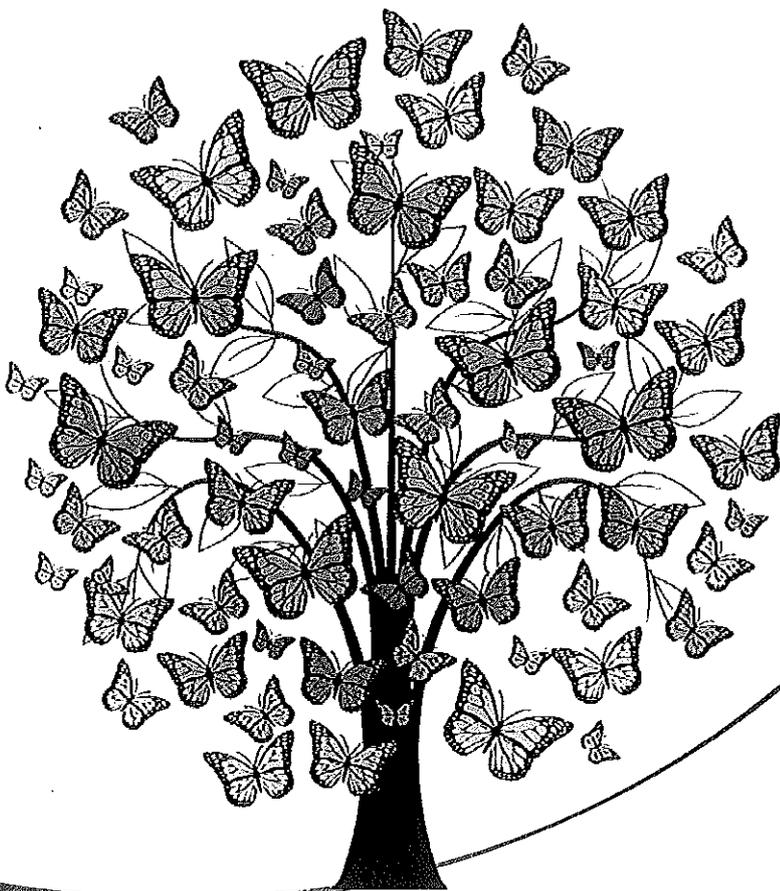


1° OPEN DAY PREVENZIONE

Azienda USL Toscana centro

22 marzo 2018



DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE

Azienda USL Toscana centro



Il Dipartimento della Prevenzione

ha come missione la tutela della salute collettiva mediante azioni volte ad individuare e prevenire i rischi presenti negli ambienti di vita e di lavoro, anche attraverso attività di sorveglianza epidemiologica.

Persegue pertanto obiettivi di promozione della salute e di prevenzione delle malattie.

Il Dipartimento si prefigge uno standard di prestazioni di elevata qualificazione, organizzando in rete le strutture che vi afferiscono, nell'intento di ottimizzare le risorse disponibili e garantire un miglior servizio all'utenza.

Ha infatti acquisito a fine 2017 la certificazione di qualità ISO 9001:2015.

In base alla definizione dei Livelli Essenziali di Assistenza, il Dipartimento della Prevenzione sviluppa la propria avendo a riferimento il mandato normativo, il Piano Regionale della Prevenzione e gli ulteriori atti di programmazione regionale e nazionale.

Il Dipartimento dell'Azienda USL Toscana centro è una realtà complessa, derivante dall'unione dei quattro precedenti Dipartimenti delle ex ASL di Firenze, Empoli, Pistoia e Prato.

E' organizzato in tre Aree Funzionali (Igiene sanità pubblica e nutrizione, Prevenzione igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare), con le corrispondenti articolazioni territoriali, nelle strutture funzionali di Promozione della salute, Laboratorio di sanità pubblica, Epidemiologia, Medicina dello sport, Verifica impianti e macchine, Vigilanza sulle strutture sociali e sanitarie e nelle strutture professionali di Igiene e Sanità Pubblica, Igiene degli Alimenti e Nutrizione, Igiene e Salute nei Luoghi di Lavoro, Prevenzione e Sicurezza, Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche, Sanità Animale, Epidemiologia, Medicina dello Sport.

Il Dipartimento della Prevenzione persegue gli obiettivi assegnati anche attraverso le risorse professionali messe a disposizione in proiezione dal Dipartimento dei Servizi Tecnico Sanitari, dal Dipartimento delle Professioni Infermieristiche e Ostetriche e dal Dipartimento del Decentramento.

Perché un open day?

Le attività di prevenzione collettiva costituiscono un caposaldo strategico nella tutela della salute della popolazione, ancor più oggi vista la crescita, anche nel nostro Paese, delle disuguaglianze e del peso dei determinanti sociali.

E' sempre più evidente infatti che l'azione a tutela della salute pubblica non può essere confinata all'ambito sanitario, ma deve investire tutte le politiche, dal fisco ai trasporti, all'ambiente, al lavoro, all'istruzione.

La prevenzione presuppone per sua natura l'investimento di risorse destinate a produrre esiti nel tempo, un'opzione problematica sia per la perdurante ristrettezza della finanza pubblica che per la scarsa o nulla evidenza dei risultati ottenuti coincidenti, nel migliore dei casi, con l'annullamento del problema.

Ne è una chiara e paradossale evidenza la querelle sui vaccini, una delle maggiori conquiste della medicina, la cui utilità viene oggi messa in discussione da una fetta di popolazione probabilmente proprio perché la loro straordinaria efficacia ha nel tempo ridotto la diffusione delle relative patologie.

Un paradosso che può sconfinare nel rischio ancora più grave per il quale la prevenzione viene invocata soprattutto all'indomani delle catastrofi.

L'attenzione alla prevenzione (e alla promozione della salute) dovrebbe viceversa essere costante e diffusa in ogni ambito.

I Dipartimenti di Prevenzione rappresentano tuttavia, per missione e formazione, il contesto organizzativo interprofessionale peculiare per il suo sviluppo, nell'ambito di un auspicabile disegno armonico capace di raccogliere e valorizzare il contributo dei partners strategici, sia sanitari che della società civile (Istituzioni, mondo della scuola, mondo del lavoro), come del resto sancito anche dai vigenti Piani Nazionale e Regionale della Prevenzione.

Eppure ancora oggi il Dipartimento della Prevenzione costituisce agli occhi di molti un oggetto misterioso, sovente identificabile nelle attività di repressione istituzionalmente affidategli.

Da qui l'idea di questa iniziativa che si prefigge di valorizzare gli obiettivi di salute, coinvolgere e valorizzare gli operatori e il contributo dei partners, diffondere la cultura della prevenzione, far meglio conoscere il ruolo e le funzioni del Dipartimento.

Siamo infatti convinti che i progetti svolti nel 2017 e programmati nell'anno corrente, saranno utili a far comprendere, anche grazie alla professionalità ed alla passione dei presentatori e di tutti coloro che vi hanno contribuito, l'importanza dell'impegno profuso e la rilevanza del mandato affidatoci.

Renzo Berti

PREVENZIONE IGIENE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (PISLL)

Attività

L'Area Prevenzione Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro (PISLL) è composta da medici, ingegneri, tecnici della prevenzione, assistenti sanitari e personale amministrativo che svolgono in forma integrata l'attività di prevenzione nei luoghi di lavoro. Il Piano Regionale di Prevenzione e lo specifico piano pluriennale (DGRT n.151/2016) individuano i principali obiettivi annuali mente ed i relativi risultati attesi.

- Agricoltura: sopralluoghi e verifiche presso le aziende agricole, con controllo dei macchinari utilizzati, della formazione del personale impiegato, delle tipologie di lavorazioni svolte
- Edilizia: controllo e vigilanza nei cantieri, con particolare attenzione alla prevenzione dei rischi per la caduta dall'alto nei lavori in quota, allo schiacciamento ed al seppellimento durante le fasi di scavo e rinterro, ai pericoli connessi all'utilizzo delle numerose attrezzature e macchine edili. Particolare attenzione è poi rivolta alla verifica dell'idoneità sanitaria dei lavoratori impiegati nei cantieri, al fine di verificare la correttezza del piano sanitario e dell'idoneità fisica alla mansione
- Unità locali: l'eterogeneità delle aziende presenti sul territorio, che abbracciano tutti i settori dell'industria e dell'artigianato, richiede molteplici competenze in grado di valutare attività operanti nel campo della chimica, tessile, metalmeccanica, alimentare, logistica, ecc. al fine di verificare e migliorare le condizioni di sicurezza dei luoghi di lavoro

Dal 2014 è in atto un complesso piano di intervento nel settore produttivo a conduzione cinese, particolarmente attivo nel territorio di Prato e di Firenze. Mediante l'azione di un gruppo dedicato, in circa tre anni, sono state verificate pressoché tutte le imprese, la cui concentrazione nel nostro territorio è unica rispetto a tutto l'ambito nazionale. I risultati ottenuti hanno consentito di migliorare significativamente le condizioni di sicurezza, riconducibili alla promiscuità degli ambienti di vita e di lavoro, contribuendo ad un processo di legalizzazione complessiva di questo sistema.

Un'ulteriore e fondamentale attività svolta dal PISLL è data dalle indagini a seguito di infortuni e malattie professionali. La delicatezza e la complessità della materia richiedono notevole impegno e competenze.

Significativo per il 2018 sarà l'avvio del progetto sul Controllo della Sorveglianza Sanitaria in Edilizia: si propone, non solo di controllare la congruenza tra sorveglianza sanitaria e documento di valutazione dei rischi (DVR), ma anche di migliorare la qualità di entrambi nel comparto specifico, caratterizzato da contesti lavorativi mutevoli, che rendono spesso poco adatti e in concreto poco applicabili, gli strumenti di valutazione e di prevenzione previsti dalle norme. Il progetto ha l'obiettivo di supportare i medici competenti nell'individuare le misure tecniche, organizzative e procedurali adatte a prevenire l'insorgenza di disturbi correlabili al lavoro, sulla base di linee di indirizzo condivise non solo con il medico competente, ma anche con altre figure aziendali quali il datore di lavoro, i lavoratori, il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP), il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

E' inoltre importante l'impegno rivolto all'informazione ed all'assistenza a tutti i soggetti del mondo del lavoro, sia pubblici che privati, mediante colloqui, seminari, incontri tecnici e convegni volti a promuovere la prevenzione nei luoghi di lavoro. La presenza di realtà lavorative eterogenee richiede un'organizzazione flessibile ed articolata dell'attività ispettiva. Nello specifico i luoghi di lavoro possono essere così classificati:

- Cantieri edili pubblici e privati
- Grandi opere (cantieri di importo superiore ad 5 ml €)
- Unità locali pubbliche e private, con particolare rilevanza per le aziende a conduzione cinese
- Aziende agricole, con particolare rilevanza per le aziende a conduzione cinese
- Attività di conceria e trattamento pelli
- Cave estrattive

Programma 2018

Le principali attività programmate dall'Area per l'anno in corso possono essere così riassunte:

- Controllo cantieri edili nel rispetto degli obiettivi regionali
- Controllo imprese agricole nel rispetto degli obiettivi regionali
- Indagini per malattie professionali

- Partecipazione alle commissioni per collocamento al lavoro dei disabili di cui alla L. 68
- Sorveglianza sanitaria per ex esposti ad amianto
- Attività ambulatoriale su richiesta dei lavoratori
- Indagini per infortuni sul lavoro
- Controllo in aziende a conduzione cinese, comprese nel piano lavoro sicuro
- Verifica sorveglianza sanitaria dei lavoratori
- Esame piani amianto ai sensi dell'art.256 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.
- Ricorso avverso medico competente ai sensi dell'art. ex 41 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.
- Informazione, assistenza e promozione alla salute
- Pareri per nuovi insediamenti produttivi, conferenze di servizio

IGIENE SANITÀ PUBBLICA E NUTRIZIONE (ISPN)

Attività

Nel territorio della AUSL Toscana Centro risiedono circa 1.500.000 persone, ovvero poco meno della metà dei residenti nella regione. Nella sola Città metropolitana di Firenze si sono avuti, nell'anno 2017 14 milioni di presenze turistiche con una permanenza media di 2,85 giorni.

