

LA REGIONE LIGURIA

Presente e futuro di una Regione
Una Sanità rinnovata per la Liguria
Incontri Territoriali
La sicurezza alimentare

A cura dell'Assessore Sanità, Politiche
socio-sanitarie e Terzo Settore, Sicurezza,
Immigrazione ed Emigrazione
SONIA VIALE



CRONOPROGRAMMA DEL LIBRO BIANCO

ATTIVITA'	TEMPISTICA
Tavoli tematici, incontri territoriali, incontri pubblici: raccolta, analisi e approfondimenti dei contributi	Febbraio – aprile
Trasparenza: pubblicazione elenco partecipanti e contributi resi	Fine aprile
Incontro plenario di verifica andamento lavori	Fine aprile-primi di maggio
Stesura definitiva testo riforma sanità ligure	Maggio - giugno
Approvazione da parte della Giunta Regionale della proposta di Legge	Entro giugno
Iter consigliare per l'approvazione	Luglio

Obiettivo 1

Migliorare la programmazione sanitaria

Obiettivo 2

Migliorare l'efficienza amministrativa

Obiettivo 3

Revisione organizzativa delle reti

Obiettivo 4

Coinvolgimento attivo di MMG e PLS

Obiettivo 5

Integrazione socio sanitaria

Obiettivo 6

Gestione patrimonio immobiliare

Obiettivo 7

Modifica del sistema dei controlli

Obiettivo 8

Creazione di modelli formativi

Obiettivo 9

Sistema informativo basato sul paziente

Obiettivo 10

Rapporto professioni sanitarie

I 10 OBIETTIVI STRATEGICI

1. Libertà di scelta consapevole
2. Rapporto pubblico/privato basato sulle reali necessità e finalizzato al miglioramento dell'erogazione delle prestazioni sanitarie
3. Qualità
4. Governo della domanda basato sulle evidenze e su una puntuale analisi dei bisogni dei cittadini

MODELLO ORGANIZZATIVO CHE GARANTISCA:



Il rapporto tra il S.S.R. e gli STAKEHOLDERS
deve fondarsi su modalità *partecipative* basate
sulla **CONDIVISIONE RESPONSABILE**



CONDIVISIONE RESPONSABILE

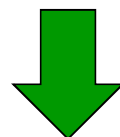
Percorso Libro Bianco

6

Aziende Ospedaliere/IRCCS

(collegi di direzione, Amministrazione, personale, ecc.)

- O.E.I. 29/02/2016 ✓
- IRCCS A.O.U. S. MARTINO-IST 02/03/2016 ✓
- IRCCS G. GASLINI 02/03/2016 ✓
- E.O. OSPEDALE GALLIERA 04/03/2016 ✓



Approfondimenti specifici contestualizzati
Raccolte documentali
Primi confronti

INCONTRI TERRITORIALI



REGIONE LIGURIA

Percorso Libro Bianco

1. AASSLL

- ASL 1 07/03/2016 ✓
- ASL 2 11/03/2016 ✓
- ASL 4 14/03/2016 ✓
- ASL 3 18/03/2016 ✓
- ASL 5 21/03/2016 ✓

2. ALTRI STAKEHOLDERS tra i quali:

- Coordinatori Reti PSSR 24/02/2016 ✓ → tavoli tematici
- Sindacati 23/03/2016 ✓
- Socio-Sanitario 24/03/2016 ✓
- Società scientifiche 07/04/2016 ✓
- Veterinaria 09/04/2016 ✓
- Dipartimenti Prevenzione/Sicurezza alimentare 28/04/2016 ✓
- «Manifestazioni di interesse percorso Libro Bianco» aprile-maggio 2016



INCONTRI TERRITORIALI

Percorso Libro Bianco

8

Conferenze dei Sindaci

- ASL 1 IMPERIESE 04/04/2016 ✓
- ASL 2 SAVONESE 08/04/2016 ✓
- ASL 5 SPEZZINO 11/04/2016 ✓
- ASL 4 CHIAVARESE 15/04/2016 ✓
- ASL 3 GENOVESE 18/04/2016 ✓



Con la presentazione del “Libro bianco”, Regione Liguria intende aprire un processo di condivisione responsabile volto a raccogliere i suggerimenti e le proposte di tutti i “portatori di interesse” (stakeholders).

