

# **Terza Convention Nazionale**

**Direttori dei DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE  
delle Aziende USL d'Italia**

**Verona, 10 aprile 2015**

**...come dovessero stare in viaggio quelle povere bestie, così legate e tenute per le zampe a capo all'ingiù ...**



# **“Un nuovo inizio”**

## **Programma 2015 della Commissione Europea**

**Per il 2015 “la sicurezza degli alimenti di cui ci nutriamo sarà per me non negoziabile”**

Così si è espresso Juncker nella sua veste di presidente della Commissione Europea, ... in considerazione dei provvedimenti che saranno varati o modificati nell'anno

## Punto fermo della sicurezza alimentare: efficientamento

Maggiore è la capacità dei servizi coinvolti, di **agire unitariamente e alla fonte** (*from farm to fork*), maggiore sarà l'efficacia dell'azione di prevenzione e migliore il rapporto costi benefici (*prevention is better than cure*)

... considerati i costi da sostenere per la cura delle malattie derivanti dagli alimenti e dagli animali (nella UE ogni anno 320.000 casi)

# Perché l'efficiamento?

- Piani di rientro e diminuzione delle risorse disponibili (sprechi e crisi economica)
- Blocco del turnover e l' invecchiamento progressivo degli operatori
- Armonizzazione legislativa e standardizzazione dei processi
- Globalizzazione (agire localmente e pensare globalmente)

# Il cambiamento

---

“nella vita l’unica costante è il cambiamento”

# LA SFIDA DELLA GLOBALIZZAZIONE E LA SICUREZZA ALIMENTARE #1

- Cambiamenti dello scenario internazionale
- Cambiamenti all'interno delle stratificazioni sociali (classe media?)
- Flussi migratori
- Demografia
- Epidemiologia
- Globalizzazione spinta dei flussi commerciali

# LA SFIDA DELLA GLOBALIZZAZIONE E LA SICUREZZA ALIMENTARE #2

- Cambiamento dei modelli alimentari (pranzi veloci, “nuovi” alimenti, nuove fonti ...)
- Riduzione della capacità di spesa pubblica e crisi economica
- Cambiamenti climatici
- Inquinamento ambientale
- Sottrazione di territorio alle attività agricole e di allevamento
- Evoluzione scientifica e tecnologica

## **2.10 Piano Nazionale Integrato dei Controlli per la sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria**

### **RAZIONALE**

“La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori.

**La produzione ed il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali”**

# Determinanti di salute

Fattori non modificabili	Fattori modificabili			
	Fattori socio economici	Fattori ambientali	Stili di vita	Accesso ai servizi
<ul style="list-style-type: none"> <li>- genetica</li> <li>- sesso</li> <li>- età</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- povertà</li> <li>- occupazione</li> <li>- esclusione sociale</li> <li>- ambiente socio culturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>aria</u></li> <li>- <u>abitato</u></li> <li>- <u>alimenti</u></li> <li>- <u>acqua</u></li> <li>- <u>ambiente (substrati)</u></li> <li>- <u>ambiente di lavoro</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>alimentazione</u></li> <li>- <u>attività fisica</u></li> <li>- <u>fumo</u></li> <li>- <u>alcool</u></li> <li>- <u>attività sessuale</u></li> <li>- <u>farmaci</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- istruzione</li> <li>- <u>tipo di S.S.</u></li> <li>- servizi sociali</li> <li>- trasporti</li> <li>- attività ricreative</li> </ul>

# La salute, la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria

1. **La salute è un bene complesso** che va inteso nella sua “totale accezione” psico-fisica ed è influenzato da una **molteplicità di fattori**
2. Per mantenere e promuovere la salute occorre agire **sinergicamente** su tutti i fattori che la influenzano
3. Tutti i fattori modificabili che influenzano la salute si **influenzano reciprocamente**
4. Agendo in modo **integrato e coordinato** sui fattori modificabili **l'azione sarà efficace** rispetto all'obiettivo di salute; al contrario le azioni saranno scoordinate e di ridotta efficacia.

