



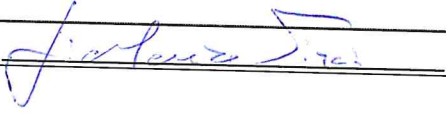
ATSSardegna
Azienda Tutela Salute
ASSL Carbonia

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

Proposta n. PDET 748 /2017

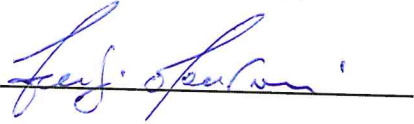
DETERMINAZIONE DIRETTORE ASSL N. 591 DEL - 8 SET 2017

STRUTTURA PROPONENTE: DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Dott. Gian Mauro Vinci 

OGGETTO: Progetto per la realizzazione del Piano integrato dei Controlli Sanitari Ufficiali 2017. Finanziamento progetto ai sensi del D.Lgs 194/08.

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: Montoni Luigi 

Il Responsabile del Procedimento: Dr. 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.

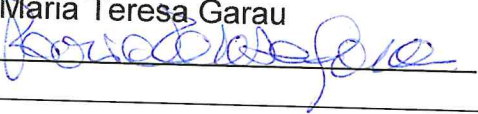
SI

NO

Si attesta che la presente determinazione viene pubblicata nell'Albo Pretorio on-line dell'ASSL Carbonia dal - 8 SET 2017 al 23 SET 2017

Servizio Affari Generali e Legali

Il Responsabile Servizio Affari Generali e Legali

D.ssa 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 regolamento CE n° 854 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce le regole specifiche di organizzazione dei controlli ufficiali riguardanti i prodotti di origine vegetale ed animale destinati al consumo da parte dell'uomo e le successive modifiche ed integrazioni;
- il regolamento CE n° 882 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali 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.lgs n. 193 del 6 novembre 2007 che all'articolo 2 stabilisce che le autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004 sono il Ministero della Salute, le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le aziende sanitarie locali;
- il D. Lgs 194/08 che disciplina le modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali eseguiti dalle Autorità Sanitarie Competenti negli stabilimenti di produzione degli alimenti allo scopo di verificare la conformità alla normativa vigente;

- il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2014/18 approvato dalla conferenza Stato-Regioni nella seduta del giorno 13/11/2014;
- 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;

RICHIAMATO

- l'atto deliberativo n. 1686/C del 11/11/2016, avente per oggetto" destinazione dei proventi derivanti dalla riscossione delle tariffe ai sensi del D.Lgs 194/2008 per i controlli sanitari ufficiali effettuati negli stabilimenti degli operatori del settore alimentare (OSA) ai sensi del Regolamento CE 882/04;
- il parere del Ministero della Salute che, con nota del 26/06/2013 prot. n° 273117, ribadisce che l'utilizzo degli importi derivanti dalla riscossione delle tariffe di cui al D.Lgs 194/08 deve essere finalizzato esclusivamente alla copertura finanziaria dei costi sostenuti per l'attività di Controllo Ufficiale e quindi al potenziamento e miglioramento dell'efficacia della programmazione ed attuazione di questa attività;

DATO ATTO

- che il "Progetto integrato dei Controlli Ufficiali per la sicurezza alimentare", allegato alla presente di cui costituisce parte integrante e sostanziale, comporta l'esecuzione di C.U anche in imprese alimentari che operano prevalentemente in giorni prefestivi e festivi, quali i ristoranti, gli agriturismo e le manifestazioni temporanee;
- che l'importo spettante alla ASSL Carbonia, pari al 89,95 %, dalla ripartizione degli introiti derivanti dal su citato D. L.vo ammonta, per il 2016, a circa € 58.000,00;

CONSIDERATA

la rilevanza delle attività derivanti dall'attuazione del progetto in oggetto da effettuarsi, almeno in parte, in orari e in giorni non convenzionali (giorni prefestivi e/o festivi e in orario serale e/o notturno);

DATO ATTO

- che il ricorso all'istituto delle prestazioni aggiuntive per il personale Dirigente Medico e Veterinario appare pienamente giustificato;
- che le ore rese in straordinario dal personale del comparto 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;

