



ATSSardegna
Azienda Tutela Salute
ASSL Carbonia

**SERVIZIO SANITARIO
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ATS - AREA SOCIO SANITARIA LOCALE CARBONIA**

Proposta n. DET 7 /2017-650

DETERMINAZIONE DIRETTORE ASSL N. 444 DEL 26 GIU 2017

STRUTTURA PROPONENTE: DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Dott. Gian Mauro Vinci Gian Mauro Vinci

OGGETTO: Progetto per la realizzazione del Progetto dipartimentale denominato
" Monitoraggio della sicurezza alimentare negli alimenti prodotti nel territorio della ASSL di Carbonia ".

Con la presente sottoscrizione si dichiara che l'istruttoria è corretta, completa nonché conforme alle risultanze degli atti d'ufficio, per l'utilità e l'opportunità degli obiettivi aziendali e per l'interesse pubblico.

L'estensore: Sig. Luigi Montoni Luigi Montoni

Il Responsabile del Procedimento: Dr. Gian Mauro Vinci Gian Mauro Vinci

La presente Determinazione è soggetta al controllo preventivo di cui al comma 1 dell'art. 29 della L.R. 10/2006 e ss.mm.ii.

SI

NO

Si attesta che la presente determinazione viene pubblicata nell'Albo Pretorio on-line dell'ASSL Carbonia dal 26 GIU 2017 al 11 LUG 2017

Servizio Affari Generali e Legali
Il Responsabile Servizio Affari Generali e Legali
D.ssa Maria Teresa Garau

Maria Teresa Garau

IL DIRETTORE ff del Dipartimento di Prevenzione

VISTA

la Deliberazione del Direttore Generale n. 142 del 29/12/2016 di nomina della D.ssa Maria Maddalena Giua Direttore dell'Area Socio Sanitaria di Carbonia;

VISTO

il provvedimento n. 11 del 18/01/2017 di attribuzione delle funzioni dirigenziali;

DATO ATTO

che il soggetto che propone il presente atto non incorre in alcuna delle cause di incompatibilità previste dalla normativa vigente, con particolare riferimento al Codice di Comportamento dei Pubblici Dipendenti e alla Normativa Anticorruzione e che non sussistono, in capo allo stesso, situazioni di conflitto di interesse in relazione all'oggetto dell'atto, ai sensi della Legge 190 del 06/11/2012 e norme collegate;

VISTO

- il regolamento CE n° 178 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e le successive modifiche ed integrazioni;
- il regolamento CE n° 852 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e le successive modifiche ed integrazioni;
- il regolamento CE n° 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e le successive modifiche ed integrazioni;
- il D.lgs 229/99 che attribuisce alle A.S.L. il compito di tutelare la collettività ed i singoli dai rischi connessi agli ambienti di vita specificando che tale funzione è demandata al Dipartimento di Prevenzione;
- Il D.M n° 468/2001 che individua il Sulcis Iglesiente e Guspinese quale sito d'interesse nazionale per le bonifiche ambientali;
- la deliberazione della Regione Autonoma della Sardegna (RAS) n° 18/15 del 21/04/2015 di adozione del Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) sulla sicurezza alimentare;
- la deliberazione n° 30/21 del 16/06/2015 con la quale la RAS ha adottato in via definitiva il Piano Regionale della Prevenzione 2014/18;

RICHIAMATA

- la delibera della Giunta regionale n° 25/20 del 26/05/2015 che individua la ex ASL di Carbonia quale azienda sanitaria incaricata per l'attuazione del " Piano di monitoraggio nei siti di interesse nazionale (SIN) per la ricerca di determinati contaminanti su matrici alimentari"

- la determina della RAS n° repertorio 840 del 04/08/2015 che stabilisce l'impegno di Euro 27.300,00 in favore della ex ASL di Carbonia per l'attuazione del " Piano di monitoraggio nei siti di interesse nazionale (SIN) per la ricerca di determinati contaminanti su matrici alimentari" nell'ambito del Piano Regionale dei Controlli sulla sicurezza alimentare;

RITENUTO

che, il Dipartimento di Prevenzione, per le risorse professionali che vi afferiscono, sia la struttura deputata alla stesura, gestione, coordinamento delle attività richieste dalla RAS in materia di monitoraggio nei siti di interesse nazionale per la ricerca di contaminanti ambientali su matrici alimentari;

che per realizzare quanto richiesto si è resa necessaria la stesura di un progetto denominato " monitoraggio della sicurezza alimentare negli alimenti prodotti nel territorio della ASL di Carbonia " che costituisce parte integrante ed essenziale della presente;

ACCERTATA

la disponibilità dell'Istituto Zooprofilattico della Sardegna ad effettuare gli esami di laboratorio necessari per il su citato monitoraggio;

RICHIAMATE

le linee di indirizzo ex art.9 del CCNL 03/11/2005 emanate dalla RAS che stabiliscono che le prestazioni aggiuntive sono effettuabili secondo gli istituti contrattuali previsti dagli art. 55 comma 2 del CCNL 08/06/2000 CCNL 03/11/2005 e art. 14 comma 6 e 18 CCNL 03/11/2005;

DATO ATTO

che il Dipartimento di Prevenzione ha le risorse professionali per l'esecuzione dei campionamenti degli alimenti sia di origine animale che vegetale al di fuori del normale orario di servizio attraverso l'istituto delle prestazioni aggiuntive;

- che il ricorso all'istituto delle prestazioni aggiuntive appare pienamente giustificato;

- che le prestazioni aggiuntive possono essere retribuite soltanto se effettuate al di fuori del normale orario di servizio e previa timbratura degli orari di ingresso ed uscita dal servizio con specifico codice in modo da consentire il conteggio delle ore destinate alla realizzazione del progetto registrate sul sistema aziendale di rilevazione presenze;

- che l'espletamento delle funzioni previste dal progetto, per il personale dirigente possa essere remunerato attraverso l'attribuzione di prestazioni aggiuntive corrispondenti ad una tariffa oraria pari a Euro 81,11 (compresi gli oneri aggiuntivi);

- che l'espletamento delle funzioni previste dal progetto, per il personale del comparto possa essere remunerato attraverso l'attribuzione di prestazioni aggiuntive corrispondenti ad una tariffa oraria pari a Euro 21,98 (Euro 28,98 compresi gli oneri aggiuntivi);

- che la liquidazione delle competenze possa avvenire solo previa attestazione dei Direttori dei Servizi interessati sulle ore prestate dal personale extra debito orario e sul conseguimento dei risultati raggiunti in conformità agli obiettivi del progetto;

DATO ATTO

che, a tutt'oggi, sono in vigore le ordinanze restrittive emesse dal Comune di Portoscuso in materia di produzione, raccolta, commercializzazione e consumo di alcuni alimenti di origine animale e vegetale prodotti nell'ambito territoriale di quel comune;

