



Servizio Sanitario Nazionale - Regione Liguria  
Azienda Sanitaria Locale n. 5 "Spezzino"  
LA SPEZIA

---

**DELIBERA DEL DIRETTORE GENERALE**

7 2 3                      5 AGO. 2016  
Delibera n.                      del

Il Direttore Generale , Dottor Andrea CONTI

su proposta del Direttore del Dipartimento di Prevenzione

adotta la seguente deliberazione:

**Oggetto:** Provvedimenti conseguenti a delibera n.297 del 22.4.2015 relativa a : Struttura Complessa Sicurezza Alimentare: nuova articolazione Struttura Complessa "Igiene degli alimenti e nutrizione" e Struttura Complessa "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione conservazione e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati"

Oneri derivanti dall'adozione del provvedimento: nessun onere

di cui a carico del corrente esercizio:                      nessun onere

Aut. \_\_\_\_\_ - C.E. \_\_\_\_\_

- Richiamata integralmente la Deliberazione n. 297 del 22.4.2015 con la quale si procedeva alla riarticolazione della Struttura Complessa "Sicurezza Alimentare" nelle due Strutture Complesse "Igiene degli alimenti e nutrizione" e Struttura Complessa "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione conservazione e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati";
- Dato atto che nel citato provvedimento si dava mandato al Direttore del Dipartimento di Prevenzione Dottor Francesco Maddalo e al Direttore della Struttura Complessa "Sicurezza Alimentare" Dottor Mino Orlandi di predisporre una proposta finalizzata alla riarticolazione delle due Strutture Complesse e alla redistribuzione tra le stesse delle attività e risorse che fanno capo attualmente alla Struttura Complessa "Sicurezza Alimentare", privilegiando una distribuzione delle competenze più funzionale per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dalle vigenti normative comunitarie, evitando in particolare disomogeneità interpretative e duplicazione di interventi che possono incidere negativamente sulle imprese alimentari;
- Rilevato che i Direttori in argomento hanno elaborato la proposta di redistribuzione delle funzioni, competenze e risorse tra le due Strutture Complesse "Igiene degli alimenti e nutrizione" e Struttura Complessa "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione conservazione e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati" derivanti dalla soppressione della precedente Struttura Complessa "Sicurezza Alimentare" che viene allegata al presente provvedimento come parte integrante e sostanziale **(Allegato n.1)** ;
- Dato atto di dover procedere all'attribuzione delle competenze e delle risorse alle due Strutture Complesse secondo quanto precisato da tale allegato;
- Considerato che con deliberazione n. 429 del 27.06.2013 , in ottemperanza alla DGR n.1440 del 25.11.2011 , erano state trasferite dalla Struttura Complessa "Igiene Alimenti e Nutrizione" alla Struttura Complessa "Igiene e Sanità pubblica" le competenze in materia di "Acque potabili e nutrizione" che pertanto, a seguito della nuova riorganizzazione, devono essere riassegnate alla Struttura Complessa "Igiene Alimenti e Nutrizione";
- Ritenuto di precisare che l'incarico di Direttore della Struttura Complessa "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati" rimane affidato al Dottor Mino Orlandi, attuale Direttore della Struttura Complessa "Sicurezza Alimentare", e che l'incarico di Direttore della Struttura Complessa "Igiene degli alimenti e nutrizione" rimane affidato pro-tempore, in attesa delle relative procedure concorsuali, al Dottor Francesco Maddalo, Direttore della Struttura Complessa "Igiene e Sanità Pubblica" e Direttore del Dipartimento di Prevenzione, in considerazione dei precedenti incarichi svolti e dell'esperienza professionale nelle materie di competenza della struttura.