RITENUTO

- che nessun operatore coinvolto possa effettuare, di norma, più di dodici ore mensili in extra orario;
- che i controlli ufficiali da effettuarsi nei giorni prefestivi e festivi, nelle imprese della ristorazione (agriturismo, ristoranti e manifestazioni temporanee) debbano essere almeno dieci;
- 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 secondo quanto previsto dal CCNLL con € 19,97 compresi gli oneri aggiuntivi per le attività svolte in orario diurno e in giornata ferial e con € 22,56 per attività svolta in orario diurno e in giornata festiva;

- 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;

- che per la realizzazione del progetto, sia congruo vincolare una cifra pari al 7% (circa 3500,00 Euro) di quanto introitato ai sensi del su citato Decreto Legislativo;

STABILITO

che sarà cura della Direzione del Dipartimento di Prevenzione formalizzare, sentite le Direzioni interessate, ulteriori proposte per l'utilizzo dei fondi residui;

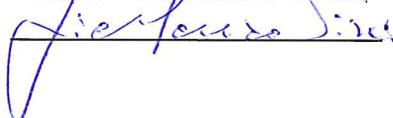
PROPONE

per i motivi esposti in premessa:

- l'approvazione del progetto denominato "Attività congiunta SIAN – SIAOA. 2017";
- che le prestazioni aggiuntive, eventualmente rese da personale dirigente, 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) e che le stesse siano imputate al 50% sui centri di costo 10620103 e 10630101: sul conto A510010301 compensi alla dirigenza medica Veterinaria per prestazioni aggiuntive, A510010304 IRAP compensi alla dirigenza medica Veterinaria per prestazioni aggiuntive;
- che le attività rese dal personale del comparto, necessarie per realizzare quanto previsto dal Progetto siano remunerate con gli importi economici previsti dal CCNLL, pari a € 19,97 per le attività svolte in extra orario diurno e in giornata ferial e con € 22,56 compresi gli oneri aggiuntivi per attività svolta in extra orario diurno e in giornata festiva e che le stesse siano imputate al 50% sui centri di costo 10620103 e 10630101; sul conto A510010303 compensi al comparto per prestazioni aggiuntive, A510010306 IRAP compensi al comparto per prestazioni aggiuntive;
- che le competenze siano liquidate, a cadenza mensile, previa attestazione del Direttore del Dipartimento di Prevenzione 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 € 3500,00.

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;

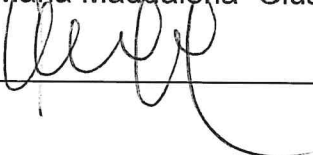
DATO ATTO che il soggetto che adotta il presente atto non incorre in alcuna delle cause di incompatibilità previste dalla normativa vigente, con particolare riferimento al Codice di Comportamento dei Pubblici Dipendenti e alla Normativa Anticorruzione e che non sussistono, in capo allo stesso, situazioni 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 " Attività congiunta SIAN – SIAOA. 2017";
- che le prestazioni aggiuntive, eventualmente rese da personale dirigente, 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) e che le stesse siano imputate al 50% sui centri di costo 10620103 e 10630101: sul conto A510010301 compensi alla dirigenza medica Veterinaria per prestazioni aggiuntive, A510010304 IRAP compensi alla dirigenza medica Veterinaria per prestazioni aggiuntive;
- che le attività rese dal personale del comparto, necessarie per realizzare quanto previsto dal Progetto siano remunerate con gli importi economici previsti dal CCNLL, pari a € 19,97 per le attività svolte in extra orario diurno e in giornata feriale e con € 22,56 compresi gli oneri aggiuntivi per attività svolta in extra orario diurno e in giornata festiva e che le stesse siano imputate al 50% sui centri di costo 10620103 e 10630101; sul conto A510010303 compensi al comparto per prestazioni aggiuntive, A510010306 IRAP compensi al comparto per prestazioni aggiuntive;
- che siano liquidate, a cadenza mensile, previa attestazione del Direttore del Dipartimento di Prevenzione 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 € 3500,00.

