

UOC SVET - B Alimenti Orig. Animale e Derivati

ALLEGATO C

Riesame di Direzione 2022

Sommario

1. Elementi in Ingresso:.....	2
1.1. Stato delle azioni derivanti da precedenti riesami.....	3
1.2. Cambiamenti interni e esterni rilevanti per il sistema gestione Qualità incluse le sue indicazioni strategiche.....	5
1.3. Risultati degli Audit.....	7
1.4. Non conformità e azioni correttive.....	7
1.5. Soddisfazione del cliente interno ed esterno.....	8
1.6. Questioni inerenti fornitori esterni e terze parti rilevanti.....	8
1.7. Prestazioni dei processi e conformità dei prodotti, servizi, attività.....	9
1.8. Efficacia delle azioni intraprese per affrontare rischi e opportunità.....	14
1.9. Adeguatezza delle risorse necessarie per mantenere in efficienza il sistema di gestione della qualità.	15
1.10. Nuove potenziali opportunità per il miglioramento continuo.....	15
2. Elementi in Uscita:.....	16
3. Allegati:.....	17
4. Diffusione del documento “Riesame Direzione”	17

Redazione:

Patrizia (31129) BURATTI 18/04/2023

Verifica:

Piero (14498) VIO 18/04/2023

Approvazione:

Piero (14498) VIO 18/04/2023

1. Elementi in Ingresso:

Il riesame della Direzione è un documento di sintesi, che serve a valutare l'attività di ciascuna UO dal punto di vista della programmazione, dello stato di attivazione, della verifica dell'azione, nonché dei parametri di salute e degli eventuali piani di miglioramento, attraverso l'adozione di un sistema di processi ossia un insieme di attività intercorrelate e interagenti in grado di trasformare elementi in entrata (input) in elementi in uscita (output). Per processo s'intende una sequenza di attività connesse volte a raggiungere uno specifico obiettivo.

Gli elementi di ingresso considerati per la UOC Veterinaria Area B (di seguito UOC SVET-B) sono, in particolare: i controlli ufficiali predeterminati da normative comunitarie, nazionali e regionali; gli Obiettivi aziendali di Budget strettamente connessi a quelli di Qualità ed il loro grado di raggiungimento; i risultati del Piano Aziendale Integrato dei Controlli 2022; i risultati degli Audit Interni, delle Supervisioni e della verifica dell'Efficacia; le Non Conformità; le Azioni Correttive adottate.

Detti elementi vengono organizzati all'inizio anno, nel Piano Integrato Aziendale dei Controlli della UOC Veterinaria Area B (prot. n.0079946 del 29/04/2022), che viene portato formalmente a conoscenza di tutto il personale della UOC, i Direttori delle UOC SVET, SIAN e Dipartimento di Prevenzione, il Direttore Generale ed i Direttori della Direzione Generale e la Regione del Veneto.

Al riesame partecipa il Direttore, l'RQR, il personale sanitario e il documento elaborato viene portato a conoscenza di tutto il personale afferente alla UOC.

Il percorso di riorganizzazione dei servizi veterinari aziendali, afferenti alle competenze di area B, iniziato nel 2018 e confermato nel 2019 con la pianificazione delle attività e l'assegnazione degli incarichi secondo i criteri del 2018 ha subito, con l'insorgenza nel 2020 della pandemia da Covid 19, notevoli cambiamenti.

In particolare, durante la fase pandemica del 2020 si sono acquisite nuove competenze che si sono consolidate nel 2021 permettendo di ridefinire gli obiettivi sulla base delle mutate condizioni operative determinate in parte dal perdurare di alcune criticità da Covid e in parte conseguenti alla necessità di adattarsi ai mutati contesti operativi. Nel 2021 infatti, si è assistito ad una riorganizzazione funzionale della UOC SVET B con coinvolgimento del personale sanitario in attività di supporto del contact tracing e più in generale, di prevenzione della diffusione dell'epidemia da Covid, con consolidamento delle modalità operative "a distanza" alternate a prestazioni sul campo.

Ulteriori variabili che hanno inciso nel 2022 sullo svolgimento delle attività, senza peraltro compromettere il raggiungimento degli obiettivi, sono state il progressivo e sequenziale congedo per quiescenza a partire dal 2021 di circa il 38% dei dirigenti veterinari a cui è seguito un ulteriore turnover di personale a causa di trasferimenti/dimissioni.

Pertanto, nel 2022, sono stati assunti n.3 nuovi dirigenti veterinari: questo ha comportato una rivalutazione del fabbisogno formativo per far fronte alla necessità di aggiornare le conoscenze dei neoassunti e adeguarne le competenze e le capacità di valutazione nelle diverse fasi del controllo ufficiale lungo tutta la filiera produttiva degli alimenti di origine animale.

Questa situazione ha imposto una forte azione di integrazione operativa a tutti i livelli impegnando il personale in attività di affiancamento e formazione specifica al fine di garantire continuità e uniformità nella routinaria attività di ispezione e vigilanza.

La capacità dimostrata nel ridistribuire e riorganizzare il lavoro secondo i criteri descritti, ha consentito di far fronte alle necessità del servizio (attività Lea e non), senza determinare discontinuità nell'attività dei controlli ufficiali e non incidendo sul livello quali-quantitativo delle prestazioni erogate.

1.1. Stato delle azioni derivanti da precedenti riesami

I dati delle attività realizzate nel 2022 sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella (TAB.1).

Az.ULSS n.3 Serenissima		UOC SVET-B	
A	Attività LEA	Numero interventi EFFETTUATI	Variazione % sul n. interventi programmati 2022
1	Ispezioni stabilimenti riconosciuti	1.423	- 3,30%
2	Ispezioni stabilimenti registrati	558	+ 46,45%
3	Certificazioni (export, ecc.)	423	+ 4,70%
4	Audit interni e verso Osa	26	+ 4%
5	Supervisioni	7	0
6	Piani di sorveglianza	0	0
7	Macellazioni suini a domicilio	285	+ 9,19%
8	Controlli programmati (PRIC, PNR, UVAC, ecc)	744	+3,33%
9	Controlli NON programmati (RASFF, UVAC, NAS, GdF, Cap.Porto, ecc)	161	-12,55%
10	Assistenza (Operatori Settore Alimentare, privati, etc.)	846	+32,81%
11	Implementazione sistemi informatici (banche dati, gestionali, ecc)	2.280	-7,69%
12	Adempimenti amministrativi (SUAP, etc.)	564	-1,39%
TOTALI interventi LEA		7.317	+2,60%
A	TOTALE attività LEA in ore complessive	32.478	+2,46%
B	TOTALI attività NON-LEA in ore complessive	1.222	-39,11%
TOTALE Attività LEA e Non-LEA in ore complessive		33.700	

(TAB.1)

La scomposizione del dato "controlli programmati" evidenzia relativamente all'obiettivo PNR i seguenti risultati:

PNR	Bovini	Suini	Uova	NC
N. Campioni	107	4	2	0

Obiettivo	Nome Indicatore	Valore Atteso 2022	Misurazione 2022
1. Esecuzione di campionamenti per la ricerca di sostanze illecite, residui di contaminanti, farmaci	% di campionamenti effettuati sul totale dei programmati	100%	100%

L'esecuzione del 100% dei campionamenti programmati ha garantito con il raggiungimento dell'obiettivo la copertura delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze illecite, di residui di contaminanti e farmaci come previsto dal PNR 2022.