Tanto premesso

#### **IL DIRETTORE GENERALE**

In virtù dei poteri conferitigli con Delibera della Giunta Regionale della Liguria n. 731 del 29.07.2016;

Su parere conforme del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario facenti funzioni;

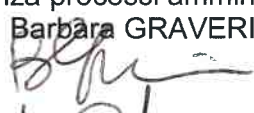
#### **DELIBERA**

1. di dare atto che in ottemperanza a quanto previsto nella Deliberazione n. 297 del 22.4.2015 il Direttore del Dipartimento di Prevenzione, Dottor Francesco Maddalo e il Direttore della Struttura Complessa Sicurezza Alimentare, Dottor Mino Orlandi, hanno elaborato il documento **(Allegato n.1)** relativo alla redistribuzione delle funzioni, competenze e delle risorse alle due Strutture Complesse "Igiene degli alimenti e nutrizione" e Struttura Complessa

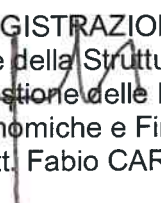
"Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione conservazione e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati" derivanti dalla soppressione della precedente Struttura Complessa "Sicurezza Alimentare" ;

2. di considerare l' **Allegato n.1** relativo all' individuazione delle competenze e delle risorse di entrambe le strutture parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
3. di attribuire conseguentemente alle stesse strutture le competenze e le risorse precisate nell' **Allegato n.1** a far data dall'adozione del presente provvedimento;
4. di delegare il Direttore del Dipartimento di Prevenzione per le eventuali integrazioni e modifiche dell'Allegato n. 1 che si renderanno necessarie al fine di ottimizzare l'assegnazione delle risorse e competenze delle due strutture e in relazione all'evoluzione della normativa ,su richiesta dei due Direttori delle strutture in oggetto;
5. di dare atto che l'incarico di Direttore della Struttura Complessa "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati" rimane affidato al Dottor Mino Orlandi attuale Direttore della S.C. "Sicurezza Alimentare" e che l'incarico della Struttura Complessa "Igiene degli alimenti e della nutrizione" rimane affidato pro-tempore, in attesa delle relative procedure concorsuali, al Dottor Francesco Maddalo, in considerazione dei precedenti incarichi svolti e dell'esperienza professionale nelle materie di competenza della struttura.
6. di ritenere revocata la deliberazione n. 429 del 27.6.2013 relativamente all' assegnazione delle funzioni in materia di acque potabili e Nutrizione ,in quanto non conforme al modello organizzativo sopra delineato
7. di precisare che al momento attuale il presente provvedimento non comporta oneri di spesa, in quanto vengono ripartite tra le due strutture in argomento, competenze , funzioni e risorse che fanno capo attualmente alla Struttura Complessa Sicurezza Alimentare che viene di conseguenza soppressa.
8. di pubblicare il presente provvedimento sul sito istituzionale aziendale ai fini della massima trasparenza ed accessibilità totale, ai sensi della vigente normativa, e di pubblicarlo altresì all'Albo Pretorio informatico di questo Ente, ai sensi dell'art. 32 della Legge 69/2009.

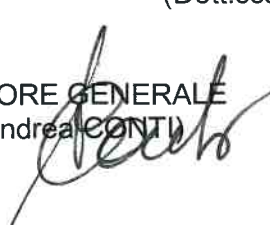
  
IL PROPONENTE  
Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione  
(Dott. Francesco MADDALO)

  
Il Direttore Struttura Complessa  
Attività Ammin.Dipart.Prevenzione e  
Trasparenza processi amministrativi  
(Dott.ssa Barbara GRAVERINI)

  
IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO F.F.  
(Dott. Fabio CARGIOLI)

  
PER LA REGISTRAZIONE CONTABILE  
Il Direttore della Struttura Complessa  
Gestione delle Risorse  
Economiche e Finanziarie  
(Dott. Fabio CARGIOLI)

  
IL DIRETTORE SANITARIO F.F.  
(Dott.ssa Decia CARLUCCI)

  
IL DIRETTORE GENERALE  
(Dott. Andrea CONTI)

Estensore del provvedimento: Palla Alessandra

**Allegato 1:** Riarticolazione della S.C. "Sicurezza Alimentare" nelle due S.C. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" ed "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati": individuazione delle competenze e delle risorse da attribuire

### **1 – Suddivisione delle competenze:**

**Si intendono per alimenti di origine non animale tutti gli alimenti differenti da: carni, prodotti ittici, latte e derivati, uova e miele.**

