



Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

**ALLEGATO 1**

**Piano di utilizzo per ripartizione dei fondi di cui al D.L.vo 194/2008 afferenti al SIAN, annualità 2012 e residui degli anni precedenti**

*Premessa e legislazione*

Tra i compiti delle Aziende Sanitarie locali ed in particolare dei Dipartimenti di Prevenzione, rientrano le attività di Controllo Ufficiale nelle imprese alimentari. Tali attività sono inserite nel **D.P.C.M. 29 nov. 2001** "Definizione dei livelli essenziali di assistenza" dove vengono indicate come segue:

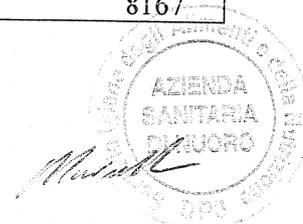
- controllo igienico - sanitario nei settori della produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti;
- produzione e commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti della prima infanzia.

L'adesione dell'Italia alla Comunità Europea ha determinato la preminenza della legislazione alimentare comunitaria su quella nazionale. I regolamenti che in Europa disciplinano la sicurezza alimentare sono vari, ma fondamentalmente in questa sede occorre ricordare il **Reg. 178/2002**, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare, il **Reg. 882/2004**, che fornisce le norme generali per l'organizzazione dei controlli ufficiali ed il **Reg. 852/2004** che fissa, tra gli altri, l'obbligo di registrazione delle imprese alimentari ed i requisiti di conformità delle stesse.

Al fine di adempiere a quanto previsto dalla succitata normativa, e da quella Nazionale e Regionale, ed in ottemperanza a quanto stabilito dall'art. 7 del D.L. vo 194/2008 che vincola gli introiti derivanti dalla riscossione delle tariffe, per la quota del 90 per cento destinata alle aziende sanitarie locali, alla **"copertura delle spese relative al mantenimento, al potenziamento ed al miglioramento dell'efficacia della programmazione e dell'attuazione del piano aziendale integrato dei controlli, comprese le spese amministrative sostenute"**, la Scrivente ritiene indispensabile destinare la somma di 79219,83 all'attuazione di quanto esposto nelle pagine seguenti, secondo il seguente piano di spesa. La somma di 79219 è quanto risulta disponibile sul conto, una volta sottratte le somme già impegnate ed aggiunti i residui in conto capitale degli anni scorsi.

Saldo su conto SIAN al 13 maggio 2013	85.074,83
Residuo anni precedenti in conto capitale	4145
Somme già impegnate per spese correnti	10000
<b>Somma totale da destinare alle attività 2013</b>	<b>79219,83</b>
<b>Attività 2013</b>	
1. Controlli ufficiali fuori dell'orario di servizio	28970
2. Prevenzione delle intossicazioni da funghi spontanei	8137
3. Spese amministrative per la gestione delle attività inerenti il Decreto 194	16926
4. Acquisto di attrezzature, macchinari e materiale informatico	17000
5. Interventi di formazione per il personale che esegue il controllo ufficiale	8167

Si dettagliano di seguito le attività da finanziare.



