



2° Seminario Interassociativo Milano 18 maggio 2018

**La prevenzione in Regione Lombardia e l'applicazione della Legge 23/2015:
la situazione e le proposte su
Salute e Sicurezza sul Lavoro Alimenti e Salute**



Expo Milano 2015
Milan Expo 2015



MILAN EXPO 2015

1st May - 31st October 2015

MILANO
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



SIAN in EXPO

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione è stato notevolmente coinvolto in Expo 2015:

- Alimentazione: il tema dell'evento
- Le attività alimentari sono state inserite all'interno di quasi tutti i progetti presentati dai Paesi partecipanti
- confronto tra Paesi con abitudini alimentari e norme in materia di sicurezza alimentare differenti

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana



bugs buffalo's



bugs
originals

Inhoudswaarde per 100 gram:
Energie: 464 kcal
Koolhydraten: 6,7 g
Waarvan suikers: 0 g
Vet: 3,2 g
Waarvan verzadigd: 0,2 g
Eiwit: 56,2 g
Zout: 0,38 g
Waarvan verzadigde vetzuren: 0,0 g
Waarvan onverzadigde onverzadigde vetzuren: 0,5 g
Waarvan meerverzadigd onverzadigde vetzuren: 7,0 g

Inhoud: 50 gram
gevriesdroogde buffalowormen
Ten minste houdbaar tot: 1-12-2015
Inpakdatum: 07-01-2015
Bewaaraadvies: koel, droog en afgesloten,
voor consumptie verhitten
Producent: Kreca organic food bv, Ermelo
Informatie: www.bugsplaza.nl
Artikelnummer: 12001

H2014-104



Crocodile Meat

% Value for 100g	
Total Fat	1.6 g
Saturated Fat	0.6 g
Cholesterol	23mg
Sodium	51 mg
Carbohydrate	0 g
Sugars	0 g
Dietary Fibre	0 g
Protein	22.5 g
Calories	106(K) 442

Low in fat
Croc meat contains less fat than chicken.

Heart-friendly
Apart from being rich in protein, crocodile meat contains a considerably lower amount of cholesterol. This heart-friendly grub only has 23mg of cholesterol per serving – way below our recommended daily allowance of 300mg

Valued in TCM
TCM practitioners classify crocodile meat as "healy" food, which warms up your body. It's believed to be able to cure colds as well as asthma.



L'immagine sulla copertina ha solo uno scopo illustrativo

15,00€

20% Discount for Expo Operators after 7pm

Cluster Cereals & Tubers

Only at Zimbabwe Pavilion!









Primo piano | Il cibo «innovativo»

Snack con grilli e vermi sequestrati dall'Asl nel padiglione Olanda

Stop agli assaggi alternativi: non hanno i visti sanitari

La vicenda

Grilli in barattolo e vermi della farina essiccati sono stati offerti lunedì con intingolo di alghe come assaggi nel corso dello show cooking dello chef Jasper Udink al padiglione Olanda

ieri mattina, la squadra di veterinari e di tecnici dell'Asl per la sicurezza alimentare nel sito expo ha sequestrato l'intero stock

I Bugs Krekels, grilli in barattolo, e i vermi della farina essiccati sono entrati illegalmente nel sito Expo dalla porta principale, dentro a una valigia.

Lunedì nel padiglione Olanda sono stati offerti con intingolo di alghe come assaggi nel corso dello showcooking dello chef Jasper Udink. Ieri mattina, i veterinari e i tecnici della Asl, che vigilano sulla sicurezza alimentare nel sito espositivo, hanno sequestrato l'intero stock di vermi e insetti, chiesto all'Olanda di sospendere il «laboratorio sulla percezione del cibo» con la replica dello spettacolo con somministrazione di assaggi, previsto per le 15, e spiegato le ragioni del provvedimento. Si sono mossi su indicazione del ministero della Salute. Due ore più tardi è toccato al Belgio nella cui dispensa sono stati trovati 300 barattoli di passata di pomodoro con vermi. Questi, però, ancora ermeticamente chiusi, perché «li aveva ordinati lo chef che è stato sostituito», ha spiegato la responsabile del padiglione e il nuovo chef ha chia-

