

Relazione di sintesi sulle attività svolte da ASL di Milano per la realizzazione di EXPO 2015 (estratto Alimenti)

L'attività di ASL Milano per la realizzazione dell'esposizione universale EXPO Milano 2015 ha preso avvio nel 2010 ed ha complessivamente coinvolto diversi Servizi dei due Dipartimenti di Prevenzione, Medico e Veterinario:

- Salute e Ambiente
- Prevenzione negli Ambienti di Lavoro
- Igiene alimenti e Nutrizione
- Igiene e Sanità Pubblica
- Igiene della Produzione, Trasformazione Commercializzazione Conservazione e Trasporto Alimenti di Origine Animale e loro derivati (IPTC)
- Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche
- Sanità Animale

I dati qui riportati si riferiscono alle sole attività svolte presso il sito di EXPO e opere direttamente connesse; sono escluse le attività extra sito indirettamente connesse alla manifestazione di EXPO 2015 che pure hanno impegnato largamente i Servizi dei 2 Dipartimenti. Sono, inoltre, escluse le attività di organizzazione, coordinamento, formazione interne alle strutture di ASL, con ASL MI 1 e con gli altri enti (Regione, Provincia Milano, Comune Milano, Prefettura, Polizia Locale, Direzione Territoriale Lavoro, Procura della Repubblica, ARPA).

Riportiamo solo le attività di controlli degli alimenti

I temi affrontati e le attività svolte (estratto alimenti)

Tematiche	Attività	Periodo	Impegno stimato	Note
Sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • 344 controlli in • 140 unità • 330 SCIA esaminate • 1 audit 	2015	2.780 ore	16 controlli con ICQRF 4 controlli con NAS
Sicurezza Alimentare Area Veterinaria	<ul style="list-style-type: none"> • 346 controlli ispettivi • gestione di 164 vincoli sanitari di prodotti di origine animale • 18 sequestri • 20 campionamenti • 6 eventi di somministrazione soggetti ad autorizzazione ministeriale e supervisione veterinaria • 1 riconoscimento comunitario ai sensi del Reg. CE 853/2004 • 2 audit 	2015	4.340 ore	316 controlli in autonomia 30 con NAS e Capitaneria di Porto
Benessere Animale	7 interventi	2015	40 ore	
Monitoraggio West Nile Disease	<ul style="list-style-type: none"> • 20 accessi • 9 campionamenti e 	2015	60 ore	

	conferimento a IZSLER			
Controllo acqua potabile	Controllo settimanale autocontrollo Acquedotto + campionamenti mensili acqua in ingresso al sito	2015	40 ore	
Controllo legionellosi	<ul style="list-style-type: none"> • 5 sopralluoghi • 40 campionamenti 	2015	90 ore	
Sorveglianza eventi avversi (EBS)	Valutazioni settimanali	2015	40 ore	
Infestanti animali	<ul style="list-style-type: none"> • 3 sopralluoghi • 2 riunioni con ditte e EXPO 	2015	42 ore	

Alcune tematiche sono state affrontate in coordinamento con gli analoghi Servizi di ASL Milano 1: sicurezza cantieri, controllo acqua potabile, osservatorio regionale sulle malattie infettive e tossinfettive con Istituto Superiore di Sanità.

ASL Milano e Milano 1 hanno partecipato, inoltre, alla Unità di crisi istituita dalla Prefettura.

Il metodo di lavoro adottato

Si è ispirato ai seguenti criteri:

- integrazione tra i diversi Servizi del Dipartimento di Prevenzione Medico e con il Dipartimento di prevenzione Veterinario
- coordinamento con gli altri Enti di controllo
- mix di controllo e assistenza in fase preventiva
- trasparenza: indirizzi operativi e risultati attività
- professionalità

La metodologia di lavoro adottata da molto tempo, e con efficacia, da ASL comprende un mix di controlli e di attività assistenziali volte a discutere con i responsabili della sicurezza, in fase preventiva, i problemi connessi alle lavorazioni e a ricercare le migliori soluzioni praticabili. L'obiettivo è quello di agire il più possibile in fase preventiva evitando operazioni pericolose anziché sospenderle in fase esecutiva. Questo metodo non solo non ha rallentato i lavori, come alcuni avevano stigmatizzato, ma ha evitato molti blocchi e sequestri, questi sì che avrebbero seriamente rallentato i lavori.

Numerosissime le ore impegnate nella stesura di linee di indirizzo, riunioni di confronto con tutti gli attori in campo, valutazione degli esiti dei controlli e delle criticità rilevate, sia per la sicurezza dei lavoratori che dei visitatori.

Un impegno così gravoso si è reso necessario, oltre che utile alla committenza e alle imprese, date le numerose e reiterate manchevolezze riscontrate nella organizzazione della sicurezza dei lavori e per la buona riuscita degli eventi.

I risultati (estratto alimenti)

Riteniamo che il rilevante impegno profuso dagli operatori di ASL Milano, nonché la metodologia adottata, abbiano indubbiamente concorso alla buona riuscita di EXPO sotto il profilo della sicurezza di lavoratori e visitatori.

Sicurezza alimentare

Attività Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione

Controlli	344	
Irregolarità	281 (87%)	Problemi strutturali 34% Pulizia e sanificazione 15% Conservazione alimenti non idonea 20% Gestione tracciabilità 10%
Prescrizioni	281	
Sanzioni amministrative	10	
Sospensioni temporanee	7	
Denunce alla A.G.	2	

Attività Struttura Complessa Igiene della Produzione, Trasformazione

Commercializzazione Conservazione e Trasporto Alimenti di Origine Animale e loro derivati

Controlli ispettivi	346	
Irregolarità	112 (31%) per un totale di 172 procedure non conformi	Autocontrollo 45% Igiene alimenti 26% Pulizia e sanificazione 18% Gestione tracciabilità 15% Manutenzione impianti 14% Altre procedure dal 1 al 9%
Prescrizioni	112	
Sanzioni amministrative	5	
Sequestri sanitari	17	1 ancora attivo in attesa di definizione destino merci (respingimento/distruzione)
Sequestri giudiziari con denuncia all'A.G.	1	

Controlli alimenti origine animale in vincolo sanitario da Paesi EXTRA UE	151 partite verificate	Tutte con esito favorevole
Partite di alimenti origine animale in vincolo sanitario in arrivo in stabilimento riconosciuto Reg. 853/2004 per successivo inoltro ad EXPO	13 partite verificate	11 esiti favorevoli 1 respingimento: insufficienti garanzie sanitarie 1 sequestro: assenza di autorizzazione all'importazione

Monitoraggio zoonosi

West Nile Disease	Esiti pervenuti ad oggi: positivi per insetti vettori e negativi per agente eziologico
-------------------	--

Benessere Animale

Verifica condizioni di detenzione specie ittiche	7 verifiche con prescrizioni ad un padiglione
--	---

Tossinfezioni alimentari

Segnalazioni pervenute	11
Casi confermati	5
Persone coinvolte	31
N° pasti consumati nel sito	stimati 25-30 milioni

11/11/2105

Il Direttore
Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Dott. Claudio Monaci

Il Direttore
Dipartimento di Prevenzione Medico
Dott.ssa Susanna Cantoni