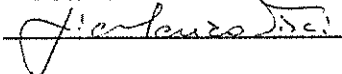
PROPONE

per i motivi esposti in premessa:

- ✓ l'approvazione del progetto denominato " Monitoraggio della sicurezza alimentare negli alimenti prodotti nel territorio della ASSL di Carbonia ";
- ✓ che le prestazioni aggiuntive, eventualmente rese in extra orario da personale dirigente medico veterinario, necessarie per realizzare quanto previsto dal Progetto, siano remunerate con gli importi economici previsti dal CCNLL, pari a € 60,00 ora (€ 81,11 compresi gli oneri aggiuntivi);
- ✓ che le prestazioni aggiuntive, eventualmente rese in extra orario dal personale del comparto, necessarie per realizzare quanto previsto dal Progetto siano remunerate con gli importi economici previsti dal CCNLL, pari a € 21,26 ora (€ 28,98 compresi gli oneri aggiuntivi per il personale del Comparto);
- ✓ che le competenze siano liquidate, a cadenza mensile, previa attestazione dei Direttori dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ore in extra orario effettivamente prestate dal personale e del conseguimento dei risultati in conformità agli obiettivi dati dal progetto;
- ✓ di quantificare gli oneri complessivi per tutta la durata del progetto, il cui termine è previsto per il 31/12/2017, in circa € 25,761,17.

IL DIRETTORE ff DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Dott. Gian Mauro Vinci



IL DIRETTORE DELL'AREA SOCIO-SANITARIA LOCALE DI CARBONIA

VISTA la su estesa proposta, che si richiama integralmente;

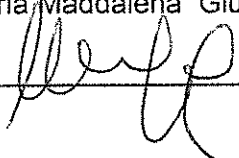
DATO ATTO che il soggetto che adotta il presente atto non incorre in alcuna delle cause di incompatibilità previste dalla normativa vigente, con particolare riferimento al Codice di Comportamento dei Pubblici Dipendenti e alla Normativa Anticorruzione e che non sussistono, in capo allo stesso, situazioni di conflitto di interesse in relazione all'oggetto dell'atto, ai sensi della Legge 190 del 06/11/2012 e norme collegate;

DETERMINA

- di approvare il Progetto " Monitoraggio della sicurezza alimentare negli alimenti prodotti nel territorio della ASST di Carbonia ";
- che le prestazioni aggiuntive necessarie per realizzare quanto previsto dal Progetto siano remunerate con gli importi economici previsti dal CCNLL, pari a € 60,00 ora (€ 81,11 compresi gli oneri aggiuntivi) per il personale Dirigente Medico Veterinario;
- che le prestazioni aggiuntive necessarie per realizzare quanto previsto dal Progetto siano remunerate con gli importi economici previsti dal CCNLL, pari a € 21,26 ora (€ 28,98 compresi gli oneri aggiuntivi) per il personale del Comparto;
- che siano liquidate, a cadenza mensile, previa attestazione dei Direttori dei servizi del Dipartimento di Prevenzione interessati, delle ore extra orario effettivamente prestate dal personale e del conseguimento dei risultati in conformità agli obiettivi dati dal progetto;
- di quantificare gli oneri complessivi per tutta la durata del progetto, il cui termine è previsto per il 31/12/2017, in circa € 25,761,17.

IL DIRETTORE DELLA ASST CARBONIA

D.ssa Maria Maddalena Giua





Sommario

➤ Introduzione.....	2
➤ Contesto.....	3
➤ Obiettivi generali.....	3
➤ Obiettivi specifici.....	4
➤ Normativa di Riferimento.....	4
➤ Definizioni.....	5
➤ Cronoprogramma.....	5- 6 - 7
➤ Competenze e responsabilità.....	8
➤ Modalità operative.....	8 - 9
➤ Identificazione portatori di interesse.....	9
➤ Previsione impatto.....	9
➤ Risorse professionali coinvolte.....	10
➤ Valutazione economica.....	10
➤ Ricaduta organizzativa.....	18
➤ Valutazione e comunicazione dati.....	18

Il Responsabile del progetto
Dr. Gian Mauro Vinci

Giugno 2017



Introduzione

La salubrità degli alimenti e i controlli sulla presenza di residui di sostanze chimiche (farmaci, ormoni, metalli pesanti, diossina...) negli alimenti di origine animale e vegetale, è una delle maggiori preoccupazioni di esperti e consumatori. Si tratta di un problema ben presente alle Autorità sanitarie comunitarie e nazionali ed è per tale motivo che annualmente ogni Stato della Unione Europea (UE) deve realizzare un Piano per la ricerca sugli alimenti di sostanze chimiche, su un numero di campioni definito di anno in anno. Oltre al Piano indicato dalla UE, ciascuna Autorità Sanitaria Competente può attuare dei Piani mirati (extrapiani) basati su specifiche esigenze territoriali derivanti da informazioni e/o sospetti acquisiti dal controllo del territorio di specifica competenza.

Il Sulcis Iglesiente è, fin dall'antichità, un'area a vocazione industriale interessata da attività dal forte impatto ambientale. L'industria estrattiva, il tipo di lavorazioni ad essa collegate e la scarsa sensibilità per le problematiche ambientali hanno determinato la comparsa di un inquinamento misconosciuto fino a quando, dopo l'avvio del così detto polo industriale di Portoscuso, nel quale hanno operato industrie metallurgiche e energetiche, i mass media e una maggiore sensibilità della popolazione hanno richiamato l'attenzione del legislatore su questo fenomeno e sulle potenziali ricadute sulla salute della collettività. Questa sensibilizzazione è stata all'origine di una serie di norme legislative tra le quali le più rilevanti, per questo territorio sono il Decreto del 23/04/1993 con il quale veniva approvato il Piano per il disinquinamento dell'Area ad Alto Rischio Ambientale (A.A.R.A.) del Sulcis Iglesiente e il DPCM del 12/03/2003 che ha inserito il territorio del Sulcis – Iglesiente – Guspinese tra i Siti di Interesse Nazionale (SIN) per le bonifiche ambientali.