**1 : "Controlli ufficiali da effettuare in fasce orarie non ordinarie"**

Committente	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Bisogni di partenza	<p>Una parte delle imprese alimentari dislocate nel territorio aziendale, come ad esempio alcuni agriturismi, pizzerie e ristoranti, lavorano solo in giornate festive e prefestive e/o in orario serale e/o notturno per cui nelle ispezioni programmate vengono continuamente trovate chiuse. Anche attività come i mercati rionali di prodotti alimentari del sabato e della domenica, nonché quelle di somministrazione temporanea attivate in occasione di sagre e feste non possono essere sottoposte a controllo in orario di servizio.</p> <p>Il totale aziendale delle attività fisse non controllabili in normale orario di servizio è di 186, mentre di attività temporanee ne possiamo contare almeno una in ogni comune, in occasione di sagre, manifestazioni come le "Cortes apertas", ecc; esistono inoltre 2 mercati di prodotti alimentari, attivi nel capoluogo, solo il sabato e la domenica.</p>
Tipologia di intervento	Effettuazione dei controlli ufficiali presso le attività stabili o temporanee di preparazione e/o somministrazione e/o vendita di alimenti non accessibili nell'orario di lavoro aziendale, in quanto operano la sera, la notte e/o in giornate festive e prefestive.
Obiettivi	Verificare che le attività di cui sopra operino garantendo i requisiti per la sicurezza alimentare.
Entità dell'attività	Si prevede di poter controllare la metà delle attività fisse, i 2 mercati festivi e una decina di manifestazioni temporanee.
Risorse da utilizzare	Personale SIAN : 6 dirigenti medici , 16 tecnici della prevenzione e 2 amministrativi; Personale amministrativo del Servizio del personale : 2 operatori
Modalità di rilevazione dello stato di avanzamento	<p>Ogni operatore effettuerà la timbratura con apposito codice prima e a termine dell'attività ; l' ispezione sarà verbalizzata e condotta come da procedura.</p> <p>Ogni mese il medico referente distrettuale per gli alimenti invierà al Coordinatore del progetto una comunicazione relativa all'attività svolta.</p> <p>Il Coordinatore del progetto , verificata la correttezza e completezza degli atti, invierà al Servizio del Personale il resoconto dell'attività svolta e la richiesta di liquidazione .</p>



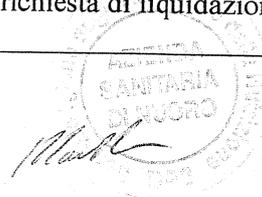
Tempi	Anno 2013, fine 31/12/2013
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo di <u>circa 105 imprese alimentari</u> che operano in orari notturni o festivi e prefestivi, con uno scostamento del 10% in meno o in più in funzione di inconvenienti vari.</li> <li>• Miglioramento delle condizioni di sicurezza alimentare nelle imprese controllate</li> <li>• Spinta al miglioramento nelle imprese non controllate come effetto indiretto della presenza degli operatori in orari non consueti.</li> </ul>
Compenso a personale tecnico dipendente	il costo orario del servizio prestato è di euro 30/ora/tecnico totale complessivo per 16 tecnici è di <b>470 ore</b> Tot. Euro <b>14.100</b>
Compenso ai Dirigenti Medici compreso il Coordinatore del progetto	il costo orario del servizio prestato è di euro 60/ora/dirigente totale complessivo per 6 medici è di <b>ore 170</b> Tot. Euro <b>10.200</b>
Compenso a personale amministrativo	il costo orario del servizio prestato è di euro 30/ora/amministrativo, le ore totali necessarie per 4 amministrativi sono <b>80</b> .  Tot. Euro <b>2400</b>
Totale progetto	Totale complessivo n° <b>720</b> ore al 31/12/2013 da ripartire tra il personale, tecnici della prevenzione e coordinatori, amministrativi e dirigenti medici; per un totale di € <b>26700 + 2270 irap</b>  <b>28970</b>

Il Direttore del S.I.A.N.

A circular stamp with the text "S.I.A.N. SERVIZIO INTEGRATO DI ASSISTENZA" around the perimeter. In the center, there is a signature in black ink.

