

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

In riferimento alla domanda di partecipazione all'avviso pubblico, per titoli e colloquio, per il conferimento di **INCARICO DI STRUTTURA COMPLESSA DI DIRIGENTE MEDICO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE DIRETTORE DELL'U.O. "IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE" DELL'AZIENDA USL DI FERRARA** - indetto da codesta Azienda USL

il sottoscritto LUCIO ANDREOTTI nato il :

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara quanto segue:

TITOLI DI STUDIO

Laurea in **MEDICINA E CHIRURGIA**

Conseguita presso l'Università degli Studi di **BOLOGNA**

In data 27/07/1988 voto 100/110.

Specializzazione in **IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA – INDIRIZZO DI EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA**

Conseguita presso l'Università degli Studi di **FERRARA**

In data 29/10/1993

Della durata di anni: **QUATTRO.**

conseguita ai sensi del D.Lgs. 8 agosto 1991 n. 257.

Ulteriori titoli di studio

Specializzazione in **SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE**

Conseguiti presso l'Università degli Studi di **PADOVA.**

In data 22/07/2003

Della durata di anni **QUATTRO.**

conseguita ai sensi del D.Lgs. 8 agosto 1991 n. 257.

CORSO IN NUTRIZIONE ARTIFICIALE

Conseguito presso l'Università degli Studi di **PADOVA**

In data 23/07/2004

durata **ANNI UNO**

CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN MANAGEMENT PER LA DIREZIONE DI STRUTTURE SANITARIE COMPLESSE

Conseguita presso l'Università degli Studi di **FERRARA**

In data 28/06/2018

durata **ANNI UNO**

DIRETTORE UOC SIAN ULSS5 Polesana dal 01 agosto 2020

Il candidato è stato assunto a tempo indeterminato presso l'ASL di Ferrara (al momento dell'assunzione ex USL 34 di Portomaggiore) il 13 luglio 1992 come dirigente medico Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica. Dall'assunzione al 31/03/2003 disciplina Sanità Pubblica, dal 01/04/2003 disciplina Igiene degli Alimenti e Nutrizione in carico presso l'Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione. Attualmente incarico di Responsabile del Modulo Nutrizione, incarico riconfermato nel 2016 per il triennio 2016-2019 e di nuovo riconfermato per il triennio 2019-2021.

Come responsabile del Modulo Nutrizione il candidato è responsabile di tutti i progetti e le attività che riguardano la nutrizione ed in particolare dal 2015 di portare a termine i progetti previsti dal Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018 riconfermati anche per l'anno 2019 oltre all'attività ambulatoriale

specialistica dello stesso e coordinare le attività delle cinque dietiste presenti in organico. Più precisamente il candidato è responsabile dei seguenti progetti e attività:

- PROMOZIONE DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE DELL'OFFERTA ALIMENTARE SCOLASTICA ATTRAVERSO LA VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPLICAZIONE DEGLI STANDARD NUTRIZIONALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA E NEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DELLE SCUOLE
- APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE DEL PROTOCOLLO DI INTESA NAZIONALE CON LE ASSOCIAZIONI DI PANIFICAZIONE PER LA RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE: ATTUAZIONE CAMPAGNA INFORMATIVA E COMUNICATIVA
- PROMUOVERE L'OFFERTA DI ALIMENTI IDONEI AI SOGGETTI CELIACI
- PROMOZIONE DI MENÙ SALUTARI NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA
- EFFETTUARE LA SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE OKKIO ALLA SALUTE 2019
- EFFETTUAZIONE DI CORSI AL FINE DI RENDERE CONSAPEVOLI I CONSUMATORI NELLE SCELTE ALIMENTARI
- REALIZZAZIONE DI CORSI DI ALIMENTAZIONE AD INTEGRAZIONE DEI PERCORSI DI ACCOMPAGNAMENTO DI DONNE OPERATE DI TUMORE AL SENO
- VALUTAZIONE DEI MENÙ OFFERTI AGLI ANZIANI PRESSO LE CASE RESIDENZE PER ANZIANI NON AUTOSUFFICIENTI (CRA), I CENTRI DIURNI SOCIO – SANITARI E LE COMUNITÀ ALLOGGIO
- PRESA IN CARICO DEL BAMBINO IN CONDIZIONI DI SOVRAPPESO E OBESITÀ
- SCEGLI CON GUSTO, GUSTA IN SALUTE

ALTRE ATTIVITÀ DELL'UNITÀ OPERATIVA

1. Comunicare ed educare
2. Fa parte del Gruppo Nutrizione Regionale
3. Consulenza dietetico-nutrizionale
4. Ambulatorio nutrizionale
5. Attività ospedaliere
6. Nutrizione Artificiale Domiciliare (NAD)

