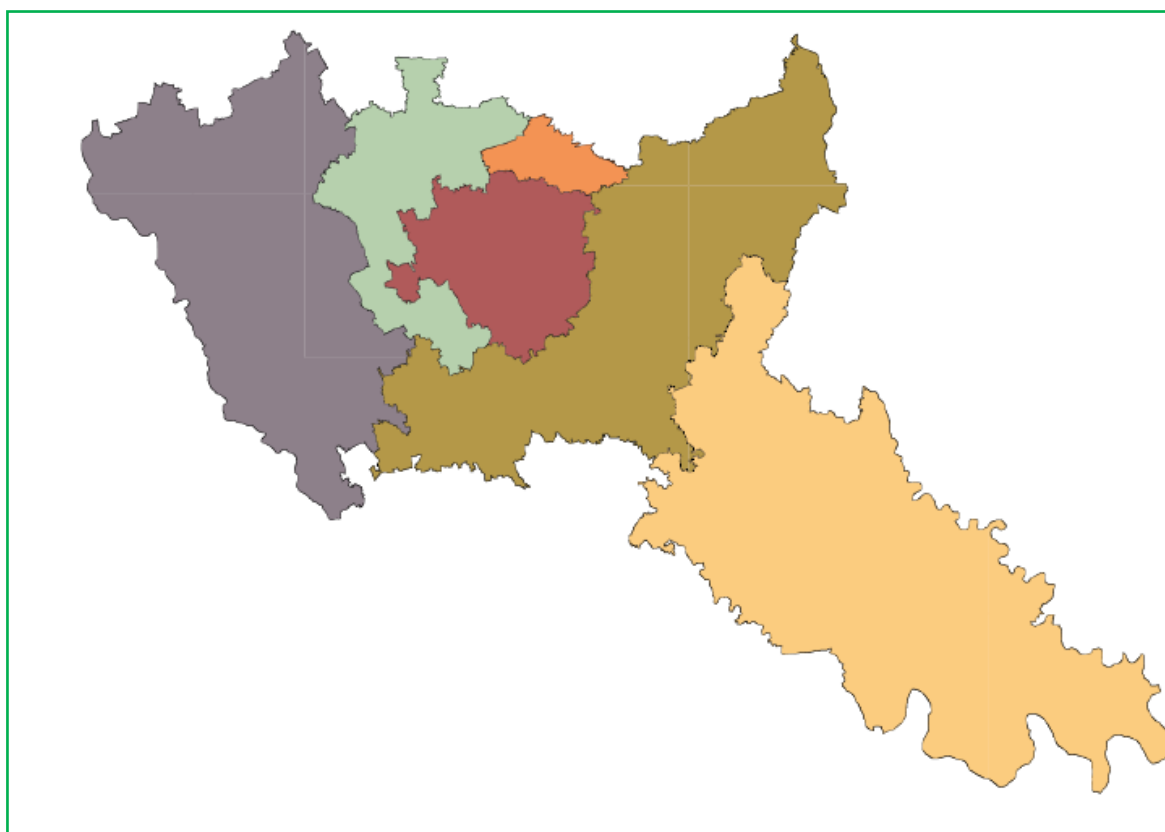


ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

Piano Integrato dei Controlli (PIC)

anno 2023



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Piano Integrato dei Controlli 2023

Indice

Introduzione	Pag. 2
1.Igiene degli Alimenti e della Nutrizione	Pag. 3 - 48
2.Igiene e Sanità Pubblica	Pag. 48 - 60
3.Ambienti di vita	Pag. 60 - 61
4.Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro	Pag. 61 -73
5.Impiantistica	Pag. 74- 77
6.Laboratorio di Prevenzione	Pag. 77 - 81

Introduzione

La ATS Città metropolitana di Milano comprende 193 Comuni, una popolazione residente pari a 3.437.922 soggetti (circa il 34% della popolazione lombarda), più di 258.000 imprese (circa il 37% delle imprese lombarde) che occupano 1.816.000 addetti (pari al 48% della forza lavoro lombarda): si tratta peraltro della più grande organizzazione sanitaria lombarda e nazionale, gravata pertanto da problematiche e criticità che a distanza di poco tempo dalla sua costituzione, si sono manifestate e hanno richiesto una particolare attenzione da parte di tutti i Dipartimenti ATS.

In questo complesso contesto si inserisce il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, 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, di vigilanza sulle malattie infettive e di laboratorio.

Il presente Piano integrato dei Controlli descrive quindi le linee di indirizzo dell'attività di controllo e la pianificazione operativa dei controlli ufficiali per il 2023 con l'obiettivo di privilegiare una metodologia d'intervento basata sulla integrazione e trasversalità degli interventi, con una visione delle attività orientata a criteri di efficacia e di sostenibilità, con particolare riferimento all'utilizzo efficiente delle risorse.

In particolare ci si prefigge di garantire volumi complessivi di attività in linea con gli anni precedenti l'arrivo della pandemia, che negli ultimi tre anni ha assorbito gran parte delle risorse, mirando al soddisfacimento degli obiettivi di performance di derivazione regionale e aziendale; sotto il profilo qualitativo si completerà il processo di definizione di procedure e istruzioni operative comuni per le diverse aree da inserire nel sistema di qualità aziendale certificato ISO 9001, al fine di garantire omogeneità di comportamenti in fase di controllo e trasparenza nei confronti degli Stakeholder chiave ed istituzionali.

Sarà inoltre implementata l'integrazione, il coordinamento e la collaborazione pur nel pieno rispetto delle specificità tecniche e organizzative, tra i Servizi del Dipartimento con funzioni di vigilanza e controllo e altri ambiti aziendali e Autorità Competenti esterne coinvolte a vario titolo nella attività di controllo ufficiale.

Eventuali misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID19 potranno modificare il presente piano dei controlli.

1. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

La Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione (SC IAN) assicura l'attività di prevenzione e di tutela della salute dei cittadini 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 Ufficiali tra cui quello di ATS e le altre Autorità Competenti (Carabinieri del Nas, ICQRF, Polizia Stradale etc..)
- il sistema rapido di allerta
- Il monitoraggio della qualità dell'acqua destinata al consumo umano
- la prevenzione delle Malattie Trasmissibili attraverso gli Alimenti (MTA), anche in collaborazione con la struttura che si occupa di malattie infettive e con Dipartimento Veterinario - SC Igiene degli Alimenti di Origine Animale
- la sorveglianza nutrizionale e di 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
- l'ispettorato micologico

La SC IAN collabora, nell'ambito della Sicurezza Alimentare, anche con il Dipartimento Veterinario - SC Igiene degli Alimenti di Origine Animale.

1. GENERALITÀ ED OBIETTIVI

La SC IAN opera per tutelare la salubrità e la sicurezza di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi (MOCA) e per promuovere nella popolazione l'adozione di uno stile di alimentazione sana e protettiva.

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.

Come previsto negli indirizzi regionali e nell'accordo Stato Regioni di seguito citati, il controllo ufficiale per la sicurezza alimentare, viene effettuato attraverso:

- ispezioni, audit e campionamenti nelle attività di produzione, deposito, distribuzione/vendita e somministrazione di alimenti, secondo una programmazione annuale che declina, nel presente documento, gli obiettivi fissati a livello regionale
- il rilascio di certificazione 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 programmazione della Direzione Generale Welfare e Prevenzione di Regione Lombardia, a cui è assegnata la competenza per la sicurezza alimentare, la SC IAN nella stesura del Piano Controlli 2023 intende recepire quanto definito nel documento di programmazione e gestione di cui al Decreto n. 1096 del 30/01/2023 avente ad oggetto:

- *"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"*

Hanno inoltre costituito riferimento per la stesura del piano, anche i seguenti documenti:

- Piano controllo nazionale pluriennale – PCNP 2020-2025, che promuove la visione One Health come approccio alla tutela e alla promozione della salute
- Conferenza Stato-Regioni, Intesa 6 agosto 2020 - Intesa ai sensi dell'art. 8, c. 6, L. 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano concernente il Piano nazionale della prevenzione PNP 2020-2025
- 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 che si basa sul principio dei controlli in base al rischio
- Piano Regionale Integrato tra le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi 2019-2023
- 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 2023 si richiamano le seguenti:

- verifiche sull'efficacia e sull'appropriatezza dei controlli ufficiali (art. 12 Regolamento (UE) 2017/625), 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"; rendicontazione annuale a Regione Lombardia
- 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 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. ANALISI DI CONTESTO

La revisione del POAS, entrata in vigore alla fine del mese di dicembre 2022, ha comportato una ristrutturazione del SIAN sia in termini di denominazione delle singole strutture (da UOC, Unità Operative Complesse a SC, Strutture Complesse; da UOS, Unità Operative Semplici a SS, Strutture Semplici) sia in termini di ridefinizione delle strutture territoriali e tematiche.

Nello specifico, si rilevano le seguenti variazioni sostanziali intervenute nelle strutture che governano l'ambito della sicurezza alimentare:

- le 3 UOC IAN sono state accorpate in un'unica SC IAN che presiede tutto il territorio dell'ATS;
- è stata soppressa la UOS Vigilanza Ristorazione Collettiva redistribuendo competenze e risorse tra due strutture territoriali, SS IAN Milano Città Sud e SS IAN Milano Città Nord;
- è stata creata una Struttura Semplice tematica "SS Nutrizione Umana e MTA" che governa sia l'ambito nutrizionale che l'ambito delle Malattie Trasmissibili con Alimenti;
- è stata creata una Struttura Semplice tematica "SS Controllo e sicurezza acque destinate al consumo umano" che verifica la qualità dell'acqua distribuita alla cittadinanza, sia mediante l'effettuazione di campionamenti, sia mediante l'attività di auditing ai gestori dell'acquedotto, che tramite la valutazione dei piani di sicurezza dell'acqua.

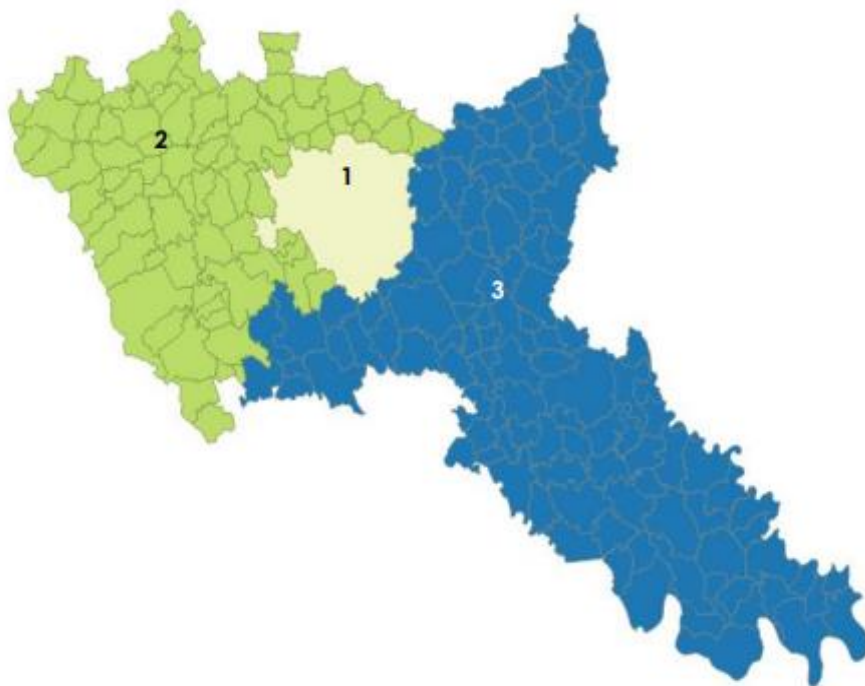
Nell'ATS della Città Metropolitana di Milano la SC Igiene degli Alimenti e Nutrizione è articolata in sette Strutture Semplici (SS) territoriali e due SS tematiche secondo quanto previsto dal POAS aziendale in vigore.

Le sedi delle SS sono riportate nella tabella che segue:

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
SS IAN NORD MILANO	SESTO SAN GIOVANNI VIA OSLAVIA N.1
SS IAN MILANO CITTA' NORD	MILANO - PIAZZALE ACCURSIO N.7
SS IAN MILANO CITTA' SUD	Milano - VIA STATUTO N.5

Questo aspetto rappresenta un punto di forza rendendo più uniforme ed efficiente l'attività di controllo presidiando capillarmente il territorio, portando per contro maggiore necessità di risorse umane e di automezzi.

Le Macro Aree Territoriali dell'ATS Città Metropolitana di Milano



1	Milano Città
2	Milano ovest
3	Milano est

Figura 1: contesto 2023

Nel territorio dei 194 comuni di cui è composta ATS risultano insediate circa 39.377 attività soggette a controllo ufficiale (CU).

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

- 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 ospedaliere
- le attività produttive, i depositi e tutto l'apparato connesso con la movimentazione delle merci e con l'import-export sono 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

Quanto sopra descritto impone necessariamente una analisi del territorio per rispettare il mandato ricevuto da Enti sovraordinati relativo alla frequenza minima dei controlli ufficiali e definire, di conseguenza, i fabbisogni in termini di risorse umane e strumentali.

4.REPORT DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE SVOLTA NEL 2022

Al fine di orientare meglio la programmazione del 2023 è necessario effettuare un'analisi dell'attività svolta nell'anno precedente, come si evince nelle tabelle da 1 a 11, che dettagliano l'attività di controllo ufficiale svolta nel 2022.