Inoltre l'elevato pendolarismo in ambito metropolitano ha ripercussioni sulla vivibilità, con particolare riguardo al traffico dei veicoli a motore e al conseguente inquinamento atmosferico accentuato dalla ricadute del riscaldamento domestico, nonché di impianti di particolare rilevanza che richiedono attenzione per la tutela, in collaborazione con altri Enti, della qualità dell'aria e del suolo e, in ultima analisi, della salute.

L'alta concentrazione di popolazione residente e di turisti e la presenza di numerosi presidi ospedalieri, nonché di 2 Aziende Ospedaliere Universitarie, comporta un numero di segnalazioni di casi di malattie infettive superiore alla media regionale, soprattutto per Tubercolosi, in particolare nei territori di Firenze e di Prato e la regione Toscana dal 2014 ha previsto il potenziamento della sorveglianza sanitaria per la Tubercolosi.

L'allerta per la meningite C e le novità introdotte nel 2017 con l'incremento delle vaccinazioni obbligatorie per i minori di 17 anni, hanno notevolmente incrementato il carico di lavoro in tali ambiti.

Le coperture vaccinali, sebbene in miglioramento nell'ultimo periodo temporale, continuano a costituire una criticità alla base della quali insistono numerosi fattori, tra i quali anche la importante mobilità della popolazione immigrata.

Ed infatti altro aspetto peculiare è legato alla presenza di un maggior numero di stranieri in rapporto alla popolazione residente rispetto alla media toscana. Un dato che sovente si riflette in forme di disagio abitativo, caratterizzate da sovraffollamento e condizioni igienico sanitarie precarie. In parallelo all'aumento dei flussi migratori, si è sviluppato un particolare impegno nella definizione di modalità di collaborazione e raccordo interistituzionale, sia per le ricadute di natura sanitaria che per la vigilanza sulle strutture di accoglienza.

Alcune aree della AUSL TC fortunatamente presentano una elevata natalità ed un alto numero di soggetti in età infantile ed adolescenziale; pertanto è una particolare attenzione alla qualità del percorso nascita, alla cura della madre e del bambino, alle coperture vaccinali, ai disagi e alle patologie proprie dell'età adolescenziale e giovanile (sovrappeso ed obesità, abuso di sostanze, binge drinking, infortunistica stradale, abitudine al fumo).

Programma 2018

Le principali attività programmate dall'Area per l'anno in corso possono essere così definite:

- Azioni previste dal Piano Regionale della Prevenzione
- Sorveglianza della copertura vaccinale
- Messa in atto di strategie per l'adozione del piano regionale e nazionali vaccinazioni
- Sorveglianza delle malattie infettive
- Interventi ambientali a seguito di arbovirus
- Vigilanza e controllo delle sostanze e dei preparati pericolosi e sulla loro etichettatura
- Controllo sulla produzione, detenzione, commercio e impiego dei gas tossici
- Controllo sulla vendita, detenzione ed uso di prodotti fitosanitari in ambito agricolo ed extra agricolo
- Vigilanza sulle attività di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione
- Piano di monitoraggio delle acque potabili
- Vigilanza sugli impianti natatori
- Vigilanza nelle attività estetica-tatuatori

- Vigilanza nelle collettività (scuole, istituti penitenziari)
- Vigilanza nelle strutture ricettive
- Immigrazione: vigilanza delle strutture e adozione delle misure per la sorveglianza delle malattie infettive
- Partecipazione a Commissioni di pubblico spettacolo
- Partecipazione a commissioni trasporti sanitari
- Gestione degli esposti
- Polizia mortuaria, esclusi attività necroscopica
- Partecipazione ad attività dipartimentali (strutture socio sanitarie, Nuovi Insediamenti Produttivi...)
- Espressione di pareri in ambito di ambiente salute (AUA, AIA, VIA, VAS, piani urbanistici, deroghe per emissioni rumorose...)

Per omogeneizzare le attività fra le ex ASL e individuare riferimenti tematici specifici anche di supporto reciproco, sono stati istituiti gruppi di lavoro cui è stato affidato il compito di proporre procedure e istruzioni operative.

Sono individuati i seguenti gruppi:

- Malattie infettive – vaccinazioni
- Ambiente e Salute
- Nutrizione
- Acque potabili
- Infestanti
- Impianti natatori

Nel corso del 2018 saranno istituiti altri tavoli di lavoro che permetteranno l'omogeneizzazione di ulteriori procedure relative alla vigilanza.

Tutte le attività sono orientate a ridurre il rischio per la salute per la popolazione generale e ad agire sui loro determinanti, anche attraverso un'adeguata comunicazione per accrescere in maniera diffusa la cultura della prevenzione.

SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE (SPVSA)

Attività

L'organizzazione delle attività di controllo dell'Area Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare tiene conto delle indicazioni del Piano Nazionale Integrato e del Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare, modulando gli interventi secondo le specificità legate alle realtà territoriali.

Il contesto territoriale annovera la presenza di importanti allevamenti animali (ovo caprini, bovini, suini, ecc...), nonché di tutte le relative strutture che compongono l'intera filiera alimentare, quali aziende di mangimi, di preparazione carni, frantoi, mulini, macelli, ecc..

La pianificazione dell'attività aziendale prevede, pertanto, interventi mirati per ogni diversa tipologia di azienda, richiedendo l'intervento di diverse professionalità tecniche e scientifiche. Nello specifico l'attività dei medici veterinari è affiancata costantemente dall'operato dei Tecnici della Prevenzione, che agiscono congiuntamente secondo procedure e istruzioni omogenee tra tutte le strutture dell'area SPVSA.

L'organizzazione dei carichi di lavoro e delle risorse disponibili è stata predisposta secondo criteri comuni di programmazione, mediante l'utilizzo dello strumento informatico di gestione delle attività SISPC da parte di tutte le strutture afferenti all'area dipartimentale.

Nello specifico l'attività tiene conto delle indicazioni e pianificazioni contenute negli atti emessi dagli enti sovraordinati quali Regione e Ministero della Salute, di cui si riassumono le seguenti macro aree:

- Importazione e scambi
- Sicurezza e Nutrizione
- Alimenti
- Mangimi
- Sanità animale
- Benessere animale
- Sanità delle piante
- Attività trasversali (con i settori Sistema di Allerta; Ambiente; Sottoprodotti e Zoonosi).

Il sistema dei controlli svolto dal personale dell'Area ha la finalità di verificare, con un approccio basato sulla analisi del rischio e sulle evidenze di efficacia, il rispetto delle norme specifiche da parte degli Operatori del Settore Alimentare e dagli Operato del Settore Mangimi.

I controlli riguardano tutte le fasi delle filiere produttive (processo "dal campo alla tavola") per garantire i più elevati livelli di sicurezza. Tale approccio ha nel tempo reso evidente la necessità di spostare l'azione del controllo ufficiale dall'obiettivo

di garantire il prodotto a quello di valutare e garantire la capacità di gestione dei rischi da parte delle imprese alimentari. È evidente che per perseguire con più efficacia l'obiettivo di ridurre le malattie trasmesse da alimenti e garantire una migliore sicurezza alimentare occorre intervenire su tutti i determinanti; tra questi, vista la peculiarità territoriale composta da piccole e medie imprese, su quelli comportamentali, dove i comportamenti individuali hanno un ruolo fondamentale rispetto ai sistemi organizzati. Per fare questo si stanno approntando strumenti nuovi da associare a quelli classici del controllo ufficiale ed in primo luogo sistemi di comunicazione ed informazione efficaci in grado di far crescere in maniera diffusa la cultura della sicurezza alimentare

La varietà, infine, degli ambiti di intervento del personale dell'Area, oltre a richiedere molteplici competenze e professionalità, ha comportato la definizione di due Unità Funzionali Semplici – Igiene Urbana e Micologia – con organizzazioni proprie e strutture dedicate, al fine di svolgere attività di controllo e vigilanza nel campo micologico e nell'assistenza di animali domestici e randagi.

UFS Micologia

Il territorio toscano è caratterizzato da numerosi soggetti che operano nel campo micologico, quali aziende agricole e funghicoltura, nonché da tutte le strutture di distribuzione, quali mercati e negozi specializzati.

La struttura si occupa principalmente di certificazione dei funghi freschi destinati alla vendita, controllo in vigilanza sulla produzione, confezionamento, commercializzazione e vendita funghi freschi e conservati, nonché controllo di funghi provenienti da paesi terzi freschi, secchi, congelati o conservati.

Il personale è inoltre impegnato nel rilascio di pareri per l'esercizio dell'attività di lavorazione, conservazione e confezionamento dei funghi, nonché nel campionamento e nella classificazione di tutti i prodotti derivati.

Un impegno costante nel campo della prevenzione è dedicato alle campagne di informazioni e comunicazione riguardo la raccolta, il riconoscimento, la conservazione, il trasporto e il consumo finale dei funghi.

Infine i Micologici annoverano tra le loro competenze anche quella di consulenza ai presidi ospedalieri nei casi di intossicazione o presunta intossicazione, con l'obiettivo di fare una "diagnosi micologica" che possa orientare il medico sull'adozione del corretto approccio terapeutico.

UFS Igiene Urbana

Attualmente l'organizzazione dell'UFS Igiene Urbana gestisce direttamente le proprie attività sul territorio fiorentino e funge da modello di riferimento per le attività analoghe che per opportunità sono gestite organizzativamente dalle strutture territoriali delle ex USL di Pistoia, Empoli e Prato.

Il personale assegnato si occupa in primo luogo del controllo delle popolazioni di animali di città, d'affezioni e sinantropie, ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente. Accanto alle attività istituzionali, anagrafe animali d'affezione, profilassi della rabbia, sterilizzazione chirurgica, previste dai Livelli Essenziali di Assistenza, in accordo con la Legge Regionale di riferimento, la struttura eroga prestazioni di recupero e soccorso animali e gestione del canile sanitario, in convenzione con i Comuni. Anche nel settore del recupero e soccorso degli animali selvatici, in ambito Azienda USL Centro, l'Igiene Urbana coordina gli interventi di soccorso e recupero, utilizzando le risorse Regionali in modo integrato, con personale USL e del Volontariato, in un sistema di soccorso animali H24, costituendo un modello di riferimento regionale.

Importanti risorse dell'Igiene Urbana sono dedicate all'attività di vigilanza: sulla detenzione degli animali pericolosi, sulla commercializzazione di animali vivi, sul benessere animale all'interno di canili, allevamenti e colonie feline.

Le competenze della struttura comprendono, infine, attività di registrazioni anagrafiche, nonché il rilascio di passaporti per cani, gatti e furetti. Costante infine, l'attività di formazione e divulgazione, rivolta a soggetti istituzionali e cittadini, per promuovere corretti stili di approccio e convivenza con gli animali.

