ed assume una valenza significativa nel territorio di ATS CMM in relazione sia alla elevata concentrazione del tessuto industriale e urbano e sia alla presenza di realtà produttive/cantieri

caratterizzati dalla compresenza di più impianti a rischio intrinseco e di complessità elevata. Ciò determina conseguentemente un innalzamento del livello complessivo del rischio infortunistico ed incidentale correlato all'utilizzo di impianti che necessitano, a fini preventivi, di interventi di controllo e/o verifica periodica di carattere altamente specialistico e qualificato.

La pianificazione dell'attività, che è strettamente correlata alle risorse disponibili, viene impostata, come già negli anni precedenti, tenendo conto sia degli obiettivi di mandato (LR 33/09 art. 6 – punto 3, lett. f) e sia delle indicazioni riportate nel Piano Sociosanitario Integrato Lombardo 2023-2027 (DGR XII/1518) e nel Piano Regionale Prevenzione 2021-2025 (DGR XI/5389).

Pertanto, oltre all'attività istituzionale di controllo (periodico o in vigilanza), vengono previste altre azioni, nei confronti degli stakeholder dei settori impiantistici in questione, più finalizzate al supporto/assistenza, che possano favorire la diffusione della cultura della sicurezza impiantistica.

Lo sviluppo di quest' ultima tematica passa dall'osservazione, nell'ultimo triennio, della specifica dinamica dei fenomeni infortunistici e incidentali correlati agli impianti in argomento e si concretizza mediante attuazione di attività di informazione, di semplificazione, di sensibilizzazione dei principali interlocutori (datori di lavoro, RSPP, installatori, manutentori) con predisposizione di specifici Piani di Prevenzione.

L'osservazione dei fenomeni infortunistici e incidentali degli ultimi anni ha evidenziato la ricorrenza di accadimenti correlati ai seguenti aspetti impiantistici:

- Cedimento di attrezzature di sollevamento mobili/itineranti tipo Piattaforme di Lavoro Elevabili (PLE), gru su autocarro, gru a torre;
- Contatti indiretti o diretti di impianti elettrici con conseguenti eventi di folgorazione;
- Accensione di vapori infiammabili con conseguenti fenomeni esplosivi/Flash Fire/incendi

Ciò premesso, per la pianificazione del controllo impiantistico si prevede un'articolazione impostata secondo le seguenti linee programmatiche:

- controllo periodico (comprendente verifiche periodiche/straordinarie e omologazioni) di impianti elettrici, impianti elevatori/di sollevamento, impianti a pressione/di riscaldamento
- controllo in vigilanza specialistica di impianti di sollevamento (in particolare nei cantieri) e di impianti elettrici in ambienti a maggior rischio e con rischi da atmosfere esplosive (ATEX), nonché vigilanza documentale sugli atti omologativi degli impianti elettrici ordinari
- azioni di promozione della sicurezza impiantistica (Piani/Programmi di Prevenzione Impiantistica, informative/linee guida, strumenti di autovalutazione del rischio correlato agli impianti/audit, attivazione canali di supporto e assistenza, ...).

Tutta l'attività di controllo periodico e di controllo in vigilanza specialistica concorre al raggiungimento dell'obiettivo di soddisfacimento dell'indicatore LEA per la SSLL (controllo del 5% delle imprese attive site nell'ambito territoriale dell'ATS Città metropolitana Milano).

## **INTERVENTI PREVISTI**

### **Attività di controllo periodico**

I controlli di verifica periodica hanno la finalità di accertare l'adeguatezza, ai fini della sicurezza durante l'uso, degli impianti/attrezzature sopra indicati e attestare la possibilità di mantenimento in esercizio degli stessi; vengono ricompresi in questa tipologia anche i controlli per verifica straordinaria (riguardante prevalentemente gli impianti ascensori oltre che gli impianti elettrici) e le omologazioni di impianti elettrici in luoghi con pericolo di esplosione collocati nei luoghi di lavoro.

In termini quantitativi l'attività pianificata è indicativamente rappresentata nella seguente tabella.

Controlli periodici impianti – anno 2024	
Tipologia impianti	N. verbali
Impianti elettrici	800
Impianti di sollevamento	1.200
Impianti ascensori	2.100
Impianti a pressione / riscaldamento	1.000
<b>TOTALE</b>	<b>5.100</b>

### **Attività di controllo in vigilanza specialistica**

I controlli di vigilanza specialistica saranno rivolti a specifiche categorie di impianti elettrici e di impianti di sollevamento caratterizzati da un rischio (intrinseco o derivante dalla loro collocazione) molto elevato. In particolare saranno oggetto di controllo gli impianti elettrici presenti in ambienti a maggior rischio (per carico d'incendio, destinati ad uso medico, cantieri) e quelli presenti in ambienti con presenza di atmosfere esplosive installati in aziende chimiche/farmaceutiche/con impianti di verniciatura/con sviluppo di polveri combustibili; inoltre saranno oggetto di accertamento gli atti omologativi di impianti elettrici ordinari. Per quanto riguarda la vigilanza di impianti di sollevamento la stessa riguarderà principalmente il settore dei cantieri edili.

In termini quantitativi l'attività pianificata viene sinteticamente rappresentata nella seguente tabella.

Controlli di vigilanza specialistica – anno 2024	
Tipologia impianti/attività	N. impianti/aziende/cantieri/ documenti da controllare
Impianti elettrici in ambienti a maggior rischio e con rischio da atmosfere esplosive (ATEX)	30
Impianti di sollevamento nei cantieri (o in altri ambiti produttivi)	15
Impianti elettrici in ambienti ordinari: analisi Di.Co.	400*

\* Valore calcolato sulla media storica del triennio 2021/2023

Integrano i controlli di vigilanza specialistica anche gli interventi di vigilanza in supporto ad altri servizi del DIPS ai quali viene sempre assicurato, su richiesta, l'apporto tecnico specialistico negli ambiti di competenza della SC Impiantistica, nonché le attività ispettive derivanti da segnalazioni provenienti dall'esterno (esposti, comunicazioni di Organismi notificati o soggetti abilitati, ecc...), non quantificabili a priori.

Per questo tipo di attività sono coinvolte, secondo le rispettive competenze, le specifiche professionalità del settore elettrico, del settore impianti di sollevamento e del settore impianti a pressione.

## **Azioni di promozione della sicurezza impiantistica**

Con riferimento agli interventi di prevenzione mediante azioni di supporto e assistenza alle imprese si prevedono le seguenti iniziative:

### **1. Area sicurezza Impianti Elettrici - Piano di Prevenzione infortuni correlati ai rischi di esplosione per innesco elettrico di impianti elettrici realizzati in luoghi con pericolo di esplosione (distributori di carburante)**

L'attività prende origine dalle risultanze dell'analogo Piano di Prevenzione svolto nell'anno 2023 dalle cui risultanze è emersa la necessità di proseguire la fase ricognitiva nei confronti dei soggetti che non hanno aderito alla compilazione del questionario e completare la fase ispettiva raggiungendo la totalità dei soggetti individuati (ispezionati nel 2023 il 40% dei soggetti - da completare con il restante 60 %).