Tabella 1: report 2022 ispezioni in attività soggette a registrazione



ATTIVITA'	Numero di ispezioni programmate	Numero di ispezioni effettuate	Numero di ispezioni NON programmate	Numero stabilimenti con rapporto finale di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri penali	Esiti del Controllo ufficiale Reg. UE 2017/625							
								art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	articolo 138 par. 2 lett. c)	articolo 138 par. 2 lett. d)	articolo 138 par. 2 lett. e)
Descrizione															
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano			1	1						1					
Lavorazione IV e V gamma di frutta e ortaggi	2	1	1												
Conserve e surgelati (III gamma) di frutta e ortaggi	2	1													
Lavorazione spezie e funghi secchi	2	2		1	1										
Impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi	2	2													
Impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi	1	2													
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresi semilavorati. Impianti	1	0	1												
Mulini e riserie	3	3													
Lavorazione del caffè	10	10	3	2						2					
Produzione di pasticceria fresca	5	4		1						1					
Produzione di pasticceria secca, pane, pizza e prodotti da forno non	15	11	4	6	1					5					
Produzione di prodotti da forno secchi	1	1	1												
Panificio con vendita diretta al consumatore finale	60	60	45	75	11					71	4				
Produzione pasta fresca	6	5	3	4						4					
Produzione pasta fresca con ripieno vegetale	3	4													
Produzione di semilavorati per gelateria	0	0	3	1						1					
Produzione ghiaccioli	2	1		1						1					
Produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	0	1	1	1						1					
Produzione e lavorazione del cioccolato	4	4	4												
Produzione semilavorati e sciroppi	1	2		1						1					
Produzione di cibi pronti in genere di origine vegetale	6	5	1	1						1					
Produzione di cibi pronti in genere surgelati	1	1													
Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto-disidratati-stabilizzati di origine	0	1													

Produzione di grassi vegetali e emulsioni	1	0																	
Frantoi e confezionatori di oli vegetali	1	0																	
Impianto produzione di birra, alcolici e superalcolici	8	8	4	3							3								
Impianto produzione di vino	2	4		1	1						1								
Centro cottura-catering continuativo	124	112	11	56	3						51	2							
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	195	167	17	92	8						86	2							
Mensa scolastica (con preparazione)	150	165	9	59	5						78								
Mensa aziendale	96	102	16	68	16						64	3							
Mensa di altre comunità	38	50	4	27	3						24	1							
Nido con preparazione	80	81	10	43							43								
Preparazione di pasti per catering-banqueting per eventi	20	18	5	9	1						8	1							
Refettorio scolastico	30	34	6	19							18	1							
Mensa aziendale senza preparazione (refettorio)	7	10	2	4	1						3								
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo senza preparazione	2	2	2	1							1								
Mense in altre comunità senza preparazione (refettorio)	7	11	3	8							8								
Nido senza preparazione	6	6	3	5							5								
Bar e altri esercizi simili senza cucina	317	358	110	279	8						257	14							
Ristorazione in ambito di manifestazioni temporanee fiera, esposizioni, fiere, feste, festival, pizzeria con somministrazione diretta (anche bar senza cucina all'interno di circolo privato)	1	1																	
Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi d'asporto	556	540	387	654	58	1	1				629	73	4						
Laboratorio di produzione e vendita di gelati con o senza bar	0	0	2	2	1						2								
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti pasticceria con o	127	152	125	165	14	1	1				163	15							
	20	21	4	8	3						10	4							
	75	75	49	69	5						62	6	1						

Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	44	53	48	17	4					12		1			
Intermediario - senza deposito (broker)	0	0	9	1	1										
Distributori automatici di alimenti e bevande	0	0	2	2						2					
Parafarmacie			1												
Farmacie			20												
Ipermercato (esercizio grande struttura di vendita)			25												
Negozi commercializzazioni e al dettaglio frutta e verdura (esercizio di Negozio)			2	1						1					
Negozi commercializzazioni e al dettaglio pane e prodotti da forno			4	3						3					
Negozi commercializzazioni e al dettaglio prodotti alimentari vari			72	22						22					
Vendita per corrispondenza o via internet			4	1						1					
Superette o supermercati (esercizio media struttura di vendita)			101	6	1	1	1			5					
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	14	13	12	4						4					
Piattaforma di distribuz. alimenti	4	4	8	2	2					2	1	1			
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi	14	14	15	5	1					3	1				
Trasporto prodotti non deperibili			3												
Trasporto prodotti deperibili			18	2						2					
TOTALE	2066	2122	1181	1733	149	3	3	0	0	1662	128	7	0	0	0



Tabella 2: report 2022 ispezioni in attività soggette a riconoscimento

ATTIVITA'	Esiti del Controllo ufficiale Reg. UE 2017/625															
	Descrizione	Numero di ispezioni programmate	Numero di ispezioni effettuate	Numero di ispezioni NON programmate	Numero stabilimenti con rapporto finale di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri penali	art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	articolo 138 par. 2 lett. c)	articolo 138 par. 2 lett. d)	articolo 138 par. 2 lett. e)
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in Industria di	1	1	1													
produzione e confezionamento di alimenti destinati alla Industria di	2	2														
produzione e confezionamento di alimenti destinati ai Industria di																
produzione e confezionamento di alimenti destinati ad	3	4	3	2						2						
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	10	12	7	2						2						
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	6	8	2	1						1						
Produzione e confezionamento di enzimi alimentari																
Impianto riconosciuto produzione di integratori alimentari Industria di	10	14	9	3	1					2						
produzione e confezionamento di alimenti addizionati	4	5														
Deposito riconosciuto additivi	2	2	5													
Deposito riconosciuto aromi																
Deposito riconosciuto enzimi																
	38	48	27	8	1					7						

Tabella 3: report 2022 ispezioni in attività di produzione/trasformazione/deposito MOCA

ATTIVITA'	Numero di ispezioni programmate	Numero di ispezioni effettuate	Numero di ispezioni NON programmate	Numero stabilimenti con rapporto finale di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri penali	Esiti del Controllo ufficiale Reg. UE 2017/625									
								art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	articolo 138 par. 2 lett. c)	articolo 138 par. 2 lett. d)	articolo 138 par. 2 lett. e)		
Legno	0	0															
Carta e cartone	3	2															
Materie plastiche	6	4	2	1						1							
Cellulosa rigenerata	0	0															
Gomma	2	2															
Metalli e leghe	1	1															
Metalli e leghe (acciaio inox)	4	4															
Metalli e leghe (alluminio)	0	0	1														
Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	1	1															
Vetro	2	1															
Ceramica	0	0															
Materiali attivi e intelligenti	0	0															
Altri materiali (Adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti)	2	1															
Commercio/deposito o all'ingrosso di MOCA	0	0	4	3	2					2							
	21	16	7	4	2					3							



Tabella 4: report 2022 audit in attività soggette a registrazione

ATTIVITA'	Numero di audit programmati	Numero di audit effettuati	Numero di audit NON programmati	Numero stabilimenti con rapporto finale di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri penali	Esiti del Controllo ufficiale Reg. UE 2017/625									
								art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	articolo 138 par. 2 lett. c)	articolo 138 par. 2 lett. d)	articolo 138 par. 2 lett. e)		
Lavorazione IV e V gamma di frutta e ortaggi	0	1															
Conserve e surgelati (III gamma) di frutta e ortaggi	1	0															
Lavorazione spezie e funghi secchi	0	0															
Lavorazione del caffè	2	2		1						1							
Produzione di pasticceria secca, pane, pizza e prodotti da forno	3	3															
Produzione di semilavorati per gelateria	2	2		1						1							
Produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc..	1	1															
Produzione di cibi pronti in genere di origine vegetale	1	1		1						1							
Impianto produzione di birra, alcolici e superalcolici	0	1		1	1						1						
Centro cottura-catering continuativo	15	14		5						5							
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	22	22		9						9							
Mensa scolastica (con preparazione)	18	21		6	1					5							
Mensa aziendale	14	13		4						4							
Mensa di altre comunità	3	3		2						2							
Nido con preparazione	11	10		5						5							
Preparazione di pasti per catering-banqueting per eventi	2	2		1						1							
	95	96	0	36	2					34							

Tabella 5: report 2022 audit in attività soggette a riconoscimento

ATTIVITA'	Esiti del Controllo ufficiale Reg. UE 2017/625														
	Numero di audit programmati	Numero di audit effettuati	Numero di audit NON programmati	Numero stabilimenti con rapporto finale di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri penali	art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	articolo 138 par. 2 lett. c)	articolo 138 par. 2 lett. d)	articolo 138 par. 2 lett. e)
Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti ad uso specifici	1	1													
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	7	7		2					2						
Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	0	1													
Impianto riconosciuto produzione di integratori alimentari	7	6		2					2						
Industria di produzione e confezionamento di alimenti addizionati da vitamine e minerali	2	2													
TOTALE	17	17	0	4					4						

Tabella 6: report 2022 audit in attività di produzione/trasformazione MOCA

ATTIVITA'	Esiti del Controllo ufficiale Reg. UE 2017/625														
	Numero di audit programmati	Numero di audit effettuati	Numero di audit NON programmati	Numero stabilimenti con rapporto finale di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri penali	art. 137 par. 3 lett. a)	art. 137 par. 3 lett. b)	Prescrizioni	Chiusura Stabilimento	Sequestri Amministrativi	articolo 138 par. 2 lett. c)	articolo 138 par. 2 lett. d)	articolo 138 par. 2 lett. e)
Materie plastiche	1	1													
Cellulosa rigenerata	1	1													
Altri materiali (Adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	1	1													
TOTALE	3	3													

Tabella 7: report 2022 attività di campionamento

Piano di Campionamento		Numero di campioni programmati	Numero di campioni effettuati	Numero di campioni non conformi	Provvedimenti e sanzioni intraprese per ogni campione NC
Programmati	OGM negli alimenti	18	18	0	0
	Fitosanitari - Controlli ufficiali sui residui in alimenti	100	100	0	0
	Additivi Alimentari	39	39	0	0
	Contaminanti agricoli e tossine vegetali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006	46	46	0	0
	Monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	21	22	0	0
	Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	45	44	1	Notizia di Reato
	Radiazioni Ionizzanti, Piano nazionale di controllo degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	10	10	0	0
	MOCA	23	23	0	0
	LINEE GUIDA 882/2004 Profilo microbiologico	252	252	0	0
	LINEE GUIDA 882/2004 Profilo chimico	66	66	0	0
	Case dell'acqua	52	70	0	0
	Radioattività in alimenti	56	56	0	0
Non Programmati	MTA		15	0	0
	esposto, su iniziativa		10	2	apertura allerta+ Notizia di Reato; sequestro amm.vo+sanzione amm.va+ apertura allerta
n. totale campioni previsti (programmati)		728	771	3	

Tabella 8: report 2022 dei controlli sulle acque potabili

ATTIVITÀ ANALITICA	Numero di campioni programmati	Numero di campioni effettuati	Numero di campioni non conformi	provvedimenti
Campionamenti Gruppo A acque potabili su programma	3130	3769	25	Comunicazione al gestore, fermo impianto (se necessario), riconrollo previo cambio o rigenerazione filtro a carbone attivo, flussaggio, altro (a seconda del parametro oggetto della N.C.)
Campionamenti Gruppo B acque potabili su programma	700	954	4	
Numero di Audit eseguiti sull'Ente Gestore	Numero Enti Gestore	Numero di Audit programmati	Numero di Audit effettuati	
	3	1	1	

Tabella 9: report allerte 2022

Categoria Prodotto	additivi per alimenti	allergeni	aspetti organolettici	composizione	contaminazione chimica	corpi estranei	difetti delle confezioni	etichettatura assente/ incompleta	infestazione parassitaria	metalli pesanti	micotossina	micotossine	microorganismi non patogeni	microorganismi patogeni	migrazione	OGM/ novel food	residui da pesticidi	Totale
acque minerali						1								4				5
additivi e aromi	3	12															2	17
altro prodotto	4	7				3				1		2		3			12	32
bevande alcoliche (escluso il vino)				4						1								5
bevande non alcoliche	1	2		4	1		3											11
cacao, caffè, the				1													4	5
cereali e prodotti da forno	1	3			1	9		4				10	6	2			13	49
confetteria		2				1								39				42
dietetici, integratori alimentari, alimenti arricchiti		11	16	21		5	16	2						2		1	3	77
erbe e spezie	6	1								1				3			10	21
frutta e vegetali				1	5					1				1			17	25
frutta secca e derivati		10		1	2				2			7						22
gelati e dessert																		
grassi e oli				1														1
MOCA					8	2	1	6						32				49
piatti pronti e snack		5		5		4	4							1			5	24
vino																		
zuppe, brodi, salse e condimenti		3			2	2								1			2	10
Totale complessivo	15	56	16	38	19	25	18	10	6	10	0	19	6	56	32	1	68	395

Tabella 10: report ispettorato micologico 2022

ATTIVITÀ ISPETTORATO MICOLOGICO		
Ispettorato micologico per i cittadini (n. accessi)		514
KG. Visitati pesati		414
KG. Visitati stimati		
KG. Confiscati pesati		131
KG. Confiscati stimati		
% confiscati totale / visitati totale * 100		31,6
EPISODI di intossicazione da funghi		N.
attivazione	pronto soccorso	12
	ospedale	0
	CAV	0
	medico privato	0
interventi in reperibilità		10
luogo	abitazione o pertinenze	3
	ristorazione	0
	altro (PS)	5
totale ricoverati		13
totale non ricoverati		13
totale persone coinvolte		22
decessi		0
interventi di secondo livello		8

Tabella11: report aggiornamento anagrafe 2022

procedimenti	N. procedimenti gestiti
SCIA di inizio e subingresso	6107
SCIA di cessazione attività	1533
SCIA per manifestazioni temporanee	1131
Comunicazioni MOCA	19
Riconoscimenti	16

3. ORGANIZZAZIONE e GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Al fine di ottemperare agli obblighi del controllo ufficiale, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento 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 informazioni documentate sono state riviste nel 2022 a seguito istituzione di gruppi di lavoro con personale di territori e professionalità differenti e verranno riviste nei primi 6 mesi del 2023 a seguito dell'applicazione del POAS.

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 delle UOC 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 le seguenti:

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 si manifestassero nell'area, dandone opportuna informazione al Direttore SC, e si si impegna in modo attivo e collaborativo nei processi di miglioramento e nella risoluzione delle problematiche.

Effettuano monitoraggio dell'attività, secondo modalità concordate con il Direttore SC, e verifica 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.

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 verifiche a seguito di rispetto del vincolo sanitario e campionamento o situazioni di emergenza/urgenza.

Tecnici della Prevenzione (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 per 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, quale ispezione, audit e campionamento, viene individuato come Primo ispettore, secondo specifica assegnazione nominale ad ogni operatore, e segue il procedimento sino all'eventuale adozione del provvedimento finale ed all'inserimento nel data base aziendale ai fini della rendicontazione in Impres@BI.

Il TPALL con abilitazione professionale di micologo garantisce il servizio gratuito per la valutazione della commestibilità dei funghi raccolti dal "privato cittadino"

Assistenti Sanitari

Effettuano indagini epidemiologiche relative alle malattie a trasmissione alimentare, 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.

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, i suddetti operatori della prevenzione operano in coppia tranne in 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 12 riporta il personale suddiviso per le varie figure professionali operanti nella SC IAN, sia come numero di unità, sia come unità equivalenti.

Tabella 12: dotazione organica 2023

Dotazione Organica *					
Profilo Professionale	Numero di personale	N. unità equivalenti dedicate al sistema di gestione dei controlli ufficiali	N. unità equivalenti dedicate al controllo delle acque potabili	N. unità equivalenti dedicate alla Sorveglianza Nutrizionale	Totale
Dirigenza Sanitaria					
Dirigente Medico	10	6,66	0	2	8,66
Dirigente delle Professioni Sanitarie della Prevenzione	1	1	0	0	1
Dirigenza Professionale e Tecnica					
Dirigente Biologo	1	0	1	0	1
Professionisti del Ruolo Sanitario					
Assistente Sanitario	13	0	0	9,4	9,4
Dietista	3	0	0	2,7	2,7
Infermiere	4	0	0	3,75	3,75
Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro	66	47,63	10,45	0	58,08
Professionisti del Ruolo Amministrativo					
Assistente/Coadiutore Amministrativo	26	23,01	0	1	24,01
Operatore Tecnico	4	1,82	2	0	3,82

(*) nelle unità equivalenti vengono considerati il tempo pieno/part time, permessi Legge 104, permessi per attività sindacale, permessi per attività di studio – 150 ore ed eventuale attività svolta in altri servizi.