Dal primo gennaio 2019 il candidato è referente per il progetto:

“garantire la sorveglianza sulle acque destinate al consumo umano mediante mappatura fonti, impianti di approvvigionamento e reti di distribuzione degli acquedotti pubblici, vigilanza su impianti di potabilizzazione e aree di rispetto e campionamenti e controlli analitici per la verifica di potabilità” - RIFERIMENTO LEA E13: SORVEGLIANZA ACQUE POTABILI E IN PARTICOLARE:

- SORVEGLIANZA DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: CAMPIONAMENTI E CONTROLLO ANALITICO ACQUA RETE DISTRIBUZIONE PUBBLICA PER LA VERIFICA DI POTABILITÀ
- SORVEGLIANZA SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: CAMPIONAMENTI E CONTROLLO ANALITICO PER LA VERIFICA DI POTABILITÀ DELL'ACQUA RETE DISTRIBUZIONE INTERNA PRESSO LABORATORI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG CE N. 853/2004 E 852/2004 E IMPRESE ALIMENTARI, COMPRENSIVE DELLE COSIDDETTE CASSETTE D'ACQUA, REGistrate AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REG CE N.852/2004
- SORVEGLIANZA SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO MEDIANTE MAPPATURA FONTI, IMPIANTI DI APPROVVIGIONAMENTO: CAMPIONAMENTO ANALITICO FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO
- SORVEGLIANZA SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO MEDIANTE VIGILANZA SU IMPIANTI DI POTABILIZZAZIONE

Il candidato partecipa inoltre a tutte le attività che riguardano la sicurezza alimentare ed è il referente per la stessa nei comuni di Copparo, Riva del Po, Tresignana, Jolanda di Savoia (ex USL 34) del Distretto Centro-Nord Az. USL di Ferrara; in particolare:

Attività di controllo / vigilanza

L'attività di controllo ufficiale viene svolta nell'ambito di quanto previsto dalla regolamentazione comunitaria e nazionale, nonché dei paesi terzi con cui esistono accordi di equivalenza, utilizzando le tecniche e le modalità di controllo appropriate e mediante la proceduralizzazione delle attività. L'oggetto

dei controlli ufficiali, nel campo della sicurezza alimentare è l'Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.), rispetto alla fase della filiera alimentare in cui esercita la sua attività.

Per le tecniche di controllo sugli O.S.A. si fa riferimento a quelle previste dalla regolamentazione europea (Reg. CE 882/2004 e Decisione della Commissione Europea del 29/9/2006) e alle Linee Guida del Ministero della salute per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 854/2004 e Reg. CE 882/2004. Tali tecniche meglio dettagliate nella Procedura per il controllo ufficiale sono:

- ✓ il monitoraggio e la sorveglianza;
- ✓ l'ispezione e la verifica;
- ✓ l'audit;
- ✓ il campionamento di alimenti e di bevande.

Per le tecniche di controllo sull'acqua potabile, l'acqua da potabilizzare e gli impianti acquedottistici si fa riferimento a quelle previste dal DM 26 marzo 1991 e dalla Circolare n. 9/2004. Tali tecniche meglio dettagliate nelle Procedure in dotazione sono:

- ✓ il monitoraggio;
- ✓ l'ispezione;
- ✓ il campionamento dell'acqua destinata al consumo umano/di approvvigionamento.

Le attività di controllo ufficiale vengono svolte attenendosi alle procedure declinate dall'U.O.I.A.N. con l'obiettivo di standardizzare l'attività di valutazione nei controlli. Le procedure descrivono i livelli di responsabilità, la documentazione di riferimento, la documentazione emessa, nonché le modalità di esecuzione dei controlli.

L'elaborazione, la validazione, l'emissione e la distribuzione delle procedure viene fatta presso l'U.O.I.A.N. e viene attuata secondo le modalità dettate dalla PG Gestione e controllo dei documenti del sistema di gestione per la qualità. Le procedure sono distribuite agli operatori mediante il software Aziendale "DocWeb" che gestisce in rete l'archivio informatizzato della documentazione del Sistema Qualità superando la distribuzione cartacea dei documenti. Le Procedure, Istruzioni Operative e modulistiche attualmente in dotazione sono quelle elencate nell'allegata "Lista dei documenti, procedure ed istruzioni operative in uso".

