

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 31 maggio 2002, n. 676.

Lince guida per l'organizzazione e il funzionamento dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), obbligatori per ogni Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Unità Sanitarie Locali (AUSL) della Regione Lazio. Pag. 21

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 7 giugno 2002, n. 721.

Disposizioni regionale sull'attuazione dell'art. 7 della legge di conversione 16 novembre 2001, n. 405 «Prezzo dei farmaci di uguale composizione». Aggiornamento allegato n. 1 della DGR del 1° marzo 2002, n. 256 Pag. 28

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 7 giugno 2002, n. 742.

Modifica composizione della delegazione trattante di parte pubblica e di parte sindacale ai fini della Contrattazione Collettiva Decentrata Integrativa del CCNI, 1998/2001 del personale del Comparto Regioni-Autonomie Locali. Pag. 33

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 9 maggio 2002, n. 211.

Nomina componenti della commissione per la formulazione del giudizio di idoneità ai sensi del D.P.C.M. 30 luglio 1997, n. 365 Pag. 36

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 20 maggio 2002, n. 242.

Nomina componenti della commissione per la formulazione del giudizio di idoneità ai sensi del D.P.C.M. 12 dicembre 1997, n. 502 Pag. 37

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 31 maggio 2002, n. 251.

Integrazione decreto Presidente Giunta regionale del Lazio n. 490 del 7 agosto 2001 concernente: «Nomina dei componenti della commissione di studio per le problematiche afferenti le prestazioni odontoiatriche» Pag. 37

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 31 maggio 2002, n. 258.

Legge regionale 18 novembre 1999, n. 33 e successive modifiche, art. 3: «Osservatorio regionale per il commercio». Modifica al D.P.G.R. n. 822 del 22 dicembre 2000 e successive modifiche ed integrazioni di costituzione dell'Osservatorio regionale per il commercio: sostituzione di un componente. Pag. 38

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 11 giugno 2002, n. 274.

Bilancio di previsione 2002. Variazione di bilancio. Pag. 38

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 11 giugno 2002, n. 277.

Bilancio di previsione 2002. Variazione di bilancio. Pag. 39

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 21 giugno 2002, n. 283.

Attuazione O.M. n. 3047 del 31 marzo 2000 e successive integrazioni. Ammissione a contributo per la riparazione dei danni, compreso il miglioramento sismico causati agli edifici privati dall'evento sismico iniziato l'11 marzo 2000. Applicazione procedure tecnico amministrative. Integrazioni al DPGR/Commissario delegato n. 546 del 21 luglio 2000. Pag. 40

ASSESSORATO ALL'AMBIENTE

ORDINANZA DELL'ASSESSORE 10 giugno 2002, n. 50.

Attuazione O.M. n. 3047 del 31 marzo 2000 e successive integrazioni. Applicazione procedure tecniche amministrative DPGR/Commissario delegato n. 546 del 21 luglio 2000. Assegnazione somma corrispondente al 40% del contributo determinato con DPGR/Commissario delegato n. 172 datato 19 marzo 2001. Adempimenti amministrazioni comunali, Comune di Canterano (RM) Pag. 43

ORDINANZA DELL'ASSESSORE 10 giugno 2002, n. 51.

Attuazione O.M. n. 3047 del 31 marzo 2000 e successive integrazioni. Applicazione procedure tecniche amministrative DPGR/Commissario delegato n. 546 del 21 luglio 2000. Assegnazione somma corrispondente al 20% del contributo determinato con DPGR/Commissario delegato n. 172 datato 19 marzo 2001. Adempimenti amministrazioni comunali, Comune di Canterano (RM) Pag. 47

DIREZIONE REGIONALE AFFARI STRATEGICI, ISTITUZIONALI DELLA PRESIDENZA

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE 18 giugno 2002, n. 422.

Associazione «Centro Culturale Giuseppe Gioacchino Belli Accademia d'Arte e Cultura» con sede in Roma. Disposizione per l'iscrizione nel registro regionale delle persone giuridiche Pag. 50

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE 18 giugno 2002, n. 423.

