

ATS DI PAVIA
DEFINIZIONE DEL FABBISOGNO CHE CARATTERIZZA LA STRUTTURA COMPLESSA
IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

L'Agenzia di Tutela della salute di Pavia (ATS) è stata costituita con Deliberazione Regionale X/4469 del 10/12/2015 a partire dal 1 gennaio 2016.

L'ATS di Pavia opera su un territorio coincidente con quello della Provincia, con una popolazione complessiva di 547.926 abitanti residenti. Il territorio di riferimento dell'ATS è il terzo della Lombardia per estensione (2.960 kmq) e per numero di Comuni (188). Rappresenta il 12,5% del territorio lombardo, ha una densità di 187 ab/Kmq.

Dal punto di vista demografico, la popolazione provinciale si caratterizza per la rilevante quota percentuale di anziani, che deriva sostanzialmente da un basso indice di natalità (7,7 nati per 1000 abitanti nel 2015 rispetto a 8,4 in Lombardia), e che risulta, per entrambi i sessi, superiore a quella regionale.

L'organizzazione complessiva della Agenzia di tutela della Salute di Pavia è reperibile sul sito internet (https://www.ats-pavia.it/sito.nsf/Organizzazione_Documenti.xsp/Struttura%20organizzativa/Organigramma-nominativo): in essa è prevista la UOC Igiene alimenti e nutrizione, afferente al Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria; alla UOC afferiscono le Strutture semplici "Monitoraggio e qualità acque potabili" e "Sicurezza alimentare".

PROFILO OGGETTIVO

Nell'ambito del territorio provinciale sono oggetto di controllo le attività indicate in tabella, classificate secondo la graduazione del rischio (1- rischio alto, 4-rischio basso) definita a livello regionale.

DESCRIZIONE MACROCATEGORIE	CLASSE DI RISCHIO	NUMERO Attività
STABILIMENTI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE RICONOSCIUTI	1	13
STABILIMENTI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE	1	49
GELATERIE PASTICCERIE SENZA SOMMINISTRAZIONE	2	140
GDO CON LABORATORI DI PRODUZIONE	2	34
GELATERIE PASTICCERIE CON SOMMINISTRAZIONE	2	109
PREPARAZIONE PASTI SENZA SOMMINISTRAZIONE (O CON SOMMINISTRAZIONE PASTI <50 % DEI PASTI PREPARATI)	2	64
MENSE SCOLASTICHE CON PREPARAZIONE	2	113
MENSE OSPEDALIERE, DI RSA, DI STRUTTURE ASSISTENZIALI CENTRI DIURNI, HOSPICE...), DI ASILI NIDO CON PREPARAZIONE	2	144
LABORATORI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE PRODUZIONE VINO	3	659
LABORATORI DI PRODUZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE ALTRE	3	147
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI (CON PROPRIETÀ DELLA MERCE COMMERCIALIZZATA) RICONOSCIUTI	3	16
GDO SENZA LABORATORI DI PRODUZIONE	3	137
DEPOSITI E LOGISTICHE ALIMENTARI E NON (STOCCAGGIO PER CONTO TERZI SENZA PROPRIETÀ DELLA MERCE)	3	20
CIBI DA ASPORTO PRODOTTI DA FORNO	3	202
CIBI DA ASPORTO GASTRONOMIE E PIZZERIE	3	387
PRODUZIONE DI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	3	22
IMPIANTI ACQUEDOTTO	3	
CASE DELL'ACQUA	3	40
MENSE AZIENDALI CON PREPARAZIONE	3	20
PRODUZIONE PRIMARIA: ORTOFRUTTA	4	205
PRODUZIONE PRIMARIA: CEREALI PER IL CONSUMO UMANO	4	352
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI (CON PROPRIETÀ DELLA MERCE COMMERCIALIZZATA)	4	152
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI, IN SEDE FISSA E AMBULANTE SENZA LABORATORI DI PRODUZIONE	4	1771