Programma 2018

Le principali attività programmate dall'Area per l'anno in corso possono essere così riassunte:

- Attività di controllo ufficiale conseguenti ad allerta relativi ad alimenti, mangimi e moca
- Attività di campionamento ufficiale su alimenti e mangimi per piani di controllo comunitari, nazionali regionali ed aziendali al fine di garantire la sicurezza alimentare
- Profilassi e sorveglianza delle malattie infettive degli animali
- Registrazione degli allevamenti e tracciabilità degli animali mediante identificazione
- Controllo del settore di produzione e commercializzazione degli alimenti per animali
- Garantire il benessere degli animali nelle fasi di allevamento, trasporto e macellazione
- Garantire la sicurezza alimentare delle materie prime e dei prodotti alimentari, dei materiali in contatto con gli alimenti
- Garantire la tracciabilità e il corretto impiego nelle fasi di produzione, commercializzazione e utilizzo dei farmaci veterinari
- Garantire la salubrità degli alimenti, mangimi, sottoprodotti e animali oggetti di scambio e importazione
- Rilascio delle certificazioni richieste per alimenti; mangimi; animali e sottoprodotti oggetto di movimentazione;

- scambio o esportazione
- Garantire il controllo delle attività di macellazione degli animali
- Prevenzione del randagismo
- Profilassi della rabbia
- Gestione anagrafe animale
- Indagine nei casi di presunta intossicazione da consumo di macromiceti su attivazione strutture sanitarie
- Consulenza micologica gratuita alla cittadinanza. rilascio certificato sanitario per la vendita di macromiceti epigei spontanei (certificazione ai sensi art.3 d.r.p. 376/95).
- Pet therapy e attività assistite con animali
- Attività di formazione rivolta agli O.S.A. che commercializzano funghi.

EPIDEMIOLOGIA

Attività

L'UFC di Epidemiologia definisce e monitora lo stato di salute della popolazione presente nell'ASL Centro, identificandone i determinanti e valutando l'impatto delle politiche sociali e sanitarie messe in campo dall'Azienda USL. Per fare questo analizza con specifici metodi statistici ed epidemiologici i dati sanitari relativi ai cittadini. Sono perciò oggetto di valutazione epidemiologica le informazioni sul territorio e demografiche, l'incidenza e l'andamento temporale delle malattie acute e cronico-degenerative per ambiti geografici, classi di età, genere, classe sociale e attività professionale. Sono oggetto di monitoraggio i fattori che più incidono sul mantenimento della salute: fumo, attività fisica, alimentazione, alcol, uso di farmaci e droghe, comportamenti a rischio alla guida di veicoli, comportamenti sessuali, ecc... Il servizio di Epidemiologia tiene anche sotto controllo l'impatto sulla salute dell'inquinamento ambientale e definisce gli scenari di salute correlati a nuove attività con potenziale impatto sanitario. Monitora lo stato di salute di settori specifici della popolazione: bambini, donne, donne in gravidanza, anziani, giovani e adulti, stranieri. Fornisce anche supporto agli operatori del Dipartimento di Prevenzione per favorire interventi ed azioni di prevenzione di dimostrata efficacia ed evitare quelli di dimostrata inefficacia.

In sostanza, l'Epidemiologia costituisce il supporto tecnico per la Direzione aziendale e del Dipartimento della Prevenzione per:

- valutazione dello stato di salute della popolazione per mirare gli interventi di prevenzione in base alle criticità rilevate
- misurare l'impatto sulla salute delle politiche aziendali di prevenzione e cura
- aiutare il personale ad acquisire nuovi metodi, strumenti e materiali per una prevenzione efficace ed efficiente
- al servizio di Epidemiologia afferisce il Centro Regionale per gli Infortuni e le Malattie Professionali (CERIMP).

UFS Cerimp

Il Cerimp si occupa della valutazione epidemiologica di eventi traumatici e patologie correlate alle attività professionali, redigendo rapporti annuali e svolgendo indagini epidemiologiche specifiche. E' supporto epidemiologico alle valutazioni regionali per la sicurezza in ambito lavorativo.

Programma 2018

Le principali attività programmate per l'anno in corso possono essere così riassunte:

- Supporto alle attività legate alla nuova legge sulle vaccinazioni
- Elaborazione della relazione sanitaria aziendale
- Coordinamento dell'archivio dei dati di mortalità'
- Monitoraggio della salute dei cittadini esposti ad inquinamento ambientale
- Supporto epidemiologico alla commissione regionale su ambiente e salute
- Promozione dei contenuti della piramide alimentare toscana per la prevenzione delle malattie correlate ad alimentazione non equilibrata
- Supporto alla rete regionale "codice rosa" a favore di persone vittime di violenze e/o abusi
- Diffusione nel personale del dipartimento di prevenzione dei criteri della Evidence Based Prevention
- Epidemiologia delle patologie complesse tempo-dipendenti
- Valutazione dell'impatto sanitario della presa in carico di anziani afferenti al pronto soccorso
- Monitoraggio di infortuni e malattie professionali
- Monitoraggio epidemiologico del Piano Strategico Regionale 2016-2020 per la sicurezza del lavoro
- Sorveglianza ex-esposti ad amianto
- Progetto europeo "Heat Shields" per valutare l'impatto del clima sulla salute dei lavoratori.

MEDICINA DELLO SPORT

Attività

La riorganizzazione del servizio su scala Aziendale si prefigge l'obiettivo primario di garantire un'offerta uniforme sull'intero territorio, presidiando ogni zona ma evitando, al tempo stesso, una dispersione delle risorse attraverso una eccessiva frammentazione in molteplici sedi.

Ovviamente di pari passo con la riorganizzazione per sedi, si procede nell'uniformare procedure ed attività per tutti gli operatori attualmente impiegati nella struttura complessa.

In questo contesto si colloca la programmazione dell'attività del personale, che abbraccia in primo luogo l'ambito clinico, mirando a garantire complessivamente una risposta più ampia, efficiente e condivisa tra i vari attori dei percorsi, tramite la messa in rete di risorse e competenze.

Altri obiettivi della Medicina dello Sport riguardano le verifiche sulle strutture private accreditate per la Medicina della Sport, attività oggetto dello specifico progetto dipartimentale denominato "Sport e salute" e l'attività di vigilanza delle strutture sportive, i cui vincoli di cadenza o volumi di attività sono prevalentemente fissati dalla Regione.

Infine particolare impegno è dedicato alla promozione della salute attraverso la pratica di attività ginnico sportive, mediante iniziative che, per essere efficaci, sono progettate in sintonia con le altre strutture dipartimentali o Aziendali.

Programma 2018

Le principali attività programmate dall'Unità Funzionale Medicina dello Sport per l'anno in corso possono essere così riassunte:

- Mantenimento livelli visite medico sportive per atleti comprese nei LEA
- Percorso integrato con MMG e PLS per la certificazione di idoneità sportiva non agonistica
- Apertura ambulatorio per consulenze ai MMG e PLS ad Empoli
- CUP unico per la medicina dello sport
- Vigilanza sulla sicurezza degli impianti sportivi
- Audit su strutture di medicina dello sport accreditate
- Promozione della salute attraverso le attività motorie e sportive.

PROMOZIONE DELLA SALUTE

Attività

L'obiettivo generale della Promozione della Salute consiste nel mantenimento e nel miglioramento dello stato di salute dell'individuo e della comunità, attraverso lo sviluppo di competenze e la scelta consapevole (empowerment) di stili di vita salutari in linea con le indicazioni della Carta di Ottawa (1986) e successivi documenti in cui si afferma che "per promozione della salute si intende il processo che consente alle persone di aumentare il controllo sullo stato di salute e migliorarlo".

Nel rispetto delle indicazioni regionali e nazionali i progetti implementati nella Programmazione Anno 2018 prendono in considerazione il contesto territoriale dell'Azienda USL Toscana Centro e le aree prioritarie di intervento e sono sviluppati in continuità con quanto avviato a livello dei diversi ambiti territoriali di Firenze, Prato, Pistoia ed Empoli.

Gli ambiti di intervento, cosiddetti setting, sono il luogo o il contesto sociale nel quale le persone si impegnano nelle attività quotidiane nelle quali i fattori ambientali, organizzativi e personali interagiscono per ripercuotersi sulla salute e sul benessere. A titolo esemplificativo comprendono le scuole, la comunità, le famiglie e il mondo del lavoro.

Le strategie di promozione della salute sono caratterizzate dalla intersettorialità e dall'integrazione messe in atto attraverso partnership tra i vari soggetti della Comunità. La realizzazione dei programmi e dei vari progetti rivolti al mondo della Scuola, avviene attraverso una rete di collaborazioni tra soggetti del territorio e operatori sanitari, tecnici e del settore sociale che fanno parte dell'organizzazione ospedaliera e territoriale dell'Azienda Sanitaria.

Anche nelle attività rivolte alla comunità l'approccio adottato è integrato e multi-competente, al fine di dare adeguata risposta ai bisogni di salute noti ed emergenti, attivando reti interistituzionali, tali da rendere le azioni maggiormente sostenibili nel tempo, più efficaci e più efficienti.

I progetti, le attività e gli ambiti tematici da trattare sono individuati in relazione ai riferimenti regionali e sulla base degli

indirizzi tratti:

- dalle Indagini Nazionali, Regionali e Locali (HBSC, EDIT, Okkio alla Salute, Passi) che forniscono dati circa la Sorveglianza sui comportamenti e stili di vita nella popolazione giovanile e adulta
- dallo studio degli interventi di provata efficacia o riferibili a buone pratiche secondo le indicazioni della Evidence Based Health Promotion, che comprendono studi epidemiologici sui determinanti di salute, valutazioni di Programmi di Promozione della Salute, ricerche di tipo sociologico sui modelli e sulle cause delle diseguaglianze o, in carenza, "quegli insiemi di processi ed attività che in armonia con i principi, valori, credenze e le prove di efficacia e ben integrati con il contesto ambientale, sono tali da poter raggiungere il miglior risultato possibile in una determinata situazione...". (Kahan e Goodstadt - Best practices in health promotion: the Interactive Domain Model (IDM) 2001)
- dal supporto del materiale documentario (libri, riviste progetti, banche dati) disponibile presso il Centro di Documentazione per l'Educazione alla Salute (CEDEAS)
- dai bisogni emersi dalle comunità locali e scolastiche in seguito ad incontri programmatori con gli Enti Locali, Istituzioni, Terzo Settore, Ufficio Scolastico Provinciale e con i dirigenti scolastici e gli insegnanti referenti di Educazione alla Salute delle scuole di ogni ordine e grado presenti sul territorio con cui vengono stipulati specifici accordi di rete interistituzionale.

Oltre a ciò, è fondamentale che le attività si basino sull'utilizzo di metodologie mirate ad agevolare nei destinatari lo sviluppo delle life skills: gamma di abilità cognitive, emotive e relazionali che permettono di operare con competenza sia sul piano individuale che sociale, ovvero consentono di acquisire un comportamento positivo e versatile grazie al quale si possono affrontare efficacemente le richieste e le sfide della vita quotidiana. Altra metodologia ampiamente applicata e validata dalla letteratura scientifica è la Peer Education.

Programma 2018

Le principali attività programmate per l'anno in corso possono essere così riassunte:

Progetti regionali rivolti alle scuole, tra cui:

- Resilienza e stili di vita: formazione insegnanti tramite unifi
- Stretching in classe
- Invecchiamento attivo
- Pranzo sano fuori casa
- I love safe sex
- Unplugged: prevenzione dell'uso di sostanze
- Prevenzione odontoiatrica nella scuola primaria
- La cultura del dono: stili di vita, life skills e peer education per un futuro da cittadini sempre più consapevoli
- Istituti alberghieri e agrari che promuovono salute

Altri progetti rivolti alle scuole:

- La salute si impara
- Safe sex, preserva... ti

Altre attività di promozione stili di vita rivolte alla comunità, in collaborazione con SdS, comuni, associazionismo, etc.

VERIFICA E CONTROLLO STRUTTURE SOCIALI E SANITARIE

Attività

Dal 2014 nell'ex AUSL10 Firenze le competenze in materia di verifica e controllo dei requisiti di esercizio delle strutture sanitarie private sono state affidate ad un'unica struttura (Setting Indirizzo Vigilanza e Controllo Erogazione delle Prestazioni Sanitarie in Strutture di Ricovero Ospedaliero e Diagnostica), realizzando un'interessante esperienza di integrazione organizzativa fra funzioni affidate ai Dipartimenti di Prevenzione (rilascio di pareri di conformità ai requisiti definiti dalla normativa regionale - LR 51/2009 e s.m.i. e regolamenti applicativi) su richieste di autorizzazione e quelle in precedenza affidate a strutture afferenti alla Direzione Sanitaria Aziendale (attività di controllo del privato accreditato non solo in riferimento alla sicurezza delle strutture, ma anche alla qualità delle prestazioni erogate, con particolare attenzione al rispetto di norme contrattuali e standard di qualità, laddove presenti).