Ambito Territoriale di Caccia (A.T.C.) Fr/2 di Frosinone. Disposizioni per l'iscrizione nel registro regionale delle persone giuridiche Pag. 55

GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO

oo

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL

31 MAG. 2002

=====

ADDI' 31 MAG. 2002

NELLA SEDE DELLA REGIONE LAZIO, IN VIA CRISTOFORO COLOMBO, 212 - ROMA, SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE, COSI' COSTITUITA:

STORACE	Francesco	Presidente	GARGANO	Luigi	Assessore
SIMEONI	Giorgio	Vice Presidente	IANNARILLI	Antonello	"
ARACRI	Francesco	Assessori:	ROBILOTTA	Donato	"
AUGELLO	Andrea	"	SAPONARO	Francesco	"
CIARAMELLETTI	Luigi	"	SARACENI	Vincenzo Maria	"
DIONISI	Armando	"	VERZASCHI	Marco	"
FORMISANO	Anna Teresa	"			

ASSISTE IL SEGRETARIO Dott. Adolfo Papi.
.....OMISSIS

ASSENTI:

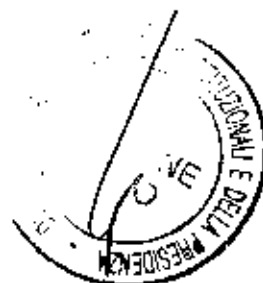
Tutti presenti -

DELIBERAZIONE N°

- 676 -

OGGETTO:

Linee guida per l'organizzazione e il funzionamento dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), obbligatori per ogni Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Unità Sanitarie Locali (AUSL) delle Regione Lazio.



Oggetto: Linee guida per l'organizzazione e il funzionamento dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), obbligatori per ogni Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Unità Sanitarie Locali (AUSL) della Regione Lazio.

LA GIUNTA REGIONALE

SU PROPOSTA dell'Assessore alla Sanità

VISTA la L. 23 /12 1978 n. 833 istitutiva del Servizio Sanitario Nazionale, che ha previsto agli artt. 16.20 e 21, l'esercizio, da parte delle USL, delle funzioni in materia di igiene pubblica e di tutela ambientale, delle funzioni di prevenzione, igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro, nonché delle funzioni di polizia veterinaria, demandando alla legislazione regionale l'articolazione dei Servizi deputati allo svolgimento delle funzioni stesse;

VISTO che il D.Lgs n. 502/92, come modificato dal D.Lgs. n. 517/93, ha innescato il processo di aziendalizzazione del Servizio Sanitario Nazionale, definendo le Unità Sanitarie Locali aziende dotate di personalità giuridica pubblica, di autonomia organizzativa, amministrativa, patrimoniale, contabile, gestionale e tecnica;

VISTO il D. Lgs. 229/99 che, all'art. 7 ter, definisce le funzioni del Dipartimento di Prevenzione, articolando le stesse in funzioni garantite direttamente dal Dipartimento di Prevenzione;

VISTO il Piano Sanitario Nazionale 1998/2000, approvato con DPR 23/7/1998, che fa esplicito riferimento alle attività del Dipartimento di Prevenzione, delle quali è necessario prevedere l'integrazione con le attività del Distretto Sanitario di Base, prevedendo l'accreditamento delle Strutture sanitarie e l'adozione del sistema di valutazione e promozione della qualità;

VISTO il DPR 14/1/1997 "Atto di indirizzo e coordinamento in materia di requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi per l'esercizio delle attività sanitarie da parte delle strutture pubbliche e private";

VISTO il Decreto Ministero della Sanità 16/10/1998 "Approvazione delle linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.), nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle aziende sanitarie locali";

ALL'UNANIMITÀ

DELIBERA

per i motivi citati in narrativa, che si intendono qui integralmente riportati, **DI APPROVARE**

le "Linee Guida per l'organizzazione e il funzionamento dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), obbligatori per ogni Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Unità Sanitarie Locali (AUSL) della Regione Lazio."