Nel corso degli anni, causa soprattutto aspettative, pensionamenti e trasferimenti solo parzialmente sostituiti, la mancata implementazione della pianta organica ha portato ad un progressivo depauperamento delle risorse disponibili, che ha riguardato sia i medici, sia le altre professioni sanitarie.

Dalla tabella si evince che le unità equivalenti, relativamente ai Tecnici della Prevenzione che si occupano di controlli ufficiali, sono 58,08; tra questi vi sono operatori che si occupano di attività che sottraggono tempo all'esecuzione dei controlli quali coordinamento, organizzazione delle attività, supporto alla direzione del servizio.

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.

L'applicazione del Regolamento (UE) 2017/625 e delle altre norme comunitarie vigenti, le linee di indirizzo regionali, la mancata implementazione degli organici e la solo parziale sostituzione del personale sia tecnico che dirigenziale perso, nonché la insufficiente dotazione di autovetture, spesso obsolete e necessitanti di frequenti interventi di manutenzione, le distanze notevoli tra le sedi territoriali e la dispersione delle attività, non ha consentito nel 2022, e non permetterà neanche nel 2023, di garantire il raggiungimento della copertura del fabbisogno di controllo ufficiale.

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, la valutazione di comunicazioni di ottemperanza a prescrizioni, etc.

Quest'anno Regione ha stabilito una performance minima dei controlli per operatore pari a 100 controlli, suddivisi in 70 controlli programmati e 30 controlli ad hoc ea cui vanno aggiunti i campionamenti.

Dopo aver calcolato il fabbisogno di controllo utilizzando il livello di rischio calcolato secondo la nuova modalità stabilita da Regione ed il numero delle imprese che insistono sul territorio, è stata calcolata la capacità di controllo.

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

1. Partendo dalle giornate lavorative standard individuate da Regione in 200, potenzialmente dedicate al controllo ufficiale del 2023 ottenute dal numero di giorni lavorativi a cui sono state sottratte le giornate di ferie e i giorni di formazione ponderati sull'ottenimento di 50 Ecm, sono state individuate le attività specifiche/i compiti (es. 150 ore, attività micologica, incarico di funzione ed attività equivalente, permessi 104, campioni acqua, ecc..) da sottrarre per calcolare la capacità compilando la tabella fornita da Regione .
2. Tale calcolo è stato applicato ad ogni operatore che effettua controllo ufficiale in ambito della sicurezza alimentare
3. Al numero che risulta dallo standard con le eventuali detrazioni di cui sopra sono stati poi aggiunti i campioni assegnati ad ogni operatore, ottenendo così la quantità di ispezioni/audit per ogni operatore nel corso dell'anno. Essendo i controlli svolti in coppia, questa quantità viene dimezzata per ottenere il numero di ispezioni/audit da assegnare all'operatore come primo ispettore per l'anno 2023.

Gli 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" definiscono frequenze precise di controllo ufficiale per ogni categoria di rischio, attraverso le quali si stabilisce il fabbisogno di controllo ufficiale. A questi controlli si affiancano quelli ad hoc ed i campionamenti.

Ad ogni tecnico della prevenzione viene quindi assegnata la quota di ispezioni (programmata e ad hoc) oltre che una quota di campionamenti di alimenti, derivata dalla programmazione annuale di quest'ultimi.

Nella tabella 13 sono indicati i controlli totali effettuabili per Struttura Semplice sulla base dei calcoli sopra esplicitati.

Tabella 13: totale controlli effettuabili 2023

Struttura Semplice IAN	controlli totali	programmati	ad hoc	campioni
Milano Città Sud	698	488	210	123
Milano Città Nord	876	613	263	158
Ovest Milanese	677	475	202	122
Rhodense	371	260	111	66
Nord Milano	245	171	74	43
Melegnano Martesana	736	517	219	129
Lodi	428	299	129	79
totale	4031	2823	1208	720

Nella tabella 14 viene illustrata nel dettaglio per ogni Struttura Semplice la capacità di controllo in relazione al fabbisogno dei controlli da programmare (calcolato sulla base delle anagrafi e la cui somma produce il fabbisogno della SC e il numero di tecnici della prevenzione da incrementare in organico per raggiungere il 100% del fabbisogno).

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.

Tabella 14: capacità vs fabbisogno di controllo ufficiale 2023

Struttura Semplice IAN	fabbisogno	capacità	%	Δ	n.tp mancanti
Milano Città Sud	1417	488	34%	-929	9
Milano Città Nord	1536	613	40%	-923	9
Ovest Milanese	517	475	92%	-42	0
Rhodense	750	260	35%	-490	5
Nord Milano	384	171	45%	-213	2
Melegnano Martesana	666	517	78%	-149	1
Lodi	346	299	86%	-47	0
totale	5616	2823	50%	-2793	26

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 circa il 50 % del fabbisogno del controllo richiesto da Regione Lombardia, come si evince dalla tabella 14.

Tenuto conto che non viene soddisfatto il fabbisogno di controllo, come da indicazione regionale verranno controllate tutte le imprese a rischio molto alto ed alto per ogni tipologia di attività e il residuo di capacità di controllo verrà proporzionato sulle imprese a rischio medio e a rischio basso.

Dalla tabella 14 risulta una disomogeneità nel soddisfacimento del controllo tra le diverse SS all'interno della SC.

Pertanto parte della capacità della SS IAN Ovest Milanese verrà indirizzata sulle SS IAN Nord Milano e Rhodense per riproporzionale il loro soddisfacimento del fabbisogno. Per le SS IAN Milano Città Nord e Milano Città Sud si auspica un incremento del numero di Tecnici della Prevenzione in modo da aumentare il numero di controlli in queste aree.

Per garantire il regolare svolgimento di tutte le funzioni di competenza compresa la gestione dei controlli ufficiali, è stato effettuato un incontro con la direzione del Dipartimento di Prevenzione al fine di prevedere l'implementazione della dotazione organica.

Le figure dirigenziali avranno il compito di coordinare e migliorare l'omogeneità degli interventi e dei comportamenti dei servizi tenendo sotto controllo tutte le fasi del processo, compresa l'attività di monitoraggio degli indicatori.

5.3 ANAGRAFE E FINANZIAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI

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 vengono registrate nell'applicativo in uso in tutte le realtà territoriali, dopo valutazione documentale.

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.

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 tipologie di imprese soggette a tale disposizione e 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.

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.

A partire da quest'anno la categorizzazione del rischio delle attività registrate viene svolta utilizzando un algoritmo dedicato ed inserito nel data base SIVIAN in uso alla SC IAN.

La pianificazione dei controlli dettaglia la quota relativa a:

Controlli programmati:

basandosi sulla categorizzazione del rischio e secondo le frequenze stabilite dalle Regole regionali viene stabilita la numerosità di controlli ufficiali da effettuarsi nel corso dell'anno (sopralluoghi ed audit).

Controlli ad hoc:

comprende l'attività non programmabile a inizio anno sulla base dell'anagrafe esistente, ma stimabile sulla base dello storico, 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, etc.

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.

5.5 CRITERI DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

Il processo di pianificazione tiene conto del fabbisogno teorico del controllo ufficiale, secondo quanto stabilito nell'accordo stato-regione, inteso come quota di controlli programmati da eseguirsi durante l'anno, evidenziando anche 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 stimata sulla base dei dati storici, nonché l'impegno derivante dall'effettuazione dei campionamenti assegnati annualmente da Regione.

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 svolgervi sulla base dell'accordo Stato-Regioni "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004 del 10/11 /2016 e degli indirizzi per la programmazione del controllo ufficiale di Regione Lombardia"
- dell'analisi dei dati relativi ai controlli ufficiali svolti nel 2019, 2020 e 2021
- delle risorse umane
- della disponibilità di attrezzature (autovetture)

5.6 CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO

Le attività sottoposte a Controllo Ufficiale, secondo l'accordo stato Regioni del 2016, si differenziano in 4 tipologie:

- attività riconosciute
- attività registrate
- attività registrate soggette a procedure di autocontrollo semplificato
- 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 e 5 sottocategorie seguendo la tabella prevista da Regione.

L'algoritmo ha comportato un aumento della categoria di rischio delle imprese con maggiori non conformità e quindi un aumento della frequenza di controllo, in particolare per il territorio di Milano; invece le aziende con assenza di irregolarità hanno un livello di rischio minore e pertanto una riduzione della frequenza del controllo.

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 E – Frequenze inviata alla DG Welfare di RL.

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 ogni SS procede all'individuazione delle attività da sottoporre a controllo ufficiale (CU) programmato/campionamento secondo i criteri di pianificazione sopra indicati. Ogni settimana/15 giorni vengono assegnate le attività da sottoporre a controllo al 1° ispettore utilizzando un format unico e condiviso, garantendo la rotazione delle coppie di ispettori, dei territori di competenza, delle tipologie di attività da controllare.

Nel 2023 almeno 1 controllo programmato su 10 verrà effettuato tramite AUDIT negli stabilimenti registrati, non soggetti ad autocontrollo semplificato, privilegiando quelli ad alto rischio.

Nelle imprese che producono MOCA e nelle imprese riconosciute verrà privilegiato il controllo mediante AUDIT.

In particolare verranno controllati nel 2023 tutti i produttori che esportano sistematicamente (esclusi intermediari e depositi), e negli stessi verranno valutate le procedure specifiche inerenti la tracciabilità/rintracciabilità ed il piano di campionamento dei prodotti fabbricati ed esportati. Nelle stesse verrà effettuato un Audit ogni 3 anni.

5.8.1 Controlli programmati

Le attività esistenti sul territorio che la programmazione 2023 permette di effettuare, sono indicate nelle tabelle seguenti e ricomprendono:

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

Tabella 15: controlli ufficiali 2023 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			Nr totale stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr totale ispezioni da effettuare	Nr totale audit da effettuare
Cod		Descrizione	Nr stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr ispezioni da effettuare	Nr audit da effettuare	Nr stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr ispezioni da effettuare	Nr audit da effettuare	Nr stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr ispezioni da effettuare	Nr audit da effettuare			
MS.000.500	Produzione primaria vegetale	Raccolta di vegetali spontanei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MS.000.600		Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	88	0	0	0	0	0	0	0	0	88	0	0
MS.000.700		Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	183	10	0	0	0	0	0	0	0	183	10	0

MS.01 0. 100	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Lavorazione IV e V gamma di frutta e ortaggi	8	1	0	0	0	0	0	0	0	8	1	0
MS.01 0. 100		Conserve e surgelati (III gamma) di frutta e ortaggi	25	5	1	0	0	0	0	0	0	25	5	1
MS.01 0. 100		Lavorazione spezie e funghi secchi	10	2	0	0	0	0	0	0	0	10	2	0
MS.01 0. .200	PRODUZIONE DI BEVANDE DI FRUTTA/ORTAGGI	Impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi non pastorizzate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MS.01 0. 200		Impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi pastorizzate	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
MS.01 0. 200		Impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi sterilizzate	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0
MS.01 0. 500	LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI, LEGUMI E TUBERI	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresi semilavorati. Impianti di essiccamento	13	2	0	0	0	0	0	0	0	13	2	0
MS.01 0. 500		Mulini e riserie	16	2	0	0	0	0	0	0	0	16	2	0
MS.01 0. 500		Produzione di bevande e prodotti vegetali a base di cereali, legumi, semi e tuberi	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0
MS.01 0. 600	ALTRI ALIMENTI	Produzione di zucchero	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
MS.01 0. 700		Lavorazione del caffè	34	4	0	2	0	0	0	0	0	36	4	0
MS.01 0. 800		Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
MS.03 0. 200		Sale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MS.02 0. 200	Produzione di prodotti da forno e di pasticceria	Produzione di pasticceria fresca	16	3	0	1	0	0	1	1	0	18	4	0
MS.02 0. 200		Produzione di pasticceria secca, pane, pizza e prodotti da forno non secchi	59	4	0	1	1	0	0	0	0	60	5	0

MS.02 0. 200		Produzione di prodotti da forno secchi	12	2	0	0	0	0	0	0	0	12	2	0
MS.02 0. 200		Panificio con vendita diretta al consumatore finale	756	52	0	25	5	0	12	12	0	793	69	0
MS.02 0. 100	Produzione di pasta secca e/o fresca	Produzione pasta fresca	59	7	1	0	0	0	0	0	0	59	7	1
MS.02 0. 100		Produzione pasta fresca con ripieno vegetale	6	2	0	0	0	0	1	1	0	7	3	0
MS.02 0. 100		Produzione pasta secca	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
MS.02 0. 300	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Produzione di prodotti di gelateria a base vegetale	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
MS.02 0. 300		Produzione di semilavorati per gelateria	5	1	0	0	0	0	0	0	0	5	1	0
MS.02 0. 300		Produzione ghiaccioli	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0
MS.02 0. 400	Produzione e lavorazione del cioccolato, prod. pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc..	9	1	0	0	0	0	0	0	0	9	1	0
MS.02 0. 400		Produzione e lavorazione del cioccolato	11	1	0	0	0	0	0	0	0	11	1	0
MS.02 0. 400		Produzione semilavorati e sciroppi	3	1	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0
MS.02 0. 500	Produzione di cibi pronti in genere industriale	Produzione di cibi pronti in genere di origine vegetale refrigerati	19	2	0	0	0	0	0	0	0	19	2	0
MS.02 0. 500		Produzione di cibi pronti in genere surgelati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
MS.02 0. 500		Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto-disidratati-stabilizzati di origine vegetale (snack, brodi ecc..)	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
MS.03 0. 100	Impianto produzione di bevande analcoliche, acque minerali e altre acque in bottiglia	Impianto produzione di acque minerali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MS.03 0. 100		Impianto produzione di acque in bottiglia (non minerali) comprese quelle di sorgente	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