Quanto su detto, ha dato origine ad alcune indagini sia nel territorio del comune di Portoscuso, sia nei comuni dell'A.A.R.A. per valutare la contaminazione ambientale, l'esposizione della popolazione ai contaminanti e lo stato di salute della stessa. Questi studi hanno visto la costante partecipazione del dipartimento di Prevenzione di questa ASSL in collaborazione con altri Enti Comune di Portoscuso, ARPAS, Istituto Superiore di Sanità, ISPRA ecc... e seppur non omogenei, discontinui e ormai datati, hanno evidenziato, spesso, la presenza negli alimenti prodotti nel comune di Portoscuso, di alti tenori di alcuni contaminanti tra i quali si segnalano per frequenza i metalli pesanti sono stati l'origine di alcuni provvedimenti restrittivi a tutt'oggi in vigore. Nella realizzazione di questi studi ha assunto notevole rilevanza il biomonitoraggio negli allevamenti di ovini e caprini in quanto, essi sono un bioindicatore sensibile alla presenza di contaminanti ambientali in particolare quando il bestiame è alimentato con pascolo. Tutto ciò, tenuto conto che il latte rappresenta la principale via di escrezione di eventuali contaminanti, ed è stata questa, verosimilmente, la causa del rinvenimento di elevate quantità di diossine e PCB nel latte proveniente da alcuni allevamenti di ovini ubicati nel comune di Portoscuso .

Al fine di garantire un'attività di monitoraggio sulle matrici alimentari prodotte in questo territorio la Giunta Regionale della RAS, in data 26/05/2015 con delibera numero 25/20, ha individuato la ex ASL di Carbonia come azienda incaricata per l'attuazione del " Piano di monitoraggio nei siti di interesse nazionale (SIN) per la ricerca di determinati contaminanti su matrici alimentari ".

Questo progetto intende dare seguito al mandato regionale verificando la presenza di contaminanti ambientali nei prodotti alimentari, compresi i foraggi, la loro distribuzione con particolare attenzione agli alimenti prodotti nell'ambito del Comune di Portoscuso.



Contesto

1.1 Territorio di competenza e tessuto produttivo

La ASSL Carbonia ha competenza nel territorio della ex Provincia di Carbonia - Iglesias, che è situata nella parte sud occidentale della Sardegna. Si estende per una superficie totale di 1.495 km², che comprende l'Iglesiente e il Sulcis. Il territorio di competenza della ASSL Carbonia è costituito da 23 comuni: Buggerru, Calasetta, Carbonia, Carloforte, Domusnovas, Fluminimaggiore, Giba, Gonnese, Iglesias, Masainas, Musei, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Tratalias, Villamassargia, Villaperuccio. Le principali città della Provincia sono Carbonia e Iglesias. Tra questi comuni ve ne sono 5 Portoscuso, Carbonia, Sant'Antioco, San Giovanni Suergiu, Gonnese, che fanno parte dell'Area ad Alto Rischio Ambientale del Sulcis Iglesiente. Questi comuni hanno una popolazione complessiva di circa 56.804 abitanti (fonte ISTAT 2015) ed occupano una superficie di 391,6 km².

Costituiscono la ASSL di Carbonia, anche numerosi comuni nei quali, in passato, era fiorente l'attività mineraria i più importanti dei quali sono: Iglesias, Fluminimaggiore, Buggerru, Domusnovas, Carloforte e Narcao.

La popolazione residente nella ASSL Carbonia, alla data del 01.01.2015, è pari a 127.857 unità.

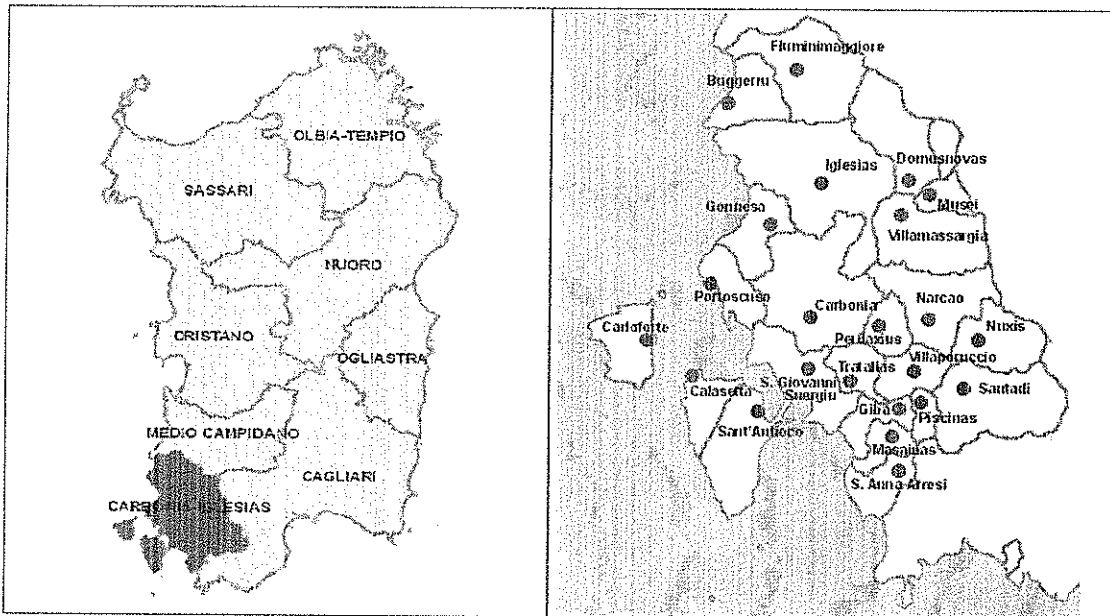


Figura n° 1. Carte territorio della ASSL CARBONIA – Carbonia (Fonte: elaborazioni su dati Istat, Demo – Demografia in cifre)

Le attività produttive presenti sono costituite da un insieme di micro e piccole imprese, dislocate nel territorio, ma prioritariamente nei Comuni più grandi (Carbonia, Iglesias e Sant'Antioco), mentre le aziende di medie e grosse dimensioni sono concentrate nell'importante polo industriale di Portovesme, oggi in crisi, situato nel Comune di Portoscuso, ed operano nei settori energetico e metallurgico per la produzione di piombo e zinco.

Il settore estrattivo è rappresentato dalla miniera di carbone, che si trova nel Comune di Gonnese, e da diverse cave di sabbia, calcare, argilla ed in genere inerti per l'edilizia e materiali lapidei. Per



la presenza di ex miniere, cave, discariche e attività industriali in parte dismesse, con il DPCM del 12/03/2003 il Sulcis Iglesiente è stato inserito tra i 44 siti di interesse nazionale (SIN) per le bonifiche ambientali. Questi siti sono aree nelle quali, in seguito all'attività umana svolta in passato o tutt'ora in corso, è stata accertata una alterazione delle caratteristiche qualitative dei terreni, delle acque superficiali e profonde. In tali siti l'esposizione della popolazione alle sostanze contaminanti può essere dovuta ad esposizione professionale, alle emissioni atmosferiche, alla contaminazione delle acque e degli alimenti di origine vegetale e animale prodotti in quel territorio.