300

I barattoli di pomodoro ai vermi sequestrati allo stand Belgio



20

I chili di carne di coccodrillo inviati dal Belgio in Sicilia per una preparazione

rito: «Fate sparire i vermi dalla mia cucina». Ben contenta che il materiale finisse sotto sequestro pronto per essere inviato al forno inceneritore. Anche in questo caso i vasetti sono entrati come merce di un Paese comunitario solo apparentemente senza violare le normative

stringenti decise dalla Ue e dal Paese ospite per l'esposizione. Gli insetti rientrano, infatti, sotto il cappello del Novel food per il quale non è sufficiente ottenere la deroga chiesta dal Giappone per introdurre il velenosissimo e altrettanto prelibato pesce palla o dallo Zimba-



Degustazione Vermi e alghe offerti lunedì nel padiglione Olanda

e che ancora attende il via libera. Le squadre di medici e veterinari della Asl lavorano senza tregua. L'allerta scatta per la turista giapponese che arriva al punto di soccorso del 118 e poi si scopre «allergica al grano saraceno» usato per la tempura.

C'è la cucina del padiglione turco dove si rischia l'incidente diplomatico, prima chiusa da Expo perché difforme dai progetti, poi dai medici Asl perché non a norma. E c'è la carne bovina in scatola che l'Iran ha portato nel sito, vietata seppure destinata al consumo dei propri dipendenti e non degli avventori. E ci sono i 20 chili di carne di coccodrillo che il Belgio ha importato dallo Zimbabwe e spedito in Sicilia per sperimentare una preparazione in olio d'oliva con foglia di lauro. Ma pur sempre priva dei visti sanitari. E il latte di cavalla del Kazakistan (un ditale in assaggio) che, per fortuna, è certificato da una ditta tedesca. Non c'è giorno uguale all'altro per la task force sanitaria a Expo. C'è il caseificio di cascina Truiulza che produce sul posto due forme di grana padano e chiede l'autorizzazione. E ci sono profumate partite di mortadella di Bologna che, però, «devono essere conservate refrigerate e non esposte alle temperature africane» di questi giorni. E quando finalmente sembra che la situazione sia sotto controllo, ecco la richiesta di autorizzazione di una società che vuole installare mini trappole per zanzare per il monitoraggio della West Nile Disease. Ma di zanzare, per ora, qui non se ne sono viste.

bwe per la carne di coccodrillo. Insetti e vermi sono ammessi in Belgio e in Olanda, ma per la Ue non possono circolare nell'area Schengen. Nel sito, ad oggi, c'è un solo spazio dove possono essere esposti, per ora, e non mangiati. Ed è quello allestito dalla Società Umanitaria in

partnership con Coop nell'Exhibition Area del Future Food District, che ha per titolo «Il cibo del futuro. Edible Insects». E questa risulta la sola organizzazione ad aver chiesto da mesi al ministero della Salute e alla Commissione europea l'autorizzazione ad essere consumata

Paola D'Amico
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Filetto di Pesce Palla
(Takifugu porphyreus)**

Allevato in Giappone

Peso netto: 224g

Da consumarsi preferibilmente entro il: 30/10/2015

Prodotto e confezionato in Giappone da: HATA SUISAN Co.,
Ltd.

Importato da: CinqueSette SRL Via Dogana, 2 – 21052 Busto
Arsizio (VA) - Italia

Lot Nr: S25

Conservare in congelatore a -18°C e una volta scongelato
non deve essere ricongelato.

SIAN in EXPO

EXPO è stata l'occasione per far emergere l'importanza del nostro ruolo nell'ambito della sanità pubblica.

L'esperienza ha permesso a un buon numero di Operatori, Medici e Tecnici di fare «sistema» consolidando tradizione e rapporti interpersonali, con disponibilità di ognuno anche al di là della attività istituzionale.