PAG. 1/7

IL PRESIDENTE: F.to Francesco STORACE
IL SEGRETARIO: F.to Dott. Adolfo Papi



676 131 MAG. 2002

Pag. n. 2/7

REGIONE LAZIO

le "Linee Guida per l'organizzazione e il funzionamento dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), obbligatori per ogni Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Unità Sanitarie Locali (AUSL.) della Regione Lazio."

LA PREVENZIONE NEL CAMPO DELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

L'approccio dei servizi deputati alla prevenzione e controllo nel campo dell'igiene degli alimenti e della nutrizione deve rinnovarsi ed arricchirsi sul piano della competenza, efficienza ed efficacia. La standardizzazione della qualità dei "prodotti" erogati rappresenta la base per garantire costanza del metodo ed equità nei confronti dell'utenza, ed è inoltre indispensabile presupposto per un'efficace azione di monitoraggio a livello centrale delle attività e risultati del sistema, garantendo la confrontabilità dei dati.

Fondamentale è l'esigenza di contestualizzare i requisiti di qualità, già previsti dalle norme ISO 9000, all'interno dei Servizi di Prevenzione, prevedendo l'implementazione di sistemi di qualità che, in armonia con ISO 9004, siano orientati a migliorare le prestazioni e le capacità organizzative, ad identificare e soddisfare le esigenze dei propri utenti e di tutte le parti interessate, realizzando i propri "prodotti", in modo efficace ed efficiente.

Nel campo della prevenzione, dove l'organizzazione coincide con l'ASL-Dipartimento di Prevenzione-, ed in particolare nell'ambito dell'Igiene degli Alimenti, vanno presi in considerazione tre aspetti assolutamente peculiari:

- 1) in generale potremmo identificare la collettività, come "cliente" della prevenzione, la cui funzione - servizio si riconduce a prestazioni di tutela della salute pubblica.
- 2) la connotazione di tali prestazioni non può prescindere dall'impianto di leggi e regolamenti di settore, che costituiscono coordinate fondamentali per l'impostazione del modello gestionale e organizzativo, e che definiscono le tipologie di prodotto "da erogarsi".
- 3) l'imprenditore, che in alcuni casi è utente-cliente del Dipartimento di Prevenzione, assume le connotazioni di Fornitore dell'organizzazione, soprattutto nelle situazioni in cui si opera su fattori di rischio legati a sistemi e processi, su cui la normativa tende a configurare attività di autocontrollo e/o di titolarità di responsabilità primaria. In tal senso l'organizzazione dipartimentale, in funzione di un prodotto finale, identificabile con la tutela della salute del cittadino, esercita sul Fornitore un'azione di controllo, che può sfociare in provvedimenti specifici, atti a trattare "non conformità" e a promuovere azioni correttive, anche attraverso meccanismi di tipo cogente e sanzionatorio.

Partendo dal modello funzionale del SIAN, così come da Decreto Ministeriale 16/10/1998, si deve quindi contestualizzare a livello territoriale un sistema di qualità coerente con il modello organizzativo e la politica per la qualità Aziendale, prevedendo standard di dettaglio, requisiti di struttura ed organizzazione, di processo, di risultato.

Nel contempo deve essere attivata la comunicazione della politica di qualità sia a tutto il personale interessato sia all'esterno dell'organizzazione.

I benefici di tale processo saranno: uniformità ed equità nell'erogazione delle principali prestazioni dei Servizi, applicazione di protocolli "condivisi", adozione di criteri omogenei nella raccolta dei dati ed individuazione dei flussi informativi per le procedure analizzate, anche ai fini del controllo di gestione.

l'assessore

il presidente

il segretario della giunta

Per copia conforme



[Handwritten signature]

FORME ORGANIZZATIVE, STATO DELLE RISORSE E FUNZIONI DEI SIAN

Il modello organizzativo base del SIAN prevede, nell'ambito del SIAN inteso come Unità Strutturale Complessa, la possibile individuazione, in rapporto alle due principali Aree Funzionali, di due Unità Operative: Igiene degli alimenti e delle bevande e Igiene della nutrizione. Il SIAN è dotato di autonomia tecnica ed operativa, ferme restando le necessarie modalità di integrazione con le funzioni delle altre Strutture Dipartimentali, a supporto della direzione strategica aziendale, e garantisce la qualità tecnica delle prestazioni erogate.