Nel concreto si prevedono le seguenti azioni:

- a. Fase di *re-call* mediante invio informativa corredata da questionario ai soggetti che non hanno aderito al precedente invito
- b. Valutazione questionario previa attivazione canali di riferimento tecnico come interfaccia per riscontro ad eventuali richieste di chiarimenti/approfondimenti
- c. Programmazione ispezioni nei soggetti non ispezionati nel 2023 (60% della totalità dei soggetti individuati) con verbalizzazione dell'attività ispettiva
- d. Predisposizione di Report finale riferito all'intero sviluppo del Piano di prevenzione (anno 2023 e 2024) con eventuale redazione di Quaderno Tecnico con esposizione delle buone prassi da adottare, da pubblicare sul sito web nell'apposita sezione dedicata al materiale informativo

### **2. Impianti sollevamento - Piano di Prevenzione infortuni per ribaltamento PLE (nel settore del noleggio/utilizzo PLE)**

Anche in questo caso è emersa la necessità di implementare il Piano di Prevenzione dell'anno 2023 riguardante la medesima tematica (che era stato rivolto ai soggetti noleggiatori) con focus sui soggetti utilizzatori; in particolare dall'analisi delle risultanze del Piano attuato lo scorso anno è emersa la necessità di approfondire gli aspetti di sicurezza nella fase operativa in cui si impiegano le attrezzature in oggetto.

Nello specifico si prevedono le seguenti azioni:

- a. Predisposizione di questionario/check-list per autovalutazione dei rischi correlati alle fasi di impiego delle PLE
- b. Individuazione aziende da sottoporre al controllo (si prevede un numero almeno pari al n. di noleggiatori coinvolti nel Piano 2023)
- c. Somministrazione del questionario mediante attività di audit/Ispezione sul luogo di utilizzo dell'attrezzatura
- d. Verbalizzazione dell'attività ispettiva/audit
- e. Analisi e approfondimenti dei questionari/documenti acquisiti
- f. Eventuali successivi confronti con i soggetti utilizzatori e/o ispezioni
- g. Redazione di Report finale riferito all'intero sviluppo del Piano di prevenzione (anno 2023 e 2024)

### **3. Area sicurezza attrezzature a pressione: Piano programma di ricognizione dello stato di sicurezza di impianti di riscaldamento non correlati a cicli produttivi (con potenzialità > 116 Kw).**

L'attività istituzionale esclusiva della SC Impiantistica contempla i controlli periodici degli impianti in oggetto; al fine di avviare in maniera strutturata tale attività si prevede, come attività prodromica, un'audit su un campione di impianti al fine di valutarne lo stato di

sicurezza e di allineamento alle norme vigenti, finalizzato anche alla ricognizione di congruità rispetto ai dati dell'archivio P4P.

Si prevede di attuare il Piano mediante le seguenti azioni:

- a. Predisposizione informativa dell'avvio del Piano per associazione degli Amministratori condominiali (ANACI sede di Milano)
- b. Predisposizione scheda/check-list per la fase di ricognizione dati impiantistici
- c. Individuazione campione di impianti anche mediante consultazione banca dati P4P (selezione di almeno n. 15 impianti installati in ambienti condominiali)
- d. Acquisizione riferimenti del/dei Responsabile/referente dell'installazione (Legale rappresentante/amministratore - terzo responsabile)
- e. Attività di ricognizione in loco al fine di valutare gli aspetti documentali e lo *status* procedurale dell'impianto con compilazione della scheda/check-list
- f. Rilascio/Invio materiale informativo e documentale per l'eventuale attività di controllo periodico (fac-simile richiesta, tariffari,...) e/o di indirizzo procedurale rispetto alla normativa tecnica vigente
- g. Relazione conclusiva e di indirizzo prospettico per l'eventuale prosieguo dell'attività

#### 4. Aree sicurezza impianti elevatori

Si prevede di completare quanto già avviato nel 2023 in tema di sicurezza impianti elevatori specificamente nella fase procedurale di messa in servizio, mediante un'ulteriore informativa ai Comuni area EST (D.3 - Melegnano Martesana) sulla adeguatezza della documentazione necessaria per il rilascio del n. di matricola di impianti ascensori, spesso surrogata da autocertificazioni del proprietario in luogo delle necessarie dichiarazioni di accettazione dei soggetti incaricati (ATS/ON - ditta manutenzione). Tale campagna informativa nei confronti dei soggetti pubblici di cui sopra potrà essere integrata da una appendice che richiami le prerogative delle funzioni di prevenzione, nell'ambito della sicurezza degli impianti elevatori, che ATS svolge tramite la SC Impiantistica, corredata dei necessari riferimenti (modulistica, tariffari, ecc).

Tali Piani e programmi di intervento si riconducono alle indicazioni contenute nel Piano Sociosanitario Integrato Lombardo 2023-2027: Sezione terza – punto 3.2 Prevenzione primaria e promozione della salute nonché alle indicazioni del PRP 2021 - 2025 - obiettivo strategico M040S05 - PP6

## 6. LABORATORIO DI PREVENZIONE

Le prestazioni erogate dal Laboratorio di prevenzione (LP) sono prevalentemente di tipo preventivo e di supporto al controllo ufficiale.

La richiesta è delle Autorità Competenti in particolare ai Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS) della Regione Lombardia.

Tra i committenti ci sono anche altri enti quali ASST, IZS, ARPA, NAS, Agenzia delle Dogane.

Il LP è riferimento regionale per numerose prestazioni richiamate nella nella DGR XI/2633 del 16/12/2019.

Con DGR XI/6608 del 30/06/2022 il LP è stato identificato unità a valenza regione con il compito di supportare Regione Lombardia nell'attività di governance e coordinare attività comuni ai LP delle ATS Lombarde.

## Dati attività analitica resa ai sensi della DGR XI/2633 del 16/12/2019

Di seguito vengono riportati i dati di attività analitica del controllo ufficiale microbiologico e chimico a supporto dei DIPS di Regione Lombardia nel campo della sicurezza alimentare degli alimenti di origine non animale, dei materiali destinati al contatto con gli alimenti, delle acque destinate al consumo umano, degli ambienti di vita e di lavoro, delle acque di balneazione. Negli ultimi anni si sono aggiunti anche i dati delle analisi effettuate ai fini della valutazione del rispetto delle restrizioni dettate dal regolamento ReaCH e la verifica di etichettatura ai sensi del regolamento CLP dove il LP di ATS Città Metropolitana di Milano è incluso nei laboratori di riferimento nazionali. Ai sensi della DGR XI/2633 del 16/12/2019 le attività analitiche svolte dal LP di ATS Città Metropolitana di Milano vengono offerte in rete con gli altri Laboratori di Prevenzione delle ATS a supporto di tutti i DIPS lombardi e valorizzate annualmente alla DG Welfare con un sistema di rendicontazione prestabilito e mediante specifico tariffario.