## 2 : Prestazioni aggiuntive di micologia per la prevenzione delle intossicazioni da funghi.

Committente	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Bisogni di partenza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I ristoratori del nostro territorio hanno manifestato in varie occasioni la necessità di poter usufruire della consulenza micologica sui funghi spontanei che gli riforniscono i raccoglitori, soprattutto nella giornata di sabato.</li> <li>2. I Micologi che operano nell'Ispettorato hanno constatato che è necessario adeguare la modulistica regionale alla realtà aziendale.</li> <li>3. I partecipanti ai corsi base di micologia , svoltisi nel 2011 e 2012, hanno richiesto l'organizzazione di momenti di formazione al fine di approfondire le conoscenze acquisite sui funghi spontanei.</li> </ol> <p>Questo progetto nasce per venire incontro a tali richieste.</p>
Tipologia di intervento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si prevede l'apertura dell'Ispettorato micologico nella giornata di sabato, in tutte le sedi distrettuali, dalla metà di ottobre a metà dicembre, dalle ore 9 alle ore 12.</li> <li>2. I micologi si dedicheranno all'adeguamento della modulistica divisi in 2 gruppi di lavoro, uno nel Distretto di Nuoro e l'altro nel Distretto di Sorgono; le attività svolte saranno scambiate , per la necessaria condivisione, tramite mail.</li> <li>3. Per il mese di novembre si organizzerà una mostra micologica da tenere in un fine settimana, aperta a tutti; nella raccolta ed organizzazione saranno coinvolti i corsisti.</li> </ol>
Obiettivi	Migliorare il servizio di consulenza micologica al fine di prevenire le intossicazioni da funghi
Entità dell'attività	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'attività di consulenza per il pubblico sarà aumentata del 100% nei distretti di Macomer e Siniscola , in quanto normalmente viene fatta per un giorno alla settimana; nei Distretti di Nuoro e Sorgono, dove viene fornita per 5 giorni, sarà aumentata del 20%; le ore necessarie fuori del normale orario sono stimate intorno a 84.</li> <li>2. Per la revisione della modulistica saranno utilizzate circa 36 ore al di fuori del normale orario.</li> <li>3. Per l'organizzazione della mostra, compresa la raccolta, si è stimato che saranno necessarie 60 ore .</li> </ol>
Risorse da utilizzare	6 micologi e 1 operatore amministrativo del SIAN, 1 operatore amministrativo del servizio personale ed un dirigente coordinatore di progetto
Modalità di rilevazione dello stato di avanzamento	<p>Ogni micologo effettuerà la timbratura con apposito codice prima e a termine delle attività .</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le consulenze fornite saranno riportate su apposito registro.</li> <li>2. La modulistica prodotta sarà inviata al Direttore del Servizio per l'approvazione e la richiesta di stampati.</li> <li>3. I funghi raccolti per la mostra saranno catalogati e verrà tenuto un registro dei visitatori.</li> </ol> <p>Ogni micologo, il mese successivo all'effettuazione, dovrà inviare una relazione sull'attività svolta al coordinatore del progetto.</p> <p>Il coordinatore del progetto , verificata la correttezza e completezza degli atti, invierà al Servizio del Personale il resoconto dell'attività svolta e la richiesta di liquidazione .</p>



Tempi	Anno 2013, fine 31/12/2013
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maggior attenzione dei ristoratori sulla problematica delle intossicazioni da funghi.</li> <li>• Diffusione della conoscenza dell'Ispettorato Micologico e delle attività svolte dai micologi.</li> <li>• Aumento dell'efficacia ed efficienza dell'attività dei micologi</li> </ul>
Compenso a personale tecnico dipendente	il costo orario del servizio prestato è di euro 30/ora/tecnico totale complessivo ore <b>150</b> Tot. Euro <b>4500</b>
Compenso a Dirigente Medico e al Coordinatore	il costo orario del servizio prestato è di in euro 60/ora/dirigente totale complessivo ore <b>40</b> Tot. Euro <b>2400</b>
Compenso a personale amministrativo	Il costo orario del servizio prestato è di in euro 30/ora/amministrativo, le ore totali necessarie, calcolandone 10 a testa, sono <b>20 ore</b> Tot. Euro <b>600</b>
Totali progetto	Totale complessivo n. <b>210 ore</b> al 31/12/2013 da ripartire tra il personale, tecnici della prevenzione e coordinatori, amministrativi e dirigenti medici; per un totale di <b>7500 euro + 638 Irap = 8137 euro</b>



Il Direttore del S.I.A.N.