La Direzione aziendale provvede alla definizione delle politiche complessive dell'azienda ed esplicita gli obiettivi da raggiungere da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, in conformità alle norme vigenti.

Per quanto riguarda le integrazioni funzionali, queste potranno essere individuate, in misura variabile a seconda delle dimensioni dipartimentali e dell'organizzazione territoriale, per l'espletamento di funzioni omogenee e per la realizzazione di interventi in specifiche aree di interesse, tali da consentire di aggregare competenze professionali specialistiche.

Le strategie interne al Servizio potranno favorire la formazione di equipe di riferimento, per le diverse funzioni, salvaguardando la massima integrazione tra gli operatori addetti.

Nelle Tabelle successive vengono riassunti gli ambiti operativi dei SIAN, con le relative specifiche linee di attività.

AREA FUNZIONALE IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE:

Ambiti operativi e relative linee di attività.

- 1- Verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione e/o modifica di imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio dei prodotti alimentari di competenza e bevande.
- 2- Controllo ufficiale dei prodotti alimentari o dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande.
- 3- Sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza sui casi presunti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare.
- 4- Indagini per gli aspetti tecnici di specifica competenza, in occasione di focolai epidemici di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari.
- 5- Tutela delle acque destinate al consumo umano.
- 6- Sorveglianza della commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari.
- 7- Prevenzione delle intossicazioni da funghi. Attività di consulenza e controllo proprio dell'Ispettorato Micologico.

l'Assessore

il presidente

il segretario della giunta



Per copia conforme

- 8- Censimento delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio dei prodotti alimentari di competenza e delle bevande, nonché delle attività di cui ai precedenti punti 6 e 7. Tenuta dei registri delle autorizzazioni, dei nulla-osta, degli aggiornamenti dei provvedimenti adottati per trasgressioni, dei dati di vendita dei prodotti fitosanitari.
- 9- Rilascio dei pareri tecnici relativi ai Regolamenti Comunali di Igiene.
- 10- Informazione ed educazione sanitaria abbinata all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari.
- 11- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente all'Area Funzionale.

AREA FUNZIONALE IGIENE DELLA NUTRIZIONE

Ambiti operativi e relative linee di attività

- 1- Sorveglianza nutrizionale, raccolta mirata di dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione.
- 2- Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi alla popolazione in generale e per gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, alimentaristi, infanzia ed età evolutiva, anziani, e altre specificità) con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione sanitaria.
- 3- Attività informative, "Numeri verdi" per la diffusione delle linee guida per la prevenzione nutrizionale.
- 4- Interventi Nutrizionali per la ristorazione collettiva: predisposizione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione con l'apporto tecnico degli altri Servizi ed Unità Operative di competenza (Servizi Veterinari, U.O. Igiene Alimenti e Bevande).
- 5- Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (scuola, attività socio-assistenziali, assistenza domiciliare, mense aziendali, ecc.).
- 6- Interventi nei settori produttivi e commerciali di competenza, in collaborazione con il Servizio veterinario, per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e per l'infanzia, rapporti favorevoli qualità nutrizionale/trattamenti di conservazione e produzione, ecc.).
- 7- Consulenza dietetico-nutrizionale (prevenzione, trattamento ambulatoriale, terapia di gruppo per fasce di popolazione a rischio).
- 8- Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici di medicina generale.
- 9- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente all'Area Funzionale.

l'assessore

il presidente

il segretario della giunta

Sulla base di tali competenze, la dotazione di personale dovrà essere tale da consentire lo svolgimento di compiti complessi, che richiedono un approccio omogeneo. La costituzione del SIAN non può essere un'operazione a <costo zero>, riviste le attuali organizzazioni risulta indispensabile riconvertire funzioni e personale, modificando dove è possibile piante organiche, investire nella formazione e nell'aggiornamento e integrare, nel limite del consentito, la forza numerica del personale attribuito.

