

Indice generale

Presentazione	5
Autori	7
Indice generale	9
 Capitolo 1. La figura del tecnico della prevenzione	17
<i>Giovanni Rossi, Maurizio La Rocca</i>	
1.1 Origini della figura	19
1.1.1 Guardia di sanità, vigile sanitario provinciale e carabinieri del NAS.	20
1.2 Evoluzione della professione del tecnico della prevenzione	25
1.2.1 Dal diploma universitario	29
1.2.2 Tecnico della prevenzione professionista sanitario	29
1.2.3 Equipollenza alla laurea in tecniche della prevenzione	29
1.2.4 Professionista sanitario, i livelli professionali	30
1.2.5 Ordine professionale, l'albo dei tecnici della prevenzione	32
1.2.6 Codice deontologico del tecnico della prevenzione	33
1.3 Competenze professionali	43
1.3.1 Definizioni di competenza	43
1.3.2 Competenza in azione	44
1.3.3 Finalità di competenza	44
1.3.4 Mappatura delle competenze	44
1.3.5 Job Description tecnico della prevenzione	46
1.3.6 Mappa competenze del tecnico della prevenzione	46
1.4 Tecnico della prevenzione e sistema qualità	49
1.4.1 Utilità del sistema qualità	49
1.4.2 Sistema qualità nelle pubbliche amministrazioni	50
1.4.3 Sistema qualità in sanità	50
1.4.4 SQ e Autorità Competente Locale	51
1.4.5 Tecnico della prevenzione "auditor"	52
1.4.6 Esperienza della Regione Emilia-Romagna sul controllo ufficiale di qualità	52
1.4.7 Controllo ufficiale di qualità in campo nazionale	53
 Capitolo 2. Funzioni di polizia giudiziaria	57
<i>Antonio Fedele, Giovanni Rossi, Andrea Guerrini</i>	
2.1 Attività di polizia giudiziaria	59
2.1.1 Comunicazione di notizia di reato	60
2.1.2 Perquisizione	60
2.1.3 Accertamenti urgenti sui luoghi, sulle cose e sulle persone	61
2.1.4 Sequestro probatorio	61
2.1.5 Sequestro preventivo	62

2.1.6	Identificazione della persona nei cui confronti vengono svolte le indagini	62
2.1.7	Sommarie informazioni dalla persona nei cui confronti vengono svolte le indagini ..	63
2.1.8	Dichiarazioni spontanee della persona nei cui confronti sono svolte le indagini	64
2.1.9	Denuncia e querela	66
2.2	Subordinazione della polizia giudiziaria	67
2.2.1	Dipendenza funzionale del tecnico della prevenzione in veste di UPG.....	69

Capitolo 3. Sanzioni amministrative e penali 71

Antonio Fedele, Giovanni Rossi, Andrea Guerrini

3.1	Sanzioni amministrative legge 689 del 1981	73
3.1.1	Accertamento e contestazione	73
3.1.2	Principio di specialità.....	76
3.1.3	Concorso di più violazioni commesse con un unico fatto	76
3.1.4	Reiterazione delle violazioni	77
3.1.5	Pagamento in misura ridotta	77
3.1.6	Pagamento in misura "ultraridotta".....	77
3.1.7	Pagamento ridotto per microimpresa.....	77
3.2	Sanzioni amministrative e penali, sequestro e diffide	79
3.2.1	Illeciti amministrativi e penali in materia di salute e sicurezza del lavoro.....	79
3.2.2	Istituto della diffida in materia agroalimentare	80
3.2.3	Istituto della diffida in materia di etichettatura degli alimenti	80
3.2.4	Diffida in materia di MOCA	82
3.2.5	Legge 283/62 prescrizioni penali.....	82
3.2.6	Sequestro amministrativo e confisca.....	86
3.2.7	Blocco ufficiale nel settore della sicurezza alimentare.....	87
3.3	Procedura di contestazione dell'illecito amministrativo	90

Capitolo 4. Sicurezza sul lavoro 95

Paolo Edoardo Smania, Giovanni Rossi, Angela Introini, Luigi Silvestrini, Mauro Dogliotti