IL DIRETTORE DELLA ASSL CARBONIA

D.ssa Maria Maddalena Giua




 ATS Sardegna Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia	Progetto Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN/SIAOA 2017	Doc:200/107/DP/P/003 Edizione: 1 Pagina 1 di 12
--	---	--

Sommaio

Introduzione.....	1
Riferimenti normativi.....	2
Definizioni e abbreviazioni	5
Il contesto di riferimento	6
Motivazione.....	8
Analisi delle criticità, problemi e bisogni specifici.....	11
Obiettivo Generale	12
Obiettivi specifici	12
Identificazione dei portatori di interesse	12
Componenti gruppo di progettazione.....	13
Ruolo del Responsabile di progetto.....	13
Piano operativo e di monitoraggio	13
Quadro delle azioni	13
Risorse necessarie.....	15

Responsabile del progetto: Dott. Gian Mauro Vinci

Edizione luglio 2017

 ATSSardegna Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia	Progetto Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN/SIAOA 2017	Doc:200/107/DP/P/003 Edizione: 1 Pagina 2 di 12
---	---	--

Introduzione

La normativa comunitaria per garantire standard elevati di sicurezza alimentare, dal campo alla tavola, ha emanato, a partire dal 2002, dei Regolamenti, il così detto "Pacchetto Igiene". Questi Regolamenti ed in particolare il Regolamento 852/04 ed il Regolamento 882/04 hanno focalizzato sempre più l'attenzione sull'importanza di eseguire, sulle imprese alimentari, Controlli Ufficiali (C.U.) uniformi, di alto livello professionale, basati su una programmazione orientati sulla categorizzazione del rischio di ogni impresa alimentare. L'attività di C.U. viene svolta, nell'ambito di quanto previsto dalla legislazione comunitaria, nazionale e regionale, utilizzando tecniche e modalità di controllo appropriate, qualificate ed uniformi mediante proceduralizzazione delle attività al fine di garantire la massima omogeneità di comportamenti.

L'oggetto dei C.U. nel campo della sicurezza alimentare è l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) che è il garante della salubrità dei processi produttivi della filiera alimentare in cui esercita la sua attività. Il Regolamento CE 882/04, in particolare, prevede all'art. 26 che gli stati membri dalla UE garantiscano che per i controlli ufficiali siano resi disponibili adeguati finanziamenti con ogni mezzo ritenuto appropriato anche mediante imposizione fiscale.

Il legislatore nazionale con il D. Lgs 194/08, in attuazione del su citato Regolamento comunitario, ha disciplinato le modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali eseguiti dalle Autorità Sanitarie Competenti negli stabilimenti di produzione degli alimenti, allo scopo di verificare la conformità alla normativa vigente, prevedendo il pagamento annuale da parte degli Operatori del settore alimentare (OSA) di una tariffa stabilita criteri legati alla tipologia delle imprese alimentari e al loro fatturato.

Il Piano regionale dei controlli integrati (PRIC) per la sicurezza alimentare 2015/2018 prevede un approccio coerente, completo e integrato dei controlli ufficiali ed individua criteri comuni che consentono di orientare questi in funzione dei rischi, privilegiando l'integrazione operativa tra Servizi al fine di ottimizzare l'uso delle risorse disponibili incrementando l'efficacia e l'efficienza degli stessi.

A livello locale, anche la ASSL di Carbonia, attraverso le articolazioni operative del Dipartimento di Prevenzione, intende perseguire attivamente una politica efficace ed incisiva di sicurezza degli alimenti volta a tutelare e promuovere la salute della popolazione, attraverso un puntuale controllo delle imprese operanti nel territorio per la verifica di tutte le operazioni lungo la catena di produzione degli alimenti attraverso un coordinamento efficace delle seguenti attività: pianificazione, programmazione, esecuzione, valutazione e rendicontazione dei controlli ufficiali sugli Operatori Settore Alimentare. Il presente Progetto di "Programmazione dell'attività congiunta tra SIAN e SIAOA 2017", segue e persegue le direttive contenute nel Piano Regionale Integrato dei Controlli ufficiali (PRIC) sulla sicurezza alimentare, descrive il "sistema" dei controlli ufficiali da svolgere lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire criteri di imparzialità, qualità e coerenza.