La finalità, oltre a quella di una maggiore razionalizzazione nella gestione delle risorse, era quella di presentarsi nei confronti del privato accreditato con un interlocutore unico a garanzia di omogeneità e univocità di valutazione.

Nelle altre ex AUSL l'attività, spesso limitata alla sola parte autorizzativa, veniva effettuata da gruppi di lavoro dipartimentali

e rendicontata nell'ambito delle attività generali delle rispettive Strutture Funzionali di appartenenza.

Con il nuovo assetto organizzativo dell'Azienda la UFS Vigilanza e Controllo Erogazione Prestazioni Sanitarie Strutture Sanitarie e Sociali è una struttura in staff del Dipartimento della Prevenzione.

Si prospettano anche nuovi scenari d'intervento a partire dall'esperienza già in parte realizzata nella ex ASL 10 Firenze come attività di controllo del privato accreditato:

- estensione del modello al nuovo ambito territoriale
- ampliamento dell'attività di verifica ad aspetti ritenuti prioritari e strategici nella programmazione dell'offerta sanitaria (specialistica ambulatoriale, diagnostica per immagini, ecc.).

Finora nei piani di attività, anche per la consistenza delle risorse assegnate, le verifiche si sono concentrate solo su presidi di ricovero ospedaliero ed extraospedaliero a ciclo continuativo e diurno su indicazione della Direzione Aziendale, trattandosi di un settore strategico per la tenuta del SSR.

Per l'anno 2018 la UFC Medicina dello Sport ha proposto di svolgere i controlli di propria competenza sulle strutture accreditate di medicina dello sport congiuntamente con la UFS VCEPSSSS con modalità di audit, estendendo l'esperienza dei precedenti anni.

È stata prorogata al 31 marzo 2018 a novazione normativa (L.R. 50/16 e s.m.i.) che ha ricondotto alla competenza regionale, tramite un apposito gruppo di verifica, il processo di autorizzazione delle strutture sanitarie private, nonché le relative verifiche richieste dai Comuni, in relazione alle risorse assegnate alla struttura potranno essere maggiormente sviluppate le seguenti linee di attività nell'ambito più strettamente sanitario:

- interventi di vigilanza coordinati ed omogenei su tutto l'ambito territoriale dell'Azienda su specifiche tematiche di sicurezza (es. radioprotezione)
- verifiche sulla conformità e sulla qualità e sicurezza delle prestazioni erogate da strutture sanitarie accreditate in collaborazione con altre strutture aziendali, secondo le indicazioni della Direzione aziendale, anche con modalità di audit, come già sperimentato da tre anni per le strutture accreditate di medicina dello sport nella zona Empolese e Valdarno Inferiore in collaborazione tra Dipartimento della Prevenzione di Empoli e UOC Medicina dello Sport di Pistoia.

La principale novità nella mission della UFS, come evidente anche dalla nuova denominazione (Vigilanza e Controllo Erogazione Prestazioni Sanitarie Strutture Sanitarie e Sociali), che richiama anche le strutture sociali, consiste nella attribuzione di funzioni relative alla vigilanza, per quanto di competenza del Dipartimento della Prevenzione, all'interno della Commissione Multidisciplinare di Vigilanza sulle strutture socio-sanitarie, istituita ai sensi della L.R.41/05 e s.m.i.

Tale Commissione ha un duplice ruolo tecnico:

- supporto al Comune competente per territorio nel rilascio dell'autorizzazione all'esercizio di nuove strutture, nonché per tutte le modifiche richieste nelle autorizzazioni delle strutture esistenti
- vigilanza (di iniziativa e su esposti) sul mantenimento dei requisiti nelle strutture in attività.

Tale Commissione, che riassorbirà le quattro Commissioni già operanti nelle ex-USL 3, 4, 10 e 11, è presieduta al Direttore dei Servizi Sociali; a breve sarà formalizzata la nomina dei componenti con delibera del Direttore Generale; contestualmente dovranno essere individuate modalità omogenee per lo svolgimento di entrambi i ruoli.

Le strutture socio-sanitarie soggette a vigilanza operanti sul territorio dell'Azienda USL Toscana Centro sono circa 600, e ciascuna struttura dovrebbe essere sottoposta a controllo con cadenza di norma annuale, secondo un calendario predisposto dal Dipartimento Sociale.

È pertanto necessario che il Dipartimento della Prevenzione, anche tramite la UFS VCEPSSSS, provveda a:

1. individuare i componenti della Commissione (figure professionali e nominativi), uno per l'area "igiene" e uno per l'area "prevenzione e sicurezza" (secondo la dizione letterale della norma), che agiranno prevalentemente nella medesima zona in cui già operano, mantenendo la possibilità di sostituzioni anche tra zone diverse allo scopo di garantire il servizio (vedi sotto)
2. definire gli impegni orari corrispondenti e attribuire risorse certe alla specifica attività, in quanto la Commissione deve operare per norma con il 100% dei suoi componenti, ed è pertanto indispensabile garantire in modo costante ed affidabile
3. validare definitivamente ed approvare a livello aziendale le check lists elaborate in appositi eventi formativi dagli stessi gruppi di operatori addetti all'attività di vigilanza/controllo
4. individuare nelle attività della Commissione, in collaborazione con la A.F. IPN e PISLL, ulteriori opportunità di prevenzione nella partecipazione alle attività della Commissione, da sviluppare negli anni successivi.

Programma 2018

L'attività dell'UFS Vigilanza e Controllo Erogazione Prestazioni Sanitarie Strutture Sanitarie e Sociali si svilupperà secondo i seguenti processi:

- Autorizzazione all'esercizio strutture sanitarie private
- Verifiche e controlli strutture sanitarie private e studi professionali
- Conduzione audit su strutture accreditate di medicina dello sport su tutto il territorio dell'azienda (congiuntamente

- con UFC Medicina dello sport)
- Pareri e valutazione di scia
- Predisposizione, congiuntamente al dipartimento sociale, di schemi da sottoporre alla direzione aziendale e agli altri dipartimenti interessati per il funzionamento della commissione di vigilanza strutture sociali
- Formazione e addestramento del personale di nuova assegnazione alla struttura, mediante programmazione e attuazione di un percorso mirato d'inserimento.

VERIFICA IMPIANTI E MACCHINE

Attività

L'attività della struttura riguarda gli impianti e le macchine, sia utilizzati come attrezzature di lavoro che installati in ambienti non lavorativi, che per Legge devono essere sottoposti a controlli periodici e straordinari.

La consistente entità numerica e la complessità degli impianti e delle macchine utilizzati come attrezzature di lavoro deriva dalla presenza nell'area territoriale dell'Azienda USL Toscana centro di un articolato tessuto industriale e artigianale, localizzato prevalentemente nelle aree periferiche delle città, in alcuni casi connotato da un settore produttivo omogeneo, come ad esempio il tessile a Prato, il florovivaismo a Pistoia, il Comprensorio del Cuoio nell'area Empolese; vi sono anche svariati esempi di aziende di grandi dimensioni, talvolta facenti parte di importali gruppi multinazionali, nel settore dell'industria meccanica, farmaceutica, della moda e del commercio. Una quota consistente di impianti e macchine è inoltre impiegata nei settori del turismo (prevalentemente impianti di messa a terra) e dell'edilizia (prevalentemente apparecchi di sollevamento).

Gli impianti installati in ambienti non lavorativi comprendono gli ascensori e gli impianti di riscaldamento presenti negli edifici condominiali ed i recipienti a pressione a servizio di condomini ed abitazioni private.

Dal punto di vista della titolarità, alcune tipologie di attività sono riservate per Legge alla Pubblica Amministrazione ("in monopolio"); si tratta della omologazione degli impianti elettrici installati in ambienti con pericolo di esplosione e delle verifiche periodiche degli impianti di riscaldamento e dei recipienti a pressione installati in ambienti non lavorativi. Tutte le altre tipologie di verifica sono state da tempo liberalizzate e possono essere effettuate anche da Organismi privati abilitati ed accreditati dal Ministero dello Sviluppo Economico e dalla Regione Toscana ("in concorrenza").

Nell'organizzazione dell'Azienda USL Toscana centro la Struttura "Verifica Impianti e Macchine" è stata inquadrata come Unità Funzionale Semplice a valenza aziendale, in staff alla Direzione del Dipartimento della Prevenzione. L'architettura della UFS è ancora in fase di definizione, dovendo estendere a tutto l'ambito territoriale dell'Azienda una struttura dedicata alle verifiche in precedenza esistente solo nell'area di Firenze; nello specifico, alla data attuale devono ancora essere definite la dotazione di personale, attrezzature e strumenti, deve essere completata la quantificazione dei carichi di lavoro previsti, non è disponibile un sistema di gestione dell'attività impostato su tutto il territorio aziendale. Si prevede che per completare quanto sopra esposto e per rendere omogenee le procedure organizzative dell'attività, sia tecniche che amministrative, sarà impegnata una buona parte del 2018, per cui gli impegni operativi oggi definiti potranno subire modifiche e variazioni; segue, quindi, una previsione di massima che potrà essere affinata nel corso dell'anno.

Gli impegni di attività della UFS VIM saranno condotti secondo la seguente scala di priorità:

1. Verifiche riservate alle Aziende USL ("in monopolio"): si prevede di incrementare questa tipologia di controlli con una quota parte di attività d'iniziativa in aggiunta a quella su richiesta
2. Verifiche di attrezzature ed impianti dell'Azienda USL Toscana centro, dei quali dovrà essere completata la rilevazione e la presa in carico
3. Verifiche verso terzi che possono essere effettuate anche da Organismi privati abilitati ("in concorrenza"), fermo restando che tale attività non dovrà comportare oneri per l'Azienda, anzi dovrà possibilmente generare un beneficio economico.

Una quota parte della capacità operativa della UFS sarà inoltre dedicata all'attività di supporto specialistico di secondo livello sulle materie di competenza, rivolta alle strutture aziendali, interne ed esterne al Dipartimento della Prevenzione, ed a soggetti esterni quali Comuni, Prefetture, VVF, Regione Toscana, ecc.; tale contributo, garantito in passato in tutti gli ambiti territoriali dell'Azienda, potrà essere senz'altro mantenuto anche nel 2018.

Programma 2018

Le principali attività programmate per l'anno in corso possono essere così riassunte:

- Verifiche ascensori
- Verifiche attrezzature di sollevamento

- Verifiche impianti elettrici (di protezione contro le scariche atmosferiche, di messa a terra, installati in luoghi pericolo di esplosione)
- Verifiche apparecchi a pressione
- Verifiche impianti di riscaldamento
- Supporto tecnico specialistico di secondo livello in materia di impianti e macchine, rivolto alle strutture aziendali soggetti esterni quali Comuni, Prefetture, Vigili del Fuoco, Regione Toscana, ecc.

LABORATORIO DI SANITÀ PUBBLICA

Attività

Il Laboratorio di Sanità Pubblica (LSP) si articola in tre UFS denominate: Biotossicologia, Tossicologia occupazionale ambientale, Chimica alimenti, acque, farmaci e cosmetici. Il laboratorio ha organizzato la sua attività secondo i principi della qualità essendo accreditato in base alla norma 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova". Ad oggi ha ottenuto l'accreditamento per 105 metodi.

Il Laboratorio svolge la funzione di supporto analitico nel controllo della contaminazione ed esposizione ad agenti chimici e biologici nell'ambito delle attività di prevenzione collettiva collaborando con i Dipartimenti di Prevenzione, le ASL AO toscane.