MS.03 0. 100		Impianto produzione di bibite analcoliche compreso le bevande alcoliche minore 1,2 gradi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
MS.01 0. 300	Impianto produzione oli e grassi vegetali	Produzione di oli di estrazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MS.01 0. 300		Produzione di grassi vegetali e emulsioni	3	1	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0
MS.01 0. 300		Frantoi e confezionatori di oli vegetali	1	1	0	0	0	0	1	1	0	2	2	0
MS.01 0. 400	Impianto produzione di bevande alcoliche	Impianto produz di birra, alcolici e superalcolici	34	5	0	0	0	0	1	1	0	35	6	0
MS.01 0. 400		Impianto produzione di vino	18	4	0	0	0	0	0	0	0	18	4	0
MS.05 0. 100	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Centro cottura-catering continuativo	161	14	1	29	1	1	5	4	1	195	19	3
MS.05 0. 100		Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	143	11	1	41	2	0	23	20	3	207	33	4
MS.05 0. 100		Mensa scolastica (con preparazione)	412	13	0	37	6	0	2	2	0	451	21	0
MS.05 0. 100		Mensa aziendale	490	32	0	47	10	0	1	1	0	538	43	0
MS.05 0. 100		Mensa di altre comunità	139	8	0	6	1	0	3	3	0	148	12	0
MS.05 0.100		Nido con preparazione	377	14	0	27	5	0	3	3	0	407	22	0
MS.05 0. 100		Preparazione di pasti per catering-banqueting per eventi	161	11	2	7	2	0	2	1	1	170	14	3
MS.05 0. 100		Refettorio scolastico	1012	49	0	4	0	0	0	0	0	1016	49	0
MS.05 0. 100		Mensa aziendale senza preparazione (refettorio)	105	7	0	1	0	0	0	0	0	106	7	0
MS.05 0. 100		Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo senza preparazione (refettorio)	32	4	0	2	0	0	0	0	0	34	4	0
MS.05 0. 100	Mense in altre comunità senza preparazione (refettorio)	112	7	0	1	0	0	1	0	0	114	7	0	

MS.05 0. 100		Nido senza preparazione	247	11	0	1	0	0	0	0	0	248	11	0
MS.05 0. 200	RISTORAZIONE PUBBLICA	Bar e altri esercizi simili senza cucina	8113	683	0	58	15	0	13	13	0	8184	711	0
MS.05 0. 200		Home restaurant	21	5	0	1	1	0	0	0	0	22	6	0
MS.05 0. 200		Ristorazione ambulante	73	6	0	0	0	0	0	0	0	73	6	0
MS.05 0. 200		Ristorazione in ambito di manifestazioni temporanee (fiere, sagre, ecc.)	239	0	0	0	0	0	0	0	0	239	0	0
MS.05 0. 200		Ristorante, trattoria, pizzeria con somministrazione diretta (anche connessa con aziende agricole)	8103	601	0	281	63	0	71	71	0	8455	735	0
MS.05 0. 200		Bar senza cucina all'interno di circolo privato	139	14	0	0	0	0	0	0	0	139	14	0
MS.05 0. 200		Ristorante all'interno di circolo privato	35	5	0	0	0	0	0	0	0	35	5	0
MS.05 0. 200		Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi d'asporto	2140	169	0	55	15	0	17	17	0	2212	201	0
MS.05 0. 200		Laboratorio di produzione e vendita di gelati con o senza bar	587	53	0	1	0	0	2	2	0	590	55	0
MS.05 0. 200		Laboratorio di produzione e vendita di prodotti pasticceria con o senza bar	633	45	0	25	7	0	4	4	0	662	56	0
MS.06 0. 100		COMMERCIO INGROSSO	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	982	75	0	1	0	0	0	0	0	983	75
MS.06 0. 100	Intermediario - senza deposito (broker)		665	4	0	1	0	0	0	0	0	666	4	0
MS.06 0. 400	COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI	Distributori automatici di alimenti e bevande	315	19	0	0	0	0	0	0	0	315	19	0
MS.06 0. 200		Parafarmacie	85	0	0	0	0	0	0	0	0	85	0	0
MS.06 0. 200		Farmacie	277	0	0	0	0	0	0	0	0	277	0	0
MS.06 0. 200		Erboristeria	103	6	0	0	0	0	0	0	0	103	6	0

MS.06 0. 200		Ipermercato (esercizio grande struttura di vendita)	66	5	0	0	0	0	0	0	0	66	5	0
MS.06 0. 200		Negozi commercializzazio ne al dettaglio frutta e verdura (esercizio di vicinato - fino a 150/250 mq)	518	25	0	0	0	0	0	0	0	518	25	0
MS.06 0. 200		Negozi commercializzazio ne al dettaglio pane e prodotti da forno (esercizio di vicinato - fino a 150/250 mq)	203	10	0	0	0	2	0	0	0	205	10	0
MS.06 0. 200		Negozi commercializzazio ne al dettaglio prodotti alimentari vari (minimarket - fino a 150/250 mq)	3979	180	0	3	0	0	1	0	0	3983	180	0
MS.06 0. 200		Vendita per corrispondenza o via internet	768	0	0	0	0	0	0	0	0	768	0	0
MS.06 0. 200		Superette o supermercato (esercizio media struttura di vendita)	1329	76	0	5	0	0	2	0	0	1336	76	0
MS.07 0. 100	MAGAZZINAGGIO	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	182	21	0	0	0	0	0	0	0	182	21	0
MS.07 0. 200		Piattaforma di distribuz.alimenti	134	16	0	0	0	0	0	0	0	134	16	0
MS.08 0. 100		Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	336	37	0	0	0	0	0	0	0	336	37	0
MS.06 0. 300	COMMERCIO AMBULANTE	Commercio ambulante a posto fisso	1721	82	0	0	0	0	0	0	0	1721	82	0
MS.06 0. 300		Commercio ambulante itinerante - autospaccio	1881	0	0	0	0	0	0	0	0	1881	0	0
MS.09 0. 100	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Trasporto prodotti non deperibili	121	0	0	0	0	0	0	0	0	121	0	0
MS.09 0. 100		Trasporto prodotti deperibili	427	0	0	0	0	0	0	0	0	427	0	0
TOT.			38984	2438	6	663	134	1	168	157	5	39815	2729	12

Tabella 16: controlli ufficiali 2023 in attività soggette a riconoscimento

Attività degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004													
Attività produttiva dello stabilimento		Stabilimenti con rischio basso			Stabilimenti con rischio medio			Stabilimenti con rischio alto			Nr totale stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr totale ispezioni da effettuare	Nr totale audit da effettuare
Codice	Descrizione	Nr stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr ispezioni da effettuare	Nr audit da effettuare	Nr stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr ispezioni da effettuare	Nr audit da effettuare	Nr stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr ispezioni da effettuare	Nr audit da effettuare			
MS.A10	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	1	1	0	1	1	0	0	0	0	2	2	0
MS.A20	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MS.A30.200	Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati alla prima infanzia	0	0	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0
MS.A30.300	Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ai fini medici speciali compresi quelli della prima infanzia	0	0	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0
MS.A30.400	Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti ad uso specifici	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MS.A40.100	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	17	3	3	4	1	2	8	1	7	29	5	12
MS.A40.200	Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	8	2	0	8	0	4	0	0	0	16	2	4
MS.A40.300	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	2	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	1
MS.A.300.100	Impianto riconosciuto produzione di integratori alimentari	17	1	2	13	1	0	10	1	0	40	3	2

MS.A.300.500		Industria di produzione e confezionamento di alimenti addizionati da vitamine e minerali	2	0	0	0	0	0	6	1	0	8	1	0
MS.A40.100	Magazzinaggio	Deposito riconosciuto additivi	10	2	0	3	1	0	0	0	0	13	3	0
MS.A40.200		Deposito riconosciuto aromi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
MS.A40.300		Deposito riconosciuto enzimi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOT.			58	9	6	29	4	6	28	7	7	115	20	19

Tabella 17: controlli ufficiali 2023 in attività di produzione e trasformazione MOCA

Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (Regolamento (CE) n. 2023/2006)													
Attività produttiva dello stabilimento		Stabilimenti con rischio basso			Stabilimenti con rischio medio			Stabilimenti con rischio alto			Nr totale stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr totale ispezioni da effettuare	Nr totale audit da effettuare
Codice	Descrizione	Nr stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr ispezioni da effettuare	Nr audit da effettuare	Nr stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr ispezioni da effettuare	Nr audit da effettuare	Nr stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Nr ispezioni da effettuare	Nr audit da effettuare			
MS.M00	Legno	2	1	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0
MS.M00	Carta e cartone	28	5	1	0	0	0	0	0	0	28	5	1
MS.M00	Materie plastiche	72	9	2	0	0	0	0	0	0	72	9	2
MS.M00	Cellulosa rigenerata	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MS.M00	Gomma	7	2	0	0	0	0	0	0	0	7	2	0
MS.M00	Metalli e leghe	11	3	1	0	0	0	0	0	0	11	3	1
MS.M00	Metalli e leghe (acciaio inox)	47	7	1	0	0	0	0	0	0	47	7	1
MS.M00	Metalli e leghe (alluminio)	6	3	0	0	0	0	0	0	0	6	3	0
MS.M00	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	4	1	0	0	0	0	0	0	0	4	1	0
MS.M00	Vetro	4	1	0	0	0	0	0	0	0	4	1	0

MS.M00	Ceramica	4	2	0	0	0	0	0	0	0	4	2	0
MS.M00	Materiali attivi e intelligenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MS.M00	Altri materiali (Adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	16	2	1	0	0	0	0	0	0	16	2	1
MS.060.100	c o m e r c i o Commercio/deposito all'ingrosso di MOCA	62	1	0	0	0	0	0	0	0	62	1	0
MS.060.100	Negozi vendita al dettaglio di MOCA	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
totale		335	37	6	0	0	0	0	0	0	335	37	6

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 2019 – 2023- Programmazione 2023".

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.

5.8.2 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. Negli stabilimenti registrati non soggetti all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato un controllo ufficiale programmato su 10 sarà effettuato tramite AUDIT.

Nelle procedure/linee di indirizzo specifiche per le aziende riconosciute è previsto 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 2023 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

Nel corso del 2023, nei controlli programmati alle imprese riconosciute, del settore MOCA e dei registrati ad alto rischio, esclusi i registrati con autocontrollo semplificato, verranno raccolte le seguenti informazioni minime:

- tipologia e denominazione Certificazioni di qualità private
- punteggio/score
- data di rilascio della certificazione di qualità
- data di scadenza della certificazione privata

5.8.3 Controlli ad hoc

Questi controlli comprendono l'attività non programmabile a inizio anno sulla base dell'anagrafica delle imprese, ma stimabile sulla base dello storico. 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

5.8.4 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.

5.8.5 Campionamenti

Il numero e tipo di campionamenti sono stati stabiliti in base alla bozza distribuita da Regione Lombardia in attesa della predisposizione del piano completo e pertanto sono suscettibili di variazione ed alcuni non sono ancora stati definiti. 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.

Tabella 18: piano campioni 2023

Piano di Campionamento		Numero di campioni programmati	
Campionamenti alimenti e bevande	Programmati	OGM negli alimenti	18
		Fitosanitari - Controlli ufficiali sui residui in alimenti	138
		Additivi Alimentari	43
		Contaminanti agricoli e tossine vegetali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006	da definire
		Monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	da definire
		Contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti	da definire
		Radiazioni Ionizzanti, Piano nazionale di controllo degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	10
		MOCA	39
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo microbiologico	252
		LINEE GUIDA 882/2004 Profilo chimico	44
		Case dell'acqua	122
		Radioattività in alimenti	56
		n. totale campioni previsti:	

Tabella 19: riepilogo attività di controllo ufficiale 2023

RIEPILOGO ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE 2023		
totale imprese	39377	
controlli ufficiali 2023	ispezioni	audit
cu programmati su basso rischio	2484	18
cu programmati su medio rischio	138	7
cu programmati su alto rischio	164	12
totale	2786	37
cu programmati totali	2823	
cu ad hoc	1208	
totale	4031	
campioni (in parte, in attesa di piano regionale completo)	722	

4. NUTRIZIONE

L'area Nutrizione in linea con i contenuti dei Piani Nazionale e Regionale della Prevenzione (PNP-2020-2025 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, coinvolge 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 muscolo scheletrici, ecc. - che restano le principali cause di morte a livello mondiale (responsabili per quasi il 70% delle morti).

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 e nei suoi componenti un livello di competenza e capacità (empowerment) tale da poter mantenere o migliorare il capitale di salute del singolo e della comunità.

6.1 REPORT NUTRIZIONE

Nel 2022 è proseguita l'attività di sorveglianza nutrizionale nella ristorazione collettiva assicurata tramite i controlli nutrizionali programmati nelle comunità scolastiche e nei nidi, la valutazione dell'adeguatezza dei menù proposti nelle collettività ed il controllo della loro applicazione, la produzione/revisione di linee guida/documenti di indirizzo, la partecipazione a progetti di promozione alla salute, lo sviluppo di processi di empowerment, counselling e orientamento verso percorsi di inclusione.

Si sono conclusi i progetti annuali:

- "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 attività svolta nel campo della nutrizione,
- "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;
- Spreco punto net, progetto pluriennale volto alla riduzione delle eccedenze alimentari e successivamente alla riduzione dello spreco con attivazione del corso FAD cibo sano, sicuro e sostenibile, per tutti gli insegnanti del territorio di ATS;
- Alimentazione Complementare in collaborazione con le realtà consultoriali dell'area Ovest Milano e Rhodense, all'interno del percorso nascita;
- promozione e monitoraggio della quarta edizione del corso FAD per i partecipanti alle commissioni mensa presso le Amministrazioni Comunali e le scuole paritarie/private del territorio di ATS;
- collaborazione con la SC promozione della Salute nell'ambito del programma "WHP" - Area Alimentazione e condivisione della flow chart di attivazione.

E' proseguito l'impegno per la diffusione di conoscenze in ambito di alimentazione sana e sostenibile mediante la predisposizione di documentazione / brochure / corsi/ interventi di comunicazione per gruppi target di popolazione, effettuati sia in modalità sincrona che asincrona, rivolti a insegnanti, commissione mensa ecc. principalmente orientati alla diffusione e alla sensibilizzazione sulle tematiche della sicurezza nutrizionale, della sana alimentazione e di uno stile di vita fisicamente attivo per la prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili. In particolare si sono svolti seminari al corso di Laurea per Assistente Sanitario, incontri all'Università Bocconi (Progetto Food Game).

Inoltre, si è collaborato con Food Policy del Comune di Milano sia nell'ambito delle Comunità di Pratica che, alla realizzazione e alla diffusione delle Linee Guida per sistemi alimentari sostenibili nelle Università.

6.2 PIANIFICAZIONE NUTRIZIONE

Di seguito si riporta la tabella con la programmazione dell'attività di controllo nutrizionale nella ristorazione collettiva e pubblica per l'anno 2023, a cui si aggiunge l'attività di valutazione nutrizionale di menu e tabelle dietetiche standard e per patologia, su richiesta o acquisiti durante i controlli nutrizionali.