La realizzazione di questo progetto consentirà, oltre alla integrazione interdisciplinare tra operatori di Servizi dipartimentali differenti, di effettuare controlli ufficiali anche su imprese alimentari che per motivi economici, organizzativi ecc.. sono operative soltanto nei giorni prefestivi e festivi difficilmente controllabili in orari e giornate di lavoro ordinarie.

 <p>ATSSardegna Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia</p>	<p>Progetto</p> <p>Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN/SIAOA 2017</p>	<p>Doc:200/107/DP/P/003</p> <p>Edizione: 1 Pagina 3 di 12</p>
--	---	--

Riferimenti normativi

- Legge 30 aprile 1962, n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
 - Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283;
 - Regolamento (CE) n. 178/2002 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 procedure nel campo della sicurezza alimentare, e s.m.i..
 - Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, e s.m.i..
 - Regolamento (CE) n. 853/2004 del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, e s.m.i..
 - Regolamento (CE) n. 854/2004 del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, e s.m.i..
 - Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, e s.m.i..
 - Decisione n. 2006/677/CE del 29 settembre 2006 che stabilisce le "linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Regolamento CE 882/04 relativo ai C. U. intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme su salute e benessere degli animali".
 - Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano (rep. Atti n. 204/CSR) del 13 novembre 2008 recante "linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano".
 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano (rep. Atti n. 253/CSR) del 17 dicembre 2009 recante "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo sull'igiene dei prodotti di origine animale", recepito con determinazione n. 42 del 2/2/2010.
 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano (rep. Atti n. 59/CSR) del 29 aprile 2010 recante "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", recepito con determinazione n. 815 del 22/9/2010.
 - D. Lgs 194/08 che disciplina le modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali eseguiti dalle Autorità Competenti negli stabilimenti di produzione degli alimenti allo scopo di verificare la conformità alla normativa vigente;
- Delibera della Giunta Regionale n. 18/15 del 21 aprile 2015 di adozione del Piano Regionale Integrato dei Controlli ufficiali (PRIC) sulla sicurezza alimentare 2015-2018.

 <p>ATSSardegna Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia</p>	<p>Progetto</p> <p>Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN/SIAOA 2017</p>	<p>Doc:200/107/DP/P/003</p> <p>Edizione: 1 Pagina 4 di 12</p>
--	---	--

Definizioni e abbreviazioni

Ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge;

Campionamento: il campionamento per l'analisi è il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

Monitoraggio: 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;

Audit: un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi".

Verifica: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti;

Manifestazioni temporanee: Sono definite "temporanee" tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri, Fiere ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati di tempo in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici o divulgativi ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

PNP: Piano Nazionale di Prevenzione;

PRP: Piano Regionale di Prevenzione;

PRIC: Piano Regionale Integrato Controlli;

DGR: Delibera di Giunta Regionale;

SIAN: Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;

S.I.A.O.A.: Servizio Veterinario Igiene Alimenti Origine Animale;

S.S.A.: Servizio Veterinario Sanità Animale;

S.I.A.P.Z.: Servizio Veterinario Igiene Allevamenti produzioni Zootecniche;

D.P.: Dipartimento di Prevenzione ;

C.U.: Controllo Ufficiale;

OSA: Operatore del Settore Alimentare.

 ATS Sardegna Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia	Progetto Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN/SIAOA 2017	Doc:200/107/DP/P/003 Edizione: 1 Pagina 5 di 12
--	---	--

ANALISI DI CONTESTO

La conoscenza del contesto in cui si opera è uno degli aspetti prioritari per poter agire in perfetta sintonia con una logica generale di tutela del “cittadino” e “consumatore”. L’analisi, contenuta nel presente documento programmatico include informazioni relative a: indici demografici, dati territoriali, dati ambientali, dati economici, dati relativi alle imprese alimentari registrate nell’anagrafe degli operatori del settore alimentare (OSA), le risorse in dotazione al Servizio e qualsiasi altro dato ritenuto utile per la programmazione della attività di controllo.

