

***IL TdP IN AMBITO DELLA SANITA'
PUBBLICA VETERINARIA E
DELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI E
NUTRIZIONE
ATTIVITA' E BISOGNI FORMATIVI***

ANCONA, 31 MAGGIO 2004

*Tecnico della Prevenzione CINZIA PIERONI
Zona Territoriale n. 7 Ancona*

DAL VIGILE SANITARIO AL TECNICO DELLA PREVENZIONE

Finalmente oggi la figura del TdP ha un chiaro e specifico profilo professionale che ingloba in una unica formulazione la pregressa e disordinata varietà d'operatori come Vigili Sanitari (Ispettori d'Igiene, Vigili Veterinari, ecc.)

Origini storiche

istituita

- con le Istruzioni Ministeriali del R.D. 6 luglio 1890, n. 7042

creata

- per quei Comuni in cui l'Ufficio Sanitario non poteva da solo eseguire tutte le ispezioni

scelta

- tra gli agenti municipali più meritevoli

dipendenze

- dirette del Comune

1923-1927

passaggio dei laboratori municipal
alle provincie ed abrogazione
R.D. 6 luglio 1890, n. 7042

eliminazione

figura del Vigile Sanitario
Comunale

istituzione

Vigile Sanitario Provinciale: figura
riconfermata nel TULLSS
approvato con R.D. 27 luglio 1934
n.1265 (art. 91)

dipendenze

dirette della Provincia



compiti

- più ampi rispetto ai Vigili Sanitari Comunali:

- vigilanza igienico – sanitaria demandata direttamente agli stessi (citato art. 91)**



assunzione

- concorso pubblico per titoli ed esami

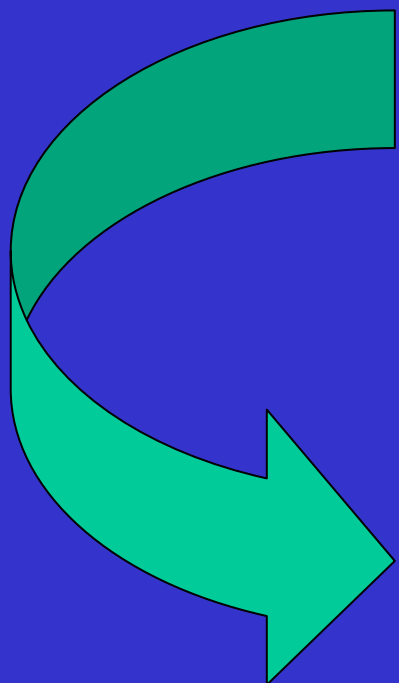
- nomina approvata con decreto del Prefetto

- giuramento magistratura

Riforma sanitaria

- trasferimento del Corpo dei Vigili Sanitari alle dipendenze delle UUSLL
- nuova denominazione: Personale di Vigilanza ed Ispezione – O.P.V.I. ruolo sanitario (DPR 761/79)
- concorso pubblico scuola media superiore
- aumento delle competenze professionali: personale sempre più qualificato

- scuola media inferiore Circolare 04/08/34, n.64
- scuola media superiore D.M. 30/01/82
- corsi di aggiornamento



- D.L.vo 502/92 (e successive mod. ed integr.) art. 6, c. 3: con proprio Decreto il Min San individua le figure professionali da formare e determina i profili:

D.M. 58/97

Responsabile di tutte le
attività di prevenzione

Autonomia Tecnico
professionale



D.M. 58/97

Responsabile della
esecuzione e della
qualità degli atti svolti

Collabora con altre figure professionali
all'attività di programmazione/organizzazione
del lavoro nella struttura in cui opera

Compiti ispettivi
e di vigilanza è
JPG

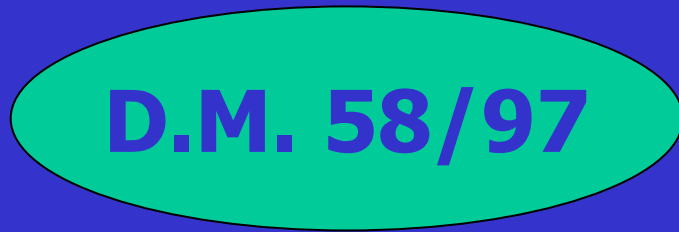
Svolge attività istruttoria per
rilascio autorizzazioni - n.o.