Su tutte le attività realizzate nei tre distretti in cui si articola l'UOC SVET-B, sebbene non immediatamente rilevabile dall'analisi dei dati più sopra esposti, hanno inciso in modo più o meno significativo, variabili dipendenti dalle criticità conseguenti al turnover del personale verificatosi nel corso dell'anno.

In alcuni casi i dati rilevati sono risultati comunque coerenti con il trend in calo registrato, per queste stesse attività, nel 2021 e da correlare a variabili indipendenti e non controllabili, quali per esempio la semplificazione/riduzione dei controlli cosiddetti non programmati rispetto a quelli riconducibili agli stessi enti (quali per es. NAS, Capitaneria di Porto ecc.), ma derivanti da specifiche richieste programmate, quest'ultime peraltro in ulteriore incremento rispetto ai dati registrati nel 2021.

La ripresa delle attività produttive iniziata nel 2021, si è resa particolarmente evidente nel 2022 con la conclusione della fase post-emergenziale e la riapertura e la crescita di tutte quelle attività penalizzate nella fase emergenziale, quantificabili in un incremento delle ispezioni negli stabilimenti e/o attività registrate e del rilascio delle certificazioni richieste dall'OSA (export ecc.) a cui si è fatto fronte anche grazie all'efficacia della formazione del personale neoassunto.

In modo analogo si è verificato un aumento degli interventi di "assistenza" agli OSA quali per esempio valutazioni di progetti, rilascio di consulenze ecc., relativi a diversi settori tra i quali in primis quello della pesca con incremento delle istanze di riconoscimento sia per CSM galleggianti che per stabilimenti a terra; inoltre nel 2022 è stato registrato il primo riconoscimento nella Regione Veneto di una nave officina (FV) appartenente alla flotta dei pescherecci di Chioggia: tutte queste attività si sono tradotte in un aumento percentuale dei relativi LEA.

La scomposizione del dato "ispezione riconosciuti" complessivamente negativo (-3,30%) evidenzia che, a fronte dell'esecuzione del 100% dei C.U. programmati (n.1138), si è assistito ad una sensibile riduzione percentuale delle ispezioni aggiuntive complessivamente effettuate nel 2022 rispetto al 2021.

Il dato è risultato direttamente proporzionale alla riduzione percentuale delle non conformità riscontrate a seguito di audit e non è conseguentemente dei controlli necessari alla verifica/risoluzione delle stesse.

I C.U. realizzati hanno dunque interessato il 100% degli operatori presenti sul territorio di competenza garantendo, nella totalità delle strutture interessate alla produzione, deposito e distribuzione degli alimenti di origine animale, il controllo delle disposizioni igienico-sanitarie.

Nel 2022 è stato inoltre portato a termine come da programmazione, il controllo delle navi da pesca registrate con verifica, in particolare, della conformità delle GMP applicate a bordo; contemporaneamente è stata attuata una sistematica revisione ed aggiornamento del registro della flotta peschereccia del comparto marittimo di Venezia e Chioggia in stretta collaborazione con le competenti Capitanerie di Venezia e Chioggia.

Per quanto attiene, alle attività non-LEA, ovvero tutte quelle che impegnano il servizio oltre quelle di competenza, classificate LEA, queste hanno incluso partecipazione a riunioni, relazioni e coordinamento dei Referenti di Procedimento, nonché revisione e aggiornamento di tutta la documentazione presente in Qualiware (procedure, istruzioni operative, documenti interni e per la Qualità) in previsione del rinnovo dell'Accreditamento Istituzionale. Inoltre, è stato svolto un lavoro di revisione della documentazione, delle procedure e dei protocolli in funzione dell'adeguamento a modelli unici da utilizzarsi in tutti e tre i distretti in cui si articola l'UOC SVET B.

L'aggiornamento normativo che l'Unione Europea ha prodotto in materia di sicurezza alimentare, in particolare, con gli aspetti applicativi del Regolamento UE n.2017/625, relativi alle modalità di controllo ufficiale con ridefinizione del concetto di autorità competenti, indirizzi applicativi del Piano di controllo nazionale pluriennale, nonché iter dei campionamenti ufficiali (come da disposizioni del Dl.gs.n.27/2021), ha inoltre comportato un'impegnativa rielaborazione non solo della modulistica utilizzata (es. verbali campionamento), ma anche dei relativi protocolli e procedure operative.

La revisione iniziata nel 2021 è proseguita nel 2022 con la codifica della modulistica attualmente in uso nei tre distretti.

1.2. Cambiamenti interni e esterni rilevanti per il sistema gestione Qualità incluse le sue indicazioni strategiche

Tutti gli Obiettivi assegnati per il 2022 sono stati raggiunti e tutte le attività di controllo ufficiale programmate con il Piano Aziendale Integrato dei Controlli 2022 sono state completate entro il 31/12/2022.


Per quanto concerne infine la valutazione della percentuale di raggiungimento dell'obiettivo audit su OSA, interni e supervisioni, occorre precisare che il raggiungimento dell'obiettivo deve essere considerato per il parametro nel suo insieme e non facendo riferimento alla scomposizione numerica del dato nelle diverse componenti (ossia n. Audit su OSA, n. Audit Interni, n. Supervisioni).

Al riguardo si precisa infine che tutti i report prodotti, dopo protocollazione, sono stati resi disponibili, (come routine, assieme a tutti quelli delle riunioni del personale della UOC), nella cartella condivisa "[\\172.163.121\asl3vetmestre\SerVET-B\ Audit_OSA Interni Supervisioni](#)".

Il calcolo dei dati relativi alle attività individuate quali Obiettivi di Budget (gestione audit OSA/Interni/Laboratori/Supervisioni/esecuzione controlli programmati P.R.I.C./P.N.R.) e monte ore impiegato per singola attività (LEA e non LEA) ha prodotto i risultati indicati nella Tabella.2 riportata di seguito:


Az.ULSS n.3 Serenissima		UOC SVET-B	
A	Attività LEA	Numero interventi EFFETTUATI	Ore effettuate 2022
1	Ispezioni stabilimenti riconosciuti	1.423	8.942
2	Ispezioni stabilimenti registrati	558	3.594
3	Certificazioni (export, ecc.)	423	2.268
4	Audit interni e verso Osa	26	228
5	Supervisioni	7	45
6	Piani di sorveglianza	0	0
7	Macellazioni suini a domicilio	285	1.589
8	Controlli programmati (PRIC, PNR, UVAC, ecc)	744	3.820
9	Controlli NON programmati (RASFF, UVAC, NAS, GdF, Cap.Porto, ecc.)	161	1.490
10	Assistenza (Operatori Settore Alimentare, privati, etc.)	846	1.760
11	Implementazione sistemi informatici	2280	3216
12	Adempimenti amministrativi (SUAP, etc.)	564	5.527
	TOTALI interventi LEA	7.317	
	TOTALI ore complessive Attività LEA		32.478
B	Attività Non LEA in ore complessive		1.222
	Numero ORE complessive EFFETTUATE anno		33.700

(TAB.2)

	Riesame di Direzione 2022 UOC SVET - B Alimenti Orig. Animale e Derivati	RD_00006 REV1 18/04/2023
---	--	--------------------------------