Questa ASSL corrispondente al territorio del Sulcis Iglesiente, è articolata in due Distretti Socio-sanitari: Carbonia ed Iglesias, è costituita da 23 comuni ed è popolata da 121857 abitanti (Fonte ISTAT, 2015). Il suo ambito geografico comprende il territorio del Sulcis che consta di 16 comuni, con una popolazione complessiva di 73.939 abitanti distribuiti su una superficie di 894,65 kmq. e il territorio dell’Iglesiente distribuito in 7 comuni con una popolazione di 47.918 abitanti e una superficie di 605,05 Kmq. (vedi tabella 1a e 1b). L’Iglesiente è la parte settentrionale del territorio provinciale e confina con la Provincia del Medio Campidano a nord e con quella di Cagliari a est, mentre a sud della valle del Cixerri è presente quella del Sulcis, confinante a sud e a est con la Provincia di Cagliari. A ovest il confine naturale della provincia è dato dal litorale che va dalle coste di Fluminimaggiore e Buggerru sino alla parte nord del arenile di Porto Pino, compresa nel Comune di Sant’Anna Arresi. Il territorio provinciale comprende anche alcune isole minori della Sardegna, di cui due popolate: l’isola di San Pietro e l’isola di Sant’Antioco. Dal punto di vista economico il Sulcis ha un’economia basata sulle attività del polo industriale di Portovesme e sulle attività dei servizi e del terziario con diverse piccole imprese agro-pastorali e della pesca.


Le imprese alimentari registrate nelle anagrafi disponibili nel Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e nel Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale di questo territorio sono circa 3.000.



Il Distretto Sanitario di Carbonia conta 16 comuni con una popolazione complessiva di 79.443 abitanti distribuiti su una superficie di 894,36 Km² (densità media 86 abitanti per Km²), Il Distretto Sanitario di Iglesias conta 7 comuni con una popolazione complessiva di 47.619 abitanti distribuiti su una superficie di 604,36 Km² (densità media 81 abitanti per Km²).

DISTRETTO CARBONIA	Popolazione all' 1/1/2016
Carbonia	28.755
Calasetta	2.922
Carloforte	6.190
Giba	2.080
Masainas	1.311
Narcao	3.266
Nuxis	1.590
Perdaxius	1.463
Piscinas	869
Portoscuso	5.188
S. Giovanni Suergiu	6.103
Sant'Anna Arresi	2.746
Sant'Antioco	11.313
Santadi	3.473
Tratalias	1.080
Villaperuccio	1.094
Totale	79.443

DISTRETTO IGLESIAS	Popolazione all' 1/1/2016
Buggerru	1.080
Domusnovas	6.247
Fluminimaggiore	2.918
Gonnesa	5.033
Iglesias	27.189
Musei	1.536
Villamassargia	3.616
Totale	47.619

 ATSSardegna Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia	Progetto Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN/SIAOA 2017	Doc:200/107/DP/P/003 Edizione: 1 Pagina 7 di 12
---	---	--

Il progetto descritto sinteticamente nella sottostante tabella1 prevede:

Tabella1

Obiettivo generale	Assicurare, secondo quanto previsto dai regolamenti comunitari piani nazionali e regionale, la conformità igienico sanitaria dei processi produttivi e dei prodotti alimentari per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute della collettività;
Obiettivo specifico	Assicurare la vigilanza nelle imprese alimentari in particolare nelle imprese che per motivi organizzativi, economici ecc.. sono operative soltanto nei giorni prefestivi e festivi.
Criteri per la pianificazione	La programmazione deve essere basata su una corretta e oggettiva valutazione dei rischi al fine di definire le priorità e gli obiettivi.
Motivazione	Effettuare C.U. in tutte le imprese, soprattutto in quelle a maggior rischio, comprese quelle che per le più svariate ragioni sono operative soltanto nei giorni prefestivi e festivi
Norme di riferimento	Reg. CE 882/04; Reg. CE 852/04; D.Lgs 194/08; Piano Regionale integrato dei controlli della RAS 2015-18;
Responsabili dell'attuazione del Progetto	Direttori/Responsabili dei Servizi interessati (SIAOA – SIAN)
Risorse professionali necessarie	Tecnici della Prevenzione e eccezionalmente Dirigenti Medici e/o Veterinari
Risorse strumentali necessarie	Computer, Tablet con relative stampanti, termometri, fotocamere ecc.;
Risorse economiche necessarie	Remunerazione prevista dal contratto collettivo di lavoro per l'attività resa in extra orario da parte del personale di vigilanza.
Modalità operative	Effettuare sia in orario di servizio, sia al di fuori le prestazioni previste dal su citato Progetto.
Standard di valutazione	Individuazione di specifici indicatori di performance.
Imprese da sottoporre a C.U. anche in extraorario	Aziende agrituristiche; Ristorazione pubblica; Manifestazioni temporanee
Tempi di lavoro stimati	Questo progetto avrà inizio nel 2° semestre del 2017 Agosto.