# L'INCONTRO TRA DETERMINANTI DI SALUTE ED IL PNP

## Vision e Valori di riferimento

- 1) **Etica**, tutela della **salute come diritto fondamentale**, promozione della salute e della qualità della vita
- 2) **Centralità delle persone** e protezione degli interessi dei consumatori
- 3) **Omogeneità, standardizzazione** (in Europa con l'armonizzazione delle regole sanitarie sono stati raggiunti livelli molto alti nel campo della sicurezza alimentare) e **trasparenza** nel processo di erogazione delle prestazioni
- 4) **Partecipazione e responsabilizzazione** degli operatori economici e dei soggetti sociali

# LA MISSION

**la missione** di tutti gli operatori del SSN è rispondere ai bisogni di salute in maniera coordinata, **multiprofessionale e multispecialistica**

**la missione del Dipartimento** è rispondere ai bisogni di salute, anche inespressi, non perdendo di vista i sempre più complessi fattori socio economici, **trovando gli interlocutori sia in ambito sanitario che sociale per mantenere e promuovere la salute**

# “PREVENZIONE” E SICUREZZA ALIMENTARE

## **COSA SI INTENDE?**

- **TUTELARE LA SALUTE DEGLI ESSERI VIVENTI** (piante e animali che producono alimenti)
- **RAZIONALIZZARE ED INDIRIZZARE I CONTROLLI** (individuare ed indirizzare le azioni su obiettivi prioritari)

## **COSA NON SI INTENDE?**

- **MOLTIPLICARE CONTROLLI, ANALISI E, QUINDI, I COSTI**

## **....IL FINE E’:**

1. **PRODUZIONE DI DERRATE CON MINORI RISCHI**
2. **MINORE IMPATTO AMBIENTALE** (delle attività antropiche,... anche quelle per la produzione di alimenti)
3. **ANIMALI ETOLOGICAMENTE STABILI**

# Sicurezza alimentare: definizione

Principio secondo il quale attributo primario di un prodotto alimentare è l'assenza di componenti intrinseche che comportano un rischio di danno per la salute

- **Componenti intrinseche:** nutrizionali, di sicurezza, organolettici, di processo
- **Componenti estrinseche:** umidità, temperatura, ph del microambiente, composizione gassosa in cui è immerso il prodotto,...

# Le pratiche di controllo

(principi generali della legislazione comunitaria)

- **Controlli integrati** su tutta la filiera
- Interventi basati sull'**analisi del rischio**
- **Responsabilità primaria dell'operatore** per ogni prodotto realizzato, trasformato,...
- **Rintracciabilità** lungo la filiera
- **Consumatore come parte attiva** della sicurezza alimentare

# **La standardizzazione**

(armonizzazione delle regole sanitarie nella UE)

**... la standardizzazione nell'ambito della sicurezza alimentare ha raggiunto un livello molto elevato ... producendo:**

- Regole per la valutazione del rischio**
- Responsabilità dei gestori del rischio (legislazione e controllo)**
- Responsabilità degli operatori del settore**

# Il fondamento della sicurezza alimentare : **l'analisi del rischio**

Componenti dell'Analisi del Rischio:

- **Valutazione del Rischio** (EFSA\* per la UE e in Italia da Consiglio Superiore di Sanità – Comitato Nazionale per la S.A. – Commissione Coltivazione e Fitosanitari – Commissione Unica per la Dietetica/Nutrizione)
  - **Comunicazione del Rischio** (comunicare il rischio in modo accurato, chiaro e trasparente evita allarmismi e produce conoscenza ed atteggiamenti consapevoli del produttore e del consumatore)
  - **Gestione del rischio** (legislazione e controllo ufficiale)
- \* European Food Safety Authority (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare)

# Fattori di rischio

- **Pericolo chimico:** utilizzo marcato di aromi ed additivi (crescente sensibilità agli allergeni) – contaminanti ambientali (?)– fitofarmaci ( migliora la situazione nei vegetali freschi, ma si ha un aumento nelle erbe e spezie extracomunitarie) e farmaci veterinari
- **Pericolo fisico:** zuppe, brodi e salse a maggior rischio, ma accorgimenti tecnologici degli OSA stanno ridimensionando il problema ( “radiografie” delle sacche per la ricerca di parti metalliche)
- **Pericoli Biologici:** E. Coli, Stafilococchi, muffe, L.Monocytogenes e Salmonella (presenza nei piatti preparati), Yersinia Enterocolitica (p. a base di carne), istamina (p. della pesca),

# Il Controllo Ufficiale

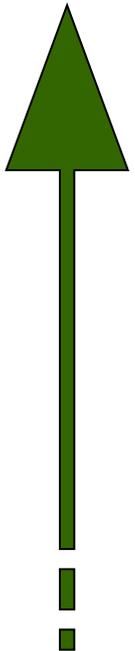
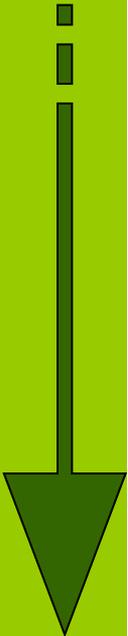
... l'obiettivo del controllo ufficiale è prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il rischio ...