Nel comparto dei servizi, per ovvie ragioni, si rilevano le maggiori concentrazioni nei due capoluoghi di Provincia e nelle cittadine di dimensioni demografiche maggiori.

Tabella n° 1. Numero Aziende per settore attività territorio Provincia Carbonia -Iglesias. Anni 2008-2012

Settore Attività Azienda	2008	2009	2010	2011	2012
Azienda inquadrata in più settori	72	79	89	107	99
Ancora da determinare	107	54	69	51	46
Industria	175	184	182	177	185
Artigianato	1.587	1.597	1.589	1.555	1.516
Terziario	1.186	1.245	1.267	1.317	1.310
Altri	49	47	52	53	59
Speciale	68	72	77	84	89
TOTALE	3.244	3.278	3.325	3.344	3.304

Fonte INAIL

Il settore agricoltura e pesca è caratterizzato da micro realtà, generalmente costituite da lavoratori autonomi o da imprese a conduzione familiare. Le produzioni agricole di origine vegetale, prevalentemente coltivate in questo territorio sono il l'uva, le olive, i carciofi e gli ortaggi in genere. è consistente l'attività agricola destinata a produzioni per consumo domestico.

Le produzioni zootecniche fanno capo agli allevamenti censiti dal servizio di sanità animale.

Nei Comuni dell'AARA sono censiti: 42 allevamenti bovini, 198 allevamenti ovini, 60 allevamenti caprini e 45 allevamenti ovi – caprini e 138 allevamenti di suini.

Nel territorio di competenza della ASL di Carbonia sono presenti:

- discariche per rifiuti inerti N° 4;
- discariche per rifiuti speciali N° 3,
- impianti mobili di riciclaggio inerti N° 3;
- impianti trattamento, messa in riserva e deposito preliminare rifiuti speciali in conto proprio N° 4;
- impianti di trattamento, messa in riserva e deposito preliminare di rifiuti speciali in conto terzi N° 3;
- impresa metallurgica N° 1;
- impresa per la produzione di cemento N° 1;
- impresa per la produzione di esplosivi N° 1;
- impresa per la produzione di energia elettrica N°1;

Sono presenti un N° imprecisato di discariche di rifiuti legati all'attività mineraria.



Obiettivi generali

L'obiettivo generale di questo Piano consiste nell'applicazione dei principi contenuti nel Piano Regionale Integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare (PRIC) e nel Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2014/18, in particolare l'esecuzione di campioni di matrici alimentari per la ricerca di contaminanti ambientali necessari per la conoscenza, la valutazione e l'eventuale riduzione dei rischi per la popolazione derivanti dalla assunzione di alimenti prodotti in questo territorio.

Obiettivi specifici

Questo piano si propone di:

- monitorare la concentrazione di alcuni inquinanti ambientali su alimenti di origine vegetale e animale in particolare di quelli che sulla base di precedenti studi presentavano valori superiori ai valori massimi consentiti;
- valutare l'opportunità di aggiornare le ordinanze a suo tempo emanate, in particolare dal comune di Portoscuso;
- avviare la sistematizzazione delle conoscenze su queste matrici correlandole a specifici analiti, al territorio e ai dati provenienti da studi ambientali effettuati da ARPAS in collaborazione con il comune di Portoscuso;
- garantire la comunicazione del rischio in modo sistematico e strutturato.

Normativa di Riferimento

- Decreto del 23/04/1993 (Piano per il Disinquinamento dell'Area ad Alto Rischio Ambientale del Sulcis - Iglesiente);
- D.Lgs 22/97 (Decreto Ronchi) che definisce i Siti di interesse Nazionale (SIN);
- D.M. 471/99 decreto attuativo del decreto Ronchi;
- DPCM del 12/03/2003;
- Reg. CE 178/02;
- Reg. CE 882/04;
- Reg. CE 853/04;
- Reg. CE 854/04
- Piano regionale integrato dei controlli (PRIC) sulla sicurezza alimentare;
- Piano Regionale della Prevenzione 2014/18.



Definizioni

Piano Nazionale della Prevenzione (PNP): è il documento che individua gli interventi di prevenzione efficaci da attuare su tutto il territorio nazionale, esso definisce le competenze a livello nazionale, regionale e locale.

Piano Regionale della Prevenzione (PRP): è il documento di programmazione sanitaria, definito ai sensi della L. 138/2004 e dell'Intesa Stato Regioni del 23/03/2005, che recepisce le indicazioni del PNP al fine di assicurare la qualità della programmazione, la comparabilità dei prodotti e dei risultati e ne garantisce il monitoraggio.

Monitoraggio: definizione da Regolamento (CE) n.882/04:

“la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d’insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.”

Sorveglianza: definizione da Regolamento (CE) n.882/04:

“l’osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”

Considerazioni :

Per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare l’evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti.

Cronoprogramma

Il Piano è strutturato in diverse sezioni nelle quali sono individuate le matrici da campionare, gli analiti da ricercare, gli ambiti territoriali e la frequenza dei campionamenti.

Nel corso del primo anno sarà attuata una campagna di monitoraggio su matrici biologiche consistente nel prelievo di campioni di alimenti provenienti da alcuni comuni della ASSL individuati dal comitato di Dipartimento, sulla base di dati storici, tra quelli a maggiore rischio.

Nel corso del secondo anno sarà attuata una campagna di monitoraggio che vedrà un consistente incremento delle matrici biologiche oggetto di campionamento, degli analiti ricercati, dei comuni nei quali saranno effettuati campionamenti. Le attività del Piano saranno opportunamente concordate e calendarizzate con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per una distribuzione condivisa dei campionamenti nell'arco dell'anno e con i Comuni interessati in particolare con il Comune di Portoscuso per il supporto logistico.

Questo piano, se approvato, avrà durata biennale prorogabile, anche, sulla base delle risorse economiche disponibili.

Garantire una maggior durata consentirà di programmare le attività su una vasta gamma di ambiti (territoriali e matrici alimentari).



Competenze e responsabilità

Il responsabile formale del progetto della realizzazione del progetto nel suo complesso nonché il garante che il risultato finale sia coerente con costi, tempi e caratteristiche tecniche definite in fase di progettazione è il Direttore del Dipartimento di Prevenzione. Questa responsabilità si declina attraverso un'opera di integrazione e coinvolgimento di tutti i Direttori/Responsabili dei Servizi dipartimentali a vario titolo interessati e dei rispettivi collaboratori che contribuiscono alla realizzazione del progetto. Al Responsabile del progetto, con l'ausilio dei Direttori/Responsabili dei Servizi coinvolti, competono: la pianificazione, l'organizzazione, l'individuazione delle competenze, la valutazione, il controllo e tutte quelle azioni necessarie per dare un impulso necessario alla realizzazione del progetto. I Direttori dei Servizi interessati assicurano, ognuno per quanto di specifica competenza, la gestione operativa delle attività di controllo ufficiale degli alimenti e se ritenuto necessario, individuano un referente cui affidare, nell'ambito di competenza, il coordinamento del Piano.