Le funzioni del SIAN in effetti dovrebbero essere svolte da diverse figure professionali, quali Medici Specialisti in Igiene e Medicina Preventiva, Medici Specialisti in Scienza dell'Alimentazione con indirizzo dietetico, Biologi, Chimici, Tecnologi Alimentari, Laureati in Scienze Agrarie, nonché Operatori Tecnici di Vigilanza e Ispezione, Dietisti, Assistenti Sanitarie, Infermieri Professionali, Personale amministrativo e ausiliario. Va altresì detto che le recenti evoluzioni tecnologiche possono comportare l'acquisizione, almeno a livello dipartimentale, di professionalità nel campo informatico, ormai essenziali per la gestione delle attività. L'incremento delle risorse professionali può realizzarsi con lo sviluppo della necessaria integrazione con i servizi e le strutture interessate ad obiettivi comuni all'interno e all'esterno del Dipartimento.

Si rende quindi necessario superare la rigida distinzione, tra Servizi, delle funzioni attribuite, per affrontare un approccio, che è in grado di definire ampi margini di collaborazione ed "aree comuni" di intervento, affinché gli attuali vincoli di natura professionale e culturale si trasformino in risorse, in virtù di un apporto comune di conoscenze ed esperienze. Pertanto, oltre all'integrazione nell'ambito del Servizio e del Dipartimento di Prevenzione, dovranno essere garantiti rapporti efficaci con strutture extra dipartimentali e con i laboratori addetti al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

PRIORITA' DI AZIONE E SINERGIE

Promuovere la formazione significa creare percorsi didattici stabili, dalla formazione di base e specialistica, a corsi integrativi per personale già operante, inseriti in un progetto generale che prediliga completezza, chiarezza di obiettivi e giusto rigore nella valutazione dell'apprendimento raggiunto. In tale ambito è opportuno rafforzare il rapporto esistente con il mondo universitario. Inoltre, la stessa norma ISO 9004 contempla che la Direzione Aziendale valuti i benefici correlati ad alleanze con tutte le parti del processo, fornitori e partner. Per il SIAN le parti interessate nel processo di tutela e promozione della salute della popolazione sono rappresentate ad esempio da laboratori addetti al controllo ufficiale, da Amministrazioni Pubbliche, da altri Organi di Vigilanza, da Associazioni di Impresa e di Consumatori, ecc.. In taluni casi alcune strutture esterne possono configurarsi come "distributori" o "appaltatori" di alcuni servizi, correlati alle attività produttive del SIAN (es. Sportello unico).

Il potenziamento della rete di sinergie tra le diverse parti di obiettivi comuni non può che incidere positivamente sui risultati del sistema.

Per un'efficace gestione della materia, è necessario disporre di un quadro generale della realtà territoriale e di una mappatura dei punti vendita e del venduto nei territori di competenza e per singola categoria merceologica, raccogliendo ed integrando i dati disponibili presso altri Servizi (Agricoltura, Comuni, Camere di Commercio, ARPA, SPreSAL, Regione o altre Amministrazioni).

l'assessore

il presidente

il segretario della giunta

Per copia conforme

La "Sorveglianza Nutrizionale", così come definita dall'O.M.S., "è un sistema che si prefigge quale obiettivo lo studio e la descrizione, in una determinata popolazione, delle patologie in qualche modo correlate con la dieta, in termini di presenza, distribuzione, cause, fattori produttivi, tendenze evolutive nel tempo, sul territorio, nella popolazione".

Scopo finale di questo sistema è evidentemente la prevenzione e il controllo delle malattie statisticamente correlabili con i fattori nutrizionali, con conseguente risparmio in salute e nei costi diretti e indiretti, per la società.