Responsabilità per l'esecuzione delle attività di controllo / vigilanza

Limitatamente alla programmazione delle attività di controllo ufficiale, anche per l'anno in corso il Piano di lavoro ha previsto:

- ✓ L'implementazione e la manutenzione delle anagrafiche degli OSA/Utenti propedeutica alla programmazione delle attività da programmare per il controllo ufficiale sul territorio, (attività bersaglio per l'anno in corso/volume quali-quantitativo dei controlli ufficiali da attuare) e alla migrazione automatica nel programma regionale ORSA;
- ✓ la selezione delle attività oggetto del controllo ufficiale, a partire dalle attività censite con declinazione di uno standard minimo di copertura per comparto, in linea e non inferiore allo standard declinato dalla RER nell'ALLEGATO A 1 della DGR 10 OTTOBRE 2017, N. 1500 - Ridefinizione del Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione del rischio" degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN. Nell'estrazione degli esercizi da programmare per il controllo ufficiale si è tenuto conto delle ispezioni effettuate a partire dal 2010 (periodo 2010-2018) e pertanto, al di fuori delle attività che prevedono frequenza di controllo annuale, si è proceduto estraendo, in primis, le attività in cui non risultavano "accessi" a tutto il 2010. L'estrazione ha altresì previsto l'inclusione delle attività oggetto di "notifica al fine della registrazione nel 2018" non ispezionate nel corso dell'anno di notifica;
- ✓ la valutazione a livello di sede (Ferrara-Copparo, Portomaggiore, Comacchio e Cento) degli elenchi estratti con effettuazione di osservazioni/integrazioni/modifiche che hanno portato peraltro ad un aggiornamento dell'anagrafica di alcune Ditte e all'identificazione di un pool di Ditte ad apertura esclusivamente POMERIDIANA/SERALE/NOTTURNA/FESTIVA per le quali si sta procedendo ad attivare alcuni progetti di miglioramento;
- ✓ la programmazione e ripartizione per sede distrettuale delle attività bersaglio oggetto di controllo ufficiale;
- ✓ l'assegnazione ad ogni tecnico delle attività nel rispetto dei principi/criteri di:
 - assenza di conflitto di interessi;

- sviluppo di competenze interscambiabili anche mirate a garantire multidisciplinarietà;
- supervisione ed affiancamento;
- rotazione sulle attività.

A tal proposito è stata garantita sia la rotazione sulle attività degli operatori di ogni sede che un'attività di integrazione da parte di tutti gli operatori operanti sulle diverse sedi mirando anche a socializzare/condividere le abilità acquisite da alcuni operatori. In particolare sulla Sede di Ferrara svolgono la loro attività un pool di 6 operatori sui comuni di Ferrara, Poggio Renatico, Vigarano Mainarda, Masi Torello, Copparo, Riva del Po, Tresignana, , Jolanda di Savoia,. I 2 Tecnici della Prevenzione afferenti al territorio di Portomaggiore operano altresì in supporto alla sede di Ferrara e Cento e coprono la vigilanza nei comuni di Argenta, Portomaggiore, Ostellato, Voghiera. 1 Tecnico della Prevenzione full time e un Tecnico della Prevenzione part time della Sede di Cento operano sui comuni di Cento, Bondeno, Sant'Agostino, Mirabello. Detta Sede è supportata, prevalentemente per la sede di Bondeno, dai Tecnici di Ferrara-Copparo. I 4 Tecnici che hanno sede a Comacchio operano sui comuni di Comacchio, Codigoro, Goro, Mesola, Fiscaglia (Migliaro, Migliarino, Massafiscaglia) e Lagosanto fornendo supporto alla sede di Portomaggiore.

Al fine di esplicitare con dati numerici l'attività dell'U.O., si riporta una selezione di indicatori di attività relativi sia ai progetti inerenti la nutrizione di cui il candidato è il diretto responsabile e sia ai progetti relativi alla Sicurezza Alimentare. I dati sono tratti dal Piano Regionale della Prevenzione, dai Piani annuali di attività del Dipartimento di Sanità Pubblica e dal "Cruscotto", pubblicati annualmente sul sito web Aziendale. I dati sono divisi per anno dal 2015 al 2018. Per quanto riguarda il cruscotto i dati sono confrontati con quello dell'anno precedente mentre per quanto riguarda il Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018 i dati relativi ai progetti inerenti la Nutrizione sono ovviamente relativi al quadriennio.