4.1	Controllo ufficiale nel settore del lavoro: il ruolo del tecnico della prevenzione	97
4.1.1	D.Lgs. 81/08: la pietra angolare della sicurezza sul lavoro	98
4.1.2	Valutazione dei rischi e DVR	100
4.1.3	Misure di tutela e obblighi.....	101
4.1.4	Formazione e informazione.....	101
4.1.5	Sanzioni	102
4.1.6	Compiti e funzioni del tecnico della prevenzione.....	102
4.2	Amianto negli edifici	105
4.2.1	Normativa di settore	105
4.2.2	Abilitazioni professionali	108
4.2.3	Abilitazioni delle persone fisiche.....	109
4.2.4	Censimento di MCA negli edifici	112
4.2.5	Campionamento massivo	113

4.2.6 Piano di manutenzione e controllo.....	113
4.2.7 Laboratori	113
4.2.8 Valutazione dello stato di degrado ed esposizione del MCA.....	114
4.2.9 Iter amministrativo per l'esecuzione delle opere di bonifica.....	114
4.2.10 Restituibilità degli ambienti bonificati	115
4.3 Principi di ergonomia e movimentazione manuale dei carichi	117
4.3.1 Principi di ergonomia	117
4.3.2 Ergonomia & D.Lgs. 81/2008.....	120
4.3.3 Movimentazione manuale dei carichi	122
4.4 Rischi psicosociali: stress, lavoro correlato, burnout e mobbing	137
4.4.1 Stress lavoro correlato	137
4.4.2 Burnout.....	139
4.4.3 Mobbing.....	141

Capitolo 5. Igiene degli alimenti 143

Giada Caccia, Francesco Giuseppe Caputo, Leonello Giancola, Giovanni Rossi

5.1 Controlli ufficiali degli alimenti e delle bevande	145
5.1.1 Dalla "vigilanza e ispezione" al "controllo ufficiale"	145
5.1.2 Autorità competente nell'ambito della sicurezza alimentare	146
5.1.3 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.....	147
5.1.4 Autorità competente: il Ministero della Difesa	147
5.1.5 Tecniche e metodi di controllo ufficiale	148
5.1.6 Categorizzazione del rischio e pianificazione del controllo ufficiale.....	149
5.1.7 Modello del CU in Emilia-Romagna	150
5.1.8 Utilizzo di strumenti e dispositivi nel controllo ufficiale	151
5.1.9 Gestione delle non conformità.....	152
5.2 Gestione delle MTA e delle allerte alimentari	159
5.2.1 Gestione delle MTA.....	159
5.2.2 Modalità operative in caso di MTA del tecnico della prevenzione.....	161
5.2.3 Gruppo ispettivo MTA	164
5.2.4 Conclusione dell'accertamento del gruppo ispettivo	166
5.2.5 Gestione delle allerte alimentari	168
5.2.6 Avviso di sicurezza	169
5.2.7 Modalità operative in caso di richiamo	169
5.2.8 Criteri per il richiamo	170
5.2.9 Effetti immediati	170
5.2.10 Effetti a lungo termine	170
5.2.11 Rischio di tossicità acuta	172
5.2.12 Rischio di tossicità cronica.....	172
5.2.13 Valutazione scientifica da parte dell'OSA.....	172
5.2.14 Nuovo sistema informatico sanitario.....	173

5.3	Procedure di autocontrollo e sistema HACCP	175
5.3.1	Normativa cogente in materia di igiene e sicurezza alimentare	175
5.3.2	Descrizione dell'azienda, organigramma e mansioni	176
5.3.3	Autocontrollo e sistema HACCP	177
5.3.4	I sette principi del sistema HACCP	178
5.3.5	Formazione del team HACCP	179
5.3.6	Descrizione del prodotto e destinazione d'uso	179
5.3.7	Definizione del diagramma di flusso dell'attività	180
5.3.8	Analisi dei pericoli (principio 1)	181
5.3.9	Identificazione dei punti di controllo critico (principio 2)	186
5.3.10	Definizione dei limiti critici nei CCP (principio 3)	186
5.3.11	Procedure di monitoraggio per ogni CCP (principio 4)	187
5.3.12	Definizione delle azioni correttive (principio 5)	187
5.3.13	Procedure di verifica (principio 6)	187
5.3.14	Documentazioni e registrazioni (principio 7)	188
5.3.15	Tabella riassuntiva con l'applicazione dei principi HACCP	188
5.3.16	Revisione delle procedure di autocontrollo	188
5.3.17	Principali procedure prerequisito (GMP-GHP)	189
5.3.18	Regolamento (CE) n. 2073/2005: i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	212
5.3.19	Sistema sanzionatorio	214
5.4	Riconoscimento e registrazione operatori del settore alimentare	231
5.4.1	Registrazione	233
5.4.2	Riconoscimento	234
5.4.3	Comunicazione - Materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti	235
5.5	Funzioni del tecnico della prevenzione sul controllo dell'etichettatura degli alimenti	237
5.5.1	La normativa sull'etichettatura prevede numerosi obblighi	237
5.5.2	Informazioni facoltative	239
5.5.3	Modalità di presentazione	239
5.5.4	Competenze nell'ambito del controllo ufficiale	240
5.6	Frodi commerciali e sanitarie degli alimenti	243
5.6.1	Rischi per la salute dei consumatori	243
5.6.2	Frodi commerciali	243
5.7	Riconoscimento alla produzione, al deposito e alla commercializzazione di uno stabilimento di additivi alimentari	247
5.8	Piani nazionali di controllo degli alimenti e dei mangimi	265
5.8.1	Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia	265
5.8.2	PNAA - Piano nazionale alimentazione animale	266
5.8.3	Controllo ufficiale sui residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti	267