I dati di seguito riportati si riferiscono alla valorizzazione 2023 di tutti i campioni eseguiti dal Lp per tutti i DIPS lombardi:

Tipologia	N. campioni	N. parametri	totale valorizzato secondo il tariffario della DGR XI/2633 del 16/12/2019
acque destinate al consumo umano - microbiologico	4946	15143	411.121 €
acque destinate al consumo umano - chimico	6765	193144	1.806.296 €
acque di balneazione - microbiologico	78	156	4.524 €
Legionelle microbiologico/biologia molecolare	1471	3042	76.092 €
acque di piscina - microbiologico	466	2740	68.612 €
acque di piscina - chimico	734	2389	45.880 €
alimenti - microbiologico	937	2921	103.224 €
alimenti - chimico	688	84450	147.336 €
OGM	38	368	6.498 €
Irradiati	33	33	1.485 €
MOCA	7	189	12.348 €
sostanze, miscele, articoli (REACH)	63	388	17.806 €
cosmetici	6	36	900
tipizzazione ceppi (sierologica/molecolare/microscopica)	372	589	21.118 €
Tamponi superfici destinate alimenti	5	5	175
indoor e igiene industriale	33	585	7.283 €
determinazione amianto	30	113	4.310 €
campionamenti	5	//	300

Nel corso del 2024 si supporteranno i DIPS lombardi nei piani di lavoro programmati:

- Sicurezza alimentare in collaborazione con i Servizi IAN
- Sicurezza chimica (REACH, CLP, biocidi, cosmetici) in collaborazione con i servizi di ISP e PSAL
- Monitoraggio piscine ed acque di balneazione con i servizi ISP
- Monitoraggio torri di raffreddamento con servizi ISP

Proseguirà la collaborazione con il Servizio Salute Ambiente per gli interventi di valutazione dei rischi in aree riconvertite a residenziali dopo bonifica ambientale mediante campionamenti ed analisi di aria per la determinazione dei composti organici volatili.

## Dati attività analitica resa alle ASST

Il Laboratorio di Prevenzione effettua ancora le analisi per la ricerca dei metaboliti delle droghe d'abuso nei pazienti dei Serd, dei NOA e delle carceri sul territorio milanese.

Per effetto della Legge 23/2015 e successivamente dell'implementazione del "Progetto Milano", tale attività è passata in capo alle ASST che, non disponendo di propri laboratori accreditati alla DGR 9097/2009 e nelle more di una convenzione, proseguono ad utilizzare le risorse e le competenze del LP.

Le determinazioni sulla matrice urinaria sono effettuate in screening e successivamente, su richiesta, confermate in spettroscopia con rivelatore di massa, così come richiesto dalla DGR 9097/2009.

Il totale delle prestazioni eseguite per le ASST di Milano e provincia sono:

Tipologia di campioni	N. campioni	N. parametri
Screening droghe d'abuso	44.794	275.958

## Dati attività analitica resa ai fini dello screening preventivo

Il Laboratorio di Prevenzione effettua analisi per la ricerca del sangue occulto nelle feci partecipando attivamente al percorso di prevenzione del tumore al colon retto.

Il Laboratorio di Prevenzione ha in carico tutti i cittadini del territorio di ATS. I dati di del 2023 sono i seguenti:

Tipologia di campioni	N. campioni	N. parametri
Screening sangue occulto	176.500	176.500

Verrà valutato nel corso del 2024 il recupero dell'attività per ATS Pavia nonché la possibilità di accreditamento alla DGR 7044/2022.

## REACH/CLP (attività trasversale interdipartimentale)

Nel 2024, essendo terminato il periodo di validità del protocollo di collaborazione con l'Agenzia delle Accise Dogane e Monopoli (ADM) (convenzione 5 agosto 2021: "REACH E CLP 2021-2023. SICUREZZA DEI PRODOTTI CHIMICI: COOPERAZIONE FRA DIVERSE AUTORITÀ DI CONTROLLO"), si continuerà comunque con la disponibilità su richiesta dell'ADM su determinati prodotti di importazione da paesi extra UE in ambito Reach e CLP (sostanze chimiche, miscele di sostanze chimiche e articoli).

In collaborazione con l'Agenzia delle Dogane verrà eseguita una specifica attività di controllo REF12 sulle importazioni extra Ue richiesta del Forum dell'ECHA.

I diversi Servizi PSAL, ISP e IAN, in collaborazione con il Laboratorio di Prevenzione, effettueranno controlli documentali e analitici sulle sostanze chimiche e loro prodotti.

In particolare verranno attuati controlli secondo indicazioni dell'ECHA (REF) su sostanze chimiche e loro miscele, su articoli, su biocidi, sui detersivi, sui fitosanitari, inchiostri per tatuaggi, liquidi per sigarette elettroniche e cosmetici.

Nella tabella di seguito riportata è illustrato il numero di campioni e controlli nell'ambito REACH/CPL

Si darà riscontro alle richieste eventualmente avanzate dall'Autorità di Controllo Nazionale, alle segnalazioni di ECHA e di altri Stati membri, da Autorità per i controlli afferenti ad altre Regioni o Province Autonome e a esposti provenienti da altre fonti quali Centri Anti Veleni (CAV), NAS, Guardia di Finanza, Polizia Locale, Agenzia delle Dogane e cittadini.

In collaborazione con ARPA verrà eseguita la vigilanza sulle aziende che recuperano sostanze/miscele di sostanze chimiche dal trattamento dei rifiuti (EoW = End of Waste = non più rifiuti)

<b>Tipo di controllo REACH e COSMETICI</b>	<b>Numero di controlli</b>	<b>SC che effettua il controllo</b>
<b>campionamenti: totale</b>	<b>16</b>	<b>ISP</b>
inchiostri	5	ISP
liquidi per sigarette	5	ISP
colla	1	ISP
giocattoli	1	ISP
bigiotteria	2	ISP
liquido sbrinamento parabrezza	1	ISP
igienizzante/disinfettante/sanificante	1	ISP
<b>controlli CLP analitici: totale</b>	<b>6</b>	<b>ISP</b>
liquidi per sigarette (nicotina)	5	ISP
igienizzante/disinfettante/sanificante	1	ISP
<b>controlli CLP documentali: totale</b>	<b>42</b>	<b>ISP-PSAL</b>
Verifica degli obblighi generali di classificazione, etichettatura e imballaggio di sostanze e miscele	9	PSAL
controlli schede di sicurezza (SDS) registrate in archivio preparati pericolosi (APP): 3 per ogni operatore registrato in APP	12	ISP
controlli schede di sicurezza (SDS) registrate in archivio preparati pericolosi (APP): 3 per ogni operatore registrato in APP	21	PSAL
<b>controlli documentali REACH: totale</b>	<b>19</b>	<b>PSAL</b>
Verifica degli obblighi di registrazione delle sostanze	10	PSAL
Verifica degli obblighi di informazione all'interno della catena di approvvigionamento (CONTROLLO sds)	9	PSAL
<b>progetto pilota cosmetici: totale</b>	<b>1</b>	<b>PSAL+ ISP</b>
verifica congiunta REACH+Cosmetico presso azienda di produzione	1	PSAL+ ISP
<b>cosmetici: totale</b>	<b>6</b>	<b>ISP</b>
campionamenti	6	ISP