SIAN in EXPO

Ancora una volta si è confermata la complessità del tema inerente l'alimentazione in termini di sicurezza igienica e nutrizionale, che necessita un approccio integrato e che richiede molteplici contributi professionali, ben rappresentati nel Dipartimento di Prevenzione Medico e nel Dipartimento di Prevenzione Veterinario, con funzioni COMPLEMENTARI, ma NON SOVRAPPONIBILI

Integrazione DPM e DPV



Verso Expo 2015



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Integrazione DPM ed enti di controllo

Il metodo di lavoro si è ispirato ai seguenti criteri :

- Integrazione con i diversi servizi del Dipartimento Medico e Veterinario
- Coordinamento con gli altri enti di controllo
- Controllo e assistenza in fase preventiva
- Indirizzi operativi e continui aggiornamenti dei dati/risultati di attività
- Professionalità

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

FOOD SAFETY

F&B - FOOD SAFETY L'F&B DENTRO EXPO 2015

Sono state definite diverse forme di offerta ristorativa per soddisfare la domanda di F&B dei visitatori

Partecipanti

Ristorazione con cucina tipica dei Paesi all'interno di

- Padiglioni Self-Built (OP – NOP)
 - 50 Ristoranti
 - 51 Bar
 - 18 Quick service areas
- Cluster

12 Chioschi

- Specializzati/vetrine per specifiche categorie
- Punti ristoro che intercettano la domanda "d'impulso"

10 Stecche "Retail" (ASV)

- CIR Food-Bar, self-service, quick service areas
16 aree ristoro
- Eataly
20 ristoranti regionali
- Identità golose
offerta con taglio esclusivo comprensivo di un area dedicata ai laboratori di cucina e show cooking

10 Aree Street Food

- Food itinerante
- Pop-up food
- Food truck

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana



FOOD SAFETY

F&B - FOOD SAFETY GLI AUDIT INTERNI

Obiettivi degli interventi

- **Verificare la conformità degli alimenti** alla normativa vigente onde prevenire rischi per la salute pubblica.
- **Monitorare e valutare** il livello qualitativo e gestionale del servizio di ristorazione offerto da parte di tutti i soggetti che opereranno all'interno del sito espositivo in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA).
- **Valutare l'igiene** del personale, degli ambienti di produzione e somministrazione inclusi bagni, spogliatoi, magazzini e locali accessori.

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

FOOD SAFETY

F&B - FOOD SAFETY GLI AUDIT INTERNI

Prelievi e analisi giornalieri

- Tamponi e prelievi a campione degli alimenti
- Verifiche documentali

Le analisi verranno svolte presso laboratori accreditati ACCREDIA e gli esiti saranno comunicati tempestivamente alla committente.

Il campionamento verrà effettuato secondo le modalità di cui alla norma UNI CEI EN ISO 17025.

Aree interessate al monitoraggio

- Personale
- Magazzini
- Cucine e aree di preparazione
- Aree di somministrazione
- Aree di passaggio interessate
- Locali del personale di sala e cucina
- Locali rifiuti







PAGAMENTO CONTANTE
CASH PAYMENT

AREA 2

AREA 3





SIAN in EXPO

- SIAN ai fini della sicurezza alimentare e della riduzione del rischio, sia per i visitatori che per gli addetti - ha predisposto per Expo linee guida da diffondere ai paesi partecipanti per facilitarli nell' applicare i principi di corretta prassi igienica



Commissione di vigilanza integrata per Expo Comune di Milano

ESAME PROGETTI EDIFICI dal 2010 al 2015:

- 116 CVI e conferenze
- 515 pareri
- oltre 1000 provvedimenti

Commissione di vigilanza integrata per Expo Comune di Milano

Con riferimento alla richiesta inviata in data 25 giugno 2015 si rende noto che il Commissario Unico per Expo Milano 2015 con disposizione organizzativa del 12 Giugno 2015, di cui si allega copia, ha costituito una "Task Force – Commissione di Vigilanza Integrata" al fine di supportare la Commissione e completare/facilitare la raccolta documentale dei partecipanti per gli Eventi Expo.

Per lo svolgimento delle attività della Commissione è stato anche individuato un ufficio dedicato all'interno del Sito espositivo nella stecca F2 del quale in data 29 giugno sono state consegnate le chiavi.

Nel corso del mese di Luglio la CVI continuerà a svolgere attività di sopralluogo secondo il seguente calendario: 6 Luglio presso "Cluster Caffè", 13 Luglio presso Padiglione "Uruguay" e in data 20 Luglio presso il "Padiglione Zero".

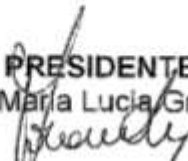
L'attività proseguirà per i due successivi lunedì 27/07 e 03/08 e riprenderà il giorno 24/08 solo in caso di progetti da esaminare.