Capitolo 6. Modalità di campionamento degli alimenti e delle bevande	269
<i>Giovanni Rossi, Vincenzo La Bella</i>	
6.1 Campionamento	271
6.1.1 Normativa generale di riferimento	272
6.1.2. Confezionamento del campione	273
6.1.3 Verbale di campionamento	274
6.1.4 Composizione delle aliquote	275
6.1.5 Risultati delle analisi e valutazione da parte delle autorità competenti	276
6.1.6 Controperizia	277
6.1.7 Richiesta di controperizia	277
6.1.8 Controversia	279
6.1.9 Procedimento di controversia documentale	280
6.1.10 Procedimento di controversia analitica	280
Capitolo 7. Micologo	281
<i>Giovanni Rossi</i>	
7.1 Ruolo del micologo: tra storia, competenza e prevenzione	283
7.2 Origini dell'ispettore micologo	285
7.2.1 Nascita della figura dell'ispettore micologo	285
7.2.2 Corso nazionale per ispettori micologi di Trento	287
7.2.3 Figura del micologo	288
7.2.4 Dal vigile sanitario micologo al tecnico della prevenzione micologo	288
7.2.4 Ispettorati micologici	289
7.2.5 Il micologo non è un professionista sanitario	289
7.3 Funzioni e compiti del micologo	291
7.3.1 Funzioni e compiti del micologo pubblico	291
7.3.2 Consulenza micologica ai privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori	291
7.3.3 Certificazione sanitaria dei funghi epigei spontanei freschi destinati al commercio al dettaglio	292
7.3.4 Certificato di commestibilità	293
7.3.5 Supporto in caso di avvelenamento da funghi	294
7.3.6 Informazione ed educazione sanitaria alla popolazione e a gruppi di interesse	295
7.3.7 Funzioni e compiti del micologo privato	295
7.4 Normativa nazionale sui funghi epigei	297
7.4.1 Funghi freschi spontanei	297
7.4.2 Funghi secchi	298
7.4.3 Denominazione di vendita dei funghi porcini secchi	299
7.4.4 Funghi conservati	300
7.4.5 Funghi surgelati	300
7.4.6 Normativa sull'importazione dei funghi spontanei	300
7.5 Normativa nazionale sui tartufi	303
7.5.1 Normativa nazionale	303

7.5.2 Normative regionali	304
7.5.3 Tartufi destinati al consumo da freschi	305
7.5.4 Riconoscimento specie funghi ipogei	305
7.5.5 Raccolta dei tartufi	306
7.5.6 Calendario della raccolta	306
7.5.7 Vendita al consumatore dei tartufi freschi	307
7.5.8 Vendita del prodotto confezionato	307
7.5.9 Caratteristiche dei barattoli e dei flaconi	307
7.5.10 Regolamento 625/2017 e normativa tartufi	307
7.6 Frodi tartufi e funghi	311
7.6.1 Frodi alimentari	311
7.6.2 Sanzioni	314
7.6.3 Vendita di funghi e tartufi in cattivo stato di conservazione	315
7.6.4 Assenza di rintracciabilità dei funghi e tartufi	315
7.6.5 Non conformità etichettatura funghi e tartufi	316
7.6.6 Sanzioni specifiche funghi epigei spontanei	316
7.6.7 Tartufi sanzioni specifiche	317