Modalità operative

Il responsabile del progetto in sintonia con i Direttori/Responsabili dei Servizi che si occupano di sicurezza alimentare in collaborazione con il Responsabile dell'ufficio Ambiente del Comune di Portoscuso, nel corso degli incontri tenuti sull'argomento, hanno individuato i comuni e i siti di monitoraggio, la tipologia e numerosità delle matrici alimentari da indagare e gli analiti da ricercare su ciascuna matrice. Le analisi devono essere effettuate da un laboratorio di riferimento accreditato. In sintonia con questo laboratorio sono state concordate le tecniche di campionamento per la ricerca di ogni specifico analita.

● Comuni

Sono stati identificati quelli ricompresi nell'Area ad Alto Rischio Ambientale del Sulcis Iglesiente e, alcuni, per l'attività mineraria svolta in passato. I campionamenti, laddove possibile, saranno effettuati nelle stesse stazioni di monitoraggio utilizzate nel corso di precedenti campionamenti.

● Matrici alimentari

Si è concordato di concentrare l'attività di monitoraggio sulle matrici che, nel corso delle indagini di caratterizzazione ambientale precedentemente effettuate, avevano evidenziato livelli di concentrazione di contaminanti anomali rispetto ai valori limite previsti dalla vigente normativa.

● Analiti

Si è concordato di privilegiare nel corso del monitoraggio quegli analiti che, nel corso delle indagini di caratterizzazione ambientale precedentemente effettuate, avevano evidenziato livelli di concentrazione anomali rispetto ai valori limite previsti dalla vigente normativa.

● Numerosità campionaria

La numerosità campionaria è stata concordata con ciascun Direttore/Responsabile di Servizio, con il Comune di Portoscuso e con l'IZS, tenuto conto delle risorse finanziarie disponibili, è previsto che nel corso del progetto, possa subire qualche variazione.

Si ritiene rappresentativo effettuare, nel biennio 2017/18, per ciascuna matrice alimentare almeno due campioni.



La sottostante tabella 3 riporta le matrici da esaminare, gli analiti da ricercare e la numerosità campionaria.

Tabella 3

Matrici	Analiti	N° campioni
Ovini	Metalli pesanti	9
Caprini	Metalli pesanti	2
Molluschi BV	Metalli pesanti + IPA	2
Granchi	Metalli pesanti + IPA	2
Muggini	Metalli pesanti + IPA	2
Latte	Diossina, PCB e Metalli pesanti	8
Ortaggi	Metalli pesanti	7
Uva	Metalli pesanti	11
Olive	Metalli pesanti	5
Foraggio	Diossina, PCB e Metalli pesanti	6

Previsione impatto

La realizzazione del Piano consentirà di avere una disponibilità di dati aggiornata che devono valutati e confrontati con analoghi dati ottenuti con precedenti studi ed essere, eventualmente, integrati con i dati di natura ambientale oggetto di studio da parte dell'ARPAS. I dati forniti dal laboratorio, una volta analizzati e valutati, avranno come finalità quella di fornire un supporto tecnico alle Autorità Competenti in materia ambientale e sanitaria al fine di poter adottare/rimuovere provvedimenti cautelativi commisurati al rischio reale e comunque a tutela della salute della collettività.

Identificazione dei portatori di interesse

I portatori di interesse sono:

RAS, Provincia del Sud Sardegna, Amministrazioni comunali ed in particolare quelle dei comuni dell'Area ad Alto Rischio Ambientale del Sulcis Iglesiente, Titolari di imprese di produzione primaria ed in particolare di quelle ubicate nella su citata Area, Associazioni ambientali, Cittadini ecc.....

Risorse professionali coinvolte

Medici, Veterinari, Tecnici della Prevenzione e personale amministrativo.



Descrizione sintetica del progetto

La sottostante tabella 1 riporta, in sintesi, quanto previsto dal progetto in materia di, attività, tempistica, indicatori e responsabilità.

Tabella1

Azioni previste	Tempi	Indicatore di risultato	Indicatore di efficacia	Responsabile/i operativo/i
Pianificazione delle attività con l'identificazione delle azioni da effettuare e delle competenze	Entro il 31/08/2017	Evidenza documentale della pianificazione	Evidenza predisposizione del documento di pianificazione entro il 31/08/2017	Direttori/Responsabili Servizi preposti alla Sicurezza Alimentare
Realizzazione dei campionamenti	Vedi crono programma	Evidenza documentale	campioni effettuati/campioni programmati *100	Tecnici della prevenzione
Analisi referti ed eventuale adozione atti	Entro 30 giorni successivi dall'arrivo del referto	Evidenza documentale	Referti pervenuti/referti valutati *100	Medici e veterinari referenti
Realizzazione di un rapporto conclusivo. Diffusione dati	Entro un anno dalla conclusione del progetto	Evidenza documentale	Evidenza documentale della diffusione dei dati tra i portatori di interesse	Direttori/Responsabili Servizi preposti alla Sicurezza Alimentare

La sottostante tabella 2 riporta il crono programma dei campionamenti da effettuare nel corso del 2017.

Tabella 2

Mese	Comune	Matrice	Analita
Settembre	Portoscuso	Uva	Metalli pesanti
Settembre	S.Antioco	Uva	Metalli pesanti
Settembre	Portoscuso	Uva	Metalli pesanti
Settembre	Portoscuso	Uva	Metalli pesanti
Settembre	Portoscuso	Granchi	Metalli pesanti + IPA
Settembre	Portoscuso	Molluschi BV	Metalli pesanti + IPA
Settembre	Portoscuso	Muggini	Metalli pesanti + IPA
Ottobre	S. G Suergiu	Ovini	Metalli pesanti
Ottobre	S.G,Suergiu	Olive	Metalli pesanti
Novembre	Giba	Olive	Metalli pesanti
Novembre	Portoscuso	Olive	Metalli pesanti
Novembre	Portoscuso	Ovini	Metalli pesanti



La sottostante tabella 3 riporta il crono programma dei campionamenti da effettuare nel 2018.