ANNO 2015

Piano Regionale della Prevenzione

CODICE PROGETTO e NOME	ATTIVITÀ PRINCIPALI 2015	INDICATORI DI PROCESSO	FORMULA	VALORE DI PARTENZA <i>baseline</i>	AZIONI SVOLTE
2.15 INTERVENTI PER PROMUOVERE E IL CONSUMO DI ALIMENTI	<i>Promuovere menù salutari</i> Elaborazione di linee guida specifiche per la definizione delle caratteristiche nutrizionali del "menu salutare" in relazione alle tipologie di ristorazione				Le Linee guida sono state approntate. Il documento è presso gli uffici UOLAN

SALUTARI

	<p><i>Promuovere la riduzione del sale nella dieta</i></p>				<p>17/130 = 13%</p>
	<p>Realizzazione di interventi formativi e informativi rivolti ai panificatori e consumatori per la riduzione del sale nel pane</p>	<p>% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione di sale nel pane</p>	<p>n.ro panificatori che partecipano alla formazione/n.ro panificatori totali x 100</p>	<p>20% dato regionale (somma di tutte le USL) => 10% dato locale (Az USL di Ferrara)</p>	<p>Pur essendo stati istituiti due corsi nel 2015 come da programma regionale, non abbiamo avuto nessuna partecipazione. Il motivo può ricercarsi nel tipo di pane che si produce nella provincia di Ferrara (es Coppia Ferrarese) nella cui ricetta è previsto una quantità di sale superiore a quella del progetto. Per il prossimo anno il corso verrà effettuato direttamente nel panificio.</p>
	<p><i>Promuovere l'offerta di alimenti idonei a soggetti celiaci</i></p> <p>Realizzare corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori del settore alimentare</p>	<p>% corsi di formazione a aggiornamento per gli operatori del settore alimentare in tema di celiachia realizzati rispetto alle richieste</p>	<p>n.ro corsi realizzati/n.ro corsi richiesti x100</p>	<p>100%</p>	<p>CORSI PROGRAMMATI 11 / CORSI EFFETTUATI 22 (21 CORSI NUOVA FORMAZIONE + UN CORSO RINNOVO).</p> <p>Gli 11 corsi in più effettuati sono stati richiesti nel corso del 2015 da enti (Comune di Ferrara), cooperative, ditte di ristorazione per l'impossibilità, visto il numero elevato del loro personale, dal punto di vista organizzativo di mandare poche persone agli 11 corsi programmati il cui numero di accesso era non superiore alle 20 persone</p> <p>>100%</p>

	<i>Promuovere l'offerta di sale iodato</i>	N° controlli sulla presenza di sale iodato presso la grande distribuzione	N.punti vendita controllati per sale iodato/ N. tot controlli presso la GDO x 100	0%	GRANDE DISTRIBUZIONE 125 ESERCIZI/CONTROLLATI 125 100% RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA: 1024 ESERCIZI/CONTROLLATI 1024 100% ALTRI COMPARTI 1071 ESERCIZI/CONTROLLATI 1071 100% IN TOTALE SONO STATI CONTROLLATI 2220 ESERCIZI
	<i>Alimentazione e prevenzione recidive</i>	Realizzazione e condivisione degli strumenti di lavoro regionali e locali		NO	NON REALIZZABILE
5.9 - PROMOZIONE DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE DELL'OFFERTA ALIMENTARE SCOLASTICA	Valutazione dei menù con apposita scheda	% Scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati dal SLAN	n.ro Scuole con menu validati / n.ro totale di Scuole con mensa x 100	=> 80% Locale =>90 regionale	90% 233/260
	Supporto alle Scuole per la definizione dei capitolati sui distributori automatici	% Scuole con capitolati in fase di rinnovo con cui il SLAN collabora per promuovere adeguati standard nutrizionali	n.ro Scuole con proposta di nuovo capitolato redatto congiuntamente con SLAN / n.ro di Scuole con capitolati in scadenza x100	NO	8 scuole hanno fatto pervenire il capitolato che è stato valutato/ 11 scuole con capitolati in scadenza (Le tre scuole sono state avvertite tramite mail ripetutamente ma non hanno mandato il capitolato)

Dipartimento di Sanità Pubblica Cruscotto gennaio – dicembre 2015

Igiene Alimenti e Nutrizione	Distretto Ovest		Distretto C-N		Distretto S-E		TOT. ANNO	
	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015
numero delle ispezioni effettuate per il controllo ufficiale	387	402	1130	1290	1047	923	2564	2615
numero delle ispezioni effettuate nella ristorazione collettiva	44	58	98	158	78	86	220	302
numero dei campioni effettuati	53	46	196	206	177	172	426 *	424
numero dei campioni di acqua destinata al consumo umano effettuati	156	160	433	441	259	270	848	871