Partecipa attività di
studio, didattica e
consulenza prof.le

Vigila e controlla la qualità degli alimenti e
bevande dalla produzione al consumo, l'igiene
e sanità veterinaria e valuta se procedere a
successive indagini specialistiche

Contribuisce alla formazione del personale
collabora direttamente all'aggiornamento
relativo al proprio profilo e ricerca



D.M. 58/97

Svolge l'attività professionale in regime
di dipendenza o libero professionale

TdP e Igiene
Alimenti
ieri

TdP e Sanità Pubblica
Veterinaria ieri

dalla conoscenza della norma a:

- Studio in equipe di HACCP
- Controlli su tutta la filiera produttiva
"dai campi alla tavola"

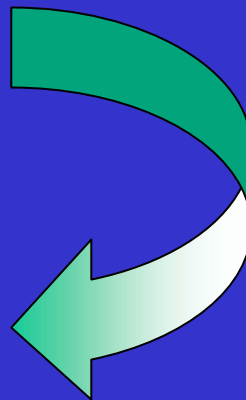
Oggi:

D.L.vo 155/97 – Libro Bianco sicurezza
alimentare - Reg.to CE n. 178/2002

Reg.to CE 178/2002 stabilisce i principi generali a cui far riferimento per la politica di sicurezza alimentare

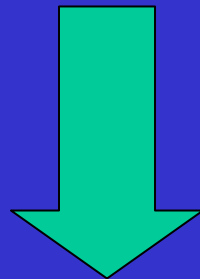
La sicurezza alimentare è diventata l'obiettivo strategico comunitario, nazionale e regionale rispetto al quale i Servizi giocano un ruolo fondamentale di controllo per la loro attività lungo tutta la **filiera produttiva**

Gestione e controllo in ogni fase della produzione primaria



Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come processo unico, dalla produzione dei mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore, in quanto ogni elemento di essa rappresenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare

Principio di
precauzione



Autorità europea
per la sicurezza
alimentare

Assicurare un livello elevato di tutela della
salute umana

I TdP sono coinvolti nel moderno
concetto di *salute*



Welfare:

sistema di garanzie che consente il
massimo *benessere* alla popolazione

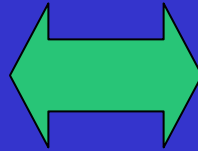


Obiettivo da perseguire:

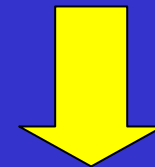
la qualità della vita

La Sicurezza come elemento di qualità della vita PSR 2003 –2005

Sicurezza alimentare



Sicurezza uomo/animale



animali domestici, sinantropi
allevamenti intensivi

nuovi rischi



Sicurezza uomo – animale (P.S.R. 2003-2005)

Analisi per livelli:

fissa

Dato strutturale dell'allevamento

variabile

Gestione malattie infettive

umana

Comportamento dei cittadini

Conoscenza epidemiologica Piani di monitoraggio
malattie infettive e benessere animale
Linee guida di biosicurezza

Sicurezza alimentare

Analisi per livelli :

fissa

Dato strutturale produzione primaria

variabile

trasformazione – commercializzazione
degli alimenti

umana

Comportamenti del consumatore

Piena attuazione Libro Bianco sulla sicurezza
alimentare e Reg.to 178/02

Introdurre misure complete di salvaguardia sanitaria che coprano tutta la catena alimentare compresi i mangimi