 <p>ATSSardegna Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia</p>	<p>Progetto</p> <p>Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN/SIAOA 2017</p>	<p>Doc:200/107/DP/P/003</p> <p>Edizione: 1 Pagina 8 di 12</p>
--	---	--

Analisi delle criticità

La criticità di ordine generale è che la normale articolazione dell'orario di lavoro non consente di effettuare C.U. programmati nelle imprese che per motivi organizzativi, socio economici sono operative soltanto nei giorni prefestivi e festivi.

Obiettivo generale

Attuare il Piano regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti verificando la conformità igienico sanitaria dei processi produttivi per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute della collettività determinati dalla assunzione di alimenti.

Obiettivi specifici

- Potenziare l'attività di controllo ufficiale da effettuare congiuntamente tra i Servizi dipartimentali che si occupano di sicurezza alimentare ed in particolare quelli tra SIAN e SIAOA;
- Sviluppare l'integrazione, il coordinamento e la collaborazione tra i Servizi dipartimentali che si occupano di sicurezza alimentare con una programmazione unificata delle attività;
- Evitare duplicazioni dei controlli su un medesimo operatore finalizzati ad una corretta allocazione delle risorse professionali, strumentali ed economiche;
- Realizzare la vigilanza anche su quelle attività che per motivi organizzativi, socio economici lavorano soltanto nei giorni prefestivi e festivi.

Modalità operative.

Disporre di una anagrafe delle imprese aggiornata che consenta di individuare le imprese (ristoranti, agriturismo e sagre) che dalle risultanze di precedenti accessi risultano aperte soltanto nei giorni prefestivi e festivi.

Gli interventi sono di norma eseguiti da una equipe costituita da almeno due tecnici della prevenzione; sulla base delle particolari considerazioni (ad esempio dimensioni dell'impresa) questa equipe può essere integrata eccezionalmente da un dirigente medico o veterinario.

L'attività congiunta tra il SIAN e il SIAOA prevede l'effettuazione di 24 Controlli Ufficiali congiunti, di cui almeno 10 nelle imprese che per motivi organizzativi, per tipologia d'impresa ecc... effettuano la loro attività quasi esclusivamente nei giorni prefestivi e festivi vedi tabella 3.

La ripartizione delle attività tra gli operatori addetti al C.U. avviene nel rispetto del principio di assenza di conflitto di interesse e trasparenza, anche mediante la rotazione territoriale del personale di vigilanza. Le risultanze dei C.U. saranno riportate su apposito verbale fornito dalla RAS e trasmesse ai Servizi competenti con le modalità previste da specifiche procedure.

Risorse professionali

La partecipazione alla realizzazione del progetto è su base volontaria e prevede la partecipazione di almeno due tecnici della prevenzione e solo in casi eccezionali, da valutare di volta in volta, potrà essere prevista la presenza di un dirigente medico o veterinario.

 ATSSardegna Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia	Progetto Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN/SIAOA 2017	Doc:200/107/DP/P/003 Edizione: 1 Pagina 9 di 12
---	---	--

Le risorse professionali coinvolte sono riportate nella sottostante tabella1

Tabella1

Responsabili del Progetto	Personale coinvolto	Ruolo	Servizio
Dr Gian Mauro Vinci	L'equipe operativa sarà di norma costituita da due tecnici della prevenzione che, per manifestazioni temporanee di particolare rilievo potrebbero essere integrati da un dirigente	Tecnico della Prevenzione	SIAN
Direttore SIAN		Tecnico della Prevenzione	SIAN
Dr. Michele Palmas		Tecnico della Prevenzione	SIAN
Responsabile SIAOA		Tecnico della Prevenzione	SIAN
		Tecnico della Prevenzione	SIAOA
		Tecnico della Prevenzione	SIAOA

Risorse strumentali

Realizzare questi controlli comporta l'utilizzo delle stesse risorse strumentali (fotocamere, termometri, computer e stampanti portatili ecc..) in dotazione agli operatori dei Servizi interessati.