### **Tabella A - Competenze della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Categorizzazione puntuale in base al rischio delle imprese alimentari soggette a notifica ai sensi del Reg CE 852/2004. Tutte eccetto: macellerie e pescherie con laboratorio di produzione e macellerie e pescherie con sola vendita. ( * vedi dettaglio nella tabella 2).</i>       |
| <i>La tabella 2 fa riferimento anche per la suddivisione della attività di registrazione, di rilascio pareri e di vigilanza.</i>                                                                                                                                                         |
| <i>Campionamento delle matrici previste dal PRISA secondo la suddivisione già in esso contenuta in termini di Origine Animale e Origine non Animale.</i>                                                                                                                                 |
| <i>Attivazione del sistema di allerta a seguito di non conformità rilevate nelle matrici previste dal PRISA e negli altri eventuali casi emersi durante controllo ufficiale o campionamento su segnalazione o sospetto.</i>                                                              |
| <i>Raggiungimento degli obiettivi strategici del PRISA compreso il potenziamento dell'integrazione fra le diverse S.C. del Dipartimento di Prevenzione con l'adozione di processi condivisi.</i>                                                                                         |
| <i>Campionamenti , istruttorie e provvedimenti previsti dalle normative vigenti sulle fonti di alimentazione degli acquedotti pubblici, sull'acqua erogata dalle reti di distribuzione nei punti in cui è fornita all'utenza; condivisione della progettazione in materia con ARPAL.</i> |
| <i>Sorveglianza epidemiologica delle infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare: effettuazione di indagini, per gli aspetti di competenza, in collaborazione con la S.C. Igiene e Sanità Pubblica in occasione di casi sospetti od accertati, di malattie</i>        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>correlabili con un veicolo alimentare, al fine di individuare tempestivamente le fonti di rischio e limitare sia ulteriori casi nell'episodio che il ripetersi di episodi analoghi.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <i>Registrazione in anagrafe delle imprese alimentari (art.6 Reg. CE 852/2004), come da elenco al punto 2</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <i>Rilascio di pareri preventivi per la realizzazione di imprese alimentari soggette a registrazione, come da elenco al punto 2</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <i>Rilascio di certificazioni ufficiali per l' esportazione degli alimenti di origine non animale</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>Prevenzione delle intossicazioni da funghi: svolge funzioni di controllo dei funghi epigei spontanei posti in commercio, consulenza per i raccoglitori privati, rilascio di certificato di abilitazione per la vendita dei funghi, supporto ai Presidi Ospedalieri in caso di intossicazione da funghi, informazione ed educazione sanitaria, attraverso l'Ispettorato Micologico.</i>                                                                     |
| <i>Vigilanza igienico-sanitaria sulle imprese registrate che svolgono attività di produzione, trasformazione, deposito, trasporto, distribuzione (eccetto: macellerie e pescherie con laboratorio di produzione e macellerie e pescherie con sola vendita) nonché somministrazione pubblica o collettiva degli alimenti di origine non animale, prodotti dietetici, prodotti per la prima infanzia, acque minerali, distribuzione di acqua microfiltrata.</i> |
| <i>Provvedimenti conseguenti all'attività di controllo ufficiale.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>Erogazione di formazione agli operatori del settore alimentare per il tramite di associazioni o consorzi che abbiano ottenuto validazione dei corsi da parte della Regione Liguria</i>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <i>Sorveglianza sul corretto impiego dei prodotti fitosanitari, comprese le indicazioni e richieste del PRISA</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <i>Erogazione di formazione agli operatori del settore primario in materia di corretto impiego dei prodotti fitosanitari per il tramite del Servizio Fitosanitari Regionale.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <i>Gestione del Sistema di Allerta e vigilanza sull'applicazione della normativa relativa alla rintracciabilità ed alle attività di ritiro/riciamo dei prodotti alimentari di origine non animale</i>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>Applicazione della normativa europea in materia di alimenti di origine non animale</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <i>Educazione sanitaria degli operatori e dei consumatori in tema di igiene degli alimenti di origine non animale</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>Attivazione delle procedure sanzionatorie degli illeciti amministrativi rilevati nel corso dell'attività di vigilanza sugli alimenti di origine non animale</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Nutrizione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <i>Prevenzione primaria e secondaria delle malattie cronico degenerative connesse</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>all'alimentazione</i>                                                                                                                                                   |
| <i>Informazione ed educazione sanitaria sulla nutrizione in ambiente scolastico compresi gli insegnanti, nei network pubblici e sociali, negli ambulatori nutrizionali</i> |
| <i>Valutazione nutrizionale dei menù presso mense scolastiche, RSA, RP, mense ospedaliere o altre strutture collettive</i>                                                 |
| <i>Conduzione di indagini epidemiologiche in materia nutrizionale e loro valutazione</i>                                                                                   |