## ALLEGATO 1

### REPORT SCIAN 2023

**Tabella A.1 – Attività ispettiva anno 2023 in aziende registrate**

<b>Attività ispettiva sull'attività produttiva</b>																		
Attività produttiva dello stabilimento	N° di stabilimenti ispezionati per l'attività produttiva	N° di ispezioni sull'attività produttiva	N° di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	N° sanzioni	N° diffida ex L. 71/2021	N° notizie di reato	N° Sequestri penali	Sospetta Non conformità Reg. UE 2017/625		Azioni in caso di accertata non conformità ex art. 138 Reg. UE 2017/625								
Macrocategoria attività								art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	Art. 138 par. 2 lett. c)	Art. 138 par. 2 lett. d)	Art. 138 par. 2 lett. e)	Art. 138 par. 2 lett. f)	Art. 138 par. 2 lett. g)	Trattamento immediato NC
Prod. Primaria vegetale	15	15	2							2								
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	9	9	2							2								
Prod. Di bevande di frutta/ortaggi	0	0	0															
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	7	8	1	1														
Altri alimenti (infusi, caffè, sale, zucchero)	5	5	2		1					3								
Prod. Prodotti da forno e di pasticceria	115	146	91	11	9			1		70	18	1	1		1			6
Prod. Pasta secca e/o fresca	11	11	3							2								
Prod. Prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	4	4	0															

Prod. E lavorazione del cioccolato, produz. Pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	8	11	3	2						3	1	1			1			2
Prod. Cibi pronti in genere (in impianti non riconosciuti - senza vendita diretta al pubblico)	12	16	4							3	1							
Prod. Bevande analcoliche, acque minerali e altre acque in bottiglia	0	0	0															
Prod. Oli e grassi vegetali	1	1	0															
Prod. Bevande alcoliche e aceti	8	11	7	3				1	5			1						1
Ristorazione collettiva	329	367	164	24	4			1	149	14			1		2		2	10
Ristorazione pubblica	2215	2572	1472	248	87	2		8	3	1239	251	5	11	1			11	100
Commercio all'ingrosso di alimenti	132	160	23	10	1			1	1	19		1						
Commercio al dettaglio di alimenti	524	610	165	35	10	2	1	3		154	17	7	3	1			2	13
Magazzinaggio	84	101	14	2	1					12	1	1						
Commercio ambulante	83	83	3							5								
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	16	16	0															
<b>TOT.</b>	<b>3578</b>	<b>4146</b>	<b>1956</b>	<b>336</b>	<b>113</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>1668</b>	<b>303</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>132</b>

Tabella B.1 – Attività ispettiva anno 2023 in aziende riconosciute

Attività ispettiva sull'attività produttiva																	
Attività produttiva dello stabilimento	N° di stabilimenti ispezionati per l'attività produttiva	N° di ispezioni sull'attività produttiva	N° di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	N° sanzioni	N° diffida ex L. 71/2021	N° notizie di reato	N° Sequestri penali	Sospetta Non conformità Reg. UE 2017/625		Azioni in caso di accertata non conformità ex art. 138 Reg. UE 2017/625							
								Art. 137 par. 3 lett. a)	Art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	Art. 138 par. 2 lett. c)	Art. 138 par. 2 lett. d)	Art. 138 par. 2 lett. e)	Art. 138 par. 2 lett. f)	Art.138 par. 2 lett. g)
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	2	2	1					1		1							
Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati alla prima infanzia																	
Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ai fini medici speciali compresi quelli della prima infanzia	1	1	0														
Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti ad uso specifici	4	5	0														
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	10	16	3		1					3							

<b>Produzione e confezionamenti di aromi alimentari</b>	4	5	1							1								
<b>Produzione e confezionamento di enzimi alimentari</b>	0	0	0															
<b>Impianto riconosciuto produzione di integratori alimentari</b>	15	18	1		1					1								
<b>Industria di produzione e confezionamento di alimenti addizionati da vitamine e minerali</b>	2	3	1							1								
<b>Deposito riconosciuto additivi</b>	5	6	0															
<b>Deposito riconosciuto aromi</b>	1	3	1							1								
<b>Deposito riconosciuto enzimi</b>																		
<b>TOT.</b>	<b>44</b>	<b>59</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>							

Tabella C.1 – Attività ispettiva anno 2023 in aziende relative a Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti (MOCA)

Attività ispettiva sull'attività produttiva																
Attività produttiva dello stabilimento	N° di stabilimenti ispezionati per l'attività produttiva	N° di ispezioni sull'attività produttiva	N° di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	N° sanzioni	N° diffida ex L. 71/2021	N° notifiche di reato	N° Sequestri penali	Sospetti a Non conformità Reg. UE 2017/625		Azioni in caso di accertata non conformità ex art. 138 Reg. UE 2017/625						
Macrocategoria attività								Art. 137 par. 3 lett. a)	Art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	Art. 138 par. 2 lett. c)	Art. 138 par. 2 lett. d)	Art. 138 par. 2 lett. e)	Art. 138 par. 2 lett. f)
Altri materiali (Adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	4	4	0													
Carta e cartone	5	6	0													
Cellulosa rigenerata																
Ceramica																

<b>Gomma</b>	2	2	0															
<b>Legno</b>	1	1	0															
<b>Materiali attivi e intelligenti</b>																		
<b>Materie plastiche</b>	9	9	1	1							1							
<b>Metalli e leghe</b>	3	3	0															
<b>Metalli e leghe (acciaio inox)</b>	9	9	0															
<b>Metalli e leghe (alluminio)</b>	1	1	1	1														
<b>Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)</b>	1	1	0															
<b>Vetro</b>	1	1	0															
<b>Commercio/ deposito all'ingrosso di MOCA</b>	7	7	1	1														
<b>Negozi vendita al dettaglio di MOCA</b>	7	7	0															
<b>TOT.</b>	<b>50</b>	<b>51</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>						

**Tabella D.1 – Audit anno 2023 in aziende registrate**

Attività ispettiva sull'attività produttiva																	
Attività produttiva dello stabilimento	N° di stabilimenti auditati per l'attività produttiva	N° di audit sull'attività produttiva	N° di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	N. sanzioni	N° diffida ex L. 71/2021	N° notizie di reato	N° Sequestri penali	Sospetta Non conformità Reg. UE 2017/625		Azioni in caso di accertata non conformità ex art. 138 Reg. UE 2017/625							
								art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni/Diffida	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	Art. 138 par. 2 lett. c)	Art. 138 par. 2 lett. d)	Art. 138 par. 2 lett. e)	Art. 138 par. 2 lett. f)	Art. 138 par. 2 lett. g)
Produzione primaria vegetale																	
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	1	1	0														
Produzione di bevande di frutta/ortaggi	2	2	0														
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi																	
Altri alimenti (infusi, caffè, sale, zucchero, ghiaccio)	2	2	0														
Produzione di prodotti da forno e di pasticceria	1	1	0														
Produzione di pasta secca e/o fresca	2	2	0														
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)																	

