

Azienda Sanitaria Provinciale
di Agrigento

**PIANO OPERATIVO DELLA U.O.C. Servizio Igiene
Alimenti e Nutrizione- Dipartimento di Prevenzione**
Direttore f.f.
D.ssa Agata Petralia

PIANO DELLA PERFORMANCE
ANNO 2013
CONSUNTIVO

Relazione esplicativa CONSUNTIVO 2013 (risorse, metodi, obiettivi)

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione è una struttura inserita all'interno del Dipartimento di Prevenzione dell' ASP di Agrigento e con articolazioni a livello distrettuale. L'ambito di attività riguarda gli alimenti di origine vegetale trasformati e non, integratori, additivi, fitofarmaci, ispettorato micologico, acque destinate al consumo umano e acque minerali; gli obiettivi sono la vigilanza, controllo, campionamento e gestione delle non conformità per le attività di controllo ufficiale sugli Operatori del Settore Alimentare e gli alimenti di origine vegetale e misti al fine di prevenire, ridurre, eliminare i rischi diretti o veicolati con l'ambiente, tutelare la salute e gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura e le altre informazioni e garantire pratiche commerciali leali.

Con la presente si relaziona in merito al raggiungimento degli obiettivi assegnati ad inizio di anno dalla Direzione Aziendale con la negoziazione del budget e dalla programmazione regionale, attraverso il PRIS 2012/2014.

Di seguito vengono elencati gli obiettivi assegnati dalla direzione aziendale e le azioni implementate per il loro raggiungimento:

Obiettivo Aziendale : Puntuale e Tempestiva Trasmissione dei dati e dei flussi –

Obiettivo Specifico : Trasmissione completa e puntuale dei flussi informativi di pertinenza entro i tempi di scadenza previsti

Indicatore: 100 % flussi informativi trasmessi in modo completo entro i tempi previsti/ N° flussi da trasmettere: entro il 10 del mese successivo al trimestre di riferimento il report trimestrale e la relazione di avanzamento attività; entro i tempi previsti dal PRIS 2012-2014 i flussi regionali.

Risultati: Il Servizio , secondo quanto stabilito dal PRIS 2012/2014, deve fare pervenire alla Regione i flussi informativi rispettando le scadenze previste ; la tabella che segue evidenzia i flussi informativi che dovevano essere inviati nel corso del 2013:

Tipologia di flusso	Scadenza prevista dal PRIS	Invio flussi da parte del Servizio
Rendicontazione	15 gennaio	Rendicontazione 2012 – Invio flussi con nota Prot. 2280/dpIAN del 14.01.2013
Monitoraggio	15 luglio	Monitoraggio 1° semestre 2013- Invio flusso con nota Prot. 34406 dpIAN del 11.07.2013
Categorizzazione del rischio	31 gennaio	Categorizzazione anno 2012 – Invio flussi con nota 5817dpIAN del 31.01.2013
Modello A - D.P.R. 14 luglio 1995 e s.m.i.	31 gennaio	Modello A - Invio flussi con nota 5817dpIAN del 31.01.2013
Fitofarmaci: rivendite	15 marzo	Rivendite fitofarmaci anno 2012 – Invio elenco rivendite anno 2012 con nota prot. 13451 del 13.03.2013
Fitofarmaci: flussi di vendita	15 marzo	Flussi di vendita anno 2012 – Invio flussi anno 2012 - con nota prot. 13451 del 13.03.2013
Fitofarmaci: residui, vendita utilizzo.	15 marzo	Dati 2012 Inviati via email il 13.03.2013
Fitofarmaci: articolo 17 D. lgs 194/1995.	15 marzo	Dati 2012 Inviati via email il 13.03.2013
Celiachia programmazione attività formativa	15 marzo	Programmazione attività formativa anno 2013 – invio nota Prot. 6519 del 05.02.2013
Celiachia tabelle ministeriali	31 marzo	Richiesta dati anno 2012 – invio nota Prot. 6519 del 05.02.2013