- Anagrafi OSA e Produzione Primaria
- Programmazione del controllo ← analisi del rischio
- Verifica
- Ispezione
- Monitoraggio
- Sorveglianza
- Audit
- Campionamenti - analisi

# La catena di produzione alimentare è un unico processo

... che richiede un approccio completo ed integrato come elemento qualificante dell'azione di prevenzione ...

- **Ambiente** (salvaguardia di aria-acqua- substrati)
- **sicurezza coltivazioni**
- **sicurezza mangimi**
- **salute delle coltivazioni**
- **salute e benessere animale**
- **uso appropriato del farmaco veterinario**
- **uso appropriato dei fitofarmaci**
- **corretta gestione dei sottoprodotti**
- **corretta gestione dei rifiuti**
- **Ambiente** (salvaguardia di aria-acqua- substrati)



# GLI ORGANIGRAMMI

## *GLI ATTORI E LE FORMULE:*

1. **UOSD** SIAN + **UOC** Svet. Igiene Alimenti O.A. + **UOC** Svet. Sanità Pubblica Veterinaria (Svet. Sanità Animale + Svet. Igiene degli Allevamenti)
2. **UOC** SIAN + **UOC** SVET Igiene Alimenti di O.A. + **UOSD** Svet. Sanità Animale + **UOSD** Svet. Igiene degli Allevamenti
3. **UOC** SIAN + **UOC** Svet, Sanità Pubblica Veterinaria
4. **UOC** Sicurezza Alimentare (SIAN + Svet, Igiene Alimenti di O.A.) + **UOSD** Svet. Sanità Animale + **UOSD** Svet. Igiene degli Allevamenti

.....in qualche ASL “sopravvive” l’organigramma del DLgs 502/.....

# Un modello organizzativo efficace #1

- **Superamento** delle “barriere” legate alle competenze
- **Accorpamento** di funzioni omogenee
- **Modello organizzativo flessibile** in relazione a risorse e territorio
- **Integrazione** operativa (nel rispetto della autonomia disciplinare. ... no strutturale?)
- **Condivisione** di territori, bacini di utenza, risorse umane e materiali e Sistemi Informativi della S.A.
- **Approccio multidisciplinare** e multiprofessionale al problema

## Un modello organizzativo efficace #2

- **Standard** di funzionamento dei controlli ufficiali (procedure documentate), riservatezza, appropriatezza, indipendenza, qualità prestazionale
- **Programmazioni integrate** tra gli attori della S.A. (per evitare duplicazione degli interventi e difformità interpretative)
- **Corretta informazione** all'utente (etichettatura, comunicazione trasparente, ...)
- **Aggiornamento** professionale continuo
- Attività di **promozione della salute**

# Le difficoltà #1

- Piani di Rientro e crisi economica
- Riduzione delle risorse umane e materiali (tagli lineari?)
- Difficoltà di raccordo tra le attuali esigenze di innovazione organizzativa ed i Piani Formativi
- Permanenza di autoreferenzialità delle strutture
- Difficoltà nella comunicazione istituzionale (S.I. comune? Integrazione e programmazione ?)

## Le difficoltà #2

- Molteplicità e concorrenza di altri organi di controllo
- Mancati accordi interprofessionali ( sindacali ed intersindacali)
- Difficoltà di proposta unitaria agli organi tecnici e politici regionali
- Indicazioni organizzative spesso incoerenti tra ASL, l'organo tecnico – politico regionale e quello nazionale e/o UE

# I capponi di Renzo Tramaglino

**..... e dava loro di fiere scosse, e faceva sbalzare quelle teste spenzolate; le quali intanto s'ingegnavano a beccarsi l'un l'altra, come accade di sovente tra compagni di sventura .....**

.... Un commentatore: uno strano comportamento è quello che ci porta spesso ad essere più pronti a cogliere le differenze e le discordanze dell'altro, piuttosto che valorizzarne e abbracciarne le diversità ....

A thick, dark green horizontal bar with rounded ends, positioned above the main text.

**Grazie per l'attenzione**

**Buon Lavoro**