Nel 2022 utilizzando i proventi di cui al D.lgs.194/2008 rinviati al 2022, sono state realizzate le seguenti attività:

- tre Progetti Obiettivo di cui uno sulla “Attività di Vigilanza nel settore al dettaglio della produzione, lavorazione e distribuzione di alimenti di origine animale”, il secondo di competenza amministrativa, sui criteri di fascicolazione con “armonizzazione e riordino dei fascicoli degli archivi distrettuali esistenti (storici)” in tutti e tre i distretti (ex-AULSS) ed il terzo infine relativo alla “Attività in orario notturno (presso i Mercati Ittici all’Ingrosso di Chioggia e Venezia)”;
- attività di campionamento su matrici alimentari, definita dal: a) PRIC (Regione del Veneto), b) PNR, (Regione del Veneto) c) Piano di Monitoraggio (Ministero Salute –UVAC);
- programmazione e realizzazione dei piani di lavoro e delle attività individuali (schede individuali per il personale amministrativo, tecnico della prevenzione e veterinario) come da allegato D all’OdS n. 1/2022/SVET-B (prot. 79946 del 29/04/2022);
- implementazione dell’attività di sorveglianza trasversale su laboratori che eseguono analisi nell’ambito delle procedure di autocontrollo con inserimento nel Programma 2022 di Audit su OSA, Audit Interni e Supervisioni, anche di quelli sui laboratori presenti sul territorio dell’AULSS 3 (allegato F all’OdS n.1/2022/SVET-B, prot. 79946 del 29/04/2022); al riguardo si precisa che i Gruppi di Audit, Audit Interni e Supervisione sono composti da personale di distretti diversi da quello oggetto dell’attività, per dare piena attuazione al Piano Aziendale Trasparenza e Prevenzione della Corruzione;
- acquisizione di personale a tempo determinato/indeterminato (Tecnico della Prevenzione e Veterinario);
- pianificazione della formazione in modalità FAD alternata a quella in presenza, consolidando l’uso del gestionale TOM per il personale afferente ai tre distretti con svolgimento del corso accreditato ECM “Identificazione e ispezione dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi”; Il fabbisogno formativo è nato, come accennato in premessa (1.Elementi in ingresso), dalla necessità di aggiornare le conoscenze dei neoassunti garantendone l’operatività: a tale scopo è stata scelta per la realizzazione la formazione sul campo (FSC), strumento preferenziale per garantire l’apprendimento durante la
- normale attività lavorativa;
- partecipazione allo svolgimento del corso in presenza sulle “Buone pratiche di lavorazione e criteri per la valutazione delle risultanze microbiologiche”, indirizzato agli imprenditori aderenti al progetto “Piccole Produzioni Locali” e realizzazione, in collaborazione con l’Università di Padova, di lezioni specialistiche sull’ispezione dei prodotti della pesca con particolare riferimento alla valutazione dello stato di freschezza e alla ricerca di parassiti;
- svolgimento del corso accreditato ECM “Identificazione e ispezione dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi”; Il fabbisogno formativo è nato, come accennato in premessa dalla necessità di aggiornare le conoscenze dei neoassunti garantendone l’operatività: a tale scopo è stata scelta per la realizzazione la formazione sul campo (FSC), strumento preferenziale per garantire l’apprendimento nella normale attività lavorativa;
- Integrazione delle pubblicazioni di informazione al consumatore inserite sul sito aziendale, come previsto dal Piano di Comunicazione in materia di Sicurezza alimentare e sanità animale 2018-20, con schede descrittive delle caratteristiche merceologiche e bromatologiche dei principali prodotti ittici di pesca locale;

	Riesame di Direzione 2022 UOC SVET - B Alimenti Orig. Animale e Derivati	RD_00006 REV1 18/04/2023
---	--	--------------------------------

- codifica della qualificazione professionale della Pronta Disponibilità Veterinaria in tutto il territorio, in base alla suddivisione in aree di competenza per distretto e avvio della riorganizzazione del Piano della Pronta Disponibilità sia dei dirigenti che del personale dell'area comparto con unificazione del servizio dei distretti del Veneziano e Dolo-Mirano;
- attivazione della UOS Mercati Ittici all'ingrosso (di Venezia e Chioggia), come previsto dalla struttura organizzativa del Dipartimento di Prevenzione inclusa nel Piano della Performance 2019/2021;

In aggiunta alle attività più sopra menzionate nel 2022 è stato realizzato anche il Progetto Obiettivo in attuazione del Piano regionale 2022 per il controllo dell'etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 176/2000, DGRV N. 874 del 12/07/2022) che ha previsto l'assegnazione alla AULSS3 SVET B di N. 29 controlli (tutti a livello di dettaglio).

1.3. Risultati degli Audit

Con OdS n. 1/2022/SVET-B allegato F (prot. 79946 del 29/04/2022), è stato trasmesso al personale il programma di Audit su OSA, sui Laboratori, Audit Interni e Supervisioni 2022 al fine di verificare l'attività e l'efficacia dei controlli ufficiali che, per quanto attiene agli Audit Interni, ha previsto anche il coinvolgimento, in qualità di AGA, dei dirigenti veterinari dei Distretti di Mestre, Chioggia e Dolo, individuati quali Referenti di Distretto analogamente agli anni precedenti.

I risultati ottenuti nel quinquennio 2018-2022 hanno evidenziato una progressiva riduzione percentuale dell'incidenza di eventi con NC (maggiore o critica) dal 26% nel 2018 al 3,57% nel 2019 con riscontro di NC = 0 nel 2022.

Tenuto conto di quanto sopra si è modificato il valore baseline 2021 e selezionati obiettivi di audit diversi da sottoporre al medesimo sistema di valutazione statistica per l'anno 2022 sulla base dei risultati ottenuti.

Di seguito gli obiettivi individuati:


- Requisito gestionale: applicazione delle GHP – SOP;
- Piano HACCP: attività preliminari, principi HACCP, criteri microbiologici Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.;
- Incidenza nc (non conformità minori) e R (raccomandazioni).

Risultati:

Con il piano di audit 2022 sono state rilevate esclusivamente non conformità minori e raccomandazioni con incidenza relativa pari rispettivamente al 53,84 (nc) e 46,16% R. Tra le "nc", quelle inerenti l'applicazione delle GHP-SOP aziendali, sono risultate pari al 43% (di cui 23% riferito alle manutenzioni), mentre le carenze nella gestione del piano HACCP (in particolare attività preliminari/principi dell'autocontrollo) sono state il 57%.

1.4. Non conformità e azioni correttive

I dati più sopra esposti evidenziano criticità ricorrenti nella fase progettuale dei piani che si ripercuotono in carenze nelle successive fasi applicativo-gestionali: su entrambi i parametri si è intervenuti facendo predisporre agli OSA coinvolti piani di miglioramento i cui esiti di efficacia saranno oggetto di valutazione a medio - lungo

	File: Riesame NUOVO Direzione 2022RD-00005.doc	Pagina 7 di 17
---	--	----------------

	Riesame di Direzione 2022 UOC SVET - B Alimenti Orig. Animale e Derivati	RD_00006 REV1 18/04/2023
---	--	--------------------------------

termine con il programma di audit 2023. In ultimo abbiamo riconsiderato gli obiettivi di audit selezionati nei precedenti piani (2018-2022) rilevando, ad ulteriore conferma dell'efficacia dell'attività svolta, non solo una progressiva riduzione percentuale dell'incidenza di eventi con NC maggiore o critica attualmente pari a 0 (come già sottolineato), ma anche la riduzione di criticità relative ai requisiti strutturali e alla rintracciabilità la cui incidenza è passata dal 26% nel 2018 e 3,57% nel 2019 all'attuale 1,51%.