INCONTRI TERRITORIALI



REGIONE LIGURIA

Percorso Libro Bianco

9

- Sistema a «Silos», conferma dati libro bianco
- Necessità di:
 - Coordinamento
 - Valorizzazione eccellenze
 - Evitare «duplicazioni»
 - Dialogo e formazione comune su argomenti di filiera
 - Coordinamento attività ospedale/territorio
 - Sperimentare nuove forme organizzative → organismi «sovraziendali»



Piastre tecnologiche

Modelli per
intensità di cura

PRIME EVIDENZE

Percorso Libro Bianco

10

- La riforma sarà **«LA RIFORMA DELLA LIGURIA»**
- Non vi saranno «belle o brutte copie» di altri sistemi (lombardo, piemontese, emiliano, ecc....)
- Vi sarà un GRANDE COORDINAMENTO → efficienza etica ed organizzativa



PRIME CONSIDERAZIONI

Organizzazione Dipartimenti di Prevenzione Asl Liguri

Strutture Complesse del Dipartimento di Prevenzione

- Igiene e sanità pubblica
- Sicurezza alimentare
- Sanità animale
- Prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro

Fanno parte inoltre del Dipartimento di prevenzione

- Struttura semplice dipartimentale (SSD) Monitoraggio e Audit
- Unità organizzativa Attività tecniche di prevenzione, vigilanza e ispezione
- Ufficio sanzioni amministrative

ASL 1

Organizzazione Dipartimenti di Prevenzione Asl Liguri

Strutture Complesse del Dipartimento di Prevenzione

- Igiene e sanità pubblica
- Igiene degli alimenti e della nutrizione
- Igiene degli alimenti di Origine Animale
- Sanità animale ed Igiene degli allevamenti
- Prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro

Fanno parte inoltre del Dipartimento di prevenzione

- SSD Gestione dei piani di controllo di Igiene Alimentare
- Strutture Semplici (SS) di *Igiene Alimentare Veterinaria* che svolgono, ognuna sul territorio di propria competenza (quattro distretti), le funzioni della SC Igiene degli alimenti di Origine Animale
- S.S. Ispezione dei Prodotti della Pesca e dell'Acquacoltura

Articolazione organizzativa S.C. Sanità animale e igiene degli allevamenti

Le funzioni proprie della S.C. vengono erogate, sul territorio accorpato dei **quattro distretti** sanitari, per il tramite di Strutture Semplici che ne rappresentano le articolazioni funzionali.

- S.S. Igiene delle produzioni zootecniche e farmacovigilanza
- S.S. Gestione dell'anagrafe animale e dei piani di profilassi

ASL 2

Organizzazione Dipartimenti di Prevenzione Asl Liguri

- S.C. Igiene e Sanità Pubblica
- S.C. Sanità Animale
- S.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione
- S.C. Igiene degli alimenti di origine animale
- S.C. Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro
- S.C. Medicina Legale
- S.S.D. Igiene Allevamenti e Produzioni zootecniche
- S.S.D. Popolazione a rischio
- S.S.D. Funzione Amministrativa

ASL 3



Organizzazione Dipartimenti di Prevenzione Asl Liguri

- S.C. Igiene e Sanità Pubblica
- S.C. Sicurezza Alimentare
- S.C. Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro
- S.C. Igiene degli Allevamenti e Sanità animale
- S.S.D. Medicina Legale