* (396 Programmati; 28 segnalazioni/MTA/Piani speciali)

OBJ aziendali

AUSL	Anno 2015			
Progetto	identificativo nel piano regionale			
Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica	5.9			
	n.ro totale di Scuole con mensa	n.ro Scuole con menu validati	%	Valore atteso al 31/12/2015
% scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati	260	233	90%	≥90%

57

dal SIAN				
----------	--	--	--	--

Progetto	identificativo nel piano regionale					
Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari	2.15					
	Controlli eseguiti 2015	Controlli programmati 2015	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2015		
Controlli eseguiti su OSA (ristorazione collettiva e pubblica, produzione) che producono alimenti per celiaci			#DIV/0!	≥90%		
	Numero corsi eseguiti 2015	Numero corsi programmati 2015	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2015		
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori	22	11	200%	100%		
N.ro controlli sulla presenza di sale iodato ristorazione collettiva eseguiti						
	Numero panificatori totale	N.ro panificatori che partecipano alla formazione a partire dal 2013	% di panificatori che hanno partecipato alla formazione a partire dal 2013	Valore atteso al 31/12/2015	N.ro panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale" a partire dal 2014	% di panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale"
% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel	130	17	13%	20%	17	13%

8

pane						
------	--	--	--	--	--	--

Pur essendo stati istituiti due corsi nel 2015 come da programma regionale, non abbiamo avuto nessuna partecipazione. Il motivo può ricercarsi nel tipo di pane che si produce nella provincia di Ferrara (es Coppia Ferrarese) nella cui ricetta è previsto una quantità di sale superiore a quella del progetto. Per il prossimo anno il corso verrà effettuato direttamente nel panificio.

ANNO 2016

Piano Regionale della Prevenzione

AUSL	FERRARA		Anno 2016	
Progetto	identificativo nel piano regionale			
Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica	5.9			
	n.ro totale di Scuole con mensa	n.ro Scuole con menu validati	%	Valore atteso al 31/12/2016
% scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati dal	296	275	93%	≥90%

SIAN							
Progetto	identificativo nel piano regionale						
Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutarì	2.15						
	Controlli eseguiti 2016	Controlli programmati 2016	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2016			
Controlli eseguiti su OSA (ristorazione collettiva e pubblica, produzione) che producono alimenti per celiaci	220	225	98%	≥90%			
	Numero corsi eseguiti 2016	Numero corsi programmati 2016	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2016			
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori	11	11	100%	100%			
	Numero panificatori totale	N.ro panificatori che partecipano alla formazione a partire dal 2014	% di panificatori che hanno partecipato alla formazione a partire dal 2014	Valore atteso al 31/12/2016	N.ro panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale" a partire dal 2014	% di panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale"	
% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel pane	130	39	30%	30%	21	16%	

Dipartimento di Sanità Pubblica Cruscotto gennaio – dicembre 2016

Igiene Alimenti e Nutrizione	Distretto Ovest		Distretto C-N		Distretto S-E		TOT. ANNO	
	2015	2016	2015	2016	2015	2016	2015	2016
numero delle ispezioni effettuate per il controllo ufficiale	402	454	1290	1507	923	1138	2615	3099*

210

numero delle ispezioni effettuate nella ristorazione collettiva	58	60	158	147	86	96	302	303
numero dei campioni effettuati	46	38	206	210	172	170	424	418
numero dei campioni di acqua destinata al consumo umano effettuati	160	159	441	416	270	253	871	828

*Accessi totali per tutti i motivi. Comprende anche le ispezioni nei depositi fitosanitari (senza CTV)

OBJ aziendali

DESCRIZIONE SINTETICA AZIONE	INDICATORE	VALORE ATTESO	SCADENZA	CAPOFILA	ATTORI	PESO %	Obj economici	Rendicontazione anno 2016
iniziative e interventi di informazione e educazione nutrizionale che favoriscono comportamenti alimentari sani con riferimento al Piano attuativo locale 2015-2018, punto 2.15	1) corsi di formazione sulla celiachia a operatori del settore alimentare 2) n. controlli sulla presenza di sale iodato nella ristorazione 3) controllo sulla vendita di sale iodato	1) 11 corsi realizzati/corsi richiesti=100 %; 2) 500; 3) 100	31/12/2016	DSP	DSP (UOIAN)	8		1) 11 CORSI REALIZZATI DI CUI 9 PER NUOVA FORMAZIONE E DUE PER RINNOVO: OBIETTIVO RAGGIUNTO (ELENCHI PRESSO IL SERVIZIO); 2) 596: OBIETTIVO RAGGIUNTO (FONTE AVELCO); 3) 328 OBIETTIVO RAGGIUNTO (FONTE AVELCO)