La CVI rimarrà insediata per tutto il periodo di EXPO per l'esame dei progetti necessari allo svolgimento di eventi di pubblico spettacolo e si riunirà come di consueto nella mattina di lunedì; nel mese di settembre la Commissione valuterà se continuare l'attività di sopralluogo e verifica a campione dei Padiglioni.

Si trasmette in allegato il calendario degli eventi fornito dalla Società Expo 2015 Spa, che al momento non evidenzia necessità particolari di competenza della CVI.

Cordiali saluti.

IL PRESIDENTE
(D.ssa Maria Lucia Grande)



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Controlli per la sicurezza alimentare

- E' stata prevista una postazione fissa all'interno dell'area EXPO per briefing quotidiani di aggiornamento tra operatori SIAN –DPV e Food Safety
- Nell'ambito del progetto Expo, oltre alla vigilanza in area EXPO sono stati previsti controlli nelle aree della «movida» in integrazione con il DPV

Programmazione controlli

TURNAZIONE TECNICI SABATO



TURNO SABATO

LUGLIO		AGOSTO		SETTEMBRE	
04/07/2015	milicevic, conte	01/08/2015	verzolla, leonzi	12/09/2015	callegari, d'addetta
18/07/2015	vivarelli, tinaglia	15/08/2015	vivarelli, librici	26/09/2015	pozzi, maselli
		29/08/2015	verzolla, capizzo		

Controlli per la sicurezza alimentare in area Expo

- 140 Unità
- 344 controlli UOCIAN
- 346 controlli DPV
- 330 SCIA esaminate
- 164 vincoli sanitari
- 1 Audit con DPV e IZS
- 18 sequestri e gestione 164 vincoli sanitari del DPV

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

	B	C	D	
1	PADIGLIONE	Attività	data ultimo sopralluc	Tip. imp. pr sol:
295	LOTTO 4 - ANGOLA	EXPO 2015 - COMMISSARIATO GENERALE DI SEZIONE - ANGOLA	08-ott	Bar
296	CASCINA TRIULZA - EDIFICIO 3 - PIANO TERRA	TDC AGRICOLTURA SAARL		Negozi commercializzazione al deta
297	MANUFATTO DEL CARDO - PALAZZO COLDIRETTI - PIANO TERRA E SECONDO	COLDIRETTI TRENTO		Negozi commercializzazione al deta
298	CASCINA TRIULZA - AREA COMUNE DI TORINO	CHIALVA SARA		Negozi commercializzazione al deta
299	CASCINA TRULZA - PIANO TERRA	SOCIETA' AGRICOLA GUERZONI		Negozi commercializzazione al deta
300	CASCINA TRIULZA - PRIMO PIANO	UNIVERSITA' DI CAMERINO		Negozi commercializzazione al deta
301	CASCINA TRIULZA - STALLA - PIANO TERRA	FUNGHI ESPRESSO SARL		Negozi commercializzazione al deta
302	CASCINA TRIULZA - RESIDENZA SALA WORKSHOP - PRIMO PIANO	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		Negozi commercializzazione al deta
303	PALAZZO ITALIA - PRIMO PIANO	AZIENDA AGRICOLA LA TRECCIA DI SANTONI MARCELLA		Negozi commercializzazione al deta
304	CASCINA TRIULZA - EDIFICIO 3 - PIANO TERRA	ATIPICO S.N.C.		Negozi commercializzazione al deta
305	CASCINA TRIULZA - WORKSHOP - PRIMO PIANO	PARCO NAZIONALE DEL CILENTO		Negozi commercializzazione al deta
306	ALTRA ZONA - ENTRATA TRIULZA, COLLETORE COPERTO DEL DECUMANO	IDEAE 20 S.R.L.		Laboratorio di produzione di prodotti
307	ALTRA ZONA - PS 7	HOT PILILLE TRADING LIMITED		Negozi commercializzazione al deta
308	guinea equatoriale cluster spezie		07-ott	
309	tanzania cluster spezie		07-ott	
310	LOTTO S 5 - NEPAL	SHAKJA AMRIT RATNA		Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.) + v
311	ALTRA ZONA - PS 5	PIO NONO SRL		Negozi commercializzazione al deta
312	LOTTO CLUSTER Q 69 - MADAGASCAR	TRAORE ISSA		Negozi commercializzazione al deta
313	LOTTO CLUSTER N24.N25.3	VICENTINI MASSIMO		Laboratorio di produzione di prodotti
314	LOTTO CLUSTER 30 - POLONIA	EXPO 2015 - COMMISSARIATO GENERALE DI SEZIONE - POLONIA		Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.) + v