**Tabella B - Competenze della S. C. Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>La Struttura Complessa di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati" si prefigge l'obiettivo prioritario della sicurezza del consumatore di alimenti di origine animale: carni, prodotti ittici, latte e derivati, uova e miele, attraverso:</i></p> <p><i>il controllo igienico-sanitario delle derrate alimentari di origine animale e dei loro derivati nelle fasi di produzione, trasformazione, deposito, distribuzione, commercializzazione e somministrazione collettiva;</i></p> <p><i>la vigilanza sanitaria sull'igiene delle strutture, dei locali, delle attrezzature, del personale e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti di origine animale;</i></p> <p><i>la sorveglianza epidemiologica delle malattie trasmissibili all'uomo (zoonosi) e delle tossinfezioni derivanti dal consumo di alimenti di origine animale;</i></p> <p><i>il campionamento delle matrici previste dal PRISA secondo la suddivisione già in esso contenuta in termini di Origine Animale e Origine non Animale;</i></p> <p><i>l'attivazione del sistema di allerta a seguito di non conformità rilevate nelle matrici previste dal PRISA e negli altri eventuali casi emersi durante controllo ufficiale o campionamento su segnalazione o sospetto;</i></p> <p><i>il raggiungimento degli obiettivi strategici del PRISA compreso il potenziamento dell'integrazione fra le diverse S.C. del Dipartimento di Prevenzione con l'adozione di processi condivisi;</i></p> <p><i>il monitoraggio dei livelli di contaminazione degli alimenti di origine animale da metalli pesanti, fitofarmaci, radionuclidi, medicinali veterinari lecitamente ed illecitamente</i></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*somministrati, promotori di crescita ed altre sostanze xenobiotiche;*

*l'educazione sanitaria degli operatori del settore alimentare in tema di igiene degli alimenti di origine animale;*

*la repressione delle frodi e delle sofisticazioni alimentari accertate per iniziativa propria o per delega dell'autorità giudiziaria in tema di alimenti di origine animale*

*vigilanza sugli scambi intracomunitari e le importazioni extracomunitarie di alimenti di origine animale e loro derivati;*

*applicazione e rispetto dei requisiti strutturali e gestionali previsti dalla normativa comunitaria per gli impianti produttivi di alimenti di origine animale;*

*vigilanza e controllo sugli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito dei prodotti di origine animale;*

*gestione dell'istruttoria di riconoscimento veterinario per gli impianti assoggettati al Reg. (CE) n.853/2004;*

*registrazione in anagrafe delle imprese alimentari (art.6 Reg. CE 852/2004), come da tabella 2;*

*rilascio di pareri preventivi per la realizzazione di imprese alimentari soggette a registrazione, come da tabella 2*

*attivazione delle procedure sanzionatorie degli illeciti amministrativi rilevati nel corso dell'attività di vigilanza sugli alimenti di origine animale;*

*gestione del Sistema di Allerta e vigilanza sull'applicazione della normativa relativa alla rintracciabilità ed alle attività di ritiro/riciamo dei prodotti alimentari di origine animale.*

## **2 - Criteri di categorizzazione del rischio e suddivisione competenze in materia di registrazione e di riconoscimento delle attività**