Prod. e lavorazione del cioccolato, Pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.																		
Prod. cibi pronti in genere (in impianti non riconosciuti - senza vendita diretta al pubblico)																		
Prod. di bevande analcoliche, acque minerali e altre acque in bottiglia																		
Prod. oli e grassi vegetali																		
Produzione di bevande alcoliche e aceti																		
Ristorazione collettiva	9	9	4															
Ristorazione pubblica																		
Commercio all'ingrosso di alimenti																		
Commercio al dettaglio di alimenti																		
Magazzinaggio																		
Commercio ambulante																		
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi																		
<b>TOT.</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>0</b>														

**Tabella E.1 – Audit anno 2023 in aziende riconosciute**

Attività ispettiva sull'attività produttiva																			
Attività produttiva dello stabilimento	N° di stabilimenti auditati per l'attività produttiva	N° di audit sull'attività produttiva	N° di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	N° sanzioni	N° diffida ex L. 71/2021	N° notizie di reato	N° Sequestri penali	Sospetta Non conformità Reg. UE 2017/625		Azioni in caso di accertata non conformità ex art. 138 Reg. UE 2017/625									
Macrocategoria attività								art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni/Diffida	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	articolo 138 par. 2 lett. c)	articolo 138 par. 2 lett. d)	articolo 138 par. 2 lett. e)	articolo 138 par. 2 lett. f)	articolo 138 par. 2 lett. g)	Trattamento immediato NC	
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	1	1	0																
Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati alla prima infanzia																			
Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ai fini medici speciali compresi quelli della prima infanzia																			
Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti ad uso																			

specifici																		
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	11	11	1															
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	6	6	0															
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	1	1	0															
Impianto riconosciuto produzione di integratori alimentari	2	2	1															
Industria di produzione e confezionamento di alimenti addizionati da vitamine e minerali	1	1	1							1								
Deposito riconosciuto additivi																		
Deposito riconosciuto aromi																		
Deposito riconosciuto enzimi																		
<b>TOT.</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>							

**Tabella F.1 – Audit anno 2023 in aziende relative a Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti (MOCA)**

Attività ispettiva sull'attività produttiva																		
Attività produttiva dello stabilimento	Nr. di stabilimenti auditati per l'attività produttiva	Nr. di audit sull'attività produttiva	Nr. di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	Nr. sanzioni	Nr. diffida ex L. 71/2021	Nr. notizie di reato	Nr. Sequestri penali	Sospetta Non conformità Reg. UE 2017/625		Azioni in caso di accertata non conformità ex art. 138 Reg. UE 2017/625								
Macrocategoria attività								art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni/Diffida	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	art. 138 par. 2 lett. c)	art. 138 par. 2 lett. d)	art. 138 par. 2 lett. e)	art. 138 par. 2 lett. f)	art. 138 par. 2 lett. g)	Trattamento immediato NC
Altri materiali (Adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	1	1	0															
Carta e cartone	1	1	1						1									
Cellulosa rigenerata																		
Ceramica																		
Gomma																		
Legno																		
Materiali attivi e intelligenti																		

<b>Materie plastiche</b>	3	3	0															
<b>Metalli e leghe</b>																		
<b>Metalli e leghe (acciaio inox)</b>	1	1	0															
<b>Metalli e leghe (alluminio)</b>																		
<b>Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)</b>																		
<b>Vetro</b>																		
<b>Commercio/deposit o all'ingrosso di MOCA</b>																		
<b>Negozi vendita al dettaglio di MOCA</b>																		
<b>TOT.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>							

**Tabella G.1 – Report attività di campionamento 2023**

Piano di Campionamento		Numero di campioni programmati	Numero di campioni effettuati	Numero di campioni non conformi	Provvedimenti e/o sanzioni intraprese per ogni campione NC	
Campionamenti alimenti e bevande	Programmati	Additivi e Aromi tal quali e negli alimenti	43	43	0	
		Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	69	69	1	1 Notizia di Reato e apertura allerta
		Contaminanti industriali e ambientali in alimenti	120	120	0	
		Fitosanitari - Controlli ufficiali sui residui in alimenti	138	141	3	3 Notizie di Reato 1 prescrizione Cartabia con ammissione al pagamento
		Alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	10	10	0	
		Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA)	39	39	0	
		Pericoli Microbiologici	249	249	1	
		Monitoraggio Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	10	10	0	
		Monitoraggio Contaminanti industriali e ambientali in alimenti	9	9	0	
		Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti	18	18	0	1 campione positivo inviato a IZS Lazio di cui non è ancora pervenuto esito
		Piano Regionale: Allergeni	20	20	0	
		Piano Regionale: Chimico (composti polari e metanolo)	24	24	4	1 sospensione parziale 3 Notizie di Reato 1 prescrizione Cartabia con ammissione al pagamento 1 apertura allerta
		Piano Regionale: Funghi	3	3	1	1 Notizia di Reato 1 prescrizione Cartabia con ammissione al pagamento
		Piano Regionale: Radioattività in alimenti	44	44	0	
	Non Programmati	MTA		33	4	1 Notizia di Reato 1 apertura allerta con richiamo/ritiro 1 sospensione parziale attività
	esposto, su iniziativa		3			
<b>n. totale campioni previsti (programmati)</b>		<b>796</b>	<b>799</b>	<b>10</b>	NB: totale solo su campioni programmati	

**Tabella H.1 – Report dei controlli sulle acque potabili anno 2023**

<b>Rendicontazione Piano annuale dei controlli sulle acque potabili ex D.lgs 18/2023</b>					
<b>ATTIVITÀ ANALITICA</b>	<b>Numero di campioni programmati</b>	<b>Numero di campioni effettuati</b>	<b>Numero di campioni NON programmati</b>	<b>Numero di campioni non conformi*</b>	<b>Note (indicare i provvedimenti e le eventuali sanzioni intraprese)</b>
Campionamenti Gruppo A acque potabili su programma	3190	3265	75	24	Comunicazione al gestore per provvedimenti ed evidenza controllo conformità dell'acqua erogata dal punto
Campionamenti Gruppo B acque potabili su programma	815	842	27	0	Non necessari
Campionamenti PFAS	59	71	12	0	Non necessari
Campionamenti radioattività	12	12	0	0	Non necessari

<b>Numero di Audit eseguiti sull'Ente Gestore</b>	<b>Numero Enti Gestore</b>	<b>Numero di Audit programmati</b>	<b>Numero di Audit effettuati</b>
	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

<b>ATTIVITÀ DI CONTROLLO</b>	<b>Numero di controlli programmati</b>	<b>Numero di controlli effettuati</b>	<b>Numero di ispezioni non conformi</b>	<b>Provvedimenti e/o sanzioni intraprese per ogni campione NC</b>
Ispezioni presso i punti di captazione	nessuno (il dato non era richiesto in fase di programmazione)	11	0	non necessari

