

Azienda Sanitaria Provinciale

Agrigento



PIANO OPERATIVO
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Direttore
Dr. Lorenzo Alfano

ANNO 2025 - SISTEMA PREMIANTE

RELAZIONE A CONSUNTIVO

Premessa:

Questo piano di lavoro comprende le attività effettuate nell'anno 2025 dalle **U.O.C Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA)**.

Il sottoscritto, acquisito da parte della Direzione Generale i nuovi obiettivi aziendali da raggiungere nel corso del 2025, così come indicati nel piano triennale della performance 2025-2027, aggiornato con atto deliberativo n. 105 del 21/01/2025, nel sistema premiante 2025, nel PCNP 2023/27 e nel Nuovo Sistema di Garanzia NSG 'Obiettivi salute e funzionamento per l'anno 2025', assegnati dall'Assessorato Regionale della Salute con deliberazione della Giunta Regionale n. 195 del 17/06/2024, ha provveduto a:

- Programmato, pianificato e coordinato i piani operativi, tenendo conto delle strutture di interesse veterinario presenti, dell'organico del personale e delle altre risorse disponibili;
- Curato l'acquisizione e la distribuzione a tutti i dipendenti del materiale necessario per lo svolgimento delle attività del SIAOA, il personale è stato dotato dei dispositivi di protezione individuali e disinfettanti acquistati precedentemente. Si è vigilato sul corretto utilizzo delle risorse verificando di continuo che le attività espletate da ciascun distretto siano state in sintonia con gli obiettivi e le finalità aziendali, anche con sopralluoghi presso gli uffici territoriali e le strutture, allo scopo di fornire indicazioni, direttive e linee guida sulle nuove normative, in un'ottica di disponibilità e spirito di collaborazione reciproca, cercando di valorizzare le figure professionali, nel rispetto della creatività individuale e della capacità organizzativa di ciascun dipendente;
- Sono stati garantiti i livelli essenziali di assistenza (LEA), così come individuati dal D.P.C.M. 29.11.2001 (GURI n° 19 del 23.01.02), dal Nuovo Sistema di Garanzia NSG nel rispetto e secondo le indicazioni previste nei Piani Sanitari Nazionale e Regionale PCNP 2023-2027 e PCNP 2023/27 e precisamente:
 - a) Attività ispettiva presso gli stabilimenti di macellazione;
 - b) Attività di controllo ufficiale correlate alla gestione del sistema di allerta di alimenti;
 - c) Attività di controllo ufficiale e di certificazione in stabilimenti abilitati all'esportazione di alimenti;
 - d) Attività di controllo ufficiale a seguito di segnalazione (Carabinieri, Capitaneria di Porto, Polizia di stato ecc.);
 - e) Attività di vigilanza presso la media e grande distribuzione e somministrazione di alimenti di origine animali, assicurando la presenza del Servizio Veterinario nel territorio dell'ASP, verificando la tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti;
 - f) L'attività programmata degli AUDIT 2025;
 - g) I campionamenti previsti del 2025.

Il personale medico veterinario, amministrativo e tecnico ha partecipato al raggiungimento degli obiettivi in funzione della qualifica rivestita e delle specifiche competenze professionali.

I Dirigenti ed i tecnici della Prevenzione hanno seguito corsi online ed in presenza con finalità formative e di aggiornamento sulle problematiche riguardanti sia gli aspetti squisitamente sanitari sia la gestione delle risorse umane.

Nel corso dell'anno sono stati intensificati i rapporti di collaborazione con un reciproco scambio di dati, verso altri enti ed utenti tra *il Dipartimento di Prevenzione Veterinario* ed i *Servizi, IAPZ, SSA, ed il SIAN* per i controlli ed i pareri su tutte le attività miste, conseguendo elevati livelli di efficienza e di efficacia raggiungendo tutti gli obiettivi previsti ed ogni altro adempimento a carico del Servizio.

Il personale medico veterinario, amministrativo e tecnico ha partecipato al raggiungimento degli obiettivi in funzione della qualifica rivestita e delle specifiche competenze professionali.

Gli obiettivi che l'U.O.C. SIAOA ha raggiunto nel 2025, sono di seguito illustrati in uno schema descrittivo degli obiettivi, degli indicatori e dei valori previsti dal Direttore del D.P.V. e dalla Direzione Generale.

Si allegano alla fine l'elenco del personale del Servizio IAOA.

1 Obiettivo Strategico	Obiettivo Operativo 1.1: La struttura responsabile della produzione e compilazione dei flussi di propria pertinenza deve garantire la qualità, la completezza e la puntualità dei dati nel rispetto della normativa vigente	
Puntuale e Tempestiva Trasmissione dei dati e dei flussi.	Relazione. Il Responsabile del SIAOA ha rispettato i tempi di trasmissione assicurando una costante e completa disponibilità dei dati e dei flussi di tutte le attività, della performance individuale 2025, della relazione attività annua personale del servizio e di ciascun operatore dell'U.O.	