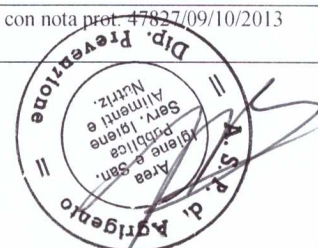
		16219 del 28/03/2013
Autorizzazione all'utilizzazione e al commercio delle acque minerali riconosciute	15 marzo	Dati 2012 inviati con nota prot. 14351 del 15.03.2013
Vigilanza sull'utilizzazione e commercio delle acque minerali riconosciute	15 marzo	Dati 2012 inviati con nota prot. 14351 del 15.03.2013

Il Servizio , inoltre, essendo punto di contatto per i sistemi di allerta ha l'obbligo di comunicare al punto di contatto regionale gli esiti degli accertamenti effettuati entro una settimana dalla notifica; nella tabella che segue si da evidenza delle allerte ricevute nel corso del 2013 e dei tempi di chiusura:

Allerte	Data di ricevimento	Data di invio esiti accertamenti
Allerta per presenza di Aflatossine in farina di mais	Ricevimento allerta 11.01.2013	Nota Prot. 1912/11.01.2013
Allerta per utilizzo prodotti fitosanitari non autorizzati in frutti di bosco congelati	Ricevimento allerta 14.12.2012	Nota Prot. 34718/12.07.2013
Allerta per presenza di cola nitida in integratore alimentare	Ricevimento allerta 21.02.2012	Nota Prot. 10366/26.02.2013
Allerta per elevata carica batterica in acqua da tavola	Ricevimento allerta 15.03.2013	Nota Prot. 14815/20.03.2013
Allerta per non conformità acqua minerale	Ricevimento allerta 12.07.2013	Nota Prot. 35567/18.07.2013
Allerta per elevata carica batterica in acqua minerale	Ricevimento allerta 02.04.2013	Nota Prot. 17582/05.04.2013
Allerta per utilizzo prodotti a base di soia con presenza di salmonella in integratore	Ricevimento allerta 12.07.2013	Nota prot. 34975/15.07.2013
Allerta per presenza di aflatossine in pistacchio sgusciato	Ricevimento allerta 31.07.2013	Nota prot. 37802/01.08.2013
Allerta per presenza di residui fitosanitari in prodotto dolciario	Ricevimento allerta 13.09.2013	Nota prot. 45674/27.09.2013
Allerta per presenza di cloramfenicolo in formulati enzimatici per enologia	Ricevimento allerta 13.09.2013	Nota prot. 44556/20.09.2013
Allerta per presenza di cloramfenicolo in formulati enzimatici per enologia	Ricevimento allerta 17.09.2013	Nota prot. 44557/20.09.2013
Allerta per migrazione set di padelle	Ricevimento allerta 08.10.2013	Nota prot. 49145/16.10.2013
Allerta per presenza di muffe in integratore alimentare	Ricevimento allerta 09.12.2013	Nota prot. 59322/13.12.2013

Per quanto riguarda l'invio dei report trimestrali alla Direzione del Dipartimento, sono stati inviati entro il 10 del mese successivo alla fine del trimestre , nella tabella che segue sono riportate le date di consegna :

Report	Date di invio
Report IV trimestre e Relazione conclusiva Piano di lavoro anno 2012	Invio alla Direzione Dip.le con nota prot. 1702/10/01/2013
Report I° trimestre anno 2013	Invio alla Direzione Dip.le con nota prot. 17944/08/04/2013
Report II° trimestre 2013	Invio alla Direzione Dip.le con nota prot. 33871/08/07/2013
Report III° trimestre 2013	Invio alla Direzione Dip.le con nota prot. 47627/09/10/2013



Tutte le schede categorizzazione del rischio e i verbali di campionamento sono stati inviati dal personale dei distretti via email con cadenza mensile entro il 03 del mese successivo

Agli atti del Servizio sono presenti le documentazioni che attestano quanto dichiarato.