**Tabella I.1 – Report allerte 2023**

Categoria Prodotto	additivi per alimenti	allergeni	aspetti organolettici	composizione	contaminazione chimica	corpi estranei	difetti delle confezioni	etichettatura assente/incompleta	Infestazione parassitaria	metalli pesanti	micotossine	microrganismi non patogeni	microrganismi patogeni	migrazione	OGM/novel food	residui da pesticidi	Totale
acque minerali					7	23						1					31
additivi e aromi																	0
altro prodotto	1	15			9	5							3				33
bevande alcoliche (escluso il vino)							3										3
bevande non alcoliche	4										5						9
cacao, caffè, the										3	2						5
cereali e prodotti da forno		26			22	31			1	7	5				1	20	113
confetteria	8	1				3							6				18
dietetici, integratori alimentari, alimenti arricchiti	7	5	3	2	2	15		23		1					57	28	143
erbe e spezie					6			1			1		2			8	18
frutta e vegetali		5			3	13			3				4			22	50
frutta secca e derivati					1						3				2		6
gelati e dessert		2															2
grassi e oli														14			14
MOCA														25			25
piatti pronti e snack		6			1	28					5		1			6	47
vino																	0
zuppe, brodi, salse e condimenti		14			1	2							2	1			20
<b>Totale complessivo</b>	<b>20</b>	<b>74</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>52</b>	<b>120</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>21</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>84</b>	<b>537</b>

**Tabella J.1 – Report ispettorato micologico 2023**

<b>ATTIVITÀ ISPETTORATO MICOLOGICO</b>	<b>2023</b>
Ispettorato micologico per i cittadini (n. accessi)	315
KG. Visitati pesati	307
KG. Visitati stimati	
KG. Confiscati pesati	128
KG. Confiscati stimati	
% confiscati totale / visitati totale * 100	41%
<b>Esame commestibilità ai fini commerciali</b>	<b>2023</b>
N. certificati sanitari rilasciati	0

<b>NUMERO EPISODI di intossicazione da funghi</b>	<b>2023</b>	<b>N.</b>
attivazione	<b>pronto soccorso</b>	16
	<b>ospedale</b>	0
	<b>CAV</b>	0
	<b>medico privato</b>	0
<b>interventi in reperibilità</b>		13
luogo	<b>abitazione o pertinenze</b>	
	<b>ristorazione</b>	0
	<b>altro</b>	
<b>totale ricoverati</b>		11
<b>totale non ricoverati</b>		15
<b>totale persone coinvolte</b>		26
<b>decessi</b>		0
<b>interventi secondo livello</b>		6

<b>CORSI DI AGGIORNAMENTO MICOLOGI ATS</b>			
<b>ATS ORGANIZZATRICE</b>	<b>PARTECIPANTI (Nome e Cognome)</b>	<b>Durata ore</b>	<b>Tipologia corso (In aula/Sul campo)</b>
ATS PAVIA	LORELLA DOMINONI	24	SUL CAMPO
ATS PAVIA	DAVIDE SCIPIONI	24	SUL CAMPO
ATS BRIANZA	ATTILIO GIOMETTI	15	AULA
ATS PAVIA	ATTILIO GIOMETTI	24	SUL CAMPO
ATS PAVIA	CALLEGARI LUCA	24	SUL CAMPO
ATS BRESCIA	MOLITO IVANA	5	AULA
ATS BRIANZA	STEFANO VIVARELLI	15	AULA
ATS PAVIA	MARCO FERRARESI	24	SUL CAMPO

**Tabella K.1 – Report aggiornamento anagrafe**

<b>PROCEDIMENTI</b>	<b>N. procedimenti gestiti</b>
SCIA di inizio e subingresso	6022
SCIA di cessazione attività	1730
SCIA per manifestazioni temporanee	2818
Comunicazioni MOCA	17
Riconoscimenti	27

<b>GESTIONE/RILASCIO CERTIFICATI DI ESPORTAZIONE</b>	
N. di certificati per esportazione prodotti	1240
N. certificati per avvio pratiche commerciali	37
<b>TOT.</b>	<b>1277</b>

**Tabella L.1 – Report anagrafe export 2023**

<b>Categoria di alimenti esportati</b>	<b>ALBANIA</b>	<b>ALGERIA</b>	<b>ARABIA SAUDITA</b>	<b>ARMENIA</b>	<b>ARGENTINA</b>	<b>AZERBAIJA N</b>	<b>BAHRAIN</b>	<b>BIELORUS SIA</b>	<b>BOSNIA</b>	<b>BRASILE</b>	<b>BRUNEI</b>	<b>BULGARIA</b>	<b>CAMERUN</b>	<b>CILE</b>	<b>CINA</b>	<b>CIPRO</b>	<b>COLOMBIA</b>	<b>CONGO</b>	<b>COREA DEL SUD</b>	<b>COSTA D'AVORIO</b>
Additivi alimentari		51	16			9	4								1	1	1			1
Alimento a fini medici speciali (amfs)			4	4	1					2		1			5					
Alimento senza glutine specificamente formulato per celiaci																				
Aromi Alimentari					1									2	5		3			
Estratti vegetali da piante officinali																				
Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao			10	2		4					2			2	16					
Conserve – semiconservate – repfed	3		1											1	1					
Enzimi Alimentari		1	1					1												
Integratori Alimentari	6								1				1				2			
Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari			1																	
Paste alimentari															7					
Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria	2		9				1		1			1		1	9	2		1	1	
Preparati base per gelati		1	2												10					
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi			1	1											5					
Cocktail box alcolici, superalcolici, analcolici															1					
Preparati per bevande																				
Caffe'	1		2	4	2	2								2	7					
Acqua e bibite		1	8	4				1							2		1			
Alimenti vari	5		10				1			2					16					
Olio di semi di vinaccioli d'uva			1																	
<b>TOT</b>	<b>17</b>	<b>54</b>	<b>66</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>85</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

Categoria di alimenti esportati	COSTARICA	CUBA	DUBAI	ECUADOR	EGITTO	EL SALVADOR	EMIRATI ARABI	FILIPPINE	GEORGIA	GERMANIA	GIAPPONE	GIORDANIA	GRECIA	HONDURAS	HONG KONG	INDONESIA	IRAN	IRAQ	ISRAELE	KAZAKISTAN
Additivi alimentari					2	1	13					10				1	37	6		
Alimento a fini medici speciali (amfs)	2			2			37		1	2			2	1	1		1	11	1	3
Alimento senza glutine specificamente formulato per celiaci							4					1							5	
Aromi Alimentari				1	1		6									2	3			
Estratti vegetali da piante officinali																				
Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao				1			6											1		
Conserve – semiconserve – repled							7													
Enzimi Alimentari																				
Integratori Alimentari			1	1			6				1	2				1	5	2		
Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari					2							1								
Paste alimentari							3					2								
Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria				4			5	6			1	2						4	2	
Preparati base per gelati		6	8				1								1			1		
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi							8									3		2		
Cocktail box alcolici, superalcolici, analcolici																				
Preparati per bevande							4					2								
Caffe'					14		12					2				3		7	1	
Acqua e bibite					6		7					1						1		
Alimenti vari		8	2				4		11		1	1				1				
Olio di semi di vinaccioli d'uva																				
<b>TOT</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>123</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>46</b>	<b>35</b>	<b>9</b>	<b>3</b>