1.5. Soddisfazione del cliente interno ed esterno

L'UOC Veterinaria SVET-B presenta un significativo livello di complessità organizzativa e gestionale, legato non solo alla particolarità ed eterogeneità del prodotto/processo produttivo, (macelli carni rosse, carni bianche, laboratori di prodotti a base di carne industriali e artigianali, produzione e lavorazione di prodotti ittici, molluschi bivalvi, mercati ittici all'ingrosso), ma anche alla diversa connotazione territoriale, in cui la componente professionale gioca un ruolo esclusivo nel rapporto esistente tra personale della UOC ed UTENTE, rappresentato nella maggior parte dei casi da Operatori del Settore Alimentare, a cui si è fatto fronte nonostante il turnover del personale realizzatosi nel 2022.

Tenuto conto di quanto sopra, anche per il 2022 l'UTENTE non ha manifestato elementi di insoddisfazione nei confronti delle prestazioni e della disponibilità presentata dalla UOC.

Strumento di misura per tale affermazione non è tanto l'assenza di reclami pervenuti nell'ultimo anno all'URP, quanto piuttosto la segnalazione, in più occasioni a livello informale, di apprezzamento per l'attività svolta, riconoscendo al servizio un ruolo chiave in termini di interventi soprattutto a carattere preventivo e finalizzati alla sicurezza degli alimenti di origine animale.


Un feedback diretto sul grado di soddisfazione delle prestazioni erogate è inoltre dato dalle mail inviate a veterinario.alimenti@aulss3.veneto.it (di gestione comune ai tre distretti dell'UOC SVET-B) che per la rapidità dei riscontri forniti e la semplicità di utilizzo è diventata la via preferenziale con cui i cittadini (privati, OSA) si rivolgono al servizio per segnalazioni, quesiti e informazioni varie.

Quanto sopra evidenzia che sia il cittadino che gli Operatori del Settore Alimentare (di seguito OSA) ripongono una significativa fiducia nella capacità e qualità della struttura nel suo complesso, sia come personale che come prestazioni erogate anche per il 2022.

1.6. Questioni inerenti fornitori esterni e terze parti rilevanti

L'UOC Veterinaria SVET-B presenta un significativo livello di complessità organizzativa e gestionale, non solo legato alla particolarità ed eterogeneità del prodotto/processo produttivo, (macelli carni rosse, carni bianche, laboratori di prodotti a base di carne industriali e artigianali, produzione e lavorazione di prodotti ittici, molluschi bivalvi, mercati ittici all'ingrosso), ma anche alla diversa connotazione territoriale, in cui la componente professionale gioca il ruolo esclusivo nel rapporto esistente tra personale della UOC ed UTENTE, rappresentato sia da Operatori del Settore Alimentare, che da privati cittadini che si rivolgono agli operatori dell'UOC SVET B per richieste di interventi complessi, come anche per semplici informazioni. A questa attività complementare a quella istituzionale si è fatto fronte grazie alla realizzazione di specifici interventi di formazione e informazione.

Nel contesto la comunicazione viene utilizzata come strumento strategico per aumentare la conoscenza della popolazione su argomenti specifici legati per es. alle corrette modalità di conservazione degli alimenti di origine animale in ambiente domestico o ai requisiti di freschezza degli alimenti (in particolare pesce, molluschi bivalvi, ecc.), promuovendo atteggiamenti favorevoli alla salute e favorendo modifiche a comportamenti socialmente consolidati, ma potenzialmente pericolosi in quanto non rispondenti ai principi di sicurezza igienico sanitaria nelle

	File: Riesame NUOVO Direzione 2022RD-00005.doc	Pagina 8 di 17
---	--	----------------

fasi di conservazione e consumo degli alimenti.

Importanti sedi ufficiali di confronto e comunicazione con gli OSA sono inoltre le Commissioni dei Mercati Ittici all'ingrosso di Venezia e Chioggia, che, coordinate dai delegati dei Sindaci, comprendono tutti gli operatori che, in qualunque modo, hanno attività, sia all'ingrosso che al dettaglio, ad esso afferenti. Queste commissioni rappresentano un importante punto di contatto con gli operatori del comparto ittico e della molluschicoltura, in quanto per la loro rilevanza economica e sanitaria, che li colloca, per volume economico, ai primi posti a livello nazionale, può determinare significative ricadute sul comparto agroalimentare. In virtù di questa valenza economica e della ampiezza della filiera alimentare coinvolta, è stata sviluppata un'attività di comunicazione ed informazione agli OSA attraverso riunioni finalizzate all'aggiornamento, approfondimento ed analisi delle ricadute operative determinate dall'innovazione normativa dell'Unione Europea (UE).

Tutte queste iniziative sono state riorganizzate alla conclusione della fase post-emergenziale, così da sopperire ai limiti dettati dalla criticità del trascorso periodo e gestire le attività secondo le consuete modalità operative.

L'obiettivo è quello di fornire agli utenti informazioni corrette sugli argomenti affrontati e sulle specifiche attività svolte dal personale della UOC Veterinaria SVET-B.

Alla base di una comunicazione efficace e come parte integrante di tutte le strategie per accrescere le competenze degli operatori sanitari ritroviamo la formazione svolta secondo le indicazioni del Piano Formativo Aziendale.

Le iniziative che hanno coinvolto l'UOC SVET B hanno incluso innanzitutto l'organizzazione di un incontro formativo-informativo dal titolo: "buone pratiche di lavorazione e valutazione delle risultanze microbiologiche" rivolto agli OSA del territorio, in particolare agli operatori delle PPL (Piccole Produzioni Locali), per i quali sono stati appositamente programmati corsi di aggiornamento gestionale e normativo con cadenza annuale.

Nel 2022 sono state riproposte in collaborazione con l'Università di Padova lezioni esperienziali, (ossia comprendenti una didattica di tipo frontale alternata a formazione sul campo) per il corso di laurea in Biologia Marina.

Ulteriori iniziative hanno incluso:

- a) attività tutoriali nell'ambito della convenzione con l'Università di Padova e Udine (corso di Laurea in Medicina Veterinaria e Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale e in Allevamento, Igiene, Patologie delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati);
- b) approfondimento delle problematiche delle sopracitate filiere da parte di docenti dell'Università di Padova;
- c) aggiornamento di OSA.

Nel 2022 la collaborazione diretta tra UOC Veterinaria SVET B e altre UOC del Dipartimento ha riguardato oltre alla routinaria vigilanza su strutture al dettaglio di vendita e somministrazione alimenti di origine animale, anche la cooperazione con altri servizi, (non solo con UOC SIAN ma, anche, con UOC SISP, SPISAL e, soprattutto, le altre due UOC veterinarie, SVET-A e SVET-C), per la definizione di pareri tecnici riguardanti nuove costruzioni e ampliamenti/ristrutturazioni di insediamenti lavorativi, nei casi in cui l'espressione dei pareri ha coinvolto diverse competenze, come per esempio grandi complessi commerciali o impianti di lavorazione/trasformazione di alimenti di origine animale.