ANNO 2017

Piano Regionale della Prevenzione

AUSL	
------	--

Anno 2017

Progetto	identificativo nel piano regionale
----------	------------------------------------

Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica	5.9
--	-----

	n.ro totale di Scuole con mensa	n.ro Scuole con menu validati	%	Valore atteso al 31/12/2017
% scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati dal SIAN	301	296	98%	≥95%

Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari 2.15

Progetto	identificativo nel piano regionale	Controlli eseguiti 2016	Controlli programmati 2016	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2017
	Controlli eseguiti su OSA (ristorazione collettiva e pubblica, produzione) che producono alimenti per celiaci		279	279	100%

	Numero corsi eseguiti 2017	Numero corsi programmati 2017	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2017
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori	11	7	157%	100%

Numero panificatori totale	N.ro panificatori che partecipano alla formazione a partire dal 2014	% di panificatori che hanno partecipato alla formazione a partire dal	Valore atteso al 31/12/2017	N.ro panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale" a partire dal	% di panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale"

12

			2014		2014	
% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel pane	130	39	30%	30%	21	16%

Alimentazione anziano	3.1			
	Numero CRA accreditate	Numero CRA che ha almeno due operatori addetti alla preparazione pasti formati	% CRA con almeno due operatori addetti alla preparazione dei pasti formati	Valore atteso al 31/12/2017
% Case Residenti per Anziani (CRA) con almeno due operatori addetti alla preparazione dei pasti formati	31	29	94%	50%
	Numero CRA accreditate	Numero di CRA con valutazione del menu	% di CRA con valutazione del Menu	Valore atteso al 31/12/2017
% di CRA con valutazione del Menu	31	14	45%	30%

Dipartimento di Sanità Pubblica Cruscotto gennaio – dicembre 2017

Igiene Alimenti e Nutrizione	Distretto Ovest		Distretto C-N		Distretto S-E		TOT. ANNO	
	2016	2017	2016	2017	2016	2017	2016	2017
numero delle ispezioni effettuate per il controllo ufficiale	454	371	1507	1244	1138	976	3099	2591
numero delle ispezioni effettuate nella ristorazione collettiva	60	50	147	161	96	116	303	327
numero dei campioni effettuati	38	40	210	176	170	187	418	403
numero dei campioni di acqua destinata al consumo umano effettuati	159	155	416	425	253	238	828	818

13

ANNO 2018

AUSL	
Progetto	identificativo nel piano regionale
Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica	5.9

Anno 2018

	n.ro totale di Scuole con mensa	n.ro Scuole con menu validati	%	Valore atteso al 31/12/2018
% scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati dal SIAN	305	305	100%	≥99%
Progetto	identificativo nel piano regionale			
Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari	2.15			

	Controlli eseguiti 2018	Controlli programmati 2018	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2018
Controlli eseguiti su OSA (ristorazione collettiva e pubblica, produzione) che producono alimenti per celiaci	184	184	100%	≥90%
	Numero corsi eseguiti 2018	Numero corsi programmati 2018	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2018
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori	9	7	129%	100%

94

N.ro controlli sulla presenza di sale iodato ristorazione pubblica eseguiti	984
---	-----

N.ro controlli sulla presenza di sale iodato ristorazione collettiva eseguiti	276
---	-----

	Numero panificatori totale	N.ro panificatori che partecipano alla formazione a partire dal 2014	% di panificatori che hanno partecipato alla formazione a partire dal 2014	Valore atteso al 31/12/2018	N.ro panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale" a partire dal 2014	% di panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale"
% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel pane	130	66	51%	50%	25	19%

Alimentazione anziano	3.1
-----------------------	-----

	Numero CRA accreditate	Numero CRA che ha almeno due operatori addetti alla preparazione pasti formati	% CRA con almeno due operatori addetti alla preparazione dei pasti formati	Valore atteso al 31/12/2018
--	------------------------	--	--	-----------------------------

% Case Residenti per Anziani (CRA) con almeno due operatori addetti alla preparazione dei pasti formati	31	29	94%	70%
---	----	----	-----	-----

	Numero CRA accreditate	Numero di CRA con valutazione del menù	% di CRA con valutazione del Menù	Valore atteso al 31/12/2018
--	------------------------	--	-----------------------------------	-----------------------------