Esito Controlli SIAN

In 344 controlli del DPM sono state rilevate 281 irregolarità:

- Carenze strutturali (34%)
- Pulizia e sanificazione (15%)
- Conservazione alimenti non idonea (12%)
- Gestione tracciabilità (10%)

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Provvedimenti

Sono state effettuate

- 281 prescrizioni
- 10 sanzioni
- 7 sospensioni
- 2 denunce alla AG





Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Le linee guida regionali per la prevenzione delle MTA

Sono state presentate prima di Expo nel 2015 in un corso di formazione con ex ASL MI1 e MI2 per la prevenzione delle MTA e per la gestione dei focolai epidemici con lo scopo di adottare comportamenti il più possibile omogenei in tutte le ASL della Lombardia, permettendo ai servizi coinvolti di avere un protocollo operativo integrato per la gestione delle MTA



Sorveglianza MTA ed EXPO 2015



- *mass gathering* di grandi dimensioni (attesi 20mil)
- multinazionale (attesi 147 paesi)
- protratto (6 mesi).

- Stagionalità
- Tema alimentare



Sorveglianza MTA ed EXPO 2015



MILANO 2015

- **Popolazione di età varia**
 - Partecipanti: sia famiglie che gruppi di professionisti, con permanenze brevi.
 - Espositori: sia italiani che stranieri, con permanenze più prolungate.
- **In condizioni di salute generalmente buone**
- **Mobile**
 - Da e verso Milano (dall'Italia e dal Mondo).
 - All'interno del territorio nazionale.





Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Proposte di sorveglianza MTA aggiuntive durante EXPO

- Sorveglianza sindromica nei Presidi di Primo Intervento (PPI) in area EXPO e nei PS di ospedali dell'area milanese e altri rappresentativi ** per area geografica con estrazione giornaliera
- Sorveglianza basata sugli Eventi (EBS) attraverso l'uso dei media/Fonti Ufficiali (rassegna stampa/Sistema allerta Rapido)
- Valutazione di segnali derivanti da analisi bisettimanale (estrazione lunedì e giovedì mattina)

**Rappresentatività territorio: 12 PS Garbagnate, Milano(Sacco Policlinico San Carlo ,Mantova , Cremona , Lecco, Bergamo

“

إن المياه ثروة وطنية ينبغي المحافظة عليها والعمل على
تلميتها وتطوير مصادرها، وهي لعمرة كبرى من نعم
الله التي يجب شكرها. بشارة السلطان قابوس بن سعيد

Di tutti i doni con cui Dio ci ha benedetto,
l'acqua è il più prezioso.
Essa deve essere salvaguardata e tutelata
nell'interesse comune.

*Sua Maestà il Sultano Qaboos bin Said,
Sultano dell'Oman*

Of all the gifts with which God has
blessed us, water is the greatest.
It must be cherished and husbanded.

His Majesty Sultan Qaboos bin Said, Sultan of Oman

”



L'eredità di EXPO

Case dell'acqua

Sistema Socio Sanitario



Regione Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

CARTOLINE DA EXPO



TRADIZIONI POPOLARI



DA CASA NOSTRA



... A TERRE LONTANE



PRODOTTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE: LA PIZZA PIU' LUNGA DEL MONDO



**QUALCHE PERPLESSITA'
X ABITUDINI DIVERSE**

CANNABIS SATIVA
dono del
DIPSA - DIPARTIMENTO
SCIENZE AGRARIE
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
BOLOGNA

bio Bologna
Fiere
BIODIVERSITY PARK



**NON CI SIAMO
MONTATI LA TESTA**

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana





... E CON UN PO' D'ALLEGRIA ...



ATS Milano
Città Metropolitana

TUTTI INSIEME ABBIAMO RAGGIUNTO QUESTI RISULTATI

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

Grazie per l'attenzione