Categoria di alimenti esportati	KENYA	KOREA	KOSOVO	KUWAIT	LIBANO	LIBIA	MACEDONIA	MACAO	MALAYSIA	MAROCCO	MAURITIUS	MESSICO	MOLDAVIA	MONGOLIA	MONTENEGRO	NIGERIA	OMAN	PAKISTAN	PALESTINA	PANAMA
Additivi alimentari	1			7	13	2				7	1					1	1	1	1	
Alimento a fini medici speciali (amfs)			2	12			1	2	1	2		4							2	
Alimento senza glutine specificamente formulato per celiaci																				
Aromi Alimentari										6						5	1			
Estratti vegetali da piante officinali													2							
Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao			1	10							1		1							
Conserve – semiconservate – repfed			2																	
Enzimi Alimentari																				
Integratori Alimentari				7					2			1	3			1			1	
Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari																				
Paste alimentari						1														
Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria			23	13	4	14	1			43	3				1					
Preparati base per gelati				2	4					2		1								4
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi			2	5					2	5				3			1			
Cocktail box alcolici, superalcolici, analcolici																				
Preparati per bevande																				
Caffe'		1		3		2				7			2				3			
Acqua e bibite			7							4				1						
Alimenti vari			3	9		1	4		1	5	1		1		5					
Olio di semi di vinaccioli d'uva																				
<b>TOT</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>40</b>	<b>68</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>81</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

Categoria di alimenti esportati	PARAGUAY	PERU	QATAR	REGNO UNITO	A DOMINICANA	ROMANIA	RUSSIA	SINGAPORE	SERBIA	SRI LANKA	SUDAFRICA	TAIWAN	THAILANDIA	TOGO	TUNISIA	TURCHIA	UCRAINA	UGANDA	UZBEKISTAN	VIETNAM
Additivi alimentari			8						1	2				1	5	41		1		1
Alimento a fini medici speciali (amfs)	1	1				2			2							24	20		9	8
Alimento senza glutine specificamente formulato per celiaci																				
Aromi Alimentari					1		2						1			17	1			
Estratti vegetali da piante officinali																22				
Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao			1					1												
Conserve – semiconserve – repfed															1					
Enzimi Alimentari							1								1	1	2			
Integratori Alimentari		1	1	1					1			6	3		1	30	10			4
Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari																15				
Paste alimentari																				
Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria			3													2	2			
Preparati base per gelati									1			3			1					
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi												1				1				
Cocktail box alcolici, superalcolici, analcolici																		1		
Preparati per bevande																				
Caffe'			2				1		4		1					8				
Acqua e bibite	1	1														8				
Alimenti vari			7													4				
Olio di semi di vinaccioli d'uva																				
<b>TOT</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>173</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>13</b>

**Tabella M.1 – Riepilogo certificati di esportazione 2023 (tabella N) per categoria di alimento:**

<b>Categoria di alimenti esportati</b>	<b>TOTALE</b>
Additivi alimentari	249
Alimento a fini medici speciali (amfs)	174
Alimento senza glutine specificamente formulato per celiaci	10
Aromi Alimentari	58
Estratti vegetali da piante officinali	24
Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao	59
Conserve – semiconserve – repfed	16
Enzimi Alimentari	8
Integratori Alimentari	102
Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	19
Paste alimentari	13
Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria	161
Preparati base per gelati	48
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi	40
Cocktail box alcolici, superalcolici, analcolici	2
Preparati per bevande	6
Caffe'	93
Acqua e bibite	54
Alimenti vari	103
Olio di semi di vinaccioli d'uva	1
<b>TOT</b>	<b>1240</b>

**Tabella N.1 – Report formazione interna del personale 2023**

TITOLO DEL CORSO	EDIZIONI	GIORNI	ORE/G	N. MEDICI	N. TDP	N. ALTRO PERSONALE
L'attività di Polizia giudiziaria	2	3	10	9	60	1
I Fitosanitari negli Alimenti	1	3	10	13	70	4
Sicurezza delle acque destinate al consumo umano: conferme, innovazioni e approfondimenti	1	6	18		14	3
La gestione del controllo ufficiale nell'ambito della ristorazione pubblica e collettiva comprensiva della tematica allergeni	1	2	12	10	55	15
Cyber Challenge	FAD	FAD	FAD	11	61	26
La prevenzione e il contrasto di ogni forma di violenza ai danni di operatori ATS	FAD	FAD	FAD	11	61	26
Il Piano Pandemico Locale 2021-2023 di ATS Milano	FAD	FAD	FAD	11	61	26
Nuovo sistema di sorveglianza delle malattie infettive	FAD	FAD	FAD	1	6	

**Tabella O.1 – Report formazione esterna del personale 2023**

TITOLO DEL CORSO	EDIZIONI	GIORNI	ORE/G	N. MEDICI	N. TDP	ALTRO PERSONALE
Introduzione alla legislazione alimentare: REG. (CE) N. 178/2002 e REG. (UE) 2017/625	1	2	7,5		6	
Ruoli e responsabilità dell'ispettore micologico nell'attività di prevenzione di intossicazione ed avvelenamenti da funghi e nell'attività in emergenza	1	3	24		2	
Gli audit sulle autorità competenti	1	2	16		3	
Allerta alimenti	1	1	4	3	4	1
Etichettatura dei prodotti e alimentari: normativa e focus allergeni	1	1	6		8	
Acrilamide: misure di attenuazione e gestione del rischio	2	1	4			
Il controllo ufficiale mediante audit	1	2	12			3

**Tabella P.1 – Sorveglianza nutrizionale – Ispezioni 2023**

<b>TIPOLOGIA DI STRUTTURA*</b>	<b>Numero di ispezioni programmati</b>	<b>Numero di ispezioni effettuati</b>	<b>Numero di ispezioni non conformi</b>	<b>Azioni intraprese per ogni campione NC</b>
centri cottura scolastici/catering continuativo e mense scolastiche con preparazione	129	139	0	
asili nido con preparazione	31	31	0	
RSA con preparazione	5	6	0	
mense ospedaliere con preparazione	5	4	0	
mense aziendali con preparazione	3	6	0	
ristoranti/pizzerie con preparazione di pasti senza glutine	3	5	2	
imprese di produzione di integratori alimentari	0	0	0	
imprese di produzione di alimenti privi di glutine (laboratori artigianali)	0	0	0	
<b>TOT.</b>	<b>176</b>	<b>191</b>	<b>2</b>	<b>0</b>