DESCRIZIONE MACROCATEGORIE	CLASSE DI RISCHIO	NUMERO Attività
RISTORANTI E RISTORAZIONE ANNESSE AD AZIENDE AGRICOLE	4	1372
PREPARAZIONE SU AUTOMEZZI: AMBULANTI	4	32
MENSE SCOLASTICHE SENZA PREPARAZIONE	4	240
MENSE OSPEDALIERE, DI RSA, DI STRUTTURE ASSISTENZIALI (CENTRI DIURNI, HOSPICE...), DI ASILI NIDO SENZA PREPARAZIONE	4	107
BAR CON SOMMINISTRAZIONE DI CIBI COTTI PREPARATI ALTROVE (PRECONFEZIONATI O CONSEGNATI DA LABORATORIO)	4	357
BAR – TAVOLA FREDDA	4	1124
MENSE AZIENDALI SENZA PREPARAZIONE	4	15
TOTALE		8167

I controlli, calibrati sulla base del rischio, hanno riguardato il 100% delle attività ad alto rischio, dal 30 al 50% di quelle a medio-alto rischio e il 20% di quelle a rischio medio-basso e basso.

Nel triennio 2014-2016 la quota maggiore di non conformità (sia in termini assoluti che percentuali) è stata riscontrata nelle categorie che contengono attività di preparazione cibo con somministrazione.

Nell'ambito della UOC, in integrazione con le altre del Dipartimento, sono previste le seguenti funzioni:

- Prevenzione collettiva e di tutela della salute della popolazione attraverso azioni volte ad individuare e rimuovere le cause di nocività legate agli alimenti non di origine animale e alla nutrizione
- Predisposizione e verifica del Piano dei Controlli Ufficiali nel settore degli alimenti non di origine animale, del Piano di controlli sulle acque destinate al consumo umano e su tutte le attività istituzionali di competenza.
- Coordinamento e verifica sulla partecipazione al processo di Audit, quale Autorità Competente Locale, in materia di alimenti non di origine animale, ai sensi del Reg CE 882/2004.
- Coordinamento e verifica sull'attività di vigilanza nutrizionale per la ristorazione collettiva, sugli atti di indirizzo di natura nutrizionale, sulla sorveglianza nutrizionale per gruppi di popolazione e sulla promozione della corretta alimentazione e della salute a fasce diverse di popolazione.
- Predisposizione di atti di indirizzo di natura nutrizionale

Le UOS afferenti prevedono le seguenti funzioni aggiuntive:

- Gestione del sistema di Allerta Alimentare (RASFF) nel settore degli alimenti non di origine animale
- Esecuzione controlli a seguito di segnalazione di inconvenienti igienico sanitari o di tossinfezioni alimentari
- Ispettorato micologico
- Gestione dei rapporti e definizione con i Laboratori di Sanità Pubblica del piano analitico annuale sulle acque potabili;
- Collaborazione con l'UOC salute ambiente e progetti innovativi per la predisposizione di Strategie integrate e verifica sistemi di risposta ad emergenze che coinvolgono le acque destinate al consumo umano e le matrici alimentari non di origine animale (bioterrorismo, esondazione fiumi, incidenti ambientali).

Le relazioni interne ed esterne all'Agenzia, riguardano:

UOC Igiene Pubblica e Medicina di Comunità e UOC Salute Ambiente e progetti innovativi (con le quali condivide la gestione della reperibilità dipartimentale)

Dipartimento Veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale

Amministrazioni Locali (Comuni, Regione, Area Vasta)

Organi del Ministero della Salute (NAS, ICQRF, USMAF)

Ambito Territoriale Ottimale della provincia di Pavia e Gestori dei Servizi idrici

Associazioni di categoria
Associazioni di consumatori

PROFILO SOGGETTIVO

Il profilo soggettivo del Direttore di UOC deve dunque rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Conoscenza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di tutela delle acque destinate al consumo umano
- Conoscenze in materia di graduazione del rischio e di relazioni con i diversi fattori di rischio per patologie acute e cronico-degenerative nell'ambito della tutela del consumatore
- Competenza ed esperienza nella gestione di eventi acuti inerenti il sistema di allerta alimentari
- Competenze in epidemiologia e statistica e esperienza professionale nella gestione di dati relativi al controllo e all'impatto sulla salute di alimenti e acque destinate al consumo umano
- Competenza nelle analisi organizzative e nello sviluppo di procedure relative all'attività della U.O.C. con riguardo anche alla semplificazione e dematerializzazione della documentazione
- Competenza ed esperienza nella valutazione del fabbisogno delle risorse umane e strumentali e definizione della loro allocazione.