1.7. Prestazioni dei processi e conformità dei prodotti, servizi, attività

Come si è già detto i processi sono oggetto di misurazione e valutazione annuale per verificare l'efficacia del sistema e per pianificare e migliorare i tipi d'intervento attuati anno dopo anno e oggetto di negoziazione nella seduta del budget.

L'analisi dei dati e le valutazioni sono riassunte nel rapporto annuale d'attività della UOC, facente parte del rapporto relativo al Dipartimento di Prevenzione nel suo complesso.

La conduzione del sistema mantiene:

- a) il monitoraggio e il mantenimento del sistema di qualità, in particolare con interventi relativi alle modalità di rilevamento e gestione delle Non Conformità e Reclami e con la gestione degli audit interni;
- b) l'attività di miglioramento del sistema;

La regolare erogazione delle prestazioni LEA, e non LEA, per il 2022, deriva dalla pianificazione formalizzata ad inizio anno nel citato Piano Aziendale Integrato dei Controlli ed esplicitata nel citato Ordine di Servizio n.1/2022; detta pianificazione è sviluppata facendo riferimento al "monte ore" del personale Veterinario e Tecnico della Prevenzione dei tre distretti (calcolato sommando l'orario di servizio di tutto il personale sanitario, Veterinario Dirigente e SAI, e Tecnico della Prevenzione, in servizio presso i tre distretti della UOC SVET-B, con esclusione dei congedi, della media dei giorni festivi infrasettimanali e, per i veterinari, delle ore di aggiornamento).

MONITORAGGIO DEGLI INDICATORI DI SALUTE 2022

La normativa comunitaria definisce con precisione il concetto di "obiettivo di sicurezza alimentare" che coincide con la prevenzione, l'eliminazione o la riduzione a livelli accettabili dei rischi per le persone connessi al consumo di alimenti.

La loro misurazione fornisce una indicazione precisa di come il sistema integrato di attività svolte (dai controlli ufficiali sulle strutture che producono e distribuiscono alimenti di O.A., ai campionamenti sulle matrici alimentari, nei macelli, nei Mercati Ittici ecc.), incida sullo stato di salute della popolazione in termini di prevenzione e sia quantificabile come **indicatore di salute** diretto o indiretto.

Gli indicatori di salute rappresentano dunque uno degli esiti dell'attività di controllo di competenza del SIAOA e forniscono informazioni altamente significative sull'efficacia del servizio veterinario deputato al controllo dell'igiene degli alimenti di origine animale, il quale ha come proprio scopo la tutela della salute dei consumatori. Un'ulteriore precisazione sulla pertinenza di questi indicatori si può ottenere definendo quantitativamente la relazione esistente tra l'assunzione di "contaminanti" (chimici, fisici, biologici) con gli alimenti e il numero di eventi morbosi nella popolazione (**indicatori di salute diretti**).

In questo caso si tratta del calcolo degli indici di morbilità riscontrati a breve-medio termine (espressi rispettivamente come prevalenza ed incidenza) e che indicano gli scostamenti dello stato di salute della popolazione conseguenti all'attività di controllo dell'UOC SVET- B, svolta e misurata nell'ambito del territorio dell'AULSS3.

Nel contesto di competenza questi indicatori di salute sono dunque dei veri e propri indicatori di risultato, il cui monitoraggio consente di calcolare lo scostamento dello "stato di salute della popolazione" relativamente al parametro considerato, ossia attività di vigilanza, ispezione e campionamento in sede di macellazione di animali da reddito (bovini, equini, suini) presso macelli riconosciuti e macellazione di suini presso il domicilio di privati.

In questo caso l'indicatore esprime uno degli esiti dell'attività di controllo, (cioè il riscontro di larve di trichinella, cisticerchi e positività per Salmonella nelle carni) e si traduce nello scostamento numerico dei casi di trichinosi, cisticercosi, salmonellosi umana (per consumo di carni crude, cotte, stagionate), nella popolazione considerata. Inoltre, questi stessi indicatori possono essere interpretati anche come **indicatori di salute indiretti** in quanto esprimono la riduzione del rischio che la popolazione corre di contrarre le relative zoonosi per consumo di carni non idonee in esito dell'efficacia del controllo svolto (intesa come accuratezza di ispezione e rapidità nell'esclusione dal consumo umano delle carni non conformi).

Di seguito gli indicatori di salute descritti:

- Numero dei casi di Trichinosi / 100.000 abitanti
- Numero dei casi di Salmonellosi / 100.000 abitanti
- Numero dei casi di Cisticercosi / 100.000 abitanti



Le malattie trasmesse da alimenti da: Piano Regionale Prevenzione 2020 – 2025

Accanto a questi indicatori ritroviamo anche quelli relativi alla ricerca degli inibenti e della resistenza antimicrobica dei batteri zoonotici, quantitativamente definiti dal piano della Regione Veneto di monitoraggio della resistenza antimicrobica (di cui alla nota di trasmissione PNR n. 49074 del 14/12/2022, n. 49525 del 19/12/2022 e n. 6724 del 24/02/2023 – DIGSAN-MDS) e qualitativamente assimilabili ai precedenti.

numero	INDICATORE INDIRETTO	Controlli effettuati (numeratore)	N. Macellazioni 2022 (denominatore)	NC	incidenza
1	Cisticercosi in bovini	30.486	27.799	0	0,00
2	Salmonella spp in bovini	50	27.799	0	0,00
3	Salmonella spp in suini	50	717	0	0,00
4	Trichinella in suini	19	717	0	0,00
5	Trichinella in suini (a domicilio)	283	283	0	0,00
6	Trichinella in equidi	14	14	0	0,00
7	AMR	6	27.799	0	0,00
8	Inibenti	32	27.799	0	0,00

TAB 1 INDICATORI DI SALUTE INDIRETTI

numero	INDICATORE DI SALUTE	casi / 100.000 abitanti
1	Cisticercosi	0
2	Salmonellosi	5
3	Trichinosi	0
4	Campylobacteriosi	5

TAB 2 INDICATORI DI SALUTE DIRETTI

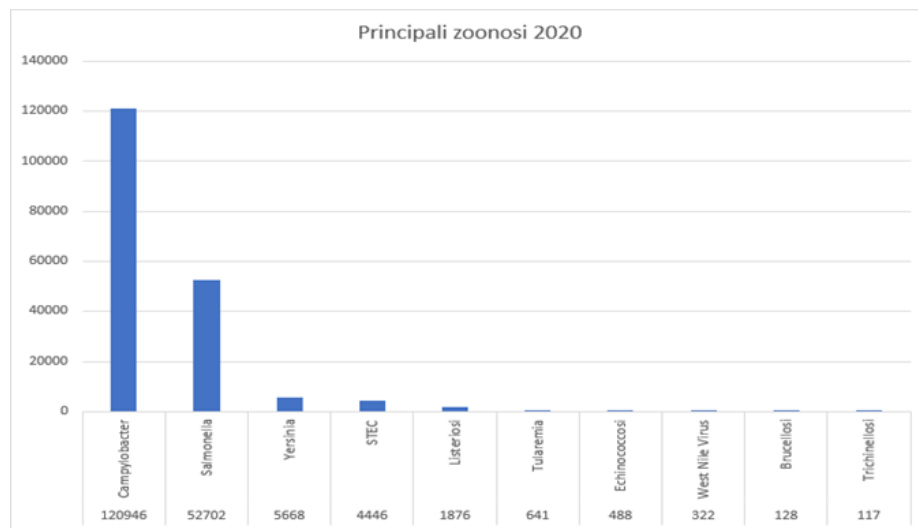
Tenuto conto che l'UOC SVET-B opera su tutto il territorio dell'AULSS3, una più precisa definizione di questi indicatori di salute potrebbe essere la seguente: numero di eventi morbosi causati da agenti biologici veicolati da alimenti di origine animale, verificatisi all'interno dell'ULSS3 /100.000 abitanti nel corso dell'anno.