% di CRA con valutazione del Menù	31	21	68%	40%
-----------------------------------	----	----	-----	-----

Igiene Alimenti e Nutrizione	Distretto Ovest		Distretto C-N		Distretto S-E		TOT. ANNO	
	2017	2018	2017	2018	2017	2018	2017	2018
numero delle ispezioni effettuate per il controllo ufficiale	371	413	1244	1183	976	1008	2591	2604 *
numero delle ispezioni effettuate nella ristorazione collettiva	50	57	161	128	116	95	327	280 **
numero dei campioni effettuati	40	55	176	198	187	169	403	422
numero dei campioni di acqua destinata al consumo umano effettuati	155	159	425	416	238	238	818	813

*Dato fonte QUERY SOPRALLUOGHI; ** DATO COMPRENSIVO DELLE ISPEZIONI PRESSO TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PASTI

Dipartimento di Sanità Pubblica Cruscotto gennaio – dicembre 2019

Igiene Alimenti e Nutrizione	Distretto Ovest		Distretto C-N		Distretto S-E		TOT.
	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019
numero delle ispezioni effettuate per il controllo ufficiale	460	178	1083	670	955	406	2498
numero delle ispezioni effettuate nella ristorazione collettiva	46	31	164	81	87	37	297
numero dei campioni effettuati	63	48	174	140	173	122	410
numero dei campioni di acqua destinata al consumo umano effettuati	140	109	388	328	234	208	762

Progetti PRP 2019

Progetto 5.5 Scegli con gusto, gusta in salute

		AUsl Ferrara	RER	Obiettivo reg. atteso 2019
Numero totale Istituti aderenti	ATTESO 31/12/2019	1	1	13
	OSSERVATO 31/12/2019	1	1	

N.ro Istituti in cui le classi coinvolte sono >= 80%	ATTESO 31/12/2019	1	1		10
	OSSERVATO 31/12/2019	1	1		
% classi che hanno partecipato in modo completo al monitoraggio	ATTESO 31/12/2019	9	9	100%	90%
		9	9		
	OSSERVATO 31/12/2019	8	8	100%	
		8	8		

Valutazione sintetica dell'indicatore sentinella:

raggiunto

Eventuali osservazioni/criticità sul progetto:

Confermo che le seconde nell'anno scolastico 2018/2019 erano 8 e tutte sono state formate

17

Progetto 5.9 Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica

		AUsI Ferrara	RER		Obiettivo reg. atteso 2019
% Scuole in cui il servizio mensa propone menù valutati e approvati dal SIAN	ATTESO 31/12/2019	305	305	100%	99%
		305	305		
	OSSERVATO 31/12/2019	316	316	100%	
		316	316		
% Scuole con capitolati in fase di rinnovo con cui il SIAN collabora per promuovere adeguati standard nutrizionali	ATTESO 31/12/2019	6	6	55%	50%
		11	11		
	OSSERVATO 31/12/2019	1	1	100%	
		1	1		

Valutazione sintetica dell'indicatore sentinella:
raggiunto
Eventuali osservazioni/criticità sul progetto:
si sono aggiunte 11 nuove scuole con mensa che non avevamo nel nostro data base

18

Progetto 3.9 Alimentazione nell'anziano

		AUsi Ferrara	RER		Obiettivo reg. atteso 2019
% di pareri emessi a seguito della valutazione del Menù	ATTESO 31/12/2019	18	18	58%	50%
		31	31		
	OSSERVATO 31/12/2019	20	20	69%	
		29	29		
% operatori target formati	ATTESO 31/12/2019	62	62	100%	90%
		62	62		
	OSSERVATO 31/12/2019	58	58	100%	
		58	58		

Valutazione sintetica dell'indicatore sentinella:
raggiunto
Eventuali osservazioni/criticità sul progetto:
Il numero delle CRA accreditate sono 29 e non 31 come riportato negli anni precedenti in quanto dopo scupolosa ricerca ci siamo accorti che due CRA sono fuori provincia e regione