Coerente e completezza flussi informativi aziendali secondo circolare 217 Dip. Pianificazione Strategica Ass. Regionale della Salute	<p>alla Direzione del Dipartimento e alla Regione ed agli altri enti nei tempi assegnati, in forma cartacea e informatica, spesso utilizzando appositi software: EDINFORM, NSIS, IRASFF, TRACES, ecc...; sono stati inseriti da ciascun dipendente, sul software controllo gestione GEVISAN, i dati dell'attività espletata per essere successivamente convalidati dal sottoscritto entro i tempi assegnati.</p> <p>Indicatore di risultato: 100% N. flussi informativi trasmessi in modo completo entro i tempi previsti a Regione e/o altri Enti, Direzione Generale, area Coordinamento Territoriale e Dipartimentale; /N. flussi da trasmettere nei tempi assegnati.</p> <p>Valore raggiunto: Non erano previsti flussi (circ. 217/15 DPS) di competenza di questo SIAOA. Tutti gli altri dati e flussi richiesti sono stati trasmessi nei tempi e modi richiesti. Pertanto, l'obiettivo: Coerenza e completezza flussi informativi aziendali è stato integralmente raggiunto</p>	<p><i>Il numero di atti è stato trasmesso ed è agli atti dell'ufficio.</i></p> <p><i>All. 1a Lettera Uff. Valutazione Personale</i></p>
	<p align="center">Obiettivo Operativo 1.2:</p> <p>Dovrà essere garantita altresì la puntuale trasmissione del Piano della Performance 2025</p>	
	<p>Relazione. Il Responsabile del SIAOA ha rispettato i tempi di trasmissione assicurando una costante e completa disponibilità dei dati e dei flussi di tutte le attività alla Direzione Generale e alla Regione ed agli altri enti nei tempi assegnati.</p> <p>Valore raggiunto: Le schede di Valutazione del Personale con il relativo report viene inviato all'ufficio Valutazione Personale con nota prot. n 00 39169 del 03/03/2026. <i>(All. 1a)</i> Pertanto, l'obiettivo: trasmissione del piano della performance nei tempi assegnati è stato integralmente raggiunto</p>	

Obiettivo Strategico	<p align="center">Obiettivi previsti dal nuovo sistema di garanzia per il monitoraggio dell'assistenza sanitaria (NSG):</p> <p align="center">Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica</p>	
CORE Scheda Indicatore P12Z Copertura delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti:	<p align="center">Obiettivo Operativo:</p> <p align="center"><u>Scheda Indicatore P12Z</u></p> <p>Copertura delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti, con particolare riferimento alla ricerca di sostanza illecite, di residui di contaminanti, di farmaci, di fitofarmaci e di additivi negli alimenti di origine animale e vegetale</p>	<p><i>All. 1,2,3,4,5. P12Z campioni PNR PCR P 2023-2027</i></p>
	<p>Relazione. Attuazione del "Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCR) 2023-2027", nonché Piano Nazionale Residui PNR volto a prevenire, eliminare o ridurre la contaminazione degli alimenti.</p> <p>Valore Atteso Il valore atteso deve essere del 100% Per ciascun addendo è stata fissata una soglia di inaccettabilità che comporta la decurtazione di 1 punto dal punteggio percentuale raggiunto per l'indicatore. Le soglie di inaccettabilità sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PNR: 90% effettuato dal servizio SIAPZ • controllo ufficiale di residui di prodotti fitosanitari: 90% • controllo ufficiale per la ricerca di additivi alimentari : 90% <p>Sotto l'80% il livello di copertura è gravemente insufficiente, ovvero non in grado di far fronte alle minime esigenze operative per la gestione dei rischi diretti e/o indiretti per la salute.</p> <p>Indicatore di risultato: %= (% di copertura del Piano Nazionali Residui X 0,4) + (% di copertura del controllo ufficiale di residui di prodotti fitosanitari X 0,4) + (% di copertura del controllo ufficiale per la ricerca di additivi alimentari X 0,2)</p> <p>Valore raggiunto: 100%= (56/56 campioni effettuati) 100% di copertura del Piano Nazionali Residui X 0,4 effettuato dal servizio SIAPZ) + ((14/14 campioni effettuati) 100% di copertura del</p>	