Capitolo 8. Impianti natatori 319

Stefano Sghedoni, Domenico Di Gennaro, Savino Lamarca

8.1 Aspetti generali	321
8.1.1 Regolamentazione delle piscine	324
8.1.2 Rischi di piscina	331
8.1.3 Tipologie di piscine	339
8.2 Caratteristiche tecniche e funzionali dell'impianto	341
8.2.1 Sistemi di ripresa e trattamenti fisici	341
8.2.2 Trattamento chimico dell'acqua	342
8.3 Requisiti organizzativi e gestionali	345
8.4 Controlli interni	349
8.4.1 Analisi e valutazione del rischio	350
8.4.2 Piano di autocontrollo	356
8.5 Controlli esterni	361
8.5.1 Ispezione	361
8.5.2 Campionamento	364
8.6 Provvedimento d'urgenza in sede di ispezione	367
8.6.1 Gestione delle non conformità analitiche	367
8.6.2 Gestione delle non conformità strutturali, tecnologiche o gestionali - provvedimenti prescrittivi	368
8.6.3 Provvedimenti d'urgenza a seguito di situazioni di grave pericolo	368

Capitolo 9. Legionella	371
<i>Stefano Sghedoni, Domenico Di Gennaro, Savino Lamarca, Riccardo Bonucci</i>	
9.1 Aspetti generali	373
9.1.1 Problema di salute e patogenicità	374
9.1.2 Regolamentazione e linee guida di prevenzione	375
9.1.3 Rischi negli ambienti di vita e di lavoro	379
9.2 Caratteristiche del batterio e patogenicità	381
9.3 Notifica e indagini epidemiologica	383
9.4 Controllo del rischio legionella	387
9.4.1 Valutazione del rischio	387
9.4.2 Comunicazione	391
9.5 Indagine ambientale e campionamento	393
9.5.1 DPI, materiale, modalità di campionamento, trasporto, verbalizzazione e garanzie difensive	393
9.6 Sistemi di prevenzione e bonifica	397
9.6.1 Trattamenti chimici	397
9.6.2 Trattamenti termici	398
9.7 Gestione delle non conformità e provvedimenti di urgenza	401
 Capitolo 10. Igiene ambientale	 403
<i>Antonio Fedele</i>	
10.1 Competenze delle Aziende sanitarie locali in materia di igiene ambientale	405
10.1.1 Attività	405
10.1.2 Balneazione	406
10.1.3 Aria e rifiuti	406
10.1.4 Attività industriali e artigianali	406
10.1.5 Suolo e abitato	406
10.1.6 Partecipazione a gestione delle emergenze ambientali con ricaduta sanitaria	406
10.1.7 Amianto	406
 Capitolo 11. Formazione continua del tecnico della prevenzione	 407
<i>Sonia Fagotti, Maurizio Martinelli</i>	
11.1 Formazione come determinate della qualità del sistema sanitario	409
11.2 Criteri e modalità di formazione del personale sanitario	411
11.2.1 Criteri per una formazione efficace	411
11.2.2 Modalità formative	412
11.2.3 Obbligo formativo vigente	413
11.3 Organi istituzionali per la formazione continua	415
11.3.1 Commissione Nazionale per la Formazione Continua	417
11.3.2 Agenzia nazionale per i servizi sanitari regionali	418
11.3.3 Consorzio gestione anagrafica professioni sanitarie	418

11.3.4 Comitato di garanzia	418
11.3.5 Consulta nazionale.....	419
11.3.6 Comitato Tecnico delle Regioni	419
11.3.7 Osservatorio nazionale sulla qualità della formazione continua in medicina.....	419
11.3.8 Osservatori regionali di formazione continua in sanità.....	420
11.4 Evoluzione della figura del tecnico della prevenzione in relazione all'obbligo formativo ..	423
11.4.1 Ambiti di intervento professionale del tecnico della prevenzione	423
11.4.2 Evoluzione della professione del tecnico della prevenzione e obbligo ECM.....	425
11.5 Disamina offerta formativa: punti di forza e criticità	429
11.5.1 Ricerca dell'offerta formativa	429
11.5.2 Punti di forza del sistema.....	430
11.5.3 Criticità del sistema	431
11.6 Mercato del lavoro, rischi emergenti e fabbisogno formativo	433
11.6.1 Competenze necessarie	433
11.6.2 Impatto dell'intelligenza artificiale sulla salute e sulla sicurezza dei lavoratori	434
11.6.3 Rischi emergenti associati alla digitalizzazione	435

Capitolo 12. Igiene delle professioni regolamentate 439

Pasqualino Simonetti

12.1 Professioni per la cura e l'estetica del corpo	441
12.1.1 Attività di acconciatore.....	444
12.1.2 Attività di estetista	455
12.1.3 Tatuaggio e piercing	460