**A)** *dettaglio della classificazione delle attività secondo le indicazioni regionali redatte per la categorizzazione puntuale in base al rischio delle imprese alimentari soggette a notifica ai sensi del Reg CE 852/2004:*

|                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I° fascia</b>                                                                                      |
| <i>Centri cottura e mense con cucina (scolastiche/RSA e RP/ospedaliere)</i>                           |
| <i>Industrie di produzione, trasformazione e confezionamento (ci sono stabilimenti riconosciuti e</i> |

|                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| stabilimenti registrati)                                                                                               |
| <b>II° fascia</b>                                                                                                      |
| Grande distribuzione (solo quella che comprende anche attività di produzione)                                          |
| Depositi all' ingrosso di alimenti deperibili                                                                          |
| Pasticcerie, gelaterie ed altre produzioni a base di latte; gastronomie; rosticcerie                                   |
| Macellerie e pescherie con laboratorio di produzione                                                                   |
| Ristorazione commerciale                                                                                               |
| Mense aziendali con cucina                                                                                             |
| <b>III° fascia</b>                                                                                                     |
| Macellerie e pescherie con sola vendita                                                                                |
| Panifici, pizzerie al taglio ed altri laboratori non compresi nella II° fascia                                         |
| Grande distribuzione che attua solo vendita                                                                            |
| Esercizi di somministrazione diversa da ristorazione (bar, pub, ecc.)                                                  |
| <b>IV° fascia</b>                                                                                                      |
| Altre attività commerciali al dettaglio, commercio all' ingrosso, di alimenti non deperibili, inclusa frutta e verdura |
| Trasporti                                                                                                              |
| Produzione primaria, cantine e frantoi (compreso imbottigliamento olio e vino)                                         |

**B)** Le attività soggette a registrazione, ovunque esistano strutture separate, ricadono nelle competenze della S.C. "Igiene degli Alimenti e Nutrizione", mentre le attività soggette a riconoscimento ricadono nelle competenze della S.C. "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati".

La S.C. "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati", ove esistono strutture separate, si occupa anche di due tipologie di attività soggette a registrazione (e non a riconoscimento):

- macellerie e pescherie con laboratorio di produzione, comprese nella II° fascia
- macellerie e pescherie con sola vendita, comprese nella III° fascia.

### **3 - Suddivisione personale:**

- la S.C. ISP fornirà due Tecnici della Prevenzione
- La S.C. Sicurezza Alimentare fornirà due Tecnici della Prevenzione, due Amministrativi, un Dirigente Biologo con il relativo incarico
- Verrà assegnato a S.C. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" il Dirigente Medico in corso di assunzione
- l'incarico di Direttore della S.C. "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati" rimane affidato al dott. Mino Orlandi e l'incarico di Direttore della S.C. "Igiene degli alimenti e della nutrizione" rimane affidato protempore, in attesa delle relative procedure concorsuali, al Dott. Francesco Maddalo, in considerazione dei precedenti incarichi svolti in materia

Andrà privilegiata la mobilità volontaria; in caso di più domande, andrà privilegiata l'anzianità maturata nel profilo di Tecnico della Prevenzione o Amministrativo; in caso di nessuna domanda o di numero incompleto di domande, verranno adottati i criteri della minore anzianità maturata nel profilo.

### **4 - Suddivisione Locali e Attrezzature di La Spezia Via Fiume:**

Il piano primo sarà destinato a S.C. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione", il quarto a S.C. "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati". Altre attrezzature occorrenti per prelievi saranno ripartite in base a piano di suddivisione predisposto da Posizione Organizzativa dei Tecnici della Prevenzione e validato dal Direttore del Dipartimento di prevenzione

### **5 - Suddivisione automezzi per S.C. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione":**

Secondo le assegnazioni di provenienza della precedente S.C. IAN, la S.C. Sicurezza Alimentare fornirà due automezzi, la S.C. ISP uno

### **6 - Predisposizione di Piani di Lavoro**

Il Piano di lavoro delle due S.C. viene predisposto con cadenza trimestrale di concerto fra i rispettivi Direttori di S.C. e Coordinatori dei Tecnici della prevenzione; eventuali correttivi verranno valutati dal Direttore del Dipartimento in caso di richiesta dei predetti.