I risultati ottenuti sono stati inoltre rapportati alla popolazione complessivamente presente sul territorio di competenza (pari a 623.333 abitanti) e confrontati con i dati inclusi nel report 2022 sul sistema di sorveglianza delle malattie infettive del Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria dell'SS. Dal raffronto si evidenzia un analogo trend positivo per gli indicatori di salute relativi all'insorgenza di malattie parassitarie (in particolare per trichinosi umana con 0 casi segnalati con insorgenza di sintomi dal 2013 in Veneto)

che consente di definire per questi indicatori un baseline 2020 $\geq 98\%$ (ossia una riduzione del rischio di contrarre la zoonosi per la popolazione considerata $\geq 98\%$).

Per quanto riguarda le malattie trasmesse attraverso gli alimenti possiamo inoltre notare come, a fronte dei dati del report ISS (ottobre 2022) in base ai quali la listeriosi umana con 1876 casi notificati è stata la quinta zoonosi riferita nell'Unione Europea, il riscontro dell'aumento dell'incidenza relativa dell'agente *Listeria monocytogenes* dal 10,53% del 2021 al 13,56% nel 2022 (dati I-RASFF 2022), ha coinciso con l'incremento, riscontrato a partire dal secondo semestre 2022, dei casi di listeriosi umana potenzialmente correlabili al consumo di alimenti contaminati.

Ad ulteriore conferma si riporta la coincidenza del trend in crescita dei dati del monitoraggio del settore alimentare ed animale con quelli dei casi segnalati di listeriosi umana.



Report ISS – Malattie a trasmissione alimentare (ottobre 2022)

Ulteriori indicatori di salute di interesse dell'UOC SVET-B conseguono alla misurazione degli esiti del piano di campionamento regionale (P.R.I.C.) 2022 i cui risultati esprimono in termini assoluti l'incidenza di valori oltre la norma di determinati contaminanti chimici, fisici o microbiologici (quest'ultimi pari al 57% del totale delle NC riscontrate nelle matrici alimentari con incidenza del 50% di *Escherichia coli*, 25% *Vibrio parahaemolyticus* e 25% *Salmonella*), ma che se riferiti allo stato di salute della popolazione, ne misurano la diminuzione dei fattori di rischio indotta dall'attività di controllo del servizio.

numero	Indicatore Indiretto	Controlli Effettuati	NC	Prevalenza	Incidenza
1	PRIC	449	4	Microbiologiche 57%	50% <i>Escherichia coli</i>
2					25% <i>Vibrio parahaemolyticus</i>
3					25% <i>Salmonella</i>
4			3	Chimiche 43%	67% Acido Ascorbico
5					33% Solfiti

TAB 3 INDICATORE DI SALUTE INDIRECTO: P.R.I.C.

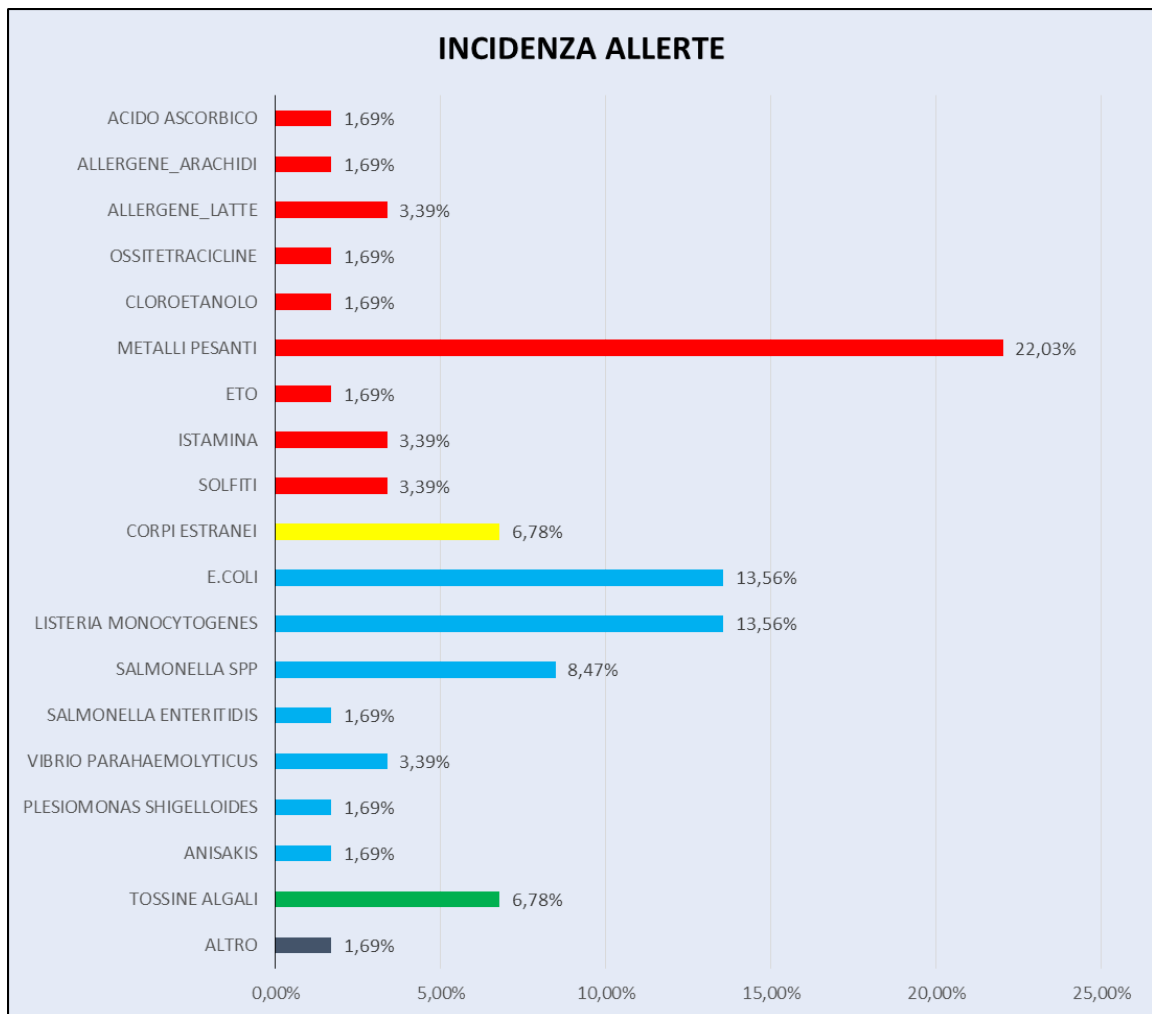
Per analogia l'incidenza calcolata per determinati agenti, quali quelli microbiologici, relativamente alle allerte alimentari 2022 di competenza del SIAOA, ha comportato, con l'attivazione del sistema rapido di allerta, il ritiro immediato degli alimenti di origine animali contaminati e si è tradotto in un indicatore di salute positivo con una significativa riduzione del rischio per i consumatori di venire a contatto con le matrici alimentari non conformi per tutti i casi considerati.