Una delle sue principali competenze è la sicurezza alimentare (Regolamento 882/2004) che si sviluppa attraverso le seguenti attività:

- effettuazione di analisi chimiche e microbiologiche per il controllo ufficiale e il monitoraggio di alimenti e di acque minerali come indicato nei piani nazionali e regionali
- adeguamento dei metodi accreditati in base alle richieste della Comunità Europea
- comunicazione dei dati sulla piattaforma del nuovo sistema informatico sanitario (NSIS).

Gli altri ambiti riguardano le analisi chimiche e microbiologiche su acque termali, farmaci e cosmetici.

Il laboratorio è anche centro di riferimento regionale per l'analisi delle Legionelle, esegue anche analisi su matrice biologica (urine e sangue) e per il controllo microbiologico in ambienti ospedalieri (acqua, acqua di dialisi, aria e tamponi).

Programma 2018

Le principali attività programmate per l'anno in corso possono essere così riassunte:

- Controllo ufficiale degli alimenti destinati al consumo umano
- Mantenimento dell'accreditamento
- Invio dei risultati analitici al ministero della salute
- Riorganizzazione della U.F. Biotossicologia
- Analisi per il controllo microbiologico in ambienti ospedalieri e legionelle
- Sviluppo capacità di laboratorio in ambito di sicurezza alimentare
- Esecuzione del controllo ufficiale per la verifica delle disposizioni di cui ai reg. REACH/CLP
- Migliorare l'efficacia e l'efficienza nell'inserimento dei dati sulla piattaforma NSIS
- Soddisfare la richiesta analitica (analisi di metalli) delle strutture sanitarie relative ad analisi su matrice biologica
- Definizione di un panel di analisi routinarie da effettuare sull'uomo e sugli alimenti nel corso di episodi di MTA ar 2016-2018.

Il Dipartimento della Prevenzione, con le Strutture afferenti, assume a riferimento gli obiettivi indicati da:

Nuovi Livelli Essenziali di Assistenza

Per la verifica dell'erogazione sul territorio delle prestazioni rese ai cittadini viene utilizzata la c.d. "Griglia LEA" che comprende indicatori relativi all'assistenza negli ambienti di vita e di lavoro, all'assistenza territoriale e all'assistenza ospedaliera e consente di individuare, per le singole realtà regionali, sia le aree di criticità, sia i punti di forza. Tali obiettivi, di ambito nazionale, sono stati pubblicati dal Ministero della Salute, mediante Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 12 gennaio 2017.

Obiettivi MeS (Management e sanità)

Dall'anno 2005 la Regione Toscana ha adottato il sistema di valutazione della performance mediante gli obiettivi MeS, al fine di misurare l'efficacia e l'efficienza delle singole aziende sanitarie.

I "bersagli" così definiti dal Laboratorio Management e Sanità della scuola Superiore Sant'Anna indirizzano l'attività sanitaria di un più ampio Network nazionale, che annovera le regioni della Basilicata, Emilia Romagna, Friuli Venezia e Giulia, Liguria, Lombardia, Marche, Provincia Autonoma di Bolzano, Provincia Autonoma di Trento, Puglia, Umbria e Veneto.

Delibera Regionale n. 151 del 01/03/2016

Gli obiettivi previsti dal Piano strategico regionale 2016-2020 per la sicurezza del lavoro, definito dalla Delibera Regionale n.151 del 01/03/2016 costituiscono la base quantitativa degli obiettivi di vigilanza programmati per l'anno 2018, così come la relativa ripartizione nelle singole zone territoriali di competenza.

Piano Regionale per la Prevenzione 2014-2018

Gli obiettivi previsti dal Piano Regionale della Prevenzione, ai sensi dell'intesa 156/CSR/2014 saranno realizzati mediante azioni congiunte e coordinate tra le varie aree dipartimentali, a seconda della propria competenza territoriale, mediante promozione di sinergie con altri soggetti istituzionali, attività di valorizzazione di buone prassi, programmi di promozione degli stili di vita sani, organizzazione di attività di counseling rivolta agli ex esposti, nonché quant'altro previsto dal singolo progetto regionale.

Specifici Atti di programmazione nazionale e regionale

La programmazione tiene inoltre conto delle caratteristiche demografiche, ambientali e produttive del territorio di riferimento.

PROGETTI selezionati per il 2017

Lavorare fa (ancora) male alla salute. Una rete per l'emersione delle malattie professionali

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO
RELATORE

PREVENZIONE IGIENE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
FABIO CAPACCI

Lavorare fa male alla salute è il titolo di un manuale di medicina del lavoro degli anni '70. L'Italia, era in piena espansione produttiva, i settori manifatturieri erano trainanti, l'occupazione era elevata ed il conflitto sociale anche. I lavoratori volevano essere protagonisti della salute in fabbrica (principio della non delega) e che la prevenzione del danno fosse prioritaria rispetto alla diagnosi.

La riforma sanitaria del 1978 riconobbe alla prevenzione un ruolo fondamentale, assegnando al servizio pubblico compito di rilevare rischi e danni da lavoro, di fornire alle parti sociali assistenza, informazione, formazione, disponendo anche dello strumento della vigilanza.

Da allora molti cambiamenti sono intervenuti, nei sistemi di produzione e nel lavoro (avvento dell'informatica, confronti globali fra contesti differenti in termini di diritti e di costo della manodopera). La crescita della disoccupazione minando il sistema sociale solidale ed assume ruolo prevalente come determinante di salute. Cambiamenti riguardano anche i compiti del servizio pubblico:

le norme degli anni '90 hanno modificato le figure della prevenzione, affidando alle aziende gran parte delle incombenze prima assegnate al Pubblico;

la patologia professionale si presenta con aspetti meno definiti, crescono le diagnosi di malattie correlate al lavoro si complica l'attribuzione del nesso eziologico lavorativo, il giudizio d'idoneità torna ad essere rischioso strumento di selezione anziché di prevenzione;

si è ridimensionata la partecipazione dei lavoratori e dei sindacati alle rivendicazioni per la salute sul lavoro: il Rappresentante di lavoratori per la sicurezza (RLS) non può sostenere una lotta collettiva per la salute, ma solo rivendicazioni individuali o d'azienda.

Nostro obiettivo è che il servizio pubblico assuma un ruolo di riferimento nell'indirizzare verso riduzione del rischio e tutela della salute dei lavoratori, grazie ad autorevolezza scientifica piuttosto che con il solo rigore della vigilanza. Per sviluppare la ricerca di patologia professionale, orientare interventi di prevenzione ed offrire un riferimento per le visite d'idoneità "difficili", abbiamo rafforzato le attività istituzionali di medicina del lavoro, in un unico ambulatorio migliorando lo standard clinico diagnostico attraverso una rete specialistica di riferimento e percorsi diagnostici dedicati alla Dermatologia Occupazionale ed alla Radio-diagnostica delle pneumoconiosi. Ciò ha facilitato la collaborazione con i professionisti e con altri Enti (INAIL, Registri tumori, Università, ecc), migliorando qualità, numero di prestazioni e l'uso delle risorse.

Il progetto, analogo ad altri in ambito nazionale, ha la specificità di svilupparsi esclusivamente nell'ambito delle attività istituzionali dei Dipartimenti di Prevenzione a garanzia di indipendenza nelle prestazioni erogate, escludendo qualsiasi attività di consulenza, come previsto dal DLgs 81/08 per l'organo di vigilanza delle USL; le attività si svolgono nell'ambito dei LEA per la prevenzione e tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (DPCM 12/1/2017).

Primi dati di attività: l'ambulatorio è aperto dal giugno 2014; fra il 2016 ed il 2017 sono aumentati di quasi il 60% i lavoratori visitati (da 181 a 289) e del 15% del numero di accessi (da 685 a 788); l'aumento dei ricorsi avverso il giudizio del medico competente ai sensi dell'art. 41 DLgs 81/08, (da 74 a 94) può testimoniare il disagio presente nel mondo del lavoro; le visite specialistiche, quasi raddoppiate (da 98 a 170), si sono confermate strumento efficace di Ricerca Attiva delle Malattie professionali: negli ultimi 2 anni 127 nuovi casi segnalati ad INAIL, con percentuale di riconoscimento, per il 2016, attorno al 50%.

Vaccini: la grande corsa. L'attuazione della Legge 119/17 nel corrente anno scolastico

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO
RELATORE

IGIENE PUBBLICA E DELLA NUTRIZIONE, EPIDEMIOLOGIA
DANIELA BALZI

Con la legge 119 del 31 luglio 2017, le vaccinazioni obbligatorie passano da 4 a 10 e divengono un requisito per l'ammissione all'asilo nido e alle scuole materne, mentre per la scuola dell'obbligo la mancata vaccinazione non preclude l'iscrizione, ma prevede solo sanzioni pecuniarie.

Per l'anno scolastico 2017-2018, che stava per iniziare ad un mese dalla promulgazione della legge, sono state previste disposizioni transitorie che prevedevano la presentazione della documentazione relativa all'avvenuta vaccinazione entro il 10 settembre per nidi e materne. In alternativa, veniva indicata la possibilità per i genitori di compilare un'autocertificazione, a cui far seguire la certificazione sul completamento del ciclo vaccinale entro il 10 marzo 2018.

Con lo scopo di sollevare i dirigenti scolastici dal gestire le autocertificazioni di tutti gli iscritti di età 0-5 anni, agevolare le famiglie ed evitare code e sovraccarico dei servizi vaccinali, il 23 agosto Regione Toscana ha siglato un accordo con l'Ufficio Scolastico Regionale, l'Associazione Nazionale Comuni Italiani e le 3 USL Toscane per una ulteriore semplificazione. In base a questo accordo si prevede che gli Istituti e i servizi educativi trasmettano i loro iscritti alle USL competenti per territorio, la USL verifica la situazione vaccinale e restituisce alle strutture scolastiche i nominativi dei bambini apparentemente non in regola con il calendario vaccinale ed i cui dati sono da approfondire.

Gli impegni assunti nei rapporti tra USL e scuole dell'infanzia sono stati gestiti grazie alla costituzione di un gruppo di lavoro, Staff Vaccinazioni Scuole, all'interno della struttura di Epidemiologia, con il supporto del personale Cerimp e con la collaborazione degli operatori dell'Igiene Pubblica.

Lo Staff ha funzionato da raccordo tra i vari attori istituzionali -Ufficio Scolastico Regionale, ANCI- e ha risposto ai numerosi quesiti di dirigenti scolastici, insegnanti e genitori sulle procedure previste dalla legge.

Da un punto di vista tecnico è stato creato un Inbox dedicato per gestire le mail in arrivo dalle scuole con allegati gli elenchi degli iscritti e uno spazio dedicato sul server della USL per le elaborazioni. In 10 giorni sono arrivate circa 800 mail dalle scuole. Nonostante fossero state fornite istruzioni precise, i tracciati record delle liste degli iscritti sono stati molto eterogenei, costringendo ad elaborare i dati con una procedura interna standardizzata che ha prodotto una unica lista di quasi 53.100 iscrizioni. Per la verifica della situazione vaccinale di ogni iscritto è stato necessario il recupero degli archivi vaccinali informatizzati, provenienti da 3 diversi sistemi gestionali, con modalità eterogenee di estrazione e produzione delle liste dei "probabili non completamente vaccinati". Infine si è proceduto ad un incrocio fra le liste degli iscritti e dei "probabili non completamente vaccinati", consapevoli delle criticità nella qualità e completezza dei 2 elenchi utilizzati. L'esito ha prodotto una lista di circa 9.000 bambini potenzialmente non in regola con l'obbligo vaccinale, i cui nominativi sono stati inviati il 10 settembre con 800 mail alle rispettive scuole. Con queste procedure, circa l'80% delle famiglie non ha dovuto presentare alcuna documentazione. Lo Staff Vaccinazioni Scuole è riuscito in tempi molto brevi a gestire una situazione complessa, per fornire un servizio ai cittadini e rispondere agli obblighi di legge.