Risorse economiche

Per l'effettuazione di questi controlli, effettuati al di fuori dell'orario di servizio in giorni prefestivi/ festivi saranno utilizzati una parte dei fondi introitati dall'ASSL di Carbonia ai sensi del D.Lgs 194/08.

I costi da sostenere sono riportati nella sottostante tabella 2.

Tabella2

	Entità fondi da impegnare per effettuare queste prestazioni	N° C.U. previsti	Personale impegnato per C.U.	Costo orario unitario	Impegno orario medio per ogni C.U.	Costo medio per ogni C.U.	Costo totale
Fonte finanziamento: fondi introitati nel 2016 ai sensi del D.Lgs 194/08	€ 3.500,00 Euro circa						
Attività prevista		Almeno 10 C.U.					
Risorse professionali Dirigenti			1 (solo in casi eccezionali)	81,11 Euro (compresi oneri aggiuntivi)			
Risorse professionali (personale tecnico)			2 TdP	19,97 Euro (gg feriali 22,56 gg festivi) compresi oneri aggiuntivi)	6 ore circa per operatore	240 Euro circa	2400,00 Euro circa

 ATSSardegna Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia	Progetto Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN/SIAOA 2017	Doc:200/107/DP/P/003 Edizione: 1 Pagina 10 di 12
---	---	---

Cronoprogramma

Questi controlli saranno effettuati a partire dal mese di agosto e si concluderanno nel mese di dicembre 2017.

Attività principali	Responsabile	2017				2018			
		I trim	II trim	III trim	IV trim	I trim	II trim	III trim	IV trim
Stesura progetto e attivazione progetto "Attività di vigilanza sanitaria congiunta SIAN / SIAOA 2017"	Dott. Gian Mauro Vinci Dott. Michele Palmas								
Realizzazione C.U									
Realizzazione report									
Valutazione e diffusione delle risultanze									

Tempi di lavoro stimati

Si prevede che l'attuazione di ogni controllo ufficiale, comprese le verifiche documentali da effettuarsi in ufficio, complessivamente richiede circa sei ore.

Modalità di verifica e standard di valutazione

L'attività di controllo sull'attività svolta, è effettuata dai Direttore SIAN congiuntamente al Responsabile SIAOA sarà effettuata con frequenza trimestrale ed è finalizzata a verificare lo stato di avanzamento del progetto e individuare eventuali modifiche rispetto a quanto programmato.

La modalità di verifica utilizzata per valutare l'efficacia e l'appropriatezza sarà a posteriori viene riportata su apposito verbale. Per valutare l'andamento del progetto si individueranno indicatori di performance:

indicatore: n° CU programmati (10)

controlli effettuati/controlli programmati * 100 il valore atteso è > 90% .

Attività di vigilanza congiunta programmata

Le imprese alimentari oggetto di C.U. sulle quali effettuare il C.U. in extraorario saranno identificate successivamente all'approvazione del progetto. La tipologia delle imprese sulle quali effettuare C.U. congiunti sono riportate nella sottostante tabella3.

Per la programmazione annuale delle imprese da controllare sarà utilizzato lo stampato riportato nella sottostante tabella3.

Strumento del C.U.	Macroarea	Tipo impresa	Titolare	Nome Ditta	Indirizzo	Obiettivi del C.U.	Competenze Direttori SIAN/SIAOA
	Ristorazioni e collettiva	Centro cottura				Verificare il rispetto della normativa vigente, per quanto di specifica competenza, in materia di sicurezza alimentare.	<ul style="list-style-type: none"> - Programmazione dei C.U.; - Valutazione di efficacia dei C.U.; - Individuazione criticità ed adozione di eventuali azioni correttive.
		Sagre					
Ispezione	Produzione cibi pronti in genere	Gastronomie					
Audit							

Si precisa che le attività di C. U. da effettuarsi negli agriturismo, ristoranti, nelle gastronomie e nelle manifestazioni temporanee potranno essere effettuate soltanto al di fuori degli orari del Servizio di solito di sabato o di domenica.