Nelle imprese di produzione di integratori alimentari e di alimenti privi di glutine si potranno inoltre effettuare congiuntamente ai tecnici della prevenzione, secondo la relativa programmazione, ispezioni/ audit atti a verificare l'etichettatura e i claims nutrizionali.

Tabella 20: attività di controllo nutrizionale 2023

ATTIVITÀ DI CONTROLLO NUTRIZIONALE					
TIPOLOGIA DI STRUTTURA	DENOMINATORE	% MINIMA	N. ISPEZIONI	N. AUDIT	N. CAMPIONI
centri cottura scolastici/catering continuativo e mense scolastiche con preparazione	646	5	129	2	0
asili nido con preparazione	407	//	33	0	0
RSA con preparazione	95	5	4	1	0
mense ospedaliere con preparazione	53	10	4	1	0
mense aziendali con preparazione	538	//	3	0	0
ristoranti/pizzerie con preparazione di pasti senza glutine	150*	//	3	0	0
imprese di produzione di integratori alimentari	41	//	0	0	0
imprese di produzione di alimenti privi di glutine	20*	//	0	0	0
	*stimati				
Totale controlli nutrizionali =180			176	4	
N. CDI	N. UTENTI CDI	% MINIMA	N. QUESTIONARI DA SOMMINISTRARE		
79	2087	5	104		

valutazioni menu- tabelle dietetiche	target atteso	n stimato
n° menu valutati/ n° menu pervenuti o acquisiti *100	95%	600

Per il 2023, in accordo col PL12, è prevista l'attività di sorveglianza nutrizionale mediante somministrazione di questionari per la rilevazione dello stato nutrizionale in persone fragili al 5% degli utenti dei Centri Diurni Integrati (CDI),

Per quanto riguarda l'attività progettuale verranno implementati progetti/programmi di promozione della salute in vari setting, azioni di empowerment e counselling nutrizionale oltre alla collaborazione con la SC Promozione della Salute al Programma Nazionale di sorveglianza Okkio alla Salute.

5. 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 continuare 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

5.1 REPORT VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA 2022 (Fonte: Relazione verifica efficacia 2022)

Nel corso dell'anno è stata svolta la seguente attività, secondo quanto pianificato nel PIC 2022, rendicontata alla DG Welfare di RL con specifica relazione:

Verifiche a priori:

verifiche programmate	verifiche effettuate	% realizzate/programmate
9	9	100%

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

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

Per quanto riguarda le verifiche a priori, ciascun responsabile UOS 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:

verifiche programmate	verifiche effettuate	% realizzate/programmate
13	13*	100 %

**di cui 2 i audit e 2 presso stabilimenti riconosciuti*

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

- Valutazione (del supervisore) del verbale tramite check list
- Individuazione delle risultanze
- Corretta individuazione requisito normativo disatteso

Esaminate e valutate le 6 verifiche in tempo reale con raccomandazioni:

- le stesse sono state ricondotte alla disomogeneità di svolgimento del controllo ufficiale dovuto principalmente a carenza di formazione
- si intraprenderanno nel 2023 azioni di miglioramento quali incontri/laboratori formativi con casi pratici al fine di rendere omogenea e condivisa la modalità di esecuzione del controllo ufficiale

Verifica a posteriori:

n. verifiche a posteriori programmate	n. verifiche a posteriori effettuate	sopraluoghi effettuati	% verbali verificati	% verbali programmati PIC 2022
342	432	3518	13%	10

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

- Raccolta delle evidenze e loro definizioni, in particolare negli ambiti "Elencazione/identificazione/descrizione specifica dei locali, ambienti, impianti, documenti, registrazioni, persone intervistate, alimenti/materiali controllati"; "Indicazione della modalità utilizzata per la raccolta dell'evidenza" e "Indicazione dei rilievi strumentali effettuati" non sempre coerenti
- Indicazioni in merito ad eventuali atti successivi, in particolare negli ambiti "In caso di rilievo di NC, presenza di indicazioni in merito ai successivi atti" e "Informazioni circa il pagamento dell'eventuale controllo supplementare"

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 carenza di formazione
- sono state intraprese azioni di miglioramento quali incontri/laboratori formativi con casi pratici al fine di rendere omogenea e condivisa la modalità di esecuzione del controllo ufficiale

Si sottolinea che, a partire dal 2023, la verifica a posteriori sarà gestita tra "pari".

5.2 CRITERI DI PIANIFICAZIONE

I criteri di pianificazione sono enunciati nel Decreto DG Welfare n.1272 del 02/02/2018, nelle "Linee di indirizzo per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali" e nel Decreto n. 1096 del 30/01/2023 "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".

Verifiche a priori

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

A partire dal 2023 le verifiche dovranno essere effettuate entro il primo semestre dell'anno, così come stabilito dai predetti indirizzi regionali redatti da R.L.

Verifiche in tempo reale

È necessario verificare almeno il 25% dei Tecnici della prevenzione addetti al controllo ufficiale.

Gli indirizzi regionali prevedono che almeno 2 verifiche vengano effettuate durante gli audit e 2 presso gli stabilimenti riconosciuti.

Verifiche a posteriori

È necessario stabilire una percentuale compresa tra il 5% e il 10% dei Verbali di Ispezione/audit e, da quest'anno, la medesima percentuale dei verbali di campionamento, così come stabilito dagli indirizzi regionali.

Nelle Linee di indirizzo si è stabilito il seguente criterio di estrazione, da effettuare tramite estrapolazione dal gestionale in uso (SIVIAN per i verbali di ispezione; registro campionamenti per i verbali di campionamento):

- 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

5.3 PIANIFICAZIONE VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA 2023

Nel 2023 sono state previste le seguenti tipologie di verifica, così come declinato nella Tabella 21 "Programmazione Verifica dell'Efficacia Anno 2023" di seguito riportata:

- la verifica a priori,
- la verifica in tempo reale
- La verifica a posteriore.

7.3.1 Verifiche a priori

Tenuto conto della riorganizzazione della SC IAN ad inizio 2023 a seguito della revisione del POAS e considerate le indicazioni regionali verranno programmate le seguenti attività da effettuarsi entro il primo semestre del 2023:

- 8 verifiche a priori, di cui 7 presso ciascuna SS IAN territoriali e 1 presso la SC IAN.

Le verifiche saranno effettuate da due Tecnici della Prevenzione della SC e un dirigente medico, 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. 54 tecnici della prevenzione.

In particolare nel 2023 si programma di effettuare n. 14 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 n. 7 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

A partire dal corrente anno, oltre ai verbali di ispezione/audit, sarà necessario valutare a posteriori anche i verbali di prelevamento (alimenti e MOCA), così come previsto dagli "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" (Decreto DG Welfare n. 1096 del 30/01/2023)

Pertanto si è stabilito di valutare a posteriori:

- l'8% dei Verbali di Ispezione/audit redatti dagli operatori del CU
- l'8% dei Verbali di prelevamento

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 n. 12 Tecnici della Prevenzione della SC che hanno ricevuto l'incarico ufficiale per lo svolgimento dell'attività citata e che risultano formati.

Tabella 21: Programmazione Verifica dell'Efficacia Anno 2023

PIANIFICAZIONE VERIFICA DELL'EFFICACIA ANNO 2023			
Verifica a priori	n. sedi territoriali SS	n. sedi territoriali SC	n. verifiche programmate entro il primo semestre 2023
	7	1	8

Verifica a posteriori	N. Controlli Ufficiali stimati (ispezioni/audit)	% di verbali di ispezione/audit da sottoporre a verifica	n. di verbali da sottoporre a verifica stimati
	4031	8	322
	N. Controlli Ufficiali stimati (prelievi di alimenti/MOCA)	% di verbali di prelievamento da sottoporre a verifica	n. di verbali da sottoporre a verifica stimati
	722	8	58

Verifica in tempo reale	n. addetti al controllo ufficiale	% addetti al controllo ufficiale da sottoporre a verifica	n. verifiche in tempo reale programmate	di cui in audit	di cui in attività riconosciute
	54	25	14	2	2

6. FORMAZIONE

Nel piano di formazione aziendale sono stati previsti per il 2023:

- corsi con docenti esterni/interni che riguarderanno le seguenti tematiche:
 1. I fitosanitari negli alimenti
 2. L'attività di Polizia giudiziaria – MTA
 3. One Health: nutrizione per la salute dell'individuo e del Pianeta
 4. La gestione del controllo ufficiale nell'ambito della ristorazione pubblica e collettiva comprensiva della tematica allergeni

- gruppo di miglioramento nell'ambito della seguente tematica:
 1. Sicurezza delle acque destinate al consumo umano: conferme, innovazioni e approfondimenti

Il personale neoassunto è stato invitato a partecipare al corso indetto da Regione che si svolgerà nel mese di marzo 2023; nel frattempo, come da linee di indirizzo interne alla SC effettuerà un periodo di affiancamento con un tecnico della prevenzione esperto.

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.

7. ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

In accordo con le Linee di indirizzo di cui alla Circolare Regionale 16/03/04 n.15 e dei vincoli imposti dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n.31 e s.m.i, obiettivo dell'attività di controllo delle acque destinate al consumo umano è garantire al cittadino un'acqua sicura, il cui consumo sia privo di rischi per la salute.

Gli acquedotti dell'ATS, distribuiti in tre macro aree, Area di Milano, Area della provincia Milano Est e Area della provincia Milano Ovest, costituite da un totale di 194 comuni, sono rappresentati da due principali sistemi di erogazione, quello proprio delle Città metropolitane composto esclusivamente da centrali di potabilizzazione, come è il caso di Milano (trattasi di una serie di pozzi che immettono le acque in vasche di accumulo prima della distribuzione in rete), e quello misto come ad esempio nell'area della Milano Est e Ovest, dove è prevalente un sistema di approvvigionamento composto da singoli impianti che immettono l'acqua direttamente nella rete dell'acquedotto comunale.

Nella ATS Città Metropolitana di Milano attualmente sono presenti circa 1350 impianti, per i quali sono stati individuati 2500 punti di campionamento finalizzati al controllo sia dell'acqua immessa in rete sia dell'acqua di falda.

La programmazione del monitoraggio annuale della qualità dell'acqua potabile viene elaborata ai sensi del Decreto Ministeriale 14/06/17, mediante calcolo delle frequenze dei controlli per ogni Zona di Approvvigionamento (Z.d.A.), in cui l'intero territorio è stato funzionalmente suddiviso.

La normativa definisce la Zona di Approvvigionamento come una "zona geograficamente definita all'interno della quale le acque destinate al consumo umano provengono da una o varie fonti e la loro qualità può essere considerata sostanzialmente uniforme" e, per garantire un metodo univoco per un territorio caratterizzato da diverse tipologie di acquedotto, è stata individuata una Z.d.A per ogni linea di immissione dell'acqua da distribuire all'utenza.

Le Zone di Approvvigionamento sono circa 500, ed è una quantità dinamica nel tempo perché subordinata al variare del numero delle captazioni, tenuto conto che ogni anno vengono immessi nella rete acquedottistica nuovi pozzi ed altri vengono soppressi per vetustà. Ciò comporta il continuo aggiornamento del sistema impianti, soggetto ad un costante controllo analitico e di filiera.

Sulla base di quanto sopra descritto vengono calcolate le frequenze di campionamento dell'acqua in ordine alle indicazioni riportate nella Tabella I del D.M. 14/06/2017, dove il controllo dei parametri suddivisi nelle due tipologie denominate Gruppo A e Gruppo B, viene opportunamente modificato in base alla valutazione dei fattori di rischio connessi alla filiera dell'approvvigionamento idrico e all'analisi dei dati raccolti negli anni precedenti, sia quelli da parte di ATS che quelli da parte dei Gestori dei pubblici acquedotti.

L'attuazione del Piano di monitoraggio dell'acqua prevede la ricerca di diversi profili analitici, che vengono incrementati volta per volta con nuove categorie di parametri, come gli inquinanti emergenti e la radioattività.

Si contano attualmente 276 Case dell'acqua uniformemente distribuite in tutto il territorio, nel rispetto di quanto stabilito dalla Regione Lombardia esse vengono costantemente controllate a rotazione ogni anno.

Le ulteriori attività di sistema svolte da questa Struttura sono:

- la valutazione mediante audit delle procedure interne dei gestori degli acquedotti e delle cassette dell'acqua al fine di verificarne la conformità e l'applicazione in termini di efficacia e adeguatezza dei requisiti definiti dalla normativa vigente;
- la collaborazione per gli aspetti di competenza all'elaborazione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua implementati dai gestori degli acquedotti.

Nel corso dell'anno vengono gestite le situazioni di non conformità che rappresentano anomalie qualitative rispetto ai valori di sicurezza previsti dalla normativa vigente; inoltre vengono valutate anche le situazioni di rischio tramite la verifica costante dell'esito dei monitoraggi interni ed esterni al fine di perfezionare il piano dei controlli.

Una parte considerevole del lavoro contempla anche **attività non programmabili** che comportano:

- l'esecuzione di ispezioni e verifiche documentali per l'espressione di valutazioni di varia natura richiesti dagli enti competenti per autorizzazioni e nulla osta;
- la gestione degli esposti relativi alle caratteristiche qualitative dell'acqua;
- l'espressione di pareri a seguito di richieste di informazioni e dati da parte di associazioni ambientaliste ed enti esterni;
- l'emissione di giudizi di potabilità sia per aziende alimentari che richiedono il riconoscimento ministeriale per l'esportazione, sia per impianti di approvvigionamento autonomo di proprietà privata.

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.

In ambito formativo si pianificano nel corso dell'anno corsi di aggiornamento per nuove attività e competenze, in particolare quest'anno in previsione del recepimento della Direttiva UE 2184/20.

9.1 REPORT 2022

Nel 2022 è proseguita l'attività di monitoraggio della qualità dell'acqua destinata al consumo umano.