Dal campo al piatto. Come garantiamo la sicurezza alimentare

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO
RELATORE

SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
STEFANO BONFIGLI

Il progetto ha la finalità di far conoscere l'attività svolta dalla Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare al fine di garantire la salubrità degli alimenti di cui ci nutriamo quotidianamente su tutta la filiera produttiva.

Troppo spesso infatti l'opinione pubblica ma anche organi di stampa e televisivi non sanno che è questa struttura della ASL ad essere deputata a fare tutte le verifiche e controlli di legge atte a garantire la salubrità degli alimenti e che all'interno di tale struttura lavorano i veri esperti delle varie fasi della filiera alimentare sia di origine animale che vegetale.

Il progetto illustra l'attività svolta sulle 26000 unità locali presenti nella nostra USL divise per filiera, con quali professionisti ed operatori. Per l'anno 2017 sono stati effettuati a vario titolo 8000 controlli, 1400 campioni, eseguite al macello ispezioni su macellazioni di 8850 bovini, 143.500 suidi e 11.500 ovi caprini.

Vengono inoltre illustrati i rapporti giuridici e di collaborazione con i vari enti terzi sia a livello locale, che regionale, ma anche nazionale e comunitario, sono elencate le norme di indirizzo che dettano i criteri necessari alla programmazione di attività ed alla determinazione della frequenza dei controlli programmati.

Viene fatta un accurato elenco delle attività svolte nelle varie filiere sia di alimenti di origine animale che vegetale, esplicitando gli indicatori di efficacia ma anche le azioni da intraprendere, sia di tipo amministrativo che penale, nei casi di riscontrate non conformità.

E' indicata la funzione del Responsabile dell'Unità funzionale complessa e semplice di zona che è individuato per i compiti spettanti all'Autorità Locale Competente (funzioni precedentemente dei sindaci).

Sono inoltre illustrati i compiti e l'organizzazione sia del sistema di allerta alimentare europeo (RASFF) che del Centro di Riferimento Regionale Tossinfezioni Alimentari (CeRRTA).

Si indica nella efficacia della comunicazione, lo strumento per la formazione e l'informazione rivolta agli utenti consumatori finali ed operatori del settore, attività che appaiono indispensabile per non rendere vano tutto il lavoro svolto a monte.

Si ribadiscono inoltre i concetti per evitare la non corretta informazione, pericolosa sia per la salute pubblica che per l'economia.

Il nostro lavoro quotidiano è spronato dalla convinzione che una alimentazione sicura ed equilibrata è essenziale per la buona salute e longevità.

Lavoro sicuro a Chinatown. **Andamento, esiti e prospettive del Piano regionale**

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO
RELATORE

PREVENZIONE E SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO
VITO LEONARDO CASCARANO

Il 2017 è stato un anno cruciale per il Piano "Lavoro Sicuro". A marzo si è conclusa la prima fase dei controlli che sono subito ripartiti adottando un nuovo approccio per dare continuità e valore a un lavoro importante che, in meno di 3 anni, ha permesso di ispezionare la totalità delle imprese cinesi attive nei territori delle 4 ex Usl di Prato, Firenze, Pistoia ed Empoli. L'imponente progetto, non a caso definito "straordinario", viene varato dalla Regione all'indomani di un tragico evento, il rogo della confezione Teresa Moda, nel quale hanno perso la vita 7 lavoratori cinesi, vittime consenzienti di un sistema distorto di fare impresa diffusosi a partire dai primi anni '90 nella Toscana centrale. Iniziativa tesa a contrastare di netto questo sistema, frutto della coesistenza spazio-temporale di una serie di fattori predisponenti (caratteristiche del substrato territoriale ricettivo, retaggi socio culturali del popolo migrante ecc.) e che, ha eluso le istituzioni assumendo progressivamente i connotati di un fenomeno di illegalità.

Il "Piano Straordinario" si dimostra fin da subito inedito sotto diversi profili, confermando nel tempo questa tendenza che, dati alla mano, è possibile riassumere in 3 qualità: efficienza, efficacia e trasversalità.

In sintesi, i 74 Tecnici della Prevenzione all'uopo assunti e rapidamente integrati nei Servizi PISLL, adoperando un Protocollo di intesa istituito ad hoc con le Procure della Repubblica e costantemente affiancati da mediatori linguistici, solo nella fase 1 hanno verificato 8.257 imprese. Inoltre grazie alle sanzioni comminate e, dato inaspettato, in gran parte riscosse, hanno di fatto "autofinanziato" il progetto. Sotto il profilo prevenzionistico, la straordinarietà del Piano è dimostrata non soltanto dal fatto che è stata praticamente debellata la pericolosa attitudine alla promiscuità tra ambiente di vita e di lavoro, ma anche dal drastico calo delle irregolarità che si registra tra la fase 2 e quella precedente. Non solo repressione, dunque, ma anche e soprattutto prevenzione!

Il costante affiancamento ai T.d.P. da parte di altri organi di vigilanza (Polizie municipali, VVF, forze dell'ordine, aziende municipalizzate ecc.) ha inoltre assicurato un approccio multidisciplinare e multicompetente al fenomeno con conseguente emersione di altre fattispecie delittuose.

Un progetto in continua evoluzione alla ricerca di maggiori performances qualitative e quantitative, con controlli sempre più articolati e raffinati. L'adeguamento degli standard di vigilanza, la recente attivazione di un numero verde per la segnalazione delle case/fabbrica e l'ambizione al rafforzamento della collaborazione con altri Enti con specifiche competenze in materia di regolarità contributiva e fiscale rappresentano strumenti atti non soltanto ad impedire il ripetersi di gravosi incidenti ma anche a raggiungere una par condicio competitiva tra le imprese cinesi e quelle autoctone.

In definitiva, il Piano ha promosso un rapido miglioramento della sicurezza nei luoghi di lavoro, come stimolo essenziale per un crescente processo di legalizzazione finalizzato a salvaguardare il contributo socio economico di questo distretto gettando le basi per la tanto auspicata integrazione.

Mangiare sano, mangiare toscano. **Le ricette toscane della piramide alimentare**

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO
RELATORE

IGIENE PUBBLICA E DELLA NUTRIZIONE, EPIDEMIOLOGIA
NADIA OLIMPI

L'alimentazione squilibrata è collocata tra i principali fattori di rischio che incidono sulla perdita di salute e sullo sviluppo delle malattie croniche più diffuse. La ricerca scientifica ha identificato quali sono i cibi che possiamo consumare più o meno frequentemente per mantenerci in buona salute. Il ricettario "Cucina Toscana. Ricette e salute" ha l'obiettivo di raccogliere le tradizioni gastronomiche toscane valorizzando le informazioni sugli aspetti nutrizionali delle ricette secondo i criteri salutistici della Piramide Alimentare Toscana (PAT).

Il lavoro nasce nel 2015 da una collaborazione tra ARS e i settori Sanità, Agricoltura, Turismo e Commercio della Regione Toscana e del Consorzio degli Istituti professionali associati toscani (CIPAT) su mandato della Presidenza della Regione. Partendo dalle ricette toscane pubblicate nei vari testi, esperti toscani di enogastronomia, appartenenti a Istituti alberghieri toscani, Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana, Vetrina Toscana, Io cucino il territorio, Unione Regionali Cuochi e Slow Food, hanno selezionato quelle della tradizione dei vari territori toscani. Un gruppo di esperti in nutrizione, con il contributo dei professionisti dei Dipartimenti di Prevenzione delle USL della Toscana, ha attribuito alle ricette i valori nutrizionali. Docenti delle Università di Firenze e di Reggio Emilia hanno approfondito gli aspetti storici delle ricette e delle aree gastronomiche toscane. Ne è nato un volume organizzato in undici capitoli, uno per ciascuna area gastronomica provinciale e uno per quella della Toscana nel suo insieme. Ogni capitolo si apre con inquadramenti storici e fotografie evocative delle località e degli stili alimentari. Le ricette del volume sono accompagnate da note di salute, da un'immagine della PAT e da un grafico. Le note di salute descrivono le caratteristiche nutrizionali di una porzione standard del piatto, sulla

base del contenuto in macro e micro-nutrienti e forniscono consigli pratici su abbinamenti e attenzioni utili a mantenere un'equilibrata alimentazione giornaliera. Nell'immagine della PAT viene evidenziato il livello a cui è attribuita la ricetta, in base agli ingredienti e ai metodi di cottura: nel gradino più basso, posto alla base, sono collocati i piatti da consumare più spesso, mentre man mano che si sale in alto vengono indicati quelli per cui occorre maggior parsimonia nella frequenza di consumo. Il grafico, infine, presenta il contributo di una porzione della ricetta in energia, grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, fibra, proteine e sale, espresso in percentuale rispetto al fabbisogno giornaliero raccomandato ed in chilocalorie (kcal) o grammi. L'immagine grafica aiuta il lettore a orientare il consumo degli altri piatti nella giornata per mantenere una dieta equilibrata. Il ricettario ha coniugato l'interesse mediatico sulle tradizioni alimentari toscane con l'attenzione crescente ai valori salutistici dei comportamenti alimentari, attraverso il lavoro coordinato di una rete multidisciplinare di esperti. Nel mese di ottobre 2017 è stato pubblicato e diffuso nelle librerie.



asi nel deserto.

L'impatto dei cambiamenti climatici su salute e produttività dei lavoratori

Integrated inter-sector framework to increase the thermal resilience of european workers in the context of global warming (heat-shield)

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO

DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE, CERIMP

RELATORE

MIRIAM LEVI

I lavoratori, in particolare coloro che conducono attività lavorative all'aperto, hanno un aumentato rischio di sviluppare determinate condizioni patologiche a causa dell'aumento delle temperature che si sta registrando in conseguenza dell'effetto del riscaldamento globale. Heat-Shield è un progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma Quadro Europeo per la Ricerca e l'Innovazione Horizon 2020, dedicato alla salvaguardia della salute dei lavoratori e alla garanzia della produttività nelle mutate condizioni meteo-climatiche in conseguenza al fenomeno del riscaldamento globale. Al progetto, coordinato dall'Università di Copenaghen, e avviato nel 2016 (si snoderà fino al 2020), partecipano 20 gruppi di ricerca appartenenti a 11 paesi europei. L'obiettivo principale è sviluppare misure preventive, sistemi di allerta e linee guida per proteggere la salute di chi lavora in condizioni ambientali particolarmente esposte (nei settori edile, agricolo, dei trasporti, manifatturiero e turistico), e al contempo salvaguardare la produttività del lavoro messa a repentaglio da condizioni di disagio da caldo intenso e persistente.