Il monitoraggio a breve-medio termine condotto nel 2021 di questi indicatori ha permesso di ricavare i valori baseline utilizzati per confronto con i dati rilevati nel 2022.

INDICATORE INDIRETTO	NC	INCIDENZA
Additivi	Acido ascorbico	1,69%
Allergeni	Arachidi	1,69%
Allergeni	Latte	3,39%
Antibiotico	Ossitetraciline	1,69%
Chimiche	Cloroetano	1,69%
Chimiche	Metalli Pesanti	22,03%
Chimiche	ETO	1,69%
Chimiche	Istamina	3,39%
Chimiche	Solfiti	3,39%
Fisiche	Corpi Estranei	6,78%
Microbiologiche	Escherichia Coli	13,56%
Microbiologiche	Listeria monocytogenes	13,56%
Microbiologiche	Salmonella spp	8,47%
Microbiologiche	Salmonella enteritidis	1,69%
Microbiologiche	Vibrio parahaemolyticus	3,39%
Microbiologiche	Plesiomonas shigelloides	1,69%
Parassiti	Anisakis	1,69%
Tossicologiche	Tossine Algali	6,78%
Altro	Altro	1,69%
Totale	59	100%

TAB 4 SCOMPOSIZIONE PERCENTUALE DELL' INDICATORE DI SALUTE INDIRETTO: Allerte Alimentari


Nel grafico seguente è riportata l'incidenza di tutte le allerte 2022 veicolate da alimenti di origine animale e ripartite per agente causale



1.8. Efficacia delle azioni intraprese per affrontare rischi e opportunità

La UOC Veterinaria SVET-B ha riorganizzato le proprie attività di controllo ufficiale tarandole sul Piano aziendale di prevenzione della corruzione; detta attività, peraltro, era già stata avviata con la Deliberazione del Direttore Generale, n.3191/2014, che già prevedeva la caratterizzazione del livello di rischio di corruzione delle attività veterinarie di competenza, individuate a livello interaziendale provinciale.

Questa caratterizzazione è stata, quindi, riformulata sulla base del citato, successivo, Piano aziendale, attraverso il riesame delle attività già censite e dei relativi processi di lavoro al fine di verificarne il livello di rischio in materia di lotta alla corruzione. Inoltre, con particolare riferimento alla correttezza dei comportamenti, all'osservanza delle norme, come pure dei regolamenti interni e delle procedure, e con l'obiettivo di assicurare l'equanimità nei

	Riesame di Direzione 2022 UOC SVET - B Alimenti Orig. Animale e Derivati	RD_00006 REV1 18/04/2023
---	--	--------------------------------

confronti dell'utenza e l'esercizio etico e non discriminatorio dei poteri impositivi nei confronti degli Operatori del settore alimentare, sono organizzate attività di controllo ufficiale con rotazione di personale. In applicazione delle disposizioni comunitarie, ministeriali e regionali (DGRV n. 2135/2016) sono state programmate e realizzate le citate attività di audit e supervisione.

1.9. Adeguatezza delle risorse necessarie per mantenere in efficienza il sistema di gestione della qualità

Alla luce di quanto fino ad ora descritto, appare evidente che l'attuale dotazione di personale sanitario (dirigente e non) è in fase di riorganizzazione a causa dei citati avvicendamenti per quiescenza/trasferimenti.

Questa situazione ha determinato la presentazione di richieste di *turn-over* nel Piano Triennale di Fabbisogno del personale tutt'ora in corso.

Bisogna inoltre tener conto del fatto che in questi anni le risorse a disposizione della UOC Veterinaria SVET-B sono state impegnate per l'effettuazione di controlli ufficiali anche al di fuori del normale orario di servizio e per l'adeguamento delle dotazioni tecniche e strumentali; detti acquisti sono stati annualmente pianificati mediante i già citati Piani Aziendali Integrati dei Controlli.

Nel 2020 sono stati acquistati arredi (mobili resosi necessario in seguito a trasloco e redistribuzione degli uffici c/o il distretto di Chioggia), ripristinate le auto aziendali (per il distretto di Dolo-Mirano) e più in generale, acquisite attrezzature varie per le tre UOC SVET.

Nel 2019 si è completata la dotazione al personale sanitario, soprattutto dei distretti di Chioggia e Mirano-Dolo totalmente carenti, di adeguato abbigliamento (antitaglio/antistrappo e ad alta visibilità), e si è provveduto alla ritaratura dei termometri per il rilievo della T° nei prodotti alimentari, nonché alla fornitura di appropriati data logger in base alle necessità di ciascun distretto nel 2021.

Sempre nel 2021 vi è stato il trasferimento degli uffici del servizio da Mirano alla sede definitiva inclusa nel complesso ospedaliero del Dipartimento di Prevenzione di Dolo con notevole miglioramento della distribuzione degli spazi, servizi ed accessibilità per gli utenti.

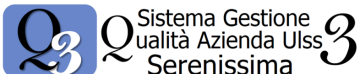
In modo analogo nel 2022 i servizi dell'UOC SVET-B del distretto di Chioggia sono stati opportunamente ricollocati presso la più recente e funzionale sede del Dipartimento di Prevenzione di Borgo S. Giovanni a Chioggia.


1.10. Nuove potenziali opportunità per il miglioramento continuo

L'attività che viene sviluppata nell'ambito della UOC Veterinaria SVET-B, stante il fabbisogno di personale, è sicuramente indirizzata allo sviluppo di azioni finalizzate al miglioramento del sistema "controllo ufficiale". In particolare, dette azioni, stante le modalità "ufficiali" e, quindi, standardizzate nella loro esecuzione che limitano il loro margine di miglioramento, sono prevalentemente orientate al miglioramento/semplificazione del procedimento amministrativo. In tal senso, infatti, notevole lavoro è stato realizzato nella revisione/aggiornamento delle procedure/istruzioni operative già esistenti per l'attività sanitaria integrate anche per la relativa gestione amministrativa e nell'attuale contesto operativo, alla pianificazione delle modalità di controllo e verifica da remoto. Nel 2020 inoltre l'UOC Svet B è stata oggetto di Audit Interno Regionale congiuntamente ad altri Servizi ed UOC del Dipartimento di Prevenzione.

Nell'occasione sono state messe alla prova con esito positivo, non solo le capacità del personale di organizzazione e presentazione in remoto della documentazione richiesta, ma anche di gestione della stessa in modalità telematica durante tutte le fasi della verifica.

Ulteriori opportunità di miglioramento sono legate alla attuazione dell'Atto Aziendale in merito all'inquadramento

	File: Riesame NUOVO Direzione 2022RD-00005.doc	Pagina 15 di 17
---	--	-----------------

	Riesame di Direzione 2022 UOC SVET - B Alimenti Orig. Animale e Derivati	RD_00006 REV1 18/04/2023
---	--	--------------------------------

dei ruoli del personale apicale (Dipartimento Funzionale Sicurezza Alimentare, Articolazioni Territoriali, OSD, UOS, etc.), alla riorganizzazione/pianificazione della gestione del personale, alla collaborazione e scambio tra distretti, al miglioramento della visibilità del Servizio verso l'esterno, all'informatizzazione anche con riferimento al sistema gestionale, al miglioramento delle sedi del servizio (in particolare per i distretti di Chioggia e Dolo-Mirano), al miglioramento qualità delle prestazioni erogate.