Tabella 3

Mese	Comune	Matrice	Analita
Febbraio	Portoscuso	Latte	Diossina – PCB e metalli pesanti
Febbraio	Portoscuso	Latte	Diossina – PCB e metalli pesanti
Febbraio	Portoscuso	Latte	Diossina – PCB e metalli pesanti
Febbraio	Carbonia	Ovini	Metalli pesanti
Febbraio	Portoscuso	Ovini	Metalli pesanti
Febbraio	Portoscuso	Foraggio	Diossina – PCB e metalli pesanti
Febbraio	Portoscuso	Foraggio	Diossina – PCB e metalli pesanti
Febbraio	Portoscuso	Foraggio	Diossina – PCB e metalli pesanti
Aprile	Gonnesa	Ovini	Metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Foraggio	Diossina – PCB e Metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Foraggio	Diossina – PCB e Metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Foraggio	Diossina – PCB e Metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Latte	Diossina – PCB e metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Latte	Diossina – PCB e metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Latte	Diossina – PCB e metalli pesanti
Maggio	S.Antioco	Ovini	Metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Ortaggi	Metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Ortaggi	Metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Ortaggi	Metalli pesanti
Maggio	Portoscuso	Ortaggi	Metalli pesanti
Giugno	Portoscuso	Granchi	Metalli pesanti + IPA
Giugno	Portoscuso	Molluschi BV	Metalli pesanti + IPA
Giugno	Portoscuso	Muggini	Metalli pesanti + IPA
Giugno	Iglesias	Caprini	Metalli pesanti
Giugno	Portoscuso	Ortaggi	Metalli pesanti
Giugno	Portoscuso	Ortaggi	Metalli pesanti
Giugno	Carbonia	Ortaggi	Metalli pesanti
Luglio	S.G.Suergiu	Ovini	Metalli pesanti
Settembre	S.Antioco	Uva	Metalli pesanti
Settembre	Carbonia	Uva	Metalli pesanti
Settembre	Portoscuso	Uva	Metalli pesanti
Settembre	Portoscuso	Uva	Metalli pesanti
Settembre	S.G.Suergiu	Uva	Metalli pesanti
Settembre	Portoscuso	Uva	Metalli pesanti
Settembre	Gonnesa	Uva	Metalli pesanti
Ottobre	Narcao	Ovini	Metalli pesanti
Novembre	Portoscuso	Caprini	Metalli pesanti
Novembre	Gonnesa	Ovini	Metalli pesanti
Novembre	S.Antioco	Olive	Metalli pesanti
Novembre	Portoscuso	Olive	Metalli pesanti



Valutazione economica

La RAS ha disposto con determina del direttore generale della sanità del 04/08/2015 l'impegno della somma di euro 27.300 in favore della Asl di Carbonia così ripartiti:

- 10.920 da utilizzare nel 2016/2017;
- 16.380 da utilizzare nel 2017/2018.

I costi da determinare/affrontare riguardano:

1. costi per acquisto beni: l'acquisto di ciascun capo di bestiame ha un costo di 90,00 Euro;
2. costi per acquisto servizi consistono nella esecuzione degli esami di laboratorio per:
 - la ricerca di metalli pesanti costa 92,49 Euro;
 - la determinazione di diossine e PCB costa 1030,53 Euro;
 - la ricerca degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) ha un costo di Euro 71,97.
 il costo per la macellazione di ciascun capo è di 15,00 Euro);
3. costi per il personale: le prestazioni aggiuntive per effettuazione dei campionamenti e il loro trasporto al laboratorio di riferimento sono determinate dal costo di straordinario maggiorato del 50% pari a 21,20 Euro/ora. Considerati i costi aggiuntivi il costo è di 28,90 Euro/ora.

Si ritiene congruo valutare in quattro ore il tempo medio necessario per l'effettuazione di un campione ed il suo trasporto al laboratorio di riferimento;

4. altri costi: il trasporto di ciascun capo di bestiame al macello ha un costo di 30,00 Euro, le spese di gestione auto aziendali sono determinate principalmente dal costo carburante (Euro 1,40 circa al litro) in relazione alle percorrenze chilometriche necessarie per l'accesso nelle proprietà agro pastorali e per il trasporto al laboratorio di riferimento (IZS ad Elmas);
5. L'accesso dei veterinari del S.S.A. agli allevamenti sarà effettuato in orario di servizio, i prodotti della pesca provenienti dallo stagno di "Boi Cerbus" son messi a disposizione dalla cooperativa che gestisce lo stagno.

Le sottostanti tabelle identificano, ripartiti per trimestre, i costi da sostenere, nel biennio 2017 - 18, per la realizzazione di questo Piano

Anno 2017 I Trimestre	Motivazione	Valori unitari	Costi da sostenere
Acquisto di Beni	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.
Acquisto di Servizi	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.
Personale	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.
Altri Costi	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.	In questo trimestre il progetto non era ancora operativo.



PIANO AZIENDALE

Monitoraggio della sicurezza alimentare negli
alimenti prodotti nel territorio della ASL

Anno 2017 II Trimestre	Motivazione	Valori unitari	Costi da sostenere
Acquisto di Beni	Non è previsto l'acquisto di animali da allevamento	Zero Euro	Spese previste per l'acquisto di beni: Euro Zero
Acquisto di Servizi	Non è prevista l'esecuzione di analisi.	Zero Euro	Spese previste per l'acquisto di Servizi: Euro Zero
Personale	Non sono previsti campionamenti	Zero Euro	Spese previste per il personale: Euro Zero
Altri Costi	Non sono previste attività	Zero Euro	Spese previste per "Altri Costi": Euro Zero

Anno 2017 III Trimestre	Motivazione	Valori unitari	Costi da sostenere nel trimestre
Acquisto di Beni	Non è previsto in questo trimestre l'acquisto di beni.	Zero Euro	Spese previste per l'acquisto di beni: Euro Zero
Acquisto di Servizi	Acquisto dal laboratorio dell'IZS delle prestazioni per eseguire gli accertamenti programmati.	- N° esami per metalli pesanti: 7 - N° esami per IPA: 3 - Costo per una determinazione di metalli pesanti negli alimenti: Euro 92,49 - Costo per una determinazione di IPA negli alimenti: Euro 71,97	Spese previste per l'acquisto di Servizi: Euro 1079,25
Personale	Prestazioni aggiuntive dei Tecnici della prevenzione per il campionamento ed il trasporto dei campioni.	- N° campioni: 7 - Costo prestazioni aggiuntive per campione: Euro 115,60.	Spese previste per prestazioni aggiuntive del personale: Euro 809,20
Altri Costi	Costo di gestione delle auto aziendali utilizzate per il trasporto dei campioni da esaminare al laboratorio dell'IZS a Elmas (costo carburante).	- N° Kilometri da percorrere, in media, per campionare e trasportare al laboratorio di riferimento un campione: 150 - N°Litri di carburante necessari per effettuare e trasportare un campione: circa 10 litri; - Costo carburante: 1,40 Euro - Spese di gestione da sostenere per campione: circa 14,00 Euro.	Spese previste per "Altri Costi ": Euro 98,00;
Costi previsti nel III trimestre			Spese previste nel III trimestre 2017: Euro 1986,45