Nell'ambito del progetto, CeRIMP, finora, ha condotto una revisione sistematica della letteratura per la valutazione dell'aumento del rischio dei lavoratori di sviluppare malattie da calore, eventi cardiovascolari, malattie respiratorie e malattie renali, e infortuni sul lavoro determinati dalla comparsa di eventi meteorologici estremi. La revisione ha inoltre permesso di valutare la perdita della produttività del lavoro e l'estendersi della presenza di vettori di malattie infettive nuove o di nuovo presenti (es.: Chikungunya, febbre del Nilo Occidentale, dengue, meningoencefalite da zecche, malaria) per via delle mutate condizioni climatiche. CeRIMP ha inoltre partecipato alla realizzazione di casi-studio durante il periodo estivo (maggio-settembre 2017) per la valutazione degli effetti del caldo durante lo svolgimento di specifiche attività lavorative, eseguendo monitoraggi ambientali e fisiologici-comportamentali presso un'azienda agricola, un'azienda vivaistica e presso alcune aziende del settore delle costruzioni coinvolte nella realizzazione della tramvia a Firenze. I risultati dei test sono stati utilizzati per la calibrazione di un prototipo di un sistema di allerta da caldo per i lavoratori che sarà inizialmente implementato in Toscana a partire dalla prossima estate e quindi reso operativo anche a livello nazionale e sovranazionale. Il ruolo di CeRIMP è stato infine quello di favorire le interazioni tra tutti i vari gruppi coinvolti, organizzando incontri ad hoc finalizzati alla condivisione degli sforzi per il raggiungimento di un maggiore livello di efficacia degli interventi di prevenzione, e quello di contribuire alla disseminazione dei risultati preliminari del Progetto, organizzando e partecipando a seminari e congressi. Da maggio 2018 CeRIMP parteciperà insieme agli altri membri del Progetto, alla stesura di linee guida finalizzate alla produzione di raccomandazioni per la prevenzione degli effetti dei cambiamenti climatici sulla salute dei lavoratori. In conclusione, i risultati delle attività di CeRIMP saranno messi a disposizione, sia a livello locale, che a livello nazionale e sovranazionale, dei responsabili delle politiche sanitarie, che li potranno tenere in considerazione allo scopo di pianificare e coordinare adeguatamente le azioni preventive, e potranno pertanto servire come strumento per la salvaguardia della salute.

A tavola con i nonni: un progetto di sorveglianza nutrizionale negli anziani delle residenze sanitarie

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO

IGIENE PUBBLICA E NUTRIZIONE

RELATORE

ROBERTA CARLI

L'alimentazione, costituisce uno dei determinanti più importanti per il mantenimento dello stato di salute e di autosufficienza, evidenziando una stretta correlazione tra malnutrizione, morbosità e mortalità. Uno stato di nutrizione inadeguato provoca, soprattutto nell'anziano ospedalizzato/istituzionalizzato, un aumento dei tempi di degenza e di riabilitazione, ne riduce la qualità della vita e aumenta i costi a carico del Servizio Sanitario. Secondo dati recenti, la prevalenza di malnutrizione nella popolazione anziana a domicilio si attesta intorno al 4-10%, raggiunge il 20-50% negli ospiti delle case di riposo, oscillando tra il 40 e il 70% in quelli ospedalizzati.

Nel dicembre 2010, la "Conferenza permanente per i rapporti tra lo stato le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano" ha emanato le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale" e nel 2012 la Regione Toscana ha approvato le "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale" (Delibera GRT n.° 35 del 24.01.2012). Questi documenti ribadiscono come la malnutrizione per difetto nell'anziano sia un grave problema sanitario sottolineando l'importanza di individuare precocemente gli indici di malnutrizione, al fine di intervenire in maniera efficace e prevenire un decadimento catabolico e cognitivo. Le "Linee guida sulla fragilità dell'anziano" della Regione Toscana agg. 2017 e le "Integrated care for older people" 2017 dell'OMS inoltre, tra le raccomandazioni sottolineano come sia importante anche la misurazione della forza muscolare come discriminante per la sarcopenia e predittore di mortalità.

Gli operatori che lavorano nell'ambito "Nutrizione" dei Dipartimenti Prevenzione sono chiamati a mettere in atto azioni di "Prevenzione collettiva", quali ad esempio la "Valutazione, Validazione e Controllo Applicazione dei menù delle RSA" che già effettuano su tutto il territorio regionale.

Mancano però ad oggi dati certi, riferibili al rischio nutrizionale effettivamente presente nella popolazione anziana assistita. Per questo riteniamo necessario attivare un progetto, inizialmente in via sperimentale, di sorveglianza nutrizionale per anziani ospiti nelle RSA per monitorarla e mettere in atto azioni mirate di sanità pubblica. Il progetto prevede il coinvolgimento di medici nutrizionisti, dietisti, assistenti sanitarie, infermieri, epidemiologi, operatori RSA, Agenzia Regionale di Sanità.

Sul modello di "Okkio alla Salute", si procederà alla individuazione di un campione rappresentativo, valido dal punto di vista statistico, impostando lo studio secondo i principi dell'Evidence Based Prevention. La raccolta dati avverrà mediante strumenti, es. questionari validati (es. MUST Malnutrition Universal Screening Tool), rilevazioni antropometriche diretta e della forza muscolare, oltre che attraverso una adeguata formazione degli operatori, infine, inserimento e elaborazione dei dati raccolti. Ottimizzando gli interventi, sarà possibile delineare un quadro della situazione effettiva riguardo la prevalenza della malnutrizione per difetto nelle RSA della ASL Toscana Centro e, potendo garantire un ripetersi degli interventi, consentire di verificarne l'andamento temporale fornendo indicazioni importanti sulla necessità di interventi di sanità pubblica.

Sport e salute.

Qualità e sicurezza negli ambulatori di medicina dello sport

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO

MEDICINA DELLO SPORT, VIGILANZA E CONTROLLO EROGAZIONE
PRESTAZIONI SANITARIE STRUTTURE SANITARIE E SOCIALI

RELATORE

NICOLA MOCHI

Le visite di idoneità sportiva costituiscono un importante momento preventivo, di comprovata efficacia, per la salute degli sportivi. Come dimostrato in letteratura, l'incidenza della morte improvvisa tra gli atleti di età 12-35 anni non solo è nettamente diminuita dal 1982, anno di introduzione dell'obbligo della visita di idoneità (4/100000) al 2004 (0.5/100.00), ma addirittura è divenuta minore rispetto a quella dei non atleti non sottoposti a screening (1) La visita consente inoltre di intercettare molte altre patologie, non a rischio di morte improvvisa, ma importanti per la futura salute del cittadino/ atleta.

Nella USL Toscana Centro il 69.8% delle visite vengono effettuate nei centri di Medicina dello Sport privati autorizzati ed accreditati per la medicina dello sport (circa 50), percentuale che sale al 97.4% per gli atleti maggiorenni. È quindi evidente

che la garanzia dell'efficacia passa anche attraverso la puntuale verifica della qualità e sicurezza delle strutture.

I soggetti coinvolti nel Dipartimento della Prevenzione sono la Medicina dello Sport, la Vigilanza Erogazione Prestazioni Sanitarie Strutture Sanitarie e Sociali ed il Dipartimento Tecnico Sanitario.

I soggetti esterni coinvolti al progetto sono i centri di Medicina dello Sport privati autorizzati ed accreditati con i relativi professionisti, mentre le parti interessate in quanto destinatari finali dell'intervento preventivo sono il CONI e gli Enti di Promozione Sportiva riconosciuti, le società sportive, le Istituzioni Scolastiche e gli atleti stessi.

Le verifiche sulle strutture si realizzeranno con intervento congiunto di Medico dello Sport, Medico Igienista o del Lavoro, TdP e/o ingegneri utilizzando la modalità operativa dell'audit. Obiettivi operativi sono quelli di razionalizzare le risorse, condividendo le risorse professionali in relazione agli obiettivi tecnici di controllo, intervenire in campo una sola volta (modalità più gradita alle strutture) ed ottenere maggiore coinvolgimento del soggetto controllato in una logica di processo.

Si prevede di effettuare il controllo di tutte le strutture accreditate nell'arco di due anni, con la verifica del 50% per anno. L'obiettivo da conseguire è almeno il 90% (23 su 25).

Nelle precedenti esperienze il primo controllo ha spesso evidenziato carenze, mentre nel tempo le strutture tendono ad allinearsi, con una progressiva riduzione delle non conformità riscontrate, dando maggiore fiducia per una loro corretta ed efficace operatività.

Il progetto va a chiudere il cerchio sulla tutela della salute dei praticanti attività sportive, in cui si promuove l'informazione sull'utilità ed importanza delle visite, si va a controllare che le società sportive provvedano a far visitare i propri atleti, ed a chiudere si verifica che le visite siano fatte nel rispetto di leggi, regolamenti e buone pratiche.

Bibliografia

1. Annual Incidence Rates of Sudden Cardiovascular Death in Screened Competitive Athletes and Unscreened Non athletes Aged 12 to 35 Years in the Veneto Region of Italy (1979-2004) -D. Corrado-JAMA. 2006;296:1593-1601

Green wellness: per un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO

IGIENE PUBBLICA E NUTRIZIONE

RELATORE

ERRICO SEVERINA VINCENZA

L'utilizzo improprio dei Prodotti fitosanitari (PF) ha un impatto sull'ambiente che si esplica attraverso la contaminazione di acqua, suolo e aria e un impatto sulla salute. I PF possono infatti provocare una tossicità acuta. Si tratta di un vero e proprio avvelenamento che si manifesta di solito con mal di testa, vomito, diarrea, perdita dell'equilibrio e nei casi più gravi con tremori incontrollati, danni irreversibili del sistema nervoso o neuro-muscolare (paresi) o addirittura morte, una tossicità cronica che si realizza per esposizione prolungata nel tempo e con possibile bioaccumulo, e può provocare effetti cancerogeni, teratogeni e mutageni.

L'esposizione a PF riguarda direttamente gli utilizzatori professionali e non professionali e indirettamente i consumatori (popolazioni che risiedono o sostano in zone trattate o che assumono alimenti e/o acqua contaminati).

Il progetto coinvolge operatori sanitari Tecnici e Medici del Dipartimento di Prevenzione, gli Uffici Ambiente e gli Uffici Tecnici delle Amministrazioni Comunali, gli operatori del settore attraverso le Associazioni di categoria.

L'obiettivo generale del progetto è quello di strutturare un controllo che tenga conto della:

verifica dei requisiti igienici delle rivendite;

verifica delle autorizzazioni alla vendita e all'utilizzo;

omogeneità nel rilascio di NullaOsta per diserbo extra agricolo;

controllo dell'acqua ai sensi del D. Lgs 31/01.

Gli obiettivi specifici da realizzare nel 2018 sono:

1. predisposizione di un documento da divulgare ai rivenditori per gli adempimenti normativi nei confronti degli utilizzatori professionali e non professionali;
2. incontri con le associazioni di categoria per la stesura e condivisione di materiale informativo;
3. controlli presso le rivendite.

L'obiettivo per l'anno 2019 sarà quello di incrementare la verifica delle Schede Dati di Sicurezza e delle etichette dei PF e loro coerenza con le Autorizzazioni Ministeriali.

Risultati attesi:

effettuare ogni anno il 30 % dei controlli presso le rivendite di PF;

diffondere l'Istruzione Operativa per il rilascio di Nulla Osta per diserbo extra agricolo;

svolgere il controllo dell'acqua, la valutazione dei dati e l'eventuale proposta di adozione di provvedimenti specifici;

effettuare almeno 1 incontro con le associazioni di categoria per la condivisione di obiettivi e del documento informativo degli adempimenti normativi.

La salute si impara. **Interventi di promozione di un'alimentazione sana e di uno stile di vita attivo nei bambini delle scuole primarie**

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO
RELATORE

IGIENE PUBBLICA E NUTRIZIONE, PROMOZIONE DELLA SALUTE
GIUSEPPE VANNUCCHI

Si tratta di un progetto di promozione della salute rivolto ai bambini delle scuole elementari che si propone di intervenire su due importanti determinanti di salute come la corretta alimentazione e l'attività fisica. Il progetto ha la finalità di ridurre la frequenza dell'eccesso ponderale e della sedentarietà nei bambini. Il sistema di sorveglianza "Okkio alla salute" ci dice che all'età di 8-9 anni un bambino su tre è in eccesso ponderale, di questi il 9,3% sono obesi il 21,3% sono sovrappeso. Le cause? Cattive abitudini alimentari, scarsa attività fisica e comportamenti sedentari. Molti bambini non fanno un'adeguata prima colazione, alla ricreazione consumano quantità eccessive di alimenti ipercalorici e bevande zuccherate, mangiano poca frutta e verdura. Inoltre percentuali elevate di bambini non fanno sport, o attività fisica in quantità sufficiente e trascorrono più di 2 ore al giorno davanti a Tv, o videogiochi. Stili di vita negativi spesso legati a quelli delle famiglie di origine, che sottostimano l'eccesso di peso e la scarsa attività fisica dei propri figli. L'eccesso ponderale nel bambino ha conseguenze immediate, perché compromette il suo benessere fisico e psicologico, inoltre rappresenta una condizione che frequentemente continua in età giovanile e adulta rappresentando un fattore di rischio per lo sviluppo futuro di molte malattie croniche tra le quali il diabete e le malattie cardio e cerebrovascolari.