*[Handwritten signature]*

### 3: Finanziamento spese amministrative per la gestione delle attività inerenti l'applicazione del D.Lvo 194

Committente	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Bisogni di partenza	Il D.L.vo ha determinato un notevole aumento dell'attività amministrativa in quanto è necessario, tutti gli anni, avvisare tutte le imprese interessate per la riscossione delle tariffe, verificare le autocertificazioni, emettere le bollette, controllare i pagamenti, ecc. Oltre a questo è necessario che vengano monitorate le entrate afferenti al conto dedicato, e predisposti gli atti amministrativi necessari per poter attuare e monitorare le spese.
Tipologia di intervento	Per seguire tale attività si rende necessario disporre di una unità amministrativa a tempo determinato dedicato a tale attività e la collaborazione degli operatori del servizio bilancio e del provveditorato che seguono l'andamento delle entrate e delle spese afferenti al conto dedicato.
Obiettivi	Gestire correttamente l'attività amministrativa suppletiva afferente al D.Lvo 194
Entità dell'attività	<ul style="list-style-type: none"><li>• Finanziamento del contratto di lavoro interinale per un operatore amministrativo da luglio a dicembre per 24 ore settimanali ;</li><li>• Finanziamento di 70 ore di prestazioni aggiuntive per gli operatori del servizio bilancio e provveditorato.</li></ul>
Risorse da utilizzare	<ul style="list-style-type: none"><li>• un operatore amministrativo interinale</li><li>• 1 operatore del SIAN , Coordinatore del progetto</li><li>• 1 operatore del servizio del personale</li><li>• 2 operatori del servizio bilancio</li></ul>
Modalità di rilevazione dello stato di avanzamento	<p>Le ore dedicate alle prestazioni aggiuntive verranno rilevate dalla timbratura con apposito codice prima e a termine delle attività .</p> <p>Gli operatori del servizio bilancio invieranno mensilmente i resoconti di contabilità relativi al conto dedicato nonché i nominativi delle ditte che hanno versato le tariffe e la relativa somma .</p> <p>L'operatore del servizio personale dovrà gestire le attività amministrative afferenti all'amministrativo interinale</p> <p>Le ore effettuate come prestazioni aggiuntive saranno liquidate previa dichiarazione che l'interessato dovrà inviare al coordinatore del progetto indicante il numero di ore dedicate e l'attività svolta.</p> <p>Il Coordinatore del progetto , verificata la correttezza e completezza degli atti, invierà al Servizio del Personale il resoconto dell'attività svolta e la richiesta di liquidazione .</p>

Stampa circolare della Municipalità di Sant'Anna di Nuoro con una firma manoscritta.

Tempi	Anno 2013, fine 31/12/2013
Risultati attesi	Gestione corretta delle attività amministrative afferenti al D.lvo 194
Ore richieste	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 24 ore settimanali per 6 mesi per impiegato interinale</li> <li>• 40 ore per gli operatori del servizio bilancio</li> <li>• 10 ore per l'operatore del servizio personale</li> </ul>
Compenso per operatore interinale	Si preventiva una spesa media mensile di circa 2300 euro, che per sei mesi fornisce un totale di <b>13.500 euro</b>
Compenso a personale amministrativo dipendente	il costo orario del servizio prestato è di euro 30/ora totale complessivo ore <b>50</b> <b>Tot. Euro 1500</b>
Compenso al Coordinatore del progetto	il costo orario del servizio prestato è di in euro 60/ora/dirigente totale complessivo ore <b>10</b> <b>Tot. Euro 600</b>
Totale progetto	<b>Euro 15.600 + 1326 Irap = 16. 926 euro</b>



Il Direttore del S.I.A.N.