Afferisce alla S.C. Igiene e Sanità Pubblica

- S.S. Ambiente Igiene e sanità ambientale

Afferiscono alla Struttura Complessa Sicurezza Alimentare

- S.S. Controllo Stabilimenti CE
- S.S. Igiene degli Alimenti

ASL 4



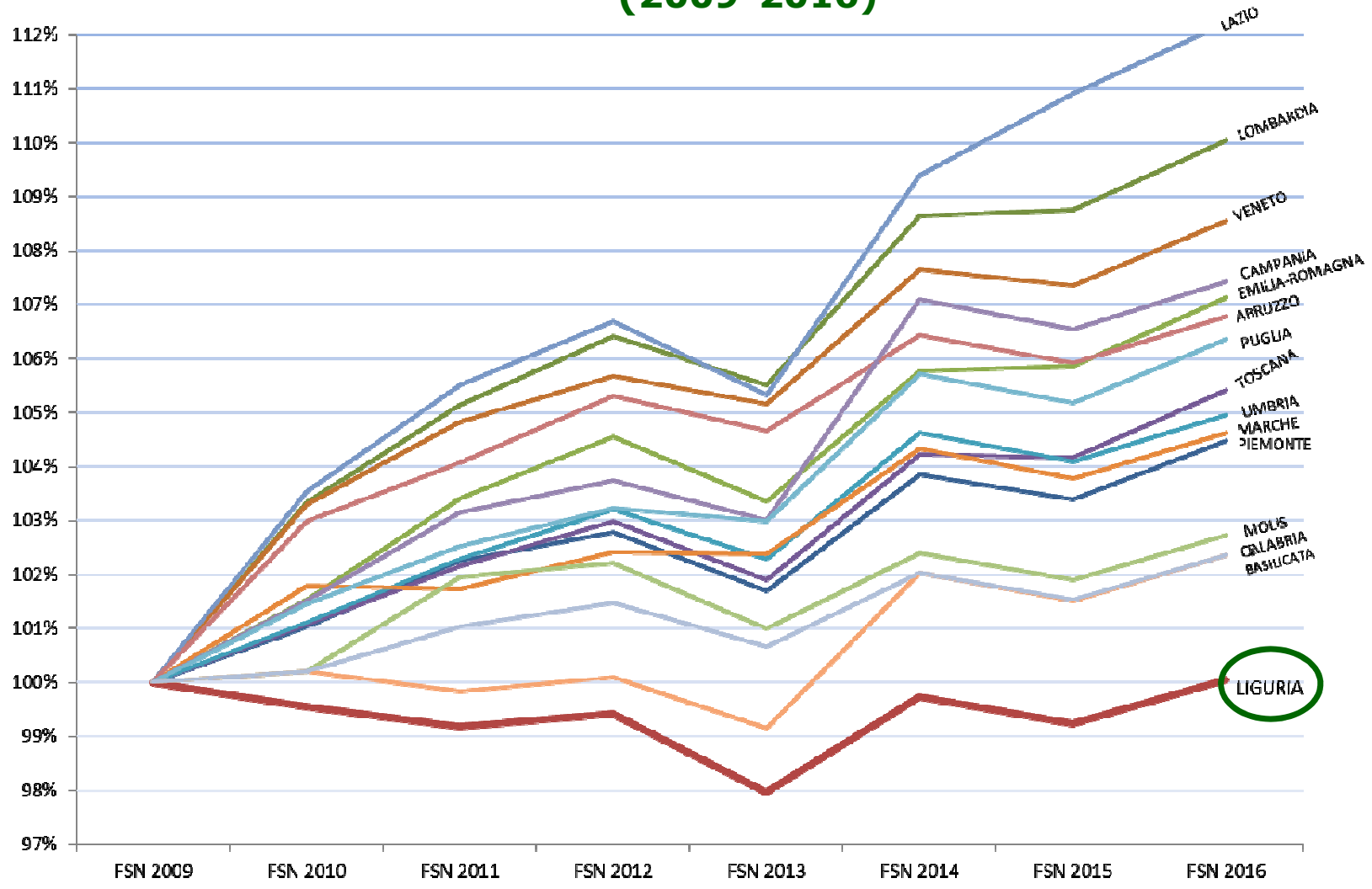
Organizzazione Dipartimenti di Prevenzione Asl Liguri

- S.C. Igiene e Sanità Pubblica
- S.C. Prevenzione e Sicurezza degli ambienti di lavoro
- S.C. Sicurezza Alimentare
- S.C. Sanità Animale
- S.S.D. Medicina Legale
- S.S.D. Epidemiologia ed Educazione e Promozione alla Salute

ASL 5



Evoluzione Riparto Fondo Sanitario Nazionale (2009-2016)



La Liguria in numeri

Assetto Territoriale:

4 Ex-province

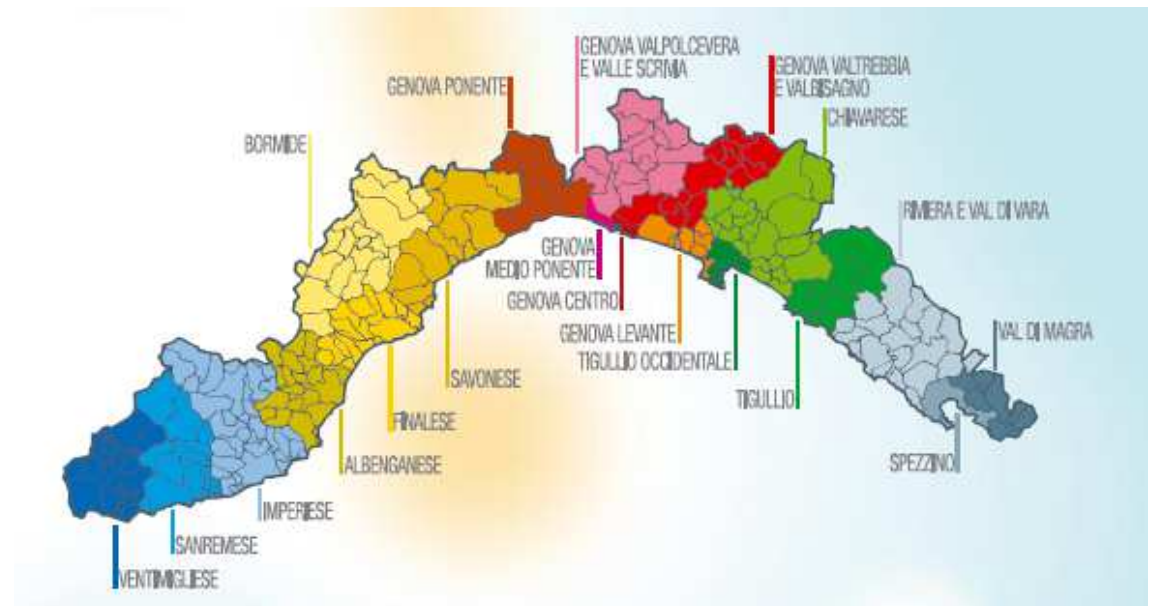
5 ASL, 2 IRCCS (AOU S. Martino-IST, G. Gaslini), 2 Enti Ospedalieri convenzionati (E.O. Ospedali Galliera, Ospedale Evangelico Internazionale) , 6 Strutture private accreditate

19 Distretti Sanitari

235 Comuni Associati in 63 Ambiti Territoriali Sociali (ATS) aggregati in 19 distretti sociali

Distretti sanitari e Distretti sociali coincidenti.

A differenza che nelle altre Regioni, in Liguria permane il doppio livello nell'organizzazione dei servizi sociali ATS-Distretto Sociale che rende complessa la governance e l'integrazione con le ASL



SSR – Risorse umane: trend personale

	2012.dic	2013.dic	2014.dic	2015.giu	2015.nov
010 Medici/Vet.dir.str.compl.	363	340	327	321	316
020 Medici/Veterinari	3.933	3.915	3.901	3.885	3.874
030 Dirigenti.san.str.compl.	21	22	22	22	22
040 Dirigenti sanitari	706	745	741	734	735
050 Dirigenti amministrativi	78	73	76	74	76
060 Dirigenti professionali	33	33	35	37	35
070 Dirigenti tecnici	23	22	22	21	21
Totali dirigenza	5.157	5.150	5.124	5.094	5.079
080 Personale infermieristico	10.628	10.608	10.507	10.460	10.468
090 Tecnici sanitari e riabil.	2.379	2.398	2.393	2.408	2.387
100 Assistenti sociali	141	139	146	146	149
110 Pers.della prevenzione	325	328	329	323	314
120 Assist./operatori tecnici	1.760	1.751	1.722	1.695	1.676
130 Assistenti religiosi	22	21	19	19	16
140 OTA/OSS	2.326	2.342	2.339	2.367	2.399
150 Ausiliari	428	419	385	376	360
160 Amministrativi	2.738	2.709	2.657	2.598	2.583
Totali comparto	20.747	20.715	20.497	20.392	20.352
200 Profili atipici	149	142	146	141	129
n.s.	1	1	0	0	1
Totali azienda	26.054	26.008	25.767	25.627	25.561