Azioni specifiche del progetto:

- Facilitare l'azione degli insegnanti per realizzare percorsi educativi sugli alimenti, sulla nutrizione sulla sostenibilità ambientale della produzione di cibo. Si prevede di proporre: una breve formazione agli insegnanti all'inizio dell'anno scolastico, la consulenza/sostegno durante tutto l'anno scolastico, la fornitura di materiale (kit formativi) da usare in classe.
- Rendere facile il consumo di frutta e verdura attraverso il sostegno a quelle iniziative che prevedono la distribuzione di frutta per lo spuntino di metà mattina, e la fornitura di materiali informativi con consigli pratici per i bambini e le famiglie.
- Valorizzare il progetto "Pranzo sano a scuola" della Regione Toscana.
- Valorizzare le ore curricolari di attività fisica.
- Promuovere l'attività motoria extracurricolare per esempio nelle pause dell'orario scolastico, o attività quali lo stretching in classe previsto dal Piano Regionale della Prevenzione.

Soggetti coinvolti interni al Dipartimento della Prevenzione: Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Promozione della Salute, Medicina dello Sport e Epidemiologia.

Soggetti coinvolti esterni: Mondo della scuola (Ufficio scolastico regionale, Direzioni scolastiche), Comuni, Società della Salute, Pediatri di Libera Scelta, Associazioni di promozione sportiva (es: CONI, UISP), ditte di ristorazione collettiva che preparano pasti per la refezione scolastica, strutture del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (per il progetto Frutta nelle scuole).

Si prevede la presentazione del progetto alle scuole in tempo utile perché possa essere inserito nel Piano dell'Offerta Formativa per l'anno scolastico 2019-2020. In tale anno scolastico potranno partecipare al progetto solo un numero limitato di scuole delle province di Firenze, Pistoia e Prato. Tuttavia trattandosi di interventi di facile attuazione il modello di intervento proposto può essere ripreso e realizzato autonomamente da altre scuole e insegnanti.

Valutazione del progetto: verifica dell'attuazione nelle scuole aderenti di percorsi educativi su alimenti e nutrizione, della valorizzazione delle ore curricolari di attività fisica, delle attività motorie extracurricolari.

Safe sex: preserva... ti. **Malattie a trasmissione sessuale, la battaglia continua**

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO
RELATORE

IGIENE PUBBLICA E NUTRIZIONE, EPIDEMIOLOGIA
MONICA ROSSELLI

La Conferenza Stato-Regioni ha sancito nel 2016 l'intesa sul "Piano nazionale di interventi contro Hiv e Aids (Pn aids)". Il documento propone di delineare e realizzare progetti finalizzati alla definizione di modelli di intervento per ridurre il numero delle nuove infezioni e facilitare l'accesso al test. Riguardo alle altre malattie sessualmente trasmissibili (MST), secondo l'OMS, ogni anno, a livello globale, sono circa 357 milioni le nuove infezioni di cui 1 su 4 rappresentate da: clamidia, gonorrea, sifilide e tricomoniasi. Il passaggio dell'AIDS da malattia mortale a malattia cronica, ha determinato l'attuale inadeguata consapevolezza del rischio nella popolazione, che possiede una sufficiente conoscenza sul tema in termini essenziali, ma con scarse informazioni in ambito preventivo e diminuita attitudine all'utilizzo del profilattico. Il Piano propone campagne di comunicazione che includono l'utilizzo di canali web e social network, mirate ai giovani, alla popolazione generale e a target specifici ritenuti vulnerabili e a maggior rischio. Infatti il 1 dicembre 2017 è stata lanciata

dal Ministero la campagna "Con l'HIV non si scherza, proteggiti te stesso e gli altri!" che mira a sensibilizzare sul tema delle malattie sessualmente trasmesse e a promuovere l'uso del profilattico e il ricorso precoce al Test HIV. Si evince quanto sia importante lavorare con la scuola e con il territorio sui temi del progetto per colmare il debito informativo sulle MTS, ridurre i rischi di contagio attraverso l'acquisizione della capacità di adottare comportamenti sessuali responsabili e far conoscere le possibilità che il territorio offre relativamente ai percorsi di counseling, diagnosi e cura delle MST.

Sono coinvolti nel progetto soggetti interni all'Azienda Sanitaria quali Epidemiologia, Promozione della Salute, Dipartimento servizi tecnico sanitari, Assistenza sanitaria in ambito preventivo. Tra i soggetti esterni coinvolti si citano: Direzione Regionale Istruzione, Ufficio Scolastico Regionale, Uffici Scolastici Territoriali, Regione Toscana: Settore Prevenzione - Promozione della Salute, Società della Salute, Commissioni Sanità e Istruzione dei Comuni, medici di base e pediatri, Associazioni (LGBT, Ireos, LILA, etc.), Volontariato (Caritas etc.), Società Sportive (CONI, UISP), gestori discoteche (FIPE), impianti sportivi, Farmacie comunali e private, Produttori profilattici /Grande distribuzione organizzata.

Modalità di espletamento del progetto:

Interventi informativi/educativi nei luoghi di vita (scuola, lavoro, aggregazione etc.)

Promozione vaccinazioni HPV e HBV in maschi e femmine

Promozione screening (es test HIV; pap test etc.) e fattibilità screening Epatite C

Conoscenza delle opportunità offerte dalle strutture del territorio

Promuovere disponibilità, accessibilità e utilizzo corretto del profilattico

Diffusione di materiale informativo relativo alle MST, privilegiando il canale social, le apps e i testimonial

Eventi sul territorio (Flash mob, punti di accoglienza all'esterno dei locali, forum.)

Si prevede la realizzazione in un arco di tempo triennale.

Risultati attesi: Convocazione tavolo di lavoro entro il primo semestre del 2018 e revisione dei progetti della USL Toscana Centro in ambito scolastico inerenti le tematiche del progetto.

Costruire... in salute.

Un network per la sorveglianza sanitaria in edilizia

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO

PREVENZIONE IGIENE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (PISLL)

RELATORE

ANNALISA GRILLO

L'epidemiologia delle patologie correlate al lavoro rappresenta un elemento fondamentale nella prevenzione della loro insorgenza. Purtroppo tale strumento è fortemente penalizzato dalla sottodenuncia delle malattie professionali. Il Piano Regionale per la Prevenzione della Toscana prevede, tra le attività finalizzate alla loro emersione, interventi di vigilanza sulla qualità della sorveglianza sanitaria dei lavoratori, attraverso un controllo della congruenza fra protocolli sanitari redatti dal medico competente aziendale e valutazione dei rischi a cui i lavoratori risultano esposti. In questi anni di attività, in carenza di linee di indirizzo condivise relativamente alla sorveglianza sanitaria e alla valutazione dei rischi lavorativi, la sola vigilanza formale è risultata insufficiente in termini di prevenzione. Se qualitativamente scadente e soprattutto se non specifica al rischio, la sorveglianza sanitaria costituisce infatti un'attività poco efficace alla prevenzione delle malattie professionali, in quanto priva di benefici concreti e potenzialmente dannosa sia per il lavoratore, non adeguatamente tutelato sia per il datore di lavoro, che può trovarsi a rispondere per mancata tutela dei suoi dipendenti. Il progetto si propone, non solo di controllare la congruenza tra sorveglianza sanitaria e documento di valutazione dei rischi (DVR), ma anche di migliorare la qualità di entrambi nel comparto specifico dell'edilizia, caratterizzato da contesti lavorativi mutevoli, che rendono spesso poco adatti e in concreto poco applicabili, gli strumenti di valutazione e di prevenzione previsti dalle norme. Il progetto ha l'obiettivo di supportare i medici competenti nell'individuare le misure tecniche, organizzative e procedurali adatte a prevenire l'insorgenza di disturbi correlabili al lavoro, sulla base di linee di indirizzo condivise non solo con il medico competente, ma anche con altre figure aziendali quali il datore di lavoro, i lavoratori, il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP), il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). Nelle modalità di espletamento del progetto sono previste due distinte fasi di attività, con la creazione di un network tra tutte le figure coinvolte nella prevenzione e promozione della salute nei luoghi di lavoro. Nella prima fase è prevista l'istituzione di un tavolo di lavoro fra rappresentanti del Dipartimento di Prevenzione (Area PISLL) ed altre rappresentanze in ambito scientifico e professionale (es. Università, medici competenti ecc.) con l'obiettivo di discutere documenti d'indirizzo per la programmazione della sorveglianza sanitaria e la valutazione dei rischi in edilizia. A conclusione di questa fase, dopo condivisione e presentazione pubblica dei documenti prodotti, sarà prevista una seconda fase di verifica della rispondenza dei protocolli alle effettive condizioni di rischio e della validità dei metodi di valutazione utilizzati. Il risultato atteso è di riuscire, migliorando la qualità e l'utilità dei documenti di valutazione dei rischi e della sorveglianza sanitaria, a rafforzare gli strumenti di prevenzione al fine di promuovere, costruire e garantire salute per tutti i lavoratori esposti a rischi in edilizia, con la possibilità futura di estendere il progetto ad altri comparti lavorativi.

I caso kebab: sicurezza nell'alimentazione etnica

AREA DI COMPETENZA DEL PROGETTO
RELATORE

SICUREZZA ALIMENTARE
ALESSANDRO GAZZERI

Il progetto è inserito nell'ambito della programmazione annuale del controllo ufficiale ed ha lo scopo di identificare in maniera sistematica eventuali aree critiche in un prodotto alimentare diventato di largo consumo, in particolare nelle fasce giovanili. Le strutture dipartimentali coinvolte sono le organizzazioni territoriali delegate come autorità competenti ai sensi del regolamento 882/2004 e il Laboratorio di Sanità Pubblica Firenze. Con questo progetto, per la prima volta, si intende affrontare il controllo ufficiale in un settore, definendo obiettivi comuni nell'ambito dell'intera USL Toscana Centro. A tale scopo sono stati predisposti e condivisi strumenti unici di accertamento con la condivisione degli aspetti ritenuti più significativi ed appropriati su cui concentrare l'attenzione come la formazione del personale, la gestione delle materie prime, la presenza dei requisiti strutturali, la loro manutenzione e gli standard di pulizia. Il progetto prevede inoltre una serie di campionamenti mirati alla verifica della qualità microbiologica dei prodotti somministrati dai gestori dei pubblici esercizi. Nel corso del 2018 saranno pertanto individuate le aziende interessate da tali tipi di controlli seguendo i criteri dell'analisi del rischio indicati dalla Regione Toscana. Le analisi dei risultati dei controlli ufficiali compresi quelli relativi agli esiti analitici, permetteranno di tracciare in maniera puntuale gli standard di questo settore e verificarne le eventuali aree di miglioramento. In un comparto come quello alimentare in cui la globalizzazione ci pone di fronte ad alimenti sempre più estranei alle nostre tradizioni, solo la conoscenza può garantire imprese e consumatori a trovare il giusto equilibrio tra tradizione e culture diverse con l'obiettivo di una vera "integrazione di sicurezza alimentare".

Contatti



Dipartimento della Prevenzione

Prato, Via Lavarone 3/5
dipartimento.prevenzione@uslcentro.toscana.it
Tel. 0574 805311 - 0573 353210
www.uslcentro.toscana.it