Anno 2017 IV Trimestre	Motivazione	Valori unitari	Costi da sostenere
Acquisto di Beni	Acquisto da due allevatori di due capi ovini	- N° capi da acquistare: 2 - Costo per capo: Euro 90,00	Spese previste per l'acquisto di beni: Euro 180
Acquisto di Servizi	- Acquisto della prestazione per la macellazione dei capi. - Acquisto dal laboratorio dell'IZS delle prestazioni per eseguire gli accertamenti programmati.	- N° capi da macellare: 2 - Costo per capo macellato: Euro 15,00 N° campioni: 5 - Costo di ciascuna determinazione di metalli pesanti negli alimenti: Euro 92,49	Costo macellazione: Euro 30,00 Spese previste della determinazione dei metalli pesanti in cinque campioni di alimenti : Euro 462,45 Spese complessive previste per l'acquisto di Servizi: Euro 492,45
Personale	Prestazioni aggiuntive dei Tecnici della prevenzione per il campionamento ed il trasporto dei campioni.	- N° campioni da trasportare: 5 - N° ore per campione: 4 - Costo prestazioni aggiuntive per campione: Euro 115,60.	Spese previste per il personale comprensive delle ore di attività per campionamento e trasporto al laboratorio: Euro 578,00.
Altri Costi	- Costo del trasporto al macello del capo da esaminare; - Costo di gestione delle auto aziendali utilizzate per il trasporto dei campioni da esaminare al laboratorio dell'IZS a Elmas (costo carburante).	- Costo trasporto di un animale al macello: Euro 30 - N° Kilometri da percorrere, in media, per campionare e trasportare al laboratorio di riferimento un campione: 150 - N° Litri di carburante necessari per effettuare e trasportare un campione: circa 10 litri; - Costo carburante: 1,40 Euro - Spese di gestione da sostenere per campione: circa 14,00 Euro.	Spese previste per trasporto animali al macello: Euro 60,00 Spese di gestione previste per il trasporto dei campioni al laboratorio: Euro 70,00 ; Spese complessive previste per "Altri Costi ": Euro 130,00
Spese previste nel IV trimestre			Spese previste nel IV trimestre 2017: Euro 1380,45



Anno 2018 I Trimestre	Motivazione	Valori unitari	Costi da sostenere
Acquisto di Beni	Acquisto da un allevatore di un capo ovino	- N° capi da acquistare: 1 - Costo unitario Euro 90,00	Spese previste per l'acquisto di beni: Euro 90,00
Acquisto di Servizi	- Acquisto della prestazione per la macellazione del capo. - Acquisto dal laboratorio dell'IZS delle prestazioni per eseguire gli esami programmati.	- N° capi da macellare: 1 - Costo per capo macellato: Euro 15 - N° campioni da esaminare per la determinazione di metalli pesanti negli alimenti: 8 - Costo di ciascuna: Euro 92,49 - N° campioni da esaminare per determinare la presenza di diossine e PCB: 6 - Costo di ciascuna determinazione di diossine e PCB negli alimenti: Euro 1030,53	Spese per macellazione: Euro 15,00 Spese previste per esecuzione in otto campioni di alimenti per la determinazione dei metalli pesanti: Euro 739,92 Spese previste per esecuzione in sei campioni della determinazione di diossine e PCB: Euro 6183,18 Spese complessive per l'acquisto di Servizi: Euro 6938,10
Personale	Prestazioni aggiuntive dei Tecnici della prevenzione per il campionamento ed il trasporto dei campioni.	- N° campioni da trasportare: 7 - Costo prestazioni aggiuntive per campione: Euro 115,60.	Spese previste per prestazioni aggiuntive del personale che effettua i cinque campionamenti: Euro 809,20; Spese complessive previste per il personale: Euro 809,20;
Altri Costi	- Costo del trasporto al macello del capo da esaminare; - Costo di gestione delle auto aziendali utilizzate per il trasporto dei campioni da esaminare al laboratorio dell'IZS a Elmas (costo carburante).	- N° animali da trasportare: 1 - Costo trasporto di ciascun animale al macello: Euro 30 - N° Kilometri da percorrere, in media, per campionare e trasportare al laboratorio di riferimento un campione: 150 - N°Litri di carburante necessari per effettuare e trasportare un campione: circa 10 litri; - Costo carburante: 1,40 Euro - Spese di gestione da sostenere per campione: circa 14,00 Euro.	Spese previste per trasporto animali al macello: Euro 30,00 Spese di gestione previste per il trasporto dei campioni al laboratorio: Euro 84,00 ; Spese complessive previste per "Altri Costi ": Euro 114,00
Costi previsti nel I Trimestre			Spese previste nel I trimestre 2018: Euro 7951,30



Anno 2018 II Trimestre	Motivazione	Valori unitari	Costi da sostenere
Acquisto di Beni	Acquisto da un allevatore di un capo ovino e un capo caprino	- N° capi da acquistare: 2 - Costo unitario Euro 90,00	Spese previste per l'acquisto di beni: Euro 180,00
Acquisto di Servizi	- Acquisto della prestazione per la macellazione dei capi. - Acquisto dal laboratorio dell'IZS delle prestazioni per eseguire gli accertamenti programmati.	- N° capi da macellare: 2 - Costo per capo macellato: Euro 15 - N° campioni da esaminare per metalli pesanti: 19 - Costo di ciascuna determinazione di metalli pesanti negli alimenti: Euro 92,49 - N° campioni da esaminare per Diossine e PCB: 6 - Costo di una determinazione di diossine e PCB negli alimenti: Euro 1030,53 - N° campioni da esaminare per IPA: 3 - Costo di una determinazione di IPA: Euro 71,97	Spese previste per macellazione: Euro 30,00 Spese previste per la determinazione dei metalli pesanti: Euro 1757,31 Spese previste per la determinazione in sei campioni di alimenti delle diossine e PCB: Euro 6183,18 Spese previste per la determinazione in tre campioni di alimenti degli IPA: Euro 215,91 Spese complessive per l'acquisto di Servizi: Euro 8186,40
Personale	Prestazioni aggiuntive dei Tecnici della prevenzione per il campionamento ed il trasporto dei campioni.	- N° campioni da trasportare: 119 - Costo prestazioni aggiuntive per campione: Euro 115,60.	Spese previste per prestazioni aggiuntive del personale che effettua i campionamenti: Euro 2196,40; Spese complessive previste per prestazioni aggiuntive del personale: Euro 2196,40;
Altri Costi	- Costo del trasporto al macello del capo da esaminare; - Costo di gestione delle auto aziendali utilizzate per il trasporto dei campioni da esaminare al laboratorio dell'IZS a Elmas (costo carburante).	- N° animali da trasportare: 2 - Costo unitario trasporto animali al macello: Euro 30 - N° Kilometri da percorrere, in media, per campionare e trasportare al laboratorio di riferimento un campione: 150 - N°Litri di carburante necessari per effettuare e trasportare un campione: circa 10 litri; - Costo carburante: 1,40 Euro - Spese di gestione per campione: circa 14,00 Euro.	Spese previste per trasporto di due animali al macello: Euro 60,00 Spese di gestione previste per il trasporto dei campioni al laboratorio:: Euro 266,00; Spese complessive previste per "Altri Costi ": Euro 326,00
Costi totali II Trimestre Anno 2018			Spese previste nel II trimestre: Euro 10888,80