L'impostazione di un sistema di sorveglianza si basa sulla scelta di una serie di indicatori:

- di rischio dietetico (analisi dei consumi e delle caratteristiche della dieta della popolazione);
- di rischio non dietetico (stili di vita e parametri ambientali in grado di influenzare le condizioni di salute a loro volta correlate con fattori nutrizionali);
- di stato preclinico (variabili di natura biochimica);
- di esito (statistiche di morbosità e mortalità delle malattie correlate alla nutrizione).

Gli indicatori devono essere sensibili al punto di poter rivelare fedelmente cambiamenti, nuove tendenze, andamenti spaziali e temporali.

Questa verifica deve essere fatta, in genere, su una popolazione definita e l'indicatore rappresenta un valore medio fra quelli rilevati nella popolazione.

L'attività dei SIAN è estremamente utile, se supportata da una rete informativa in grado di assumere o gestire dati del territorio per tutti gli aspetti di ambito, rilevando le criticità ed enucleando le priorità di intervento, anche attraverso il coordinamento dei flussi informativi sulle attività di controllo e di sorveglianza epidemiologica.

Un efficace sistema informativo consente inoltre, sulla base di indicatori di attività e di risultato, la valutazione dell'operatività in ambito locale e centrale, con riferimento agli obiettivi prefissati ed ai risultati attesi.

Un razionale sistema informativo, infatti, supporta le politiche di budget aziendale, dipartimentale, e di servizio, rappresentando un importante strumento per la pianificazione e il controllo.

In tale contesto la valutazione dei bisogni e l'identificazione del rischio, l'efficacia delle politiche di prevenzione, l'analisi sistemica (analisi organizzativa, analisi per processi, ecc), la comunicazione con i cittadini, l'assicurazione di qualità dei Servizi, sono strumenti necessari ad innescare, insieme ad un atteggiamento critico e costruttivo, meccanismi di revisione e miglioramento continuo della qualità professionale, della qualità tecnologica e della qualità relazionale.

In base a tali premesse si fornisce, a titolo esemplificativo, una prima serie di parametri per indicatori utili alla funzionalità dei SIAN.

l'assessore

il presidente

il segretario della giunta

Per copia conforme

PARAMETRI PER INDICATORI COMUNI SIAN
N° Comuni territorio ASI
Popolazione residente
N° dirigenti
N° operatori di vigilanza e ispezione
N° amministrativi
N° ASV/ IP
N° dietiste
N° atti di indirizzo realizzati
N° contatti nell'attività di accoglienza/front-office
N° verifiche su grado soddisfazione dell'utenza (n° soggetti indagati)
N° verifiche su grado soddisfazione dell'utenza con esito positivo
N° ore di formazione interna documentata
N° ore di comunicazione-informazione-educazione-formazione per esteri
N° ore dedicate a report e attività VRQ

PARAMETRI PER INDICATORI IGIENE ALIMENTI
N° tossinfezioni di accertata origine alimentare con origine nel territorio
N° tossinfezioni con identificazione dell'agente causale
N° attività esistenti sul territorio e soggette a vigilanza
N° controlli programmati nel piano di vigilanza
N° controlli eseguiti in vigilanza programmata
N° controlli eseguiti fuori programmazione
N° attività controllate nell'anno
N° controlli che hanno dato luogo a prescrizioni
N° verifiche su ottemperanza prescrizioni con esito positivo
Media dei tempi di attesa per utenti esterni su richiesta autorizzazioni e pareri
Acquedotti esistenti nel territorio
Popolazione servita da pubblico acquedotto
Controlli previsti ai sensi di legge
Controlli programmati
Controlli eseguiti

PARAMETRI PER INDICATORI IGIENE NUTRIZIONE
N° mense scolastiche territorio (cucine e refettori)
N° altre mense
N° tabelle dietetiche (diete standard e diete speciali) predisposte/aggiornate per collettività
N° mense scolastiche aderenti alle tabelle dietetiche predisposte dal SIAN
N° altre mense aderenti alle tabelle dietetiche predisposte dal SIAN

l'assessore

il presidente

il segretario della giunta

Per copia conforme