**Tabella Q.1 – Sorveglianza nutrizionale - Audit 2023**

<b>TIPOLOGIA DI STRUTTURA*</b>	<b>Numero di audit programmati</b>	<b>Numero di audit effettuati</b>	<b>Numero di audit non conformi</b>	<b>Azioni intraprese per ogni campione NC</b>
centri cottura scolastici/catering continuativo e mense scolastiche con preparazione	2	2	0	
RSA con preparazione	1	1	0	
mense ospedaliere con preparazione	1	1	0	
<b>TOT.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	
<b>CAPITOLATI D'APPALTO</b>				
<b>N. di capitolati valutati</b>		2		
<b>Pareri su tabelle dietetiche</b>				
<b>N. di Pareri su tabelle dietetiche</b>		994		

## ALLEGATO 2

### PROGRAMMAZIONE SCIAN 2024

**Tabella A.2 - Controlli ufficiali 2024 in attività soggette a registrazione**

Attività registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004												
Attività produttiva dello stabilimento	Stabilimenti con rischio basso			Stabilimenti con rischio medio			Stabilimenti con rischio alto			Numero totale degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero totale delle ispezioni da effettuare	Numero totale degli audit da effettuare
Macrocategoria attività	Numero degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero delle ispezioni da effettuare	Numero degli audit da effettuare	Numero degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero delle ispezioni da effettuare	Numero degli audit da effettuare	Numero degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero delle ispezioni da effettuare	Numero degli audit da effettuare			
PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	334	8	0	1	0	0	0	0	0	335	8	0
LAVORAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)	35	2	0	0	0	0	0	0	0	35	2	0
PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA/ORTAGGI	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	31	4	0	0	0	0	0	0	0	31	4	0
ALTRI ALIMENTI (INFUSI, CAFFÈ, SALE, ZUCCHERO, GHIACCIO)	36	3	0	2	0	0	0	0	0	38	3	0
PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA	885	53	1	30	3	0	19	0	0	934	56	1
PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	65	2	0	0	0	0	1	1	0	66	3	0

<b>PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI)</b>	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0
<b>PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO, PRODUZ. PASTIGLIAGGI, GOMME, CONFETTI, CARMELLE, ECC.</b>	25	2	0	1	0	0	1	0	0	0	27	2	0
<b>PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE (IN IMPIANTI NON RICONOSCIUTI - SENZA VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO)</b>	25	3	0	1	0	0	0	0	0	0	26	3	0
<b>PRODUZIONE DI BEVANDE ANALCOLICHE, ACQUE MINERALI E ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA</b>	6	0	0	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0
<b>PRODUZIONE OLI E GRASSI VEGETALI</b>	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
<b>PRODUZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE E ACETI</b>	43	3	0	1	0	0	1	0	0	0	45	3	0
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b>	3714	163	3	206	38	6	42	35	3	3	3962	236	12
<b>RISTORAZIONE PUBBLICA</b>	20955	1120	0	489	53	0	232	232	0	0	21676	1425	0
<b>COMMERCIO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI</b>	1858	72	0	2	0	0	0	0	0	0	1860	72	0
<b>COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI</b>	9195	251	0	26	0	0	11	2	0	0	9232	253	0
<b>MAGAZZINAGGIO</b>	665	38	0	0	0	0	0	0	0	0	665	38	0
<b>COMMERCIO AMBULANTE</b>												28	
<b>TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI</b>	841	0	0	0	0	0	0	0	0	0	841	0	0
<b>TOT.</b>	<b>38735</b>	<b>1724</b>	<b>4</b>	<b>760</b>	<b>94</b>	<b>6</b>	<b>307</b>	<b>270</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>39802</b>	<b>2136</b>	<b>13</b>

**Tabella B.2 - Controlli programmati su attività soggette a riconoscimento**

<b>Attività degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004</b>												
Tipologia di attività	Stabilimenti con rischio basso			Stabilimenti con rischio medio			Stabilimenti con rischio alto			Numero totale degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva *	Numero totale delle ispezioni da effettuare	Numero totale degli audit da effettuare
	Numero degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva *	Numero delle ispezioni da effettuare	Numero degli audit da effettuare	Numero degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva *	Numero delle ispezioni da effettuare	Numero degli audit da effettuare	Numero degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva *	Numero delle ispezioni da effettuare	Numero degli audit da effettuare			
PRODUZIONE DI GERMOGLI PER L'ALIMENTAZIONE UMANA E DI SEMI PER LA PRODUZIONE DI GERMOGLI	0	0	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0
INDUSTRIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
INDUSTRIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI DESTINATI AI FINI MEDICI SPECIALI COMPRESI QUELLI DELLA PRIMA INFANZIA	2	0	0	4	1	0	4	2	2	10	3	2
INDUSTRIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI AD USO SPECIFICI	1	1	0	1	0	1	1	0	0	3	1	1
PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ADDITIVI ALIMENTARI	20	2	5	17	1	1	6	6	0	43	9	6
PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTI DI AROMI ALIMENTARI	10	1	0	15	0	1	2	0	0	27	1	1
PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ENZIMI ALIMENTARI	4	0	0	4	0	0	1	0	0	9	0	0
IMPIANTO RICONOSCIUTO PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI	23	0	4	15	1	1	8	2	3	46	3	8
INDUSTRIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI ADDIZIONATI DA VITAMINE E MINERALI	4	0	0	1	0	0	4	0	1	9	0	1
MAGAZZINAGGIO	32	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
<b>TOT.</b>	<b>96</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>58</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>182</b>	<b>19</b>	<b>19</b>

**Tabella C.2 - Controlli programmati su attività di produzione e trasformazione MOCA**

<b>Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (Regolamento (CE) n. 2023/2006)</b>												
Tipologia di attività	Stabilimenti con rischio basso			Stabilimenti con rischio medio			Stabilimenti con rischio alto			Numero totale degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero totale delle ispezioni da effettuare	Numero totale degli audit da effettuare
	Numero degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero delle ispezioni da effettuare	Numero degli audit da effettuare	Numero degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero delle ispezioni da effettuare	Numero degli audit da effettuare	Numero degli stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Numero delle ispezioni da effettuare	Numero degli audit da effettuare			
LEGNO	2	1	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0
CARTA E CARTONE	31	4	0	0	0	0	0	0	0	31	3	1
MATERIE PLASTICHE	75	8	1	1	0	0	0	0	0	76	7	2
CELLULOSA RIGENERATA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GOMMA	9	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0
METALLI E LEGHE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0
METALLI E LEGHE (ACCIAIO INOX)	52	4	0	0	0	0	0	0	0	52	3	1
METALLI E LEGHE (ALLUMINIO)	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
METALLI E LEGHE (BANDA STAGNATA E CROMATA)	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
VETRO	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
CERAMICA	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
MATERIALI ATTIVI E INTELLIGENTI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALTRI MATERIALI (ADESIVI, SUGHERO, RESINE A SCAMBIO IONICO, INCHIOSTRI DI STAMPA, PRODOTTI TESSILI, VERNICI E RIVESTIMENTI, CERE, IMBALLAGGI FLESSI)	27	3	0	0	0	0	0	0	0	27	3	0
COMMERCIO INGROSSO MOCA	159	4	0	0	0	0	0	0	0	159	4	0
<b>TOT.</b>	<b>378</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>379</b>	<b>21</b>	<b>4</b>