Anno 2018 III Trimestre	Motivazione	Valori unitari	Costi da sostenere
Acquisto di Beni	Acquisto da due allevatori di due capi ovini	- N° capi da acquistare: 2 - Costo di un capo: Euro 90,00	Spese previste per l'acquisto di beni: Euro 180,00
Acquisto di Servizi	Le analisi devono essere effettuate da un laboratorio di riferimento accreditato. Acquisto della prestazione per la macellazione dei capi. Acquisto dal laboratorio dell'IZS delle prestazioni.	- N° capi da macellare: 2 - Costo per capo macellato: Euro 15,00 - N° campioni da esaminare: 8 - Costo di ciascuna determinazione di metalli pesanti negli alimenti: Euro 92,49	Spese previste per macellazione: Euro 30,00 Spese previste per esecuzione in sette campioni di alimenti della determinazione dei metalli pesanti: Euro 739,92 Spese complessive previste per l'acquisto di Servizi: Euro 769,92
Personale	Prestazioni aggiuntive dei Tecnici della prevenzione per il campionamento ed il trasporto dei campioni.	- N° campioni da trasportare: 8 - Costo prestazioni aggiuntive per campione: Euro 115,60.	Spese previste per l'esecuzione dei sette campionamenti : 924,80 Euro; Spese complessive previste per il personale: Euro 924,80
Altri Costi	- Costo del trasporto al macello dei capi da macellare; - Costo di gestione delle auto aziendali utilizzate per il trasporto dei campioni da esaminare al laboratorio dell'IZS a Elmas (costo carburante).	Costo trasporto di un animale al macello: Euro 30,00 - N° Kilometri da percorrere, in media, per campionare e trasportare al laboratorio di riferimento un campione: 150 - N°Litri di carburante necessari per effettuare e trasportare un campione: circa 10 litri; - Costo carburante: 1,40 Euro - Spese di gestione da sostenere per campione: circa 14,00 Euro.	Spese previste per trasporto animali al macello: Euro 60,00 Spese previste per il trasporto dei campioni al laboratorio: Euro 112,00 ; Spese complessive previste per "Altri Costi ": Euro 172,00
Costi totali III Trimestre			Spese previste nel III trimestre 2018: Euro 2046,72



Anno 2018 IV Trimestre	Motivazione	Valori unitari	Costi da sostenere
Acquisto di Beni	Acquisto da tre allevatori di un capo caprino e due ovini	- N° capi da acquistare: 3 - Costo di un capo: Euro 90,00	Costo complessivo per l'acquisto di beni: Euro 270,00
Acquisto di Servizi	Acquisto della prestazione per la macellazione dei capi. Acquisto dal laboratorio dell'IZS per la determinazione dei metalli pesanti .	- N° capi da macellare: 3 - Costo per capo macellato: Euro 15,00 - N° campioni da esaminare: 5 - Costo di ciascuna determinazione di metalli pesanti negli alimenti: Euro 92,49	Costo macellazione: Euro 45,00 Costo complessivo della determinazione dei metalli pesanti in cinque campioni di alimenti : Euro 462,45 Spese complessive per l'acquisto di Servizi: Euro 507,45
Personale	Prestazioni aggiuntive dei Tecnici della prevenzione per il campionamento ed il trasporto dei campioni.	- N° campioni da trasportare:5 - Costo prestazioni aggiuntive per campione: Euro 115,60.	Costo previsto per l'esecuzione dei campionamenti : Euro 578,00; Spese complessive per il personale: Euro 578,00;
Altri Costi	- Costo del trasporto al macello dei capi da esaminare; - Costo di gestione delle auto aziendali utilizzate per il trasporto dei campioni da esaminare al laboratorio dell'IZS a Elmas (costo carburante).	- Costo trasporto di un animale al macello: Euro 30 - N° Kilometri da percorrere, in media, per campionare e trasportare al laboratorio di riferimento un campione: 150 - N°Litri di carburante necessari per effettuare e trasportare un campione: circa 10 litri; - Costo carburante: 1,40 Euro - Spese di gestione da sostenere per campione: circa 14,00 Euro.	Costo trasporto degli animali al macello: Euro 90 Costo previsto per il trasporto dei campioni al laboratorio: Euro 70,00 ; Spese complessive per la voce "Altri Costi ": Euro 160,00
Costi totali IV Trimestre Anno 2018			Spese previste nel IV trimestre: Euro 1515,45



I costi complessivi presunti da sostenere per la realizzazione del progetto sono di circa 25.761,17 Euro.

Ricaduta organizzativa

Per valutare la ricaduta organizzativa del progetto è necessario procedere con il monitoraggio e l'analisi delle attività svolte in relazione agli obiettivi del progetto. Questa consiste, essenzialmente, nella effettuazione di due attività interdipendenti: la valutazione dei risultati e la comunicazione delle risultanze del progetto a tutti i portatori di interesse.

a) Valutazione dei risultati

Ogni Direttore /Responsabile di Servizio ha il compito di verificare la coerenza quali-quantitativa dell'attività svolta con quella programmata, valutare le risultanze degli esami analitici effettuati dall'IZS. Qualora la verifica dei livelli riscontrati sia tale da attivare uno stato di attenzione, saranno intraprese le opportune azioni volte ad informare la popolazione potenzialmente a rischio e le Amministrazioni competenti al fine di fornire linee guida ed indicazioni per ridurre l'eventuale esposizione o assunzione di contaminanti con gli alimenti. Va precisato che in caso di positività dei campioni analizzati, andrà fatta una distinzione tra i campioni positivi riscontrati in imprese registrate e quelli riscontrati su campioni di alimenti destinati all'autoconsumo.

b) Comunicazione risultanze del progetto

Alla conclusione del progetto ogni Direttore /Responsabile di Servizio dovrà fornire al Responsabile del progetto una reportistica che sarà oggetto di valutazione complessiva da parte del Comitato di Dipartimento. Questa valutazione sarà diffusa, con strumenti da individuare di volta in volta, a tutti i portatori di interesse.