*[Handwritten Signature]*

<b>4 : Potenziare e migliorare l'attività di controllo ufficiale con l'acquisto di materiale ed attrezzature</b>	
Committente	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Bisogni di partenza	L'Art. 4 del Reg. CE 882/2004 stabilisce che le autorità competenti responsabili per i controlli ufficiali sugli alimenti "dispongano di strutture ed attrezzature appropriate ed in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente". Allo stato attuale il SIAN risulta carente, sia in sede centrale che in alcune sedi distrettuali di attrezzature per l'effettuazione di rilevazioni "sul campo", come termometri, ph metri, macchine fotografiche, ecc.. Inoltre non tutti gli operatori sono dotati di p.c. portatile, né sono presenti apparecchi scanner nei distretti, ecc..
Tipologia di intervento	Si prevede l'acquisizione delle attrezzature e dei programmi di manutenzione nonché del materiale informatico necessario
Obiettivi	Migliorare l'attività di controllo ufficiale
Risorse da utilizzare	<b>17.000 euro</b> di cui 16000 circa dedicati all'acquisto dei beni su indicati e 1000 circa per le prestazioni aggiuntive del personale
Tipologia di costi	<b>16.000 euro</b> saranno suddivisi come segue: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12.000 per macchine d'ufficio elettroniche, codice conto 0102020701</li> <li>• 2000 per attrezzature per lavoro, codice conto 0102020901</li> <li>• 2000 per acquisto software, codice conto 0102010401</li> </ul>
Risorse umane coinvolte	1 operatore del servizio provveditorato ed 1 del servizio bilancio per portare avanti gli atti necessari per gli acquisti e monitorare le spese ed uno del SIAN
Modalità di rilevazione dello stato di avanzamento	Le ore effettuate come prestazioni aggiuntive saranno liquidate previa dichiarazione che l'interessato dovrà inviare al coordinatore del progetto indicante il numero di ore dedicate e l'attività svolta. Il Coordinatore del progetto, verificata la correttezza e completezza degli atti, invierà al Servizio del Personale il resoconto dell'attività svolta e la richiesta di liquidazione
Tempi	Anno 2013, fine 31/12/2013
Compenso a personale amministrativo	il costo orario del servizio prestato è di in euro 30/ora/amministrativo; per ogni amministrativo sono previste 10 ore di prestazioni aggiuntive per un totale di 30 Tot. Euro <b>900 euro + 77 IRAP</b>
Costo totale	<b>17.000</b>



Il Direttore del S.I.A.N.

*[Handwritten signature]*

<b>5 : Interventi di formazione per il personale impegnato nei controlli ufficiali</b>	
Committente	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Bisogni di partenza	L'Art. 6 del Reg. CE 882/2004 stabilisce che l' autorità competente responsabile per i controlli ufficiali sugli alimenti " assicura che tutto il personale che esegue i controlli ufficiali riceva a)... una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente...b) si mantenga aggiornato ...e riceva, se del caso, un'ulteriore formazione su base regolare". Il Servizio ogni anno propone l'effettuazione di corsi di formazione all'ufficio apposito, ma il budget disponibile non sempre è in grado di soddisfare le esigenze del servizio; la stessa cosa si verifica per l'acquisto di materiale didattico come libri, ecc.. In relazione a ciò si è pensato di finanziare tali attività con i fondi del D.lvo 194/2008
Tipologia di intervento	Formazione dei tecnici e dei medici deputati al controllo ufficiale mediante l'effettuazione di almeno un corso di formazione accreditato con docenti esterni sulla tematica della produzione primaria ed i prodotti fitosanitari. Acquisto materiale didattico
Obiettivi	Migliorare la preparazione degli addetti al controllo ufficiale
Risorse umane coinvolte	Operatori del SIAN ed operatori del servizio formazione
Modalità di rilevazione dello stato di avanzamento	Le ore effettuate come prestazioni aggiuntive saranno liquidate previa dichiarazione che l'interessato dovrà inviare al coordinatore del progetto indicante il numero di ore dedicate e l'attività svolta. Il Coordinatore del progetto , verificata la correttezza e completezza degli atti, invierà al Servizio del Personale il resoconto dell'attività svolta e la richiesta di liquidazione
Tempi	Anno 2013, fine 31/12/2013
Costo totale	<b>8167</b>

Il Direttore del S.I.A.N.



*[Handwritten signature]*