Di seguito si riporta la tabella 22 di sintesi dell'attività svolta:

Tabella 22: Attività acque destinate al consumo umano 2022

Attività acque destinate al consumo umano	TOTALI
Audit a gestori Acquedotti	1
Audit a gestori Case dell'Acqua	1
Campionamenti radioattività	22
Campionamenti case dell'acqua	70
Campionamenti PFAS	68
Profili gruppo B	954
Profili gruppo A	3769
Campionamenti a privati	19
Gestione esposti	18
Ispezioni	14
Pareri e valutazioni	142
Riunioni per PSA gestori acquedotti	14

9.2 PIANIFICAZIONE ATTIVITA' CONTROLLO ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

Di seguito, nella tabella 23, si schematizza l'attività prevista per il 2023:

Tabella 23: Attività pianificata sulle acque destinate al consumo umano 2023

ATTIVITA' 2023	Quantità
Audit a gestori Acquedotti	1
Audit a gestori Case dell'Acqua	1
Campionamenti case dell'acqua	122
Campionamenti PFAS	59
Campionamenti Profili gruppo A	3190
Campionamenti Profili gruppo B	815

8. ISPETTORATO MICOLOGICO

Anche nel 2023 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

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

2. IGIENE E SANITA' PUBBLICA

LA DOMANDA E IL LIVELLO DI SERVIZIO EROGATO

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

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 indicazioni regionali (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 e socio-sanitaria;
- linee di indirizzo indicate nel Piano Regionale di Prevenzione (PRP 2021-2025);
- le indicazioni delle Regole di sistema 2023 (Dgr XI/7758 del 28/12/2022);
- il report di attività dell'anno 2022;
- 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 procederà 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 2022

Al fine di orientare meglio la programmazione del 2023 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 2022

Oggetto del controllo	Strutture/Attività Esistenti	Controlli Programmati al 31/12/2022	Controlli Effettuati al 31/12/2022
Servizi alla Persona			
Acconciatori	5794	42	49
Estetisti – centri benessere - massaggi	3978	187	196
Tatuatori/Piercing	489	47	42
Sicurezza chimica			
Cosmetici	312	su segnalazione	1
Reach	#	da Piano Nazionale	9
Strutture Ricettive			
Alberghi e altre Strutt. Ricettive (es. B&B)	2114	75	79
Accoglienza migranti	190	su segnalazione	16
Carceri	5	10	6
Strutture sportive			
Piscine	232	289	311
DVR Piscine	#	31	33
Impianti sportivi e palestre	753	32	32
Scuole e Unità d'offerta Sociale			
Scuole	1991	175	172
Strutture Socio assistenziali	1785	su richiesta	247
Strutture Socio-Sanitarie	686	su segnalazione	1
Strutture Sanitarie			
Farmacie, Parafarm. e Depositi farmaci	1124	su attivazione	15
Studi professionali	1602	13	36
Odontoiatri, poliambulatori, ambulatori medicina sport, Laboratori, Punti Prelievo	3241	321	390
Strutture di Ricovero e Cura e altre strutture accreditate	77	su attivazione	45
Trasporto Sanitario (sedi)	117	35	48
Trasporto Sanitario (automezzi)	990	261	268
Altri controlli ambientali			
Legionella: strutture campionate	#	su segnalazione	90
Acque di balneazione e stabilimenti balneari (campionamenti e sopralluoghi)	#	83	83
Ambrosia	#	150	172

Tabella 2. Attività su richiesta/segnalazione "Tutela del cittadino" - Anno 2022

Attività extra PIC 2022	Sopralluoghi non programmati	Verifiche documentali
Servizi alla Persona	0	559
Sicurezza Chimica	13	10
Strutture Ricettive	0	123
Strutture Sportive	0	289
Scuole	3	42
Farmacie – Deposito Farmaci	4	8
Unità d'Offerta Sociale	0	157
Strutture Sanitarie	0	1575
Attività COVID su richiesta (Tamponi rapidi, Centri Vaccinali)	17	184
Trasporto Sanitario	0	370
Legionella	6	117
Amianto	1	916
Altri controlli Ambientali (es. balneazione)	1	12
Vigilanza Igiene Abitato e inconvenienti da comportamento	306	642
Intossicazioni da CO e Vigilanza Impianti	30	220
Polizia Mortuaria e Autorizzazioni carri funebri	644	213
Pratiche Urbanistiche	0	31
Gestione pratiche edilizie (comprese verifiche montascale e residenzialità leggera)	0	568
Monitoraggio aerobiologico (bollettini pollini e spore di interesse allergologico)	0	158
CPV CCV	14	93

La programmazione delle attività del 2022 ha subito parziali modifiche sia qualitative che quantitative rispetto agli anni precedenti, coerentemente con le necessità di risposta alle priorità rappresentate dalla gestione dell'emergenza Coronavirus, nella prima parte dell'anno. Successivamente, vista la fine dello stato di emergenza, l'attività programmata è rientrata alla situazione antecedente la pandemia, pur continuando anche con la verifica delle eventuali norme di prevenzione COVID-19 negli ambiti di specifica competenza definiti dalle norme contingenti.

La SC ISP ha inoltre continuato la collaborazione, tramite il proprio personale sanitario e tecnico, alle attività di aggiornamento per consolidare le competenze sulla sorveglianza e contrasto alla pandemia da COVID-19 (partecipazione e coordinamento ai gruppi di formazione attivati da ATS CMM), nonché alle attività correlate all'attivazione del punto tamponi presso l'aeroporto di Linate, previsto per i profughi ucraini e per i passeggeri in rientro dalla Cina e da Hong-Kong.

L'attività programmata ha naturalmente tenuto conto anche degli obiettivi di performance relativi all'area Prevenzione, Sicurezza Chimica, Ambienti di Vita ed è stata pianificata tenendo conto dell'analisi di contesto e della graduazione del rischio, delle risorse e delle competenze disponibili, cooperando con altri Servizi Dipartimentali ed extra Dipartimentali, al fine di assicurare un'applicazione trasversale della normativa.

Anche parte delle attività su richiesta/segnalazione è stata correlata alla situazione pandemica. In particolare, sono proseguite le verifiche avviate a fine 2020 (con l'introduzione della regolamentazione regionale dei test antigenici rapidi, di cui alla DGR 3777/2020) sulle comunicazioni di avvio delle attività di effettuazione tamponi antigenici rapidi COVID extra SSR e relativa procedura per la profilazione dei medici per l'accesso a SMANF, sia per le strutture sanitarie autorizzate, sia per le attività produttive che per i drive-through. In particolare nel 2022 sono state profilate 34 strutture private non accreditate (16 ambulatori, 5 poliambulatori, 8 attività produttive, 2 tamponi a domicilio, 2 studi professionali, 1 libero professionista), i cui riferimenti sono disponibili sul sito web di ATS nella pagina dedicata alla procedura per l'utilizzo dei test antigenici rapidi extra SSR. Alcune verifiche hanno comportato l'emissione di provvedimenti di diffida alla prosecuzione dell'attività e sanzioni, così come l'attività di controllo effettuata in sinergia con la UOC Malattie Infettive sui referti dei tamponi antigenici rapidi e dei tamponi molecolari.

Oltre alle attività 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, 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 (campagne di comunicazione su Ambrosia e sul rischio Arbovirosi).

PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ 2023

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.

La programmazione delle attività per l'anno 2023 terrà naturalmente conto delle modifiche introdotte con l'adozione del nuovo POAS (Deliberazione ATS CMM n. 1026 del 30/11/2022).

Nel corso dell'anno 2023 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 2023, 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;
- 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 2023.

STRUTTURE SANITARIE

• **Ambulatori, studi professionali e strutture accreditate**

Proseguiranno le verifiche su questa tipologia di attività per le strutture private non accreditate e, per alcune aree territoriali della SC, anche per le strutture accreditate (Ospedali, Case di cura, Ambulatori, Laboratori, ecc.), pubbliche e private, in collaborazione con il Dipartimento PAAPSS relativamente al possesso dei requisiti strutturali e tecnologici, salvo modifiche organizzative che dovessero intervenire.

Anche i controlli 2023 si focalizzeranno con particolare attenzione sulle strutture ambulatoriali che dichiarano 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 ad eseguire verifiche su strutture sanitarie mediante l'analisi dei siti web/piattaforme social delle stesse al fine di 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.

Saranno inoltre previsti alcuni interventi specifici, per le strutture nelle quali vengono erogate prestazioni di odontoiatria, 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.

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.

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, anche sulla base di 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 marzo 2023.

Sarà presidiato il processo di "Riclassificazione" relativo all'organizzazione dei servizi di Medicina di Laboratorio e relativo aggiornamento dei requisiti specifici autorizzativi, come dettato dalla D.G.R. n° XI / 7044 del 26/09/2022, secondo le tempistiche definite dalla suddetta DGR.

A seguito della recente assegnazione di nuova competenza, si introdurrà la vigilanza nelle Case alloggio per persone con HIV/AIDS distribuite su tutto il territorio di ATS, al fine di verificare il possesso dei requisiti previsti dalla normativa specifica.

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 la procedura aziendale 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.

I controlli saranno svolti secondo la procedura aziendale predisposta, nei luoghi di attività tipici del trasporto 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 PAAPSS, salvo diverse soluzioni organizzative che potrebbero intervenire, verrà garantita la verifica dei requisiti strutturali e tecnologici per le CPE presentate.

SCUOLE

Nel 2023 verrà potenziata 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.

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 effettuata anche una 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 si procederà anche alla 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

SICUREZZA CHIMICA

• Cosmetici

In base alle indicazioni regionali, verranno effettuati campionamenti mirati in base alla disponibilità del Laboratorio di Prevenzione di riferimento e pertanto, per ATS CMM, saranno rivolti alla verifica dei parametri microbiologici.

Considerata la cospicua attenzione dedicata a tale settore nel periodo pre-pandemico, si ritiene invece di poter effettuare i controlli ispettivi nelle sedi di produzione e confezionamento solo 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.

• REACH

La tutela dei cittadini dal rischio chimico costituisce un obiettivo primario individuato anche dalle Regole di Sistema 2023. 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.

Nel dettaglio verranno campionate 5 miscele per tatuaggi, 5 sigarette elettroniche, 6 altre diverse matrici per la verifica delle restrizioni REACH (allegato XVII), per le quali nei Laboratori della Rete Nazionale sono disponibili metodiche analitiche.

Infine verranno eseguiti controlli 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, saranno mantenuti i contatti per la definizione di corrette procedure rispetto alle segnalazioni dei cittadini in tema di amianto e il monitoraggio degli aggiornamenti inseriti in GEMA da parte dei Comuni o degli Enti Gestori per quanto concerne le tubazioni idriche interrato. Si continuerà ad implementare la nuova versione dell'applicativo regionale (Ge.M.A.) con l'inserimento delle Notifiche di presenza Amianto in strutture o luoghi (Modulo NA/1) e verrà fornito relativo supporto ai Comuni.

Inoltre, in attuazione delle azioni previste dal Programma Predefinito PP9 "Ambiente, clima, salute" del PRP 2021-2025, gli operatori della SC ISP parteciperanno al tavolo tecnico dedicato all'amianto.

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 2022, e su quelle con criticità evidenziate nei precedenti controlli/segnalazioni ISS (alberghi, ostelli, affittacamere).

• 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 verrà svolta una 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 delle torri di raffreddamento del proprio territorio, identificata anche sulla base dell'analisi dei casi di legionellosi verificatisi nel corso del 2022.

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

popolazione in modo da consentire l'aggiornamento costante dell'anagrafica. Inoltre, come da indicazioni regionali, si comporrà l'anagrafica delle fontanelle.

Parallelamente 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 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.

La gestione delle richieste sarà coerente alle indicazioni regionali e alla procedura aziendale. Particolare riguardo verrà data ai progetti delle grandi opere e delle Case di Comunità.

Si proseguirà nell'attività di collaborazione/formulazioni di pareri alle Amministrazioni Comunali in sede di adozione dei relativi Regolamenti Edilizi, 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.

IGIENE DELL'ABITATO E INCONVENIENTI IGIENICO – SANITARI

Tutta l'attività volta alla tutela degli aspetti igienico-sanitari relativi all'igiene dell'abitato, in coerenza con LEA, dovrà essere sempre più ricondotta ad azioni conseguenti a valutazioni e richieste delle Amministrazioni locali superando le consuetudini ricondotte ad istanze per interesse privato, che non rappresentano pericolo di salute pubblica, spesso generate da richieste e situazioni che potrebbero 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 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 inoltre 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.

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.

Alla luce dei casi umani importati e autoctoni di Chikungunya, Dengue, West Nile Disease segnalati negli ultimi anni anche nel territorio di questa ATS e della recente comparsa in Italia del virus Zika capace di diffondersi molto rapidamente in un territorio, saranno intensificate le iniziative di supporto agli Enti Locali perché tutte le realtà territoriali mettano in atto azioni efficaci di controllo dei vettori (zanzara "tigre" e zanzara comune).

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.

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.

POLIZIA MORTUARIA

Verrà garantita la vigilanza in tema di Polizia Mortuaria, mirata alla corretta osservanza della normativa vigente per le attività funebri e cimiteriali, 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 sulle auto funebri in sede di rilascio/ rinnovo dei relativi documenti di idoneità e alle autorizzazioni dei trasporti salma all'estero).

Verranno implementate 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).

DETTAGLIO DELLA PROGRAMMAZIONE 2023

Il dettaglio della programmazione 2023 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 2283, superiore ai 1751 programmati nel 2022.

Tabella 3. Piano Controlli "Tutela del cittadino" ATS Città Metropolitana" - Anno 2023

Oggetto del controllo	Rischio	E	P
Servizi alla persona			
Acconciatori	4	5973	su segnalazione
Estetisti - centri benessere - massaggi	2	4284	259
Tatuatori/Piercing	1	558	71
Sicurezza chimica			
Cosmetici	2	313	6
REACH	2	#	16
Strutture ricettive			
Alberghi e altre Strutt. Ricettive (es. B&B)	2	2374	226
Accoglienza migranti	2	50	su segnalazione
Carceri	1	5	6
Strutture sportive			
Piscine	2	251	301
DVR		#	49
Impianti sportivi e palestre	4	476	35
Scuole e Unità d'offerta			
Scuole	2	1991	325
Strutture Socio Assistenziali	3	1590	su richiesta
Strutture Socio-Sanitarie	2	716	su segnalazione
Strutture Socio -Sanitarie: Case Alloggio HIV		5	5
Strutture sanitarie			
Farmacie, Parafarmacie e Depositi Farmaci	4	1340	su attivazione
Studi professionali - MMG/PLS	3	2034	10
AOM- Laboratori Analisi - Poliambulatori - Punti Prelievi - Medicina dello Sport	2	3354	425
Strutture di Ricovero e Cura, Accreditate pareri e sopralluoghi PAPSS	1	278	su attivazione
Trasporto Sanitario (sedi)	2	107	38
Trasporto Sanitario (automezzi)	2	1028	218
Altri controlli ambientali			
Legionella: - strutture campionate (*)	2	#	su segnalazione
- torri di raffreddamento	2	1133	60
Acque di balneazione e stabilimenti balneari (campionamenti e sopralluoghi)	2	#	83
Ambrosia	2	#	150

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

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 2023 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 incontri regionali per la loro ridefinizione.

3. SALUTE E AMBIENTE

Le principali aree di attività in ambito Salute e Ambiente riguardano:

- radioprotezione: emissione di atti autorizzativi/pareri e vigilanza in materia di radiazioni ionizzanti (radiodiagnostica, radioterapia, ecc.) e non ionizzanti (Risonanza Magnetica, apparecchiature Laser e UV, ecc);
- valutazione sanitaria in materia di igiene ambientale: emissione di pareri a Ministero dell'Ambiente, Regione, Città Metropolitana, Comuni e Prefettura per Siti Contaminati, impianti;
- urbanistica, valutazione di impatto ambientale (V.I.A.) e valutazione ambientale strategica (V.A.S.) (emissione di pareri a Ministero dell'Ambiente, Regione, Città Metropolitana, Comuni).

