

REGIONE DEL VENETO



ULSS7
PEDEMONTANA

Via dei Lotti, n. 40
36061 Bassano del Grappa (VI)
Codice fiscale e partita IVA 00913430245

N. 705 DEL 21/04/2023

DELIBERAZIONE
del

DIRETTORE GENERALE

Nominato con D.P.G.R. n. 26 del 26/02/2021

Coadiuvato dai sigg.:

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

dott.ssa MICHELA CONTE

DIRETTORE SANITARIO

dr. ANTONIO DI CAPRIO

DIRETTORE DEI SERVIZI SOCIO – SANITARI

dott. EDDI FREZZA

OGGETTO: ISTITUZIONE ISPettorato MICOLOGICO DELL'AZIENDA ULSS 7
PEDEMONTANA.

IL DIRETTORE GENERALE
DELL'AZIENDA ULSS 7 PEDEMONTANA
dott. Carlo Bramezza

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs n. 82/2005, del T.U. n. 445/2000 e norme collegate, il quale
sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è conservato digitalmente negli archivi
informatici dell'Azienda.*

Proponente: UOSD SERVIZI AMMINISTRATIVI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Anno Proposta: 2023 Numero Proposta: 689/23

Il Responsabile dell'UOSD Servizi Amministrativi del Dipartimento di Prevenzione nonché Responsabile del procedimento, attesta che la presente proposta di deliberazione è stata regolarmente istruita nel rispetto della vigente normativa nazionale, regionale e regolamentare: f.to Paola Dalla Zuanna

Il Responsabile UOSD Servizi Amministrativi del Dipartimento di Prevenzione proponente, relaziona quanto segue.

Premesso che:

- l'art. 1 del DPR 14 luglio 1995, n. 376, in attuazione della Legge 23/08/1993 n. 352 “*Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati*”, ha previsto che le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano istituiscano ed organizzano nell'ambito delle Aziende ULSS uno o più centri di controllo micologico pubblico denominati Ispettorati micologici;
- l'art. 14 della Legge Regionale Veneto del 19/08/1996 n. 23 “*Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati*” ha conseguentemente stabilito che presso ogni Unità locale socio sanitaria sia istituito un Ispettorato micologico con compiti di controllo micologico pubblico, utilizzando strutture già operanti e personale già dipendente delle Unità locali socio sanitarie medesime;
- il Decreto del Ministero della Sanità 29/11/1996, n. 686 “*Regolamento concernente criteri e modalità per il rilascio dell'attestato di micologo*” ha disciplinato le modalità di rilascio dell'attestato di micologo;
- il D.M. 16/10/1998 “*Approvazione delle linee-guida concernenti l'organizzazione del Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.), nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali*”, ha previsto che, tra le competenze dell'area funzionale igiene degli alimenti e delle bevande del S.I.A.N., rientri la prevenzione delle intossicazioni da funghi e l'attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato Micologico, suggerendo, a tal fine, che tra le articolazioni di detta area funzionale sia prevista quella dell'Ispettorato Micologico, che deve assicurare, come previsto dalla normativa nazionale e regionale “*l'importante funzione di controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, (attività capillare e giornaliera), che richiede talvolta, ove siano presenti ortomercati, personale esclusivamente assegnato. L'Ispettorato ha inoltre il compito di garantire servizi di consulenza ai raccoglitori, servizi di pronta reperibilità micologica per gli ospedali (per le indagini di primo livello in occasione di presunte intossicazioni), attività di informazione ed educazione sanitaria (corsi per raccoglitori e per commercianti, mostre micologiche, pubblicazioni)*”

Preso atto che la successiva D.G.R.V. n. 3468 del 17/11/2009 “*Funghi epigei spontanei freschi o altrimenti conservati. Atto di indirizzo e coordinamento sull'attività degli ispettorati micologici e dei micologi delle Aziende Ulss*” e relativo allegato A) prevede:

- che la “*specificità delle problematiche inerenti l'idoneità al consumo alimentare umano dei funghi epigei spontanei è tale che solo la figura del micologo e l'ispezione micologica da esso condotta, rappresentano i principali, autorevoli ed (unici) strumenti di prevenzione e tutela sanitaria in materia e che tale figura è l'unica che possa supportare con competenza l'attività degli Organi di Controllo Ufficiale nelle loro attività di vigilanza in questo settore*”;
- che agli Ispettorati Micologici e/o ai Micologi delle Aziende U.L.S.S. del Veneto competono i seguenti interventi:
 1. *Con riferimento alla raccolta e al consumo alimentare dei funghi epigei spontanei freschi:*
 - *la consulenza ai privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori per la determinazione della commestibilità delle specie fungine raccolte e l'idoneità al consumo;*

- *gli interventi educativi e formativi diretti alla popolazione, con finalità di prevenzione delle intossicazioni da funghi;*
 - *la consulenza alle strutture ospedaliere in occasione di casi di sospetta intossicazione da funghi.*
2. *Con riferimento al commercio al dettaglio di funghi epigei spontanei freschi, funghi porcini secchi sfusi:*
- *il controllo con relativa certificazione ai sensi dell'art. 3 D.P.R. 14.07.1995, n. 376, dei funghi spontanei freschi destinati al commercio al dettaglio, svolto presso Mercati Ortofrutticoli o altre sedi ritenute idonee, comprensivo di valutazione igienico-sanitaria sullo stato di conservazione dei funghi stessi;*
 - *la partecipazione alle attività correlate al conseguimento, da parte degli O.S.A. o di loro specifici delegati o preposti, del parere di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate, previsto dal D.P.R. 14.07.1995, n. 376, artt. 2 e 7, con le modalità previste dalle disposizioni regionali vigenti;*
 - *gli interventi di vigilanza nei confronti degli O.S.A. che effettuano commercio al dettaglio dei funghi ed ogni attività di controllo ufficiale inerente la commestibilità e l'idoneità al consumo alimentare dei funghi spontanei, per la verifica dei requisiti previsti dal D.P.R. 14.07.1995, n. 376, dal D.M. 09.10.1998, e comunque in conformità ai Regolamenti CE n.178/2002, n.852/2004 e n.882/2004" (il Regolamento n. 882/2004 è stato abrogato dal Regolamento n. 625/2017);*
 - *la consulenza alle strutture ospedaliere in occasione di presunte intossicazioni derivanti dal consumo di funghi provenienti da vendita o somministrazione (indagini epidemiologiche, indagini ispettive, interventi di sanità pubblica);*
3. *Con riferimento alle attività di manipolazione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione di funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati, effettuate da Imprese Alimentari:*
- *il controllo ufficiale nelle Imprese Alimentari sulla produzione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione, vendita e somministrazione dei funghi, ovvero ogni attività di controllo ufficiale inerente la commestibilità e l'idoneità al consumo alimentare dei funghi spontanei secchi o diversamente conservati e la verifica dei requisiti previsti dal D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376, dal D.M. 9 ottobre 1998 e, comunque, la conformità ai Regolamenti CE n. 178/2002, n. 852/2004 (per la verifica dell'idoneità degli specifici sistemi di Autocontrollo aziendale, in collaborazione con i micologi aziendali) e n. 882/2004" il Regolamento n. 882/2004 è stato abrogato dal Regolamento n. 625/2017);*
 - *la valutazione di conformità dei campioni ufficiali di funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati prelevati, dagli altri Enti di controllo, comprendente l'identificazione delle specie e la valutazione delle condizioni igieniche e dello stato di conservazione, ai fini dell'idoneità al consumo alimentare";*

Rilevato che le funzioni degli Ispettorati micologici rientrano nei livelli essenziali di assistenza (L.E.A.) di cui al D.P.C.M. 12 gennaio 2017 "Definizione e aggiornamento dei Livelli essenziali di Assistenza, di cui all'articolo 1, comma 7, del decreto legislativo 30 dicembre 1992 n. 502" (L.E.A. E 12 "Ispettorato micologico L. 352 del 23 agosto 1993");

Dato atto che:

- con deliberazione n. 1269 del 16/10/2014 dell'ex ULSS n. 3 e con deliberazione n. 129 del 30/01/1998 i dell'ex ULSS n 4 erano stati istituito l'Ispettorato Micologico presso il rispettivo Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione;
- l'art. 14 della Legge regionale 25 ottobre 2016, n. 19 "Istituzione dell'ente di governance della sanità regionale veneta denominato <Azienda per il governo della sanità della Regione del

Veneto - Azienda Zero>”, ha ridefinito l’assetto organizzativo delle Aziende ULSS prevedendo la fusione per incorporazione che ha previsto che l’ULSS n. 3 Bassano del Grappa modifichi la propria denominazione in “Azienda ULSS n. 7 Pedemontana”, mantenendo la propria sede legale a Bassano del Grappa e incorporando la soppressa ULSS n. 4 Alto Vicentino;

Preso atto che:

- la Regione del Veneto con nota del 28.12.2022, ns. prot. n. 112796/22 ha chiesto i nominativi del nostro personale interessato a partecipare al corso di formazione regionale biennale per acquisire l’attestato di micologo che inizierà a giugno 2023 e si concluderà alla fine del primo semestre 2025 (*“obiettivo del corso è quello di formare in primis i professionisti del Servizio Sanitario per garantire il Lea E12”*);
- l’Azienda ha riscontrato con nota del 18.01.2023 prot. n. 4411/23, comunicando quattro nominativi di dipendenti interessati ad acquisire l’attestato di micologo in parola;
- tra il personale in servizio presso dell’UOC (Unità Operativa Complessa) Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.) del Dipartimento di Prevenzione sono attualmente già presenti alcuni tecnici della prevenzione esperti nella materia per specifiche conoscenze e formazione, essendo in possesso dell’attestato di micologo previsto dal Decreto del Ministero della Sanità 29/11/1996 n. 686.

Tanto esposto, si propone di formalizzare l’istituzione dell’Ispettorato Micologico dell’Azienda ULSS7 Pedemontana, derivante dalla fusione dei due precedenti Ispettorati Micologici ex Ulss 3 ed ex Ulss 4, presso l’UOC (Unità Operativa Complessa) Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.) del Dipartimento di Prevenzione, che si avvarrà per tutte le attività di cui in premessa di Micologi in possesso dell’attestato di Micologo previsto dal D.M. 29.11.1996, n. 686.

IL DIRETTORE GENERALE

Vista la relazione e la proposta del Responsabile del procedimento;

Dato atto che il responsabile del servizio competente ha attestato l’avvenuta regolare istruttoria della pratica, in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale, regionale e regolamentare;

Acquisito il parere favorevole dei Direttori Amministrativo, Sanitario e dei Servizi Socio-Sanitari per quanto di rispettiva competenza

DELIBERA

1. di formalizzare l’istituzione dell’Ispettorato Micologico dell’Azienda ULSS7 Pedemontana, derivante dalla fusione dei due precedenti Ispettorati Micologici ex Ulss 3 ed ex Ulss 4, in capo alla U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – S.I.A.N. del Dipartimento di Prevenzione con le competenze previste dalla DGRV n. 3468 del 17 novembre 2009 *“Funghi epigei spontanei freschi o altrimenti conservati. Atto di indirizzo e coordinamento sull’attività degli ispettorati micologici e dei micologi delle Aziende U.L.S.S.”*, allegato A;
2. di precisare che l’Ispettorato Micologico svolgerà i compiti previsti dalla normativa richiamata in premessa con le risorse umane assegnate al Dipartimento di Prevenzione in possesso dell’attestato di Micologo previsto dal Decreto del Ministero della Sanità 29/11/1996 n. 686;
3. di dare altresì atto che la presente deliberazione viene pubblicata all’albo del sito istituzionale dell’Azienda per 10 gg. continuativi, inviata contestualmente al Collegio Sindacale e diventa esecutiva il giorno stesso della sua pubblicazione, come da norma regolamentare approvata con deliberazione n. 1386 del 22/07/2022.