18

Progetto 2.15 Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari

		AUsI Ferrara	RER		Obiettivo reg. atteso 2019
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori del settore alimentare in tema celiachia realizzati rispetto alle richieste	ATTESO 31/12/2019	5	5	100%	100%
		5	5		
	OSSERVATO 31/12/2019	16	16	133%	
		12	12		
N.ro controlli sulla presenza di sale iodato ristorazione pubblica e ristorazione collettiva	ATTESO 31/12/2019	500	500		>5500
	OSSERVATO 31/12/2019	1010	1010		
% controlli sulla vendita di sale iodato presso la grande distribuzione	ATTESO 31/12/2019	16	16	64%	90%
		25	25		
	OSSERVATO 31/12/2019	35	35	80%	
		44	44		
Attivazione campagna di comunicazione a sostegno dei ristoranti con menu salutare					Si
% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel pane	ATTESO 31/12/2019	52	52	40%	50%
		130	130		
	OSSERVATO 31/12/2019	79	79	59%	
		135	135		
Evidenza in ogni AUsl di accordi tra SIAN, U.O. Oncologia e altri Enti del territorio per l'organizzazione dei corsi/laboratori	ATTESO 31/12/2019	Si	8 Si		8 Si
	OSSERVATO 31/12/2019	Si			
Evidenza in ogni AUsl dell'attivazione corsi/laboratori su Alimentazione e prevenzione recidive	ATTESO 31/12/2019	Si	8 Si		8 Si
	OSSERVATO 31/12/2019	Si			

Valutazione sintetica dell'indicatore sentinella:
raggiunto

20

Sia gli indicatori del programma nutrizione sia gli indicatori del Piano Regionale della Prevenzione sono stati rispettati

~~Dal 01 agosto 2020 è Direttore dell'Unità Operativa Complessa SIAN presso l'ULSS5 Polesana~~
Ha partecipato alla seguente produzione scientifica:

- LINEE STRATEGICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN EMILIA-ROMAGNA
- LINEE DI INDIRIZZO REGIONALI PER LA RISTORAZIONE DELL'ANZIANO IN STRUTTURA RESIDENZIALE

Di essere stato docente in 58 corsi come da DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE CORSI ECM (ART. 46 DPR 445 28 DICEMBRE 2000)

Dichiara inoltre:

Di aver frequentato il Corso di aggiornamento Professionale istituito dall'Ordine dei Medici Chirurghi della Provincia di Ferrara in tema "Medicina Legale e malattie Infettive" dal 05 ottobre 1989 al 22 marzo 1990 per complessive 32 ore.

Di aver partecipato al Convegno "Strategie di prevenzione delle Epatiti Virali in Italia" tenuto presso L'Istituto Superiore di Sanità l'11 e 12 ottobre 1990

Di aver partecipato al convegno Regionale E-R sul tema "Attualità in Tema di Epatite virale C" 18 maggio 1991.

Di aver partecipato ai lavori il 5-6 maggio 1992 "Infezioni Ospedaliere Epidemiologia Prevenzione".

Di aver partecipato al convegno provinciale tenutosi a Reggio Emilia il 21 ottobre 1993 "La prevenzione delle malattie infettive nel viaggiatore internazionale"

Di aver partecipato al corso di aggiornamento professionale: "Inchiesta epidemiologica e debiti informativi in corso di focolai epidemici da malattia trasmessi da alimenti" Bologna 25/02/1993.

Di aver partecipato al corso "La tutela delle acque destinate al consumo umano" istituito da CISEL dal 15/10/96 al 17 10 6.

Di aver partecipato al convegno "Attualità sulle vaccinazioni epidemiologie e controllo delle Epatiti Virali" organizzato da Az. USL di Ferrara il 30/10/1998.

Di aver partecipato alla realizzazione dello studio So.N.I.A (sorveglianza nutrizionale: determinanti ed indicatori di rischio obesità nella popolazione infantile e adolescenziale nella regione Emilia-Romagna) negli anni 2003, 2005, 2007, 2008 e di aver collaborato alla stesura dei risultati pubblicati nei "contributi 49/2006 e 58/2009" della regione Emilia-Romagna.

Di aver partecipato alla realizzazione del progetto e alla stesura dell'opuscolo riguardante la: "Sorveglianza nutrizionale-nelle scuole materne ed elementari dell'Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara" nell'anno 2006.

Di aver svolto attività didattica nel progetto "Gustosamente" tenuto nel triennio 2000-2003 nel Comune di Lagosanto (Fe) in tema di nutrizione agli studenti delle scuole elementari e medie per un totale di 16 classi

Di aver partecipato alla realizzazione del progetto "Okkio alla salute" coordinato dal Centro nazionale di epidemiologia, sorveglianza e promozione della salute (CNESPS) dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) per la regione Emilia-Romagna negli anni 2008/2010, 2012 e di aver collaborato alla stesura dei risultati negli anni successivi

Di aver organizzato e partecipato come relatore ai corsi per ristoratori e albergatori come previsto dall'articolo 5 della Legge 4 luglio 2005 n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"

Data 26/03/2021

(Firma del dichiarante per esteso e leggibile)

Ugo Anselmi

(21)