L'attività di controllo programmata, tarata sui dati storici, sulla dotazione attuale di operatori e sul territorio, **è costituita dagli interventi di vigilanza in radioprotezione, unica materia nella quale la SC ha compiti di controllo.** Una parte della vigilanza, non programmabile, viene svolta congiuntamente al Dipartimento PAAPS per l'accreditamento delle strutture sanitarie.

Nel corso del 2020, vista la fase pandemica acuta, sono stati eseguiti 2 sopralluoghi programmati e 4 non programmati, su richiesta del Dip. PAAPS. Nel 2021 sono stati effettuati 6 sopralluoghi programmati (4 per attività sanitarie e 2 industriali) e 12 sopralluoghi su richiesta (10 per l'accreditamento di strutture sanitarie congiuntamente con il Dip. PAAPS e 2 per la Prefettura di Milano). Infine, nel 2022 sono stati eseguiti 14 sopralluoghi non programmati su richiesta del Dipartimento PAAPSS e 11 sopralluoghi programmati (9 in strutture sanitarie e 2 industriali).

NOTE SPECIFICHE:

La possibilità di programmare l'attività di controllo in radioprotezione anche quest'anno è resa difficoltosa dal fatto che i 3 TdP in possesso della formazione adeguata per effettuare tale vigilanza devono anche istruire le pratiche in ingresso.

Pertanto, l'ipotesi di controlli programmati sotto riportata è tarata sui seguenti parametri:

1. attività su richiesta (autorizzazioni, N.O., pareri, ecc.) rappresenta un impatto rilevante, visto il contesto in cui opera la SC;

2. il numero di operatori attualmente in carico alla SC con competenza in materia;
3. non è quantizzabile l'attività ispettiva su richiesta di terzi.

Attività di controllo in materia di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti verrà quindi focalizzata su realtà sanitarie e non alle quali sono stati rilasciati negli scorsi anni autorizzazioni o Nulla Osta.

Area Salute e Ambiente - Piano controlli 2022	Numero controlli
Radioprotezione I.R. e N.I.R. Poliambulatori pubblici e privati con uso di radiazioni ionizzanti, non ionizzanti e ottiche. Strutture sanitarie ospedaliere. Attività industriali e di ricerca.	40

4. PREVENZIONE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

La programmazione per il 2023 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 7758 del 28/12/2022.

Verranno sviluppate le azioni previste per l'anno 2023 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 proseguirà i due Piani Mirati di Prevenzione a valenza locale: uno sulla sicurezza in ambito fieristico nelle attività di allestimento e smontaggio degli stand 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.

CONTESTO PRODUTTIVO

Le aziende assicurate presso INAIL espresse in PAT (Posizioni Assicrative Territoriali, con almeno un dipendente) al 2021 risultano essere 168.759. Secondo i LEA, il **5%** delle PAT sono da raggiungere con almeno un controllo; per il 2022 era stato di 8363 imprese. Non sono ancora disponibili i flussi INAIL che indicano le PAT attive nel 2022; tuttavia, anche nel 2023 dovrebbe confermarsi un dato

similare a quello del 2022. I settori economici prevalenti sono quelli dei servizi, del commercio, delle costruzioni edili, dei trasporti, 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.

Si citano qui 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.

Il numero degli addetti INAIL nel 2021 è stato di 2.136.241. 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.

Il numero degli infortuni in occasione di lavoro definiti positivamente, mostra comunque una tendenza alla diminuzione, passando dai 25.501 del 2010 ai 23.884 del 2021. Il comparto che registra il maggior numero di casi è quello dei servizi, seguito dal comparto manifatturiero, dal commercio, dai trasporti, dalle costruzioni edili e dal comparto sanitario.

Gli infortuni mortali sul lavoro nel periodo 2015-2021 sono stati 58, prevalentemente per cadute dall'alto. Nel 2022 si sono verificati nel territorio della ATS 17 infortuni mortali (fonte Registro Regionale degli Infortuni Mortali).

Le malattie professionali diagnosticate nel 2022, riferite a lavoratori o ex lavoratori di aziende del territorio di ATS CMM e registrate dal servizio nel sistema informativo regionale MAPRO, sono state 470. Di queste, oltre il 50% sono malattie muscolo scheletriche, il 12% sono mesoteliomi e il 10% circa altre patologie tumorali; le ipoacusie da rumore sono pari al 14% e il 3% sono patologie correlabili allo stress occupazionale.

Per definire gli ambiti in cui intervenire prioritariamente, si sono applicate le indicazioni regionali del 2010 elaborate da uno specifico gruppo di lavoro, le quali mettono in relazione il numero di addetti e l'incidenza degli infortuni gravi e delle malattie lavoro correlate.

Il consolidamento di alcuni flussi informativi relativi ai rischi presenti negli ambienti di lavoro e ai danni alla salute permette di estrarre elenchi di 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**

- 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.
- Il sistema permette di estrarre liste di aziende partendo dalle malattie professionali e creando una graduatoria di aziende basata sulla frequenza delle patologie professionali

➤ **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 presenti, indirizzi sbagliati, etc.). Si è fatto riferimento alle regole di esercizio (Delibera XI/2672 del

16/12/2019) 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.

INTERVENTI PRIORITARI NEL 2023

Piano Regionale di Prevenzione e Piani Mirati di Prevenzione locali

In applicazione del Piano Regionale di Prevenzione 2021-2025 approvato dal Consiglio regionale il 15 febbraio 2022 e sulla base della analisi di contesto condivisa con gli interlocutori istituzionali e le parti sociali nel corso del Comitato Territoriale di Coordinamento ex art. 7 del D.Lgs. 81/2008, tenutosi nel novembre 2021, sono stati avviati i due piani mirati locali afferenti al PP06.

Piano Mirato di Prevenzione 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 previsti i controlli presso le imprese selezionate, a partire dalle non responder.

Piano Mirato di Prevenzione nel settore fiere

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, iniziata gradualmente nel terzo quadrimestre dello scorso anno, consente l'avvio del PMP legato ai rischi infortunistici nelle attività di montaggio e smontaggio di strutture per allestimenti fieristici.

Nel corso del 2022 il piano è stato presentato alle Associazioni di Categoria e alle OO.SS. e sono stati avviati i tavoli di lavoro per la definizione dei metodi di autovalutazione (questionario) e per la condivisione dei criteri di individuazione delle imprese da coinvolgere nell'iniziativa.

Scopo del PMP è 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

Nel 2023 è prevista l'analisi delle schede compilate dalle aziende e saranno avviati i controlli. Sulla tematica ATS CMM partecipa ad uno 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.

Piano mirato di Prevenzione impianti di macellazione e sezionamento

Si tratta di un'attività avviata a livello nazionale in seguito alla comparsa di focolai di infezione da SARS-CoV-2 in lavoratori occupati in aziende di macellazione ed inserita nel Piano Regionale di Prevenzione; vi partecipa anche ATS CMM con il coinvolgimento di PSAL e del Dipartimento Veterinario. L'attività, che assume le caratteristiche di piano mirato di prevenzione, ha coinvolto circa 80 aziende. L'effettuazione di sopralluoghi presso aziende significative del territorio è terminata nel 2022.

È in corso la redazione di un primo report nazionale, coordinata dall'Istituto Superiore di Sanità.

PMP rischio da infortuni su attrezzature e macchine agricole

Per il 2023 è prevista la restituzione all'ISS, dopo la conclusione del piano con la predisposizione di un report di ritorno alle associazioni e alle imprese.

PMP regionale Stress da Calore

Da sviluppare nel triennio 2023-2025, secondo le indicazioni che RL trasmetterà ad ATS.

PMP 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 procederà con la formazione degli operatori dei servizi e dei medici competenti. Nel biennio 2024, 2025 si effettuerà la verifica dell'applicazione delle buone pratiche nell'ambito dell'attività di vigilanza.

Il Piano Mirato 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 cristallina, alle radiazioni UV e ad altri specifici agenti.

In relazione al PP8 del PRP "Prevenzione patologie da sovraccarico biomeccanico" sotto il coordinamento dello specifico Tavolo Tecnico, potrà essere avviato uno studio pilota su aziende fornitrici di Assistenza Domiciliare Integrata e d'intesa con le stesse per un'analisi dettagliata delle modalità di erogazione che sarà utilizzata per la successiva attuazione del relativo PMP a valenza regionale.

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.

Nel settore è in atto una fortissima ripresa produttiva, stimolata dagli incentivi fiscali e dalle agevolazioni 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 38.841, mentre nel medesimo periodo gli addetti sono 108.100.

Gli infortuni mortali continuano ad essere molto più frequenti nel settore delle Costruzioni che nelle altre attività produttive. Nel periodo 2008-2022 nel territorio dell'ATS CMM si sono verificati 168 eventi mortali sul lavoro, quasi la metà dei quali sono occorsi in edilizia.

Coerentemente con i dati sopra richiamati, il numero delle notifiche preliminari che pervengono annualmente è andato progressivamente incrementando: 22.612 nel 2016, 22.932 nel 2017, 24.006 nel 2018, 24.811 nel 2019, 25.528 nel 2020, 34.594 nel 2021. 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 delle quali ipoteticamente trascurabili per dimensione e profilo di rischio in materia di sicurezza e igiene del lavoro, altre che riguardano 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 2023, 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 grazie all'introduzione di tutti i criteri di selezione delle notifiche preliminari: quello nazionale (importi > di 30.000 euro) e quelli regionali (cantieri aperti, ad alta priorità di rischio, 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).

Con tali criteri, sono stati individuati **1980 cantieri** da ispezionare ma si attende il dato certo da RL.

Anche per il 2023 una quota di attività di controllo saranno coordinate con l'Ispettorato Territoriale del Lavoro di Milano e Lodi, e in parte congiunte con altri Enti (INPS, INAIL, Cassa Edile, ITL Milano). Per Milano, inoltre, verrà mantenuta l'ormai storica collaborazione con la Polizia Locale.

I cantieri edili saranno ancora scelti in parte per avvistamento diretto, impegnandosi nella 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), ma soprattutto utilizzando l'applicativo Ca.Ri.Ca.

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.

Alla vigilanza di progetti così peculiari è dedicata un'attività di controllo specifica, coordinata dal gruppo di lavoro edilizia.

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.

Proseguono anche per il 2023 l'attività di vigilanza coordinata con l'Ispettorato Territoriale del Lavoro di Milano e Lodi e l'attività di vigilanza integrata (effettuata con INPS, INAIL, Cassa Edile, ITL Milano), coordinata da Prefettura di Milano di cui al "Protocollo d'intesa per la regolarità e la sicurezza del lavoro nel settore delle costruzioni e delle infrastrutture".

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 Lodi.

Spettacoli, eventi e 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, che ne ha interrotto la realizzazione in presenza di pubblico, ma non ha mai smesso di sperimentare modalità alternative per realizzare eventi in sicurezza rispetto al rischio di contagio.

Si evidenzia 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 2023 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.

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 2023 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 2023 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.

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.

Agricoltura 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 2023, 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 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. Sono in previsione il Seminario del 14 febbraio a Milano "Linee guida sorveglianza sanitaria" e un corso regionale Agricoltura.
- realizzazione di almeno 1 intervento di comunicazione/informazione all'anno; è prevista la partecipazione ad un convegno organizzato nell'ambito della fiera nazionale MyPlant e Garden al fine di aderire alla comunicazione dell'approccio al rischio.
- 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.
- 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 110 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 il progetto INAIL che la vede coinvolta nell'analisi dei dati degli andamenti infortunistici, delle patologie professionali e delle attività di prevenzione, e nella creazione di un "portale web agricoltura", nell'ambito della sperimentazione di pratiche di prevenzione e di strumenti di controllo per il contenimento dei rischi infortunistici e dei rischi per la salute nel quadro del PNP Agricoltura e Silvicultura.

Anche nel corso del 2023 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.

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 2023 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 infortuno 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.

Un operatore PSAL partecipa alle commissioni nazionali di sorveglianza sul mercato presso il MISE; questa attività continuerà anche nel 2023.

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 2023 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.

In base alle indicazioni che perverranno dai Ta.Te. di RL saranno sviluppate azioni di prevenzione dell'esposizione dei lavoratori a particolari sostanze chimiche (in Autorizzazione ai sensi del Reg. REACh) sospettate di provocare malattie tumorali.

A partire dal mese di settembre verrà attivata la vigilanza sulla corretta applicazione delle prescrizioni del Regolamento (UE) 2020/1149 sull'utilizzo sicuro degli di-isocianati.

REACH/CLP

Anche nel 2023 l'attività prevalente sarà l'attuazione della 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").

Nello specifico si eseguiranno controlli in ambito Reach e CLP sulle merci (sostanze chimiche, miscele di sostanze chimiche e articoli) di importazione da paesi extra UE.

Verrà garantita l'effettuazione delle attività di controllo documentale previste dai progetti pilota (REF11) adottati dal Forum dell'ECHA che riguarderà il controllo di tipo documentale e analitico sulle schede di sicurezza.

Nello specifico, a seguito di un campionamento verranno effettuati controlli analitici, per determinare la presenza in percentuale di alcune sostanze chimiche pericolose in determinati prodotti (colle, svernicianti, vernici e impregnanti per il legno) al fine di verificare la corretta classificazione di pericolosità del prodotto come riportato alla sezione 2 della scheda di sicurezza. Sarà attivata anche l'attività di controllo sull'esposizione alle sostanze in Autorizzazione (Allegato XIV del Reg. REACH) negli ambienti di lavoro come previsto nel capitolo "aziende a rischio chimico".

Prosegue l'attività di 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 alcune SC del Dipartimento di Prevenzione saranno effettuati controlli analitici sulle sostanze chimiche, sulle loro miscele e sugli articoli, alla ricerca di sostanze chimiche pericolose (soggette a restrizioni di cui all'allegato XVII del REACH) o cosiddette SVHC (Substance of Very High Concern) di cui all'articolo 57 del regolamento REACH.

Sono previsti controlli sui seguenti prodotti:

- igienizzanti, sanificanti, presidi medico chirurgici e disinfettanti al fine di verificarne la rispondenza alle normative sui PMC (Presidi Medico Chirurgici) e sui Biocidi o BPR (Reg. UE 528/2012).
- fitosanitari;
- inchiostri per tatuaggi e trucco permanente venduti anche on-line;
- detergenti, disgorganti, smacchiatori, per la pulizia di superfici quali piastrelle, forni ecc., colle per unghie, ciglia, giocattoli ecc.,
- liquidi per e-cig (sigarette elettroniche);
- sostanze, miscele e articoli recuperati (end of waste = non più rifiuti)

Di tutti questi prodotti si verificheranno la corretta redazione delle schede di sicurezza e dell'etichetta.