Programmi per la ricerca di residui non consentiti
Programmi di informazione sulla qualità nutrizionale degli alimenti

Garantire un sistema d'allarme rapido che copra tutte le emergenze in materia di alimenti e mangimi

Stabilire responsabilità ruoli e funzioni nella gestione delle emergenze

Tutte le scelte in materia di **sicurezza alimentare** devono essere basate sul principio **dell'analisi del rischio**, costituita da tre componenti:

Valutazione del rischio

Gestione del rischio

Comunicazione del rischio

Analisi del rischio

Valutazione del rischio: valutazione globale della probabilità e della gravità del verificarsi di possibili danni alla salute umana

Gestione del rischio: è rivolta a definire la linea di condotta più opportuna per la riduzione del rischio

Comunicazione del rischio: consiste nel promuovere lo scambio di informazioni tra tutti i soggetti coinvolti nelle tre fasi

La comunicazione del rischio

Criticità dei DP - PSR 2003-2005 -

La Comunicazione efficace:

contribuisce alle analisi di percezione del rischio
ed alla gestione dei rapporti con l'utente/lavorat.

Produce informazione corretta e puntuale

Rappresenta lo strumento per la condivisione
dei criteri di priorità degli interventi

è di supporto agli interventi di **promozione
alla salute** → macroobiettivo PSR 2003 - 2005

Prospettive di formazione per TdP

Corso organizzato dal Dipartimento di
Prevenzione – SPSAL - Z.T. n.7 Ancona:
“Informazione difficile: i cittadini, i lavoratori
ed il rischio per la salute”

Destinatari: 100 operatori Dipartimento Prevenzione
Z.T. n. 7 Ancona + 50 operatori Zone Territoriali
Regione Marche

Esperienze di formazione organizzate
dal Dipartimento di Prevenzione – Z.T. n. 7

Servizi Veterinari:

Comunicazione

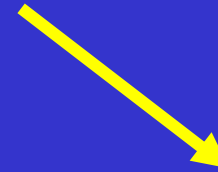
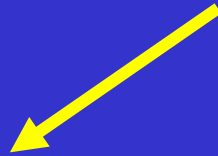
Emergenze veterinarie

Farmacovigilanza – PNR PNAA

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione:

Sicurezza alimentare

Formazione specifica TdP



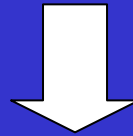
Lavoro per
progetti

interdisciplinarietà

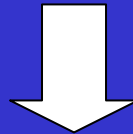
- metodologia di lavoro moderna ed efficace

Lavoro per progetti

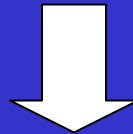
Analisi dei bisogni



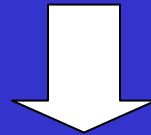
Identificazione obiettivo generale e specifici



Azioni/Strumenti/Tempi

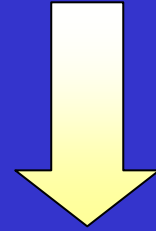
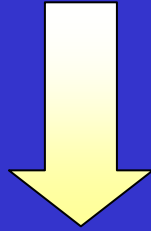


Risultati attesi



Verifica dei risultati

Una efficace formazione conduce a:



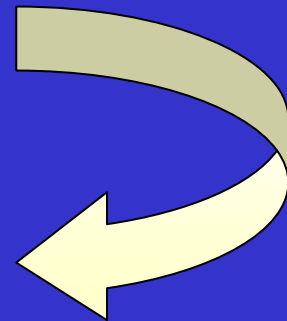
Miglioramento continuo della
qualità professionale e
relazionale:

buon operare

Sviluppo
personale per
la politica di
*promozione
alla salute*

Efficacia dei servizi offerti
corretta informazione ai cittadini

Credibilità della prestazione



e, non per ultimo...
...alla soddisfazione dell'operatore



Parlami ed io dimenticherò

Insegnami ed io ricorderò

Fammi partecipare ed io imparerò