Personale «Igiene alimenti» ASL liguri

ASL	N° Veterinari	N° Medici	N° Biologi	N° Chimici	N° TDP	Altro personale sanitario	Ammini strativi	Totale
ASL 1	5	3	3	1	12	1	6	31
ASL 2	7 e 1/2	7	0	0	10	0	9	33 e 1/2
ASL 3	9	11	2	0	17	1	14	54
Asl 4	5	1	0	0	6	1	4	17
ASL 5	8 (di cui 2 ACN)	0	1	0	10	0	6	24

SICUREZZA ALIMENTARE - IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE REG 853/04 CE

TIPOLOGIA DI STABILIMENTO		N° STABILIMENTI	N° ISPEZIONI	NON CONFORMITA' RICONTRATE	AUDIT SUGLI OSA
1	Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	31	312	51	30
2	Macelli e sezionamenti carni rosse	65	1.720	183	51
3	Macelli e sezionamenti carni bianche	4	32	15	5
4	Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti	0	0	0	0
5	Centri grande selvaggina cacciata	0	0	0	0
6	Carni macinate, preparazione di carni e CSM	0	0	0	0
7	Prodotti a base di carne	29	214	46	38
8	Molluschi bivalvi vivi	1	24	14	1
9	Prodotti della pesca	59	1.057	132	33
10	Latte e prodotti a base di latte	19	152	53	6
11	Uova e ovoprodotti	8	34	14	3
12	Cosce di rana e lumache	0	0	0	0
13	Grassi animali fusi	0	0	0	0
14	Stomaci, vesciche e intestini trattati	0	0	0	0
15	Gelatine	0	0	0	0
16	Collagene	0	0	0	0
TOTALE		216	3.545	508	167

SICUREZZA ALIMENTARE - IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE REG 852/04 CE

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	8.185	48	286	1.358	78	32	706	58	1.506	12.257
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	2.456	9	99	544	45	16	291	22	365	3.847
NUMERO DI ISPEZIONI	3.344	30	247	823	45	20	352	29	602	5.492
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	62	12	20	137	2	1	101	4	107	446
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	425	225	92	244	2	0	22	13	63	1.086
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	18	1	2	6	0	0	3	1	3	34
PROVVEDIMENTI:	86	6	21	79	0	1	51	2	108	354
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	6	0	1	8	1	0	4	1	0	21

Attività ispettiva e tipologia delle infrazioni Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiv a (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	1792	353	624	7199	343	155	12654	1588	3388	28096
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	29	131	103	538	6	1	1.377	443	485	3113
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	27	256	165	814	6	1	2.569	698	919	5455
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	38	23	175	0	0	683	208	236	1364
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	20	132	92	455	0	0	38	41	66	844
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	1	1	2	0	0	1	0	0	5
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2	35	8	226	0	0	1.119	254	280	1924
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	0	29	8	145	0	0	818	145	209	1354
c) Composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) Etichettatura e presentazione	0	1	0	7	0	0	14	7	6	35
f) Altro	0	2	6	53	0	0	180	29	33	303
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	1	32	7	111	0	0	681	142	196	1170
b) Notizie di reato	0	0	0	4	0	0	5	6	0	15

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno. (2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	8.185	48	286	1.358	78	32	706	58	1.506	12.257
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.456	9	99	544	45	16	291	22	365	3.847
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.344	30	247	823	45	20	352	29	602	5.492
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	62	12	20	137	2	1	101	4	107	446
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	425	225	92	244	2	0	22	13	63	1.086
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	18	1	2	6	0	0	3	1	3	34
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	4	10	9	53	1	0	57	5	132	271
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	3	5	17	111	0	0	70	3	116	325
c) Composizione	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
e) Etichettatura e presentazione	0	1	1	14	0	0	3	0	10	29
f) Altro	35	0	5	4	0	0	7	0	15	66
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	86	6	21	79	0	1	51	2	108	354
b) Notizie di reato	6	0	1	8	1	0	4	1	0	21

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno. (2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.