Prodotti biocidi

Anche nel 2023 saranno effettuati controlli sui prodotti venduti sul mercato pubblicizzati come disinfettanti o presidi medico chirurgici. Verificheranno inoltre, a supporto e su richiesta di altri servizi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, la corretta redazione delle schede di sicurezza e dell'etichettatura di questi prodotti.

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 di uno studio pilota su aziende fornitrici di Assistenza Domiciliare Integrata e d'intesa con le stesse per un'analisi dettagliata delle modalità di erogazione che sarà utilizzata per la successiva attuazione del relativo PMP a valenza regionale.

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.

Attività in tema di infortuni e malattie professionali

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.

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 riconoscere situazioni di rischio e meccanismi di accadimento sperimentati da altri nella stessa situazione lavorativa.

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.

In collaborazione con ISP sarà indagata 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 almeno 5 indagini.

Per quanto riguarda le malattie professionali, in relazione al PP8 e al PP9 del PRP "Esposizione a cancerogeni professionali", saranno estratti almeno 7 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.

Continuerà inoltre il monitoraggio dell'andamento di infortuni e malattie professionali nel territorio ATS Città Metropolitana di Milano.

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 2023 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.

È stato rinnovato nel 2018 il Protocollo di Intesa con gli Enti promotori del "Centro per la Cultura della Prevenzione nei luoghi di lavoro e di vita", tra cui Comune di Milano, Città Metropolitana di Milano, ATS CMM, INAIL, INL, VVF, parti sociali, sindacali e associazioni scientifiche, a cui ATS CMM contribuisce in modo sostanziale, con la promozione e l'organizzazione di convegni, eventi, incontri dedicati a tutti i soggetti che svolgono ruoli professionali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro o cittadini che intendono approfondirne la conoscenza.

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.

Analoga attenzione verrà dedicata alle azioni di promozione della cultura della prevenzione rivolta a target specifici di popolazione (cittadini, studenti, ecc.) in particolare con la prosecuzione del progetto di promozione della "Prevenzione in condominio", condiviso con le ATS di Bergamo e ATS dell'Insubria, in collaborazione con Associazione Nazionale Amministratori Condominiali. Il progetto ha la finalità di favorire la diffusione anche in ambiente domestico di corrette competenze e prassi preventive, anche avvalendosi della competenza di altri Servizi dipartimentali di volta in volta interessati.

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 2023, l'esperienza di co-formazione degli operatori PSAL e dei docenti al fine di promuovere l'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.

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 non può prescindere dalla correlazione con le 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 2019-2023 (DGR XI/2498) e nel Piano Regionale Prevenzione 2021-2025 (DGR XI/5389).

Pertanto, oltre all'attività istituzionale di controllo (periodico o in vigilanza), vengono previste, verso gli stakeholder dei settori impiantistici in questione, azioni di supporto e di assistenza che possano favorire la diffusione della cultura della sicurezza impiantistica.

Lo sviluppo di questa tematica passa dall'osservazione, nell'ultimo biennio, della specifica dinamica dei fenomeni infortunistici e incidentali correlati agli impianti in argomento e si concretizza mediante attuazione di Programmi di Informazione e Ricognizione di specifici aspetti impiantistici mediante informative, audit, attivazione canali di supporto e assistenza, ecc...

In tal senso l'osservazione negli ultimi periodi ha evidenziato una recrudescenza di alcuni 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
- In correlazione al trascorso periodo di emergenza sanitaria, un verosimile abbassamento del livello di attenzione al mantenimento di standard ottimali nell'utilizzo di attrezzature a pressione alimentate a vapore (Sterilizzatrici) installate in strutture sanitarie

Lo sviluppo programmatico del controllo impiantistico prevede una pianificazione impostata secondo le seguenti linee tematiche/operative:

- 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 e di impianti a pressione (in particolare nei cantieri) e di impianti elettrici sui rischi da atmosfere esplosive (ATEX), nonché vigilanza documentale sugli atti omologativi degli impianti elettrici ordinari
- azioni di promozione della sicurezza impiantistica (Piani/Programmi Specifici di Prevenzione Impiantistica, informative/linee guida, strumenti di autovalutazione del rischio correlato agli impianti, ...).

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 2023	
Tipologia impianti	N. verbali
Impianti elettrici	900
Impianti di sollevamento	1.300
Impianti ascensori	2.200
Impianti a pressione / riscaldamento	1.100
TOTALE	5.500

Attività di controllo in vigilanza specialistica

I controlli di vigilanza specialistica saranno rivolti a specifiche categorie di impianti elettrici, di impianti di sollevamento e impianti a pressione 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 ed impianti a pressione 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 2023	
Tipologia impianti/attività	N. impianti/aziende/cantieri/ documenti da controllare
Impianti elettrici in ambienti a maggior rischio e rischio da atmosfere esplosive (ATEX)	40
Impianti di sollevamento nei cantieri (o in altri ambiti produttivi)	20
Impianti a pressione nei cantieri (Silos per intonaci/malte)	10
Impianti elettrici in ambienti ordinari: analisi Di.Co.	350*

* Valore calcolato sulla media storica del triennio 2020/2022

I controlli di vigilanza specialistica comprendono anche gli interventi di vigilanza integrata con altri servizi del DIPS ai quali viene sempre assicurato, su richiesta, il supporto tecnico specialistico negli ambiti di competenza della SC Impiantistica.

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 predittiva mediante azioni di supporto e assistenza alle imprese si prevedono le seguenti iniziative:

1. **Area sicurezza elettrica** : a fronte delle considerazioni in premessa si intende avviare un Programma di Informazione e Ricognizione finalizzato alla prevenzione dai rischi di folgorazione/esplosione/incendio relativamente agli impianti elettrici installati nei punti vendita di distributori carburante (rispondenti alla definizione normativa di impianti elettrici installati in luoghi pericolosi); il Piano è rivolto quindi alle compagnie petrolifere operanti sul territorio e sarà sviluppato in due fasi :
 - I fase: predisposizione materiale informativo e documentale per l'autovalutazione (questionario/check-list); selezione del campione da sottoporre ad indagine e invio della documentazione ai soggetti individuati
 - II fase: valutazione del materiale ricevuto, eventuale richieste integrative/chiarimenti, pianificazione ed eventuale effettuazione di controlli ispettivi
2. **Area sicurezza impianti a pressione**: richiamato quanto in premessa si intende attuare un Programma di Informazione e Ricognizione con l'obiettivo di implementare le azioni di prevenzione sui rischi da sovrappressione derivanti dalle attrezzature alimentate a vapore utilizzate in ambito sanitario (in particolare sterilizzatrici); anche in questo caso la metodologia si svilupperà come di seguito:

- I fase: predisposizione materiale di supporto per l'autovalutazione (check-list /questionario/schema audit), selezione del campione da sottoporre ad indagine e invio della documentazione ai soggetti individuati
- II fase: valutazione del materiale ricevuto, eventuale richieste integrative/chiarimenti, organizzazione di eventuali incontri tecnici e pianificazione di eventuali sopralluoghi di accertamento

3. **Aree sicurezza impianti sollevamento:** a fronte dell'osservazione dei fenomeni infortunistici del settore delle attrezzature mobili si ritiene di attivare un Piano Specialistico di Prevenzione riguardante le Piattaforme di lavoro elevabili (PLE), riguardante soprattutto gli aspetti correlati alle procedure di corretta installazione ed alle procedure di utilizzo della macchina. Tale Piano verrà rivolto principalmente alle imprese di noleggio/fornitura delle PLE e prevede le seguenti fasi:

- I fase: selezione del campione da sottoporre ad indagine e predisposizione materiale per l'informazione e l'autovalutazione (questionario/check-list)
- II fase: trasmissione della documentazione e attivazione punto di riferimento per assistenza e supporto alla compilazione
- III fase: valutazione del materiale ricevuto, eventuale richieste integrative/chiarimenti, organizzazione di eventuali incontri tecnici con i soggetti individuati e pianificazione di eventuali sopralluoghi ispettivi

4. **Aree sicurezza impianti elevatori:** a fronte delle modifiche della disciplina del processo di rilascio del n. di matricola di nuovi impianti (art. 12 d.P.R. 162/99) si è riscontrata una criticità da parte degli Enti (Comuni) deputati, in particolare, alla acquisizione e valutazione della documentazione necessaria per il rilascio nel n. di matricola; in tal senso si intende inviare una informativa ai Comuni interessati (a partire dall'area Ovest, dove si è maggiormente riscontrata la criticità) circa la corretta procedura da applicare e l'adeguatezza della documentazione da richiedere/valutare.

Tali programmi si riconducono alle indicazioni di *"tutelare la salute e sicurezza del cittadino/lavoratore"* attraverso il *"sostegno alle imprese"* – Piano socio-sanitario Lombardo 2019-2023: Prevenzione e promozione della salute - Linee strategiche, alinea XII 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, della 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 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.

Dopo la pandemia che ha visto una diminuzione delle attività a partire dal 2020, il 2022 è stata un anno da considerarsi di nuovo " a pieno regime".

La pandemia ha comunque dato l'opportunità per alcuni di rivalutare l'appropriatezza di alcune richieste e, sfruttando il concetto della valutazione del rischio, in determinati settori il numero di campioni non sono tornati a quelli del 2019.

I dati di seguito riportati si riferiscono al 2022:

Tab. 1 valorizzazione attività analitica resa all'interno di ATS Città Metropolitana di Milano:

Tipologia	N. campioni	N. parametri	totale valorizzato secondo il tariffario della DGR XI/2633 del 16/12/2019
acque destinate al consumo umano - microbiologico	3991	10921	€ 294.227,00
acque destinate al consumo umano - chimico	4179	133926	€ 1.082.018,00
acque di balneazione - microbiologico	78	156	€ 4.524,00
Legionelle microbiologico/ biologia molecolare	680	1640	€ 38.984,00
acque di piscina - microbiologico	440	2346	€ 59.202,00
acque di piscina - chimico	609	1952	€ 37.783,00
alimenti - microbiologico	666	2034	€ 69.753,00
alimenti - chimico	223	27541	€ 46.859,00
OGM	18	118	€ 2.370,00
Irradiati	10	10	€ 450,00
MOCA	2	54	€ 3.528,00

sostanze, miscele, articoli (REACH)	2	2	€ 302,00
tipizzazione ceppi (sierologica/molecolare/microscopica)	222	282	€ 10.404,00
indoor e igiene industriale	20	420	€ 4.020,00
determinazione amianto	7	21	€ 1.085,00
MTA: tamponi ambientali	24	24	€ 840,00
MTA: campioni biologici	28	541	€ 7.821,00
TOTALI	7208	171067	€ 1.655.509,00

Tab. 2 valorizzazione attività analitica resa alle altre ATS Lombarde (vengono rendicontate a RL scontate del 40% come richiesto dalla DGR XI/2633 del 16/12/2019)

Tipologia	N. campioni	N. parametri	totale valorizzato secondo il tariffario della DGR XI/2633 del 16/12/2019
acque destinate al consumo umano - microbiologico	1325	3648	59.295,60 €
acque destinate al consumo umano - chimico	2807	82536	513.490,80 €
acque di balneazione - microbiologico	5	10	174,00 €
Legionelle microbiologico/ biologia molecolare	262	382	7.080,00 €
acque di piscina - microbiologico	83	498	7.470,00 €
acque di piscina - chimico	124	415	4.644,00 €
alimenti - microbiologico	303	1003	22.141,20 €
alimenti - chimico	416	42632	50.493,00 €
OGM	27	216	2.502,00 €
Irradiati	19	19	513,00 €
MOCA	3	81	3.175,20 €
sostanze, miscele, articoli (REACH)	0	0	- €
cosmetici	0	0	- €
tipizzazione ceppi (sierologica/molecolare/microscopica)	68	94	2.068,20 €
determinazione amianto	1	3	93,00 €
MTA: campioni biologici	14	126	1.099,80 €
TOTALE	5457	131663	673.140,00 €

Nel corso del 2023 si supporteranno il DIPS lombardi nelle nuove programmazioni su ReaCH e cosmetici dove il LP ha dato disponibilità con l'introduzione di nuove metodiche.

Tab. 3 valorizzazione attività analitica resa ad altri enti:

Tipologia	N. campioni	N. parametri	totale valorizzato secondo il tariffario della DGR XI/2633 del 16/12/2019
acque destinate al consumo umano - microbiologico	8	161	2.041 €
acque destinate al consumo umano - chimico	16	240	4.032 €
acque non destinate al consumo umano - altro	88	93	6.966 €
alimenti - chimico	8	2168	2.256 €
Altro (ReaCH, funghi, cosmetici, indoor, amianto, sierotipizzazioni)	1	1	141 €
determinazione amianto	12	36	2015 €
TOTALE	133	2696	17.424 €

Dati attività analitica resa alle ASST

Il Laboratorio di Prevenzione effettua 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:

Screening	
Amfetamine	Creatinuria
Barbiturici	Ecstasy
Benzodiazepine	Etilglucuronide
Buprenorfina	LSD
Cannabinoidi	Metadone
Cocaina	Oppiacei
Test di adulterazione Sample Check	

Conferme in massa
Amfetamine GC-MS
Buprenorfina GC-MS
Cannabinoidi GC-MS
Cocaina GC-MS
Ecstasy GC-MS
Metadone GC-MS
Oppiacei GC-MS

Tab. 4 prestazioni rese alle ASST

Tipologia di campioni	N. campioni	N. parametri	Tot. Valorizzato 28 SAN
Screening droghe d'abuso	40.708	250.183	1.532.476,45 €

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 dell'ATS. Lo screening di primo livello è stato tra i settori maggiormente penalizzato dalla pandemia ma dal 2022 si è ripreso a pieno regime.

I dati di del 2022 sono i seguenti:

Tipologia di campioni	N. campioni	N. parametri	Tot. Valorizzato 28 SAN
Screening sangue occulto	247.434	247.434	1.039.223 €

La collaborazione con il centro MTS sta volgendo al termine. Con i nuovi POAS l'MTS è adesso u servizio della ASST FbF-Sacco.

Le prestazioni analitiche verranno supportate fino a quando non verrà completato il trasferimento dei collegamenti informatici e comunque non oltre il 28/02/2022.

Nel 2022 sono state rese le seguenti prestazioni:

Tipologia di campioni	N. campioni	N. parametri	Tot. Valorizzato 28 SAN
Analisi sierologiche	5137	19383	174.884,20 €
Altre prestazioni: urine e tamponi	5775	23063	415. 134€