	<p>controllo ufficiale di residui di prodotti fitosanitari X 0,4) + ((6/6 campioni effettuati)100% di copertura del controllo ufficiale per la ricerca di additivi alimentari X 0,2)</p> <p>Obiettivo raggiunto: 100% in quanto sono stati effettuati tutti i Campioni previsti nel “Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027” e dal “Piano Nazionali Residui PNR” effettuato dal servizio SIAPZ</p>	
<p>NO CORE: Scheda Indicatore P13Z; Copertura delle principali attività di controllo ufficiale per la sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento alle fasi della trasformazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti.</p>	<p style="text-align: center;">Obiettivo Operativo: Scheda Indicatore P13Z</p> <p>Copertura delle principali attività di controllo ufficiale per la sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento alle fasi della trasformazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti</p> <hr/> <p>Relazione. Sono state eseguite ispezioni e audit presso stabilimenti alimentari, ristorazione collettiva, laboratori artigianali e attività di vendita al dettaglio. È stata garantita la vigilanza sulla rintracciabilità, sull’applicazione dell’HACCP e sulla corretta etichettatura degli alimenti. Sono stati predisposti piani di controllo mirati, anche in collaborazione con i servizi SIAN e le autorità di pubblica sicurezza. Valore Atteso >90% Sotto il 60% il livello di copertura è gravemente insufficiente, ovvero non in grado di far fronte alle minime esigenze operative per la gestione dei rischi diretti e/o indiretti per la salute. Indicatore di risultato: % = (% di copertura dei campionamenti ufficiali nella fase di produzione degli alimenti x 0,2) + (% di copertura dei campionamenti ufficiali nella fase di distribuzione degli alimenti x 0,2) + (% di copertura del Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti x 0,2) + (% di controlli ufficiali mediante audit svolti in stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti x 0,4) Valore raggiunto: ((110/110 campioni effettuati) = 100% di copertura dei campionamenti ufficiali nella fase di produzione degli alimenti x 0,2) + ((159/159 campioni effettuati) = 100% di copertura dei campionamenti ufficiali nella fase di distribuzione degli alimenti x 0,2) + (1/1 campioni effettuati) = 100% di copertura del Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti x 0,2) + (37/38 =100% di controlli ufficiali mediante audit svolti in stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti x 0,4) Obiettivo raggiunto: >100% dei campioni previsti al 31/12/2025</p>	<p><i>All. 1,2,3. P13Z effettuati 270 campioni N°38 AUDIT</i></p>

<p>3 Obiettivo strategico</p>	<p style="text-align: center;">Obiettivo Operativo Aggiornamento continuo dell'anagrafica aziendale informatizzata OSA</p>	
<p>Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica</p>	<p>Relazione Il Servizio Igiene AOA., ha uniformato tutte le attività presenti nel territorio sul sistema GEVISAN, verificando e garantendo la piena funzionalità (riversamento massivo ed aggiornamento costante) del Sistema informativo regionale Demetra in sicurezza alimentare. <i>(All. 3b e All. 3c)</i></p> <p>Indicatore di risultato: Effettuare il 100% dell’aggiornamento sul sistema GEVISAN, dell’anagrafe aziendale, sulle attività registrate di competenza del SIAOA al 31/12/2025.</p> <p>Valore raggiunto: Sono state aggiornate il 100% delle attività controllate di competenza del SIAOA: n° 1220 attività registrate di esclusiva competenza veterinaria SIAOA (All 2 a) n°3534 attività comune con il SIAN. (All 2 b) n° 122 nuovi Stabilimenti Riconosciuti (All 2 c) n. 1614 Controlli Ufficiali presso gli stabilimenti. (All 2 d) n° 61 nuove attività Registrate di esclusiva competenza veterinaria n° 22 congiunta SIAN n° 48 variazione attività n° 116 cessate n° 34 variazioni attività riconosciute aggiornati col codice ID Regionale nell’Anagrafe sul sistema GEVISAN.</p>	<p><i>All. 2 a attività registrate n.1220</i></p> <p><i>All. 2 b attività registrate comune col SIAN n.1611</i></p> <p><i>All. 2 c Attività riconosciute n° 122</i></p> <p><i>All. 2 d Controlli Ufficiali presso gli stabilimenti n. 1614</i></p>

--	--	--

<p style="text-align: center;">4 Obiettivo Strategico</p>	<p style="text-align: center;">Obiettivo Operativo Incrementare l'attività congiunta presso le Mense: a) Ospedali e Cliniche; b) Scolastiche</p>	
<p>CONTROLLI CONGIUNTI CON U.O.C. SIAN</p>	<p><u>Relazione</u> Il Servizio Igiene AOA., congiuntamente al SIAN ha effettuato tutti i controlli programmati presso i centri di distribuzione pasti del PP.OO. di Sciacca, Ribera, Canicattì, Agrigento e Licata, presso la cucina della clinica Attardi di Santo Stefano di Quisquina e la casa di cura Sant'Anna di Agrigento e presso il centro produzione pasti Bluecoop di Favara che fornisce i pasti agli PP.OO.</p> <p><u>Indicatore di risultato:</u> Effettuare: il < 95% di controlli presso le Mense Ospedaliere il < 10% di controlli eseguiti presso le Mense scolastiche (le strutture vengono rilevate utilizzando il sistema GEVISON) al 31/12/2025.</p> <p><u>Valore raggiunto:</u> Sono stati effettuati n.11 controlli ufficiali presso i 5 PP.OO. e le 2 cliniche private = al 100%. Sono stati controllati n. 10 stabilimenti che producono pasti sia per gli asili che per gli ospedali e 19 mense scolastiche su n.146 = al 13% (All 3a)</p>	<p style="text-align: center;"><i>All. 3a mense ospedaliere e mense scolastiche controllate</i></p>

PER CONVALIDA DEI DATI CONTENUTI
NELLA PRESENTE RELAZIONE

Il Direttore SIAOA
Dr. Lorenzo Alfano