2. Elementi in Uscita:

Alla luce della L.R. 19/2017 di riorganizzazione del servizio sanitario regionale e del relativo Atto Aziendale, la UOC Veterinaria SVET-B ha consolidato, per le proprie competenze, l'armonizzazione delle attività dei tre distretti, come pure l'organizzazione del relativo personale sanitario ed amministrativo. L'impegno prioritario è stato l'omogenea applicazione dei LEA, integrando le procedure e modalità di lavoro dei corrispondenti servizi veterinari dei tre distretti per garantire alla popolazione livelli e contenuti omogenei di prestazione, conformandosi alle esigenze dettate inizialmente dal perdurare del rischio epidemico e successivamente dal consolidamento del nuovo contesto operativo.

Notevole parte di detto lavoro ha riguardato il miglioramento e la semplificazione del sistema di gestione della documentazione al fine di aumentare l'efficienza globale del sistema.

Rilevante elemento di criticità continuerà, tuttavia, ad essere anche per il 2023 il continuo aggiornamento normativo che l'Unione Europea produce in materia di sicurezza alimentare, da ultimo, con gli aspetti applicativi del Regolamento UE n.2017/625 che ha sostituito i Regolamenti CE nn.854 e 882/2004, relativi alle modalità di controllo ufficiale con ridefinizione, in particolare, del concetto di autorità competenti, indirizzi applicativi del Piano di controllo nazionale pluriennale, nonché iter dei campionamenti ufficiali (come da disposizioni del Dl.gs.n.27/2021).

Inoltre, il Dl.gs. n.32/2021 concernente le disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625, ha riformulato anche i criteri di finanziamento dei controlli ufficiali.

L'evoluzione dell'assetto normativo di riferimento ha comportato la necessità di un significativo aggiornamento dei percorsi formativi, in modo da consentire alla UOC di disporre di risorse umane adeguatamente formate. Il rinforzo della formazione del personale, in particolare negli ambiti tecnico-scientifici, va nell'ottica della maggiore qualità della prestazione e soddisfazione dell'utente.

Sulla base di queste considerazioni, come di routine, anche per il 2023, la UOC programmerà le proprie azioni in aderenza alle strategie e linee di indirizzo nazionali, regionali e aziendali comunque, peraltro, già previste nei Piani Aziendali Integrati dei Controlli dal 2018 ad oggi.

La pianificazione dell'attività, anche attraverso frequenti azioni di monitoraggio e verifica, si porrà l'obiettivo del pieno raggiungimento degli Obiettivi che saranno assegnati dalla Direzione Aziendale.

Verrà mantenuta una particolare attenzione nel garantire il pieno utilizzo del software applicativo gestionale regionale OMNIA, accelerando i tempi sull'utilizzazione delle dotazioni informatiche di nuova introduzione (anche in funzione dell'utilizzo nelle attività di controllo ufficiale in via telematica).

Sfruttando le risorse attualmente a disposizione la UOC assicurerà la copertura dei livelli essenziali di assistenza nell'ottica dell'intersettorialità, dell'assistenza e della consolidata metodica, in materia di sicurezza alimentare, dello strumento dell'auditing.

La vigilanza ordinaria sarà esercitata secondo le modalità operative codificate e sarà orientata a dare risposta alle segnalazioni e agli esposti per situazioni di pericolo o di carenze in materia di sicurezza alimentare, continuando ad assicurare il supporto ad altri organi di controllo (NAS, GdF, Capitaneria di Porto, ecc.).

Sulla base delle positive precedenti esperienze, si manterrà la modalità di lavoro per indurre miglioramenti nel livello di sicurezza alimentare esistente sul complesso territorio aziendale mantenendo l'attività di vigilanza anche quando non si riscontrino violazioni.

Continuerà ad essere assicurata l'attività di supporto agli operatori del settore alimentare, attraverso gli accessi telefonici, nell'ottica di prevenzione e tutela della salute e si coordinerà la massima partecipazione ai gruppi di

	Riesame di Direzione 2022 UOC SVET - B Alimenti Orig. Animale e Derivati	RD_00006 REV1 18/04/2023
---	--	--------------------------------

lavoro regionali con il duplice obiettivo di favorire la crescita professionale del personale, la condivisione delle problematiche territoriali per assicurare il riconoscimento e la valorizzazione delle caratteristiche e peculiarità delle produzioni agroalimentari del territorio "lagunare".

Sul sito web aziendale verranno aggiornate le informazioni sulle attività della UOC e i documenti di prevenzione.

Di seguito si evidenziano gli ambiti e i temi che si intendono sviluppare con particolare impegno:

- consolidare le attività di competenza dei programmi del Piano Regionale di Prevenzione (PRP) ottimizzando, al fine del raggiungimento degli obiettivi di salute, sia le attività inerenti la gestione delle allerte alimentari che la pianificazione dei controlli P.R.I.C.;
- sviluppare la capacità di intervento sui temi complessi, l'integrazione multidisciplinare e la competenza multi-professionale;
- mantenendo i controlli in contesti complessi (assieme ad altre UOC dipartimentali);
- promuovendo il contenuto tecnico dei sopralluoghi con rilevazioni strumentali durante le attività ispettive (termometri, ecc.);
- sperimentare nuovi strumenti e criteri di vigilanza c/o gli Operatori del settore alimentare per ottimizzare e concretizzare l'attività nelle aziende, anche ai fini della prevenzione della corruzione e conformarsi al contesto operativo contingente;
- da ultimo codificare, rendendo stabile la gestione unificata del settore amministrativo realizzata in esito ai progetti di armonizzazione amministrativa realizzati negli anni 2018-2022 e proporre nuove strategie di intervento a potenziamento di settori di prioritaria importanza quali innanzitutto quello ittico, con attività di controllo e ispezione al di fuori del normale orario di servizio a garanzia della qualità del pescato, sia in sede di Mercati ittici all'ingrosso, (Venezia e Chioggia), che di vendita al dettaglio (Mercato del pesce di Rialto e Pescheria di F.ta Marangoni).

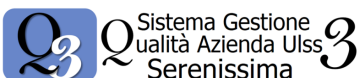
Dal punto di vista degli aspetti organizzativi interni sarà confermato quanto definito dalle procedure di lavoro, proseguendo nel costante monitoraggio delle modalità operative al fine di consolidarne l'adeguamento e codificarne l'iter applicativo.

3. Allegati:

- Piano Aziendale Integrato dei Controlli 2021
- Piano Aziendale Integrato dei Controlli 2022

4. Diffusione del documento "Riesame Direzione"

Il presente documento verrà formalmente trasmesso a tutto il personale con firma per ricevuta e salvato in cartella condivisa <\\172.25.66.16\asl3vetmestre\ServET-B\PROGRAMMAZIONEQUALITA> e pubblicato in Qualiware in UCVEB Documento di Qualità.

	File: Riesame NUOVO Direzione 2022RD-00005.doc	Pagina 17 di 17
---	--	-------------------------------