Obiettivo Aziendale: Censimento/Valorizzazione Risorse Umane e inventario arredi/attrezzature e beni

1. Obiettivo Specifico: Rilevazione trimestrale delle risorse umane all'interno delle UU.OO.CC distinte per matricola e ruolo. Raccolta dei curricula aggiornati, controllo degli ECM previsti

Valore Atteso Indicatore: 3 Report trimestrali

Risultati : Il personale medico e di vigilanza afferente al SIAN ha consegnato alla direzione dipartimentale e in copia al servizio i curricula aggiornati con i relativi ECM

2. Obiettivo Specifico: Censimento Arredi, attrezzature e beni in dotazione all' UOC

Valore Atteso Indicatore: 1 inventario arredi e 1 inventario attrezzature in formato elettronico

Risultato: il servizio ha completato l'inventario degli arredi e delle attrezzature il 06.11.2013 e consegnato alla Direzione dipartimentale - si allega l'inventario degli arredi e delle attrezzature .

Obiettivo Aziendale: Valorizzazione magazzino materiali di consumo sanitari e non sanitari

Obiettivo Specifico: Inventario di magazzino semestrale con valorizzazione quantitativa ed economica del materiale sanitario e non sanitario di consumo esistente

Valore Indicatore da raggiungere: 2 inventari di materiale non sanitario

Risultato: 1 inventario materiale non sanitario effettuato il 21.06.2013 e 1 inventario effettuato il 30.12.2013 - si allegano le copie.

In merito al suddetto obiettivo si attesta che il servizio non utilizza materiale sanitario.

Obiettivo aziendale: Rispetto del plafond turni di pronta disponibilità e fondo lavoro in straordinario

Obiettivo Specifico : Ottimizzazione dei turni di servizio secondo deliberazione aziendale in PD e/o in regime di straordinario e relativa predisposizione di un calendario di controllo orario di lavoro reso dai dipendenti. (BANCA ORE)

Valore Indicatore Atteso: Report trimestrale attestante le ore rese in PD/ Istituzionali/ straordinario distinte per nominativo

Risultati: Al fine di ottemperare al suddetto obiettivo è stata inviata al CRAP nota Prot. 29546/dpIAN del 16/06/2013 con l'elenco del personale; in data 18/11/2013 il Servizio Affari Generali , Sviluppo Organizzativo e Risorse Umane ha inviato la nota Prot. 5925 al CRAP e a tutto il personale dipendente con la quale ha comunicato che l'avvio della banca ore è stato posticipato al gennaio 2014. – si allega copia delle note.

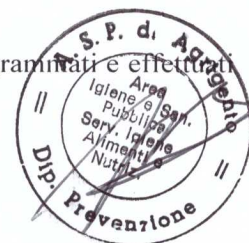
Obiettivo aziendale: Piano Attuativo Aziendale 2013

Obiettivo Specifico: Implementazione e realizzazione di tutte le attività/azioni previste dal PAA 2013 -

Valore Indicatore Atteso : N° azioni completate/ N° azioni previste dal Piano non < 80 %

Il Piano Attuativo Aziendale per l'anno 2013 prevedeva la realizzazione della seguente linea di attività " Campionamento negli esercizi di commercializzazione e di ristorazione" .

Di seguito sono riportate le tabelle con il numero di campioni di matrici alimentari programmati e effettuati per singolo piano:



Piano Micotossine	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	7	7	
Piano Regionale dei C.U. sulla presenza di residui di fitosanitari nei prodotti alimentari –Reg.to UE n. 1274/2011	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	4	4	
Piano Regionale dei C.U. sulla verifica della corretta applicazione del Decreto Leg.vo 114/2006	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	5	5	
Piano Regionale dei C.U. sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	5	5	
Piano Regionale di C.U. sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari e dei relativi coadiuvanti	Controlli programmati	Controlli effettuati	Non Conformità
Controllo documentale e d'identità locali vendita fitosanitari	23	23	
Controllo materiale con campionamento di formulati	11	11	
Ispesioni Agricoltura	22	23	
Campioni Agricoltura	23	25	
Totale			
Piano Regionale di monitoraggio sulla presenza di acrilamide negli alimenti	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	6	6	

Piano Regionale di C.U. sulla presenza di OGM negli alimenti	Controlli documentali		Campionamenti		Non Conformità
	programmati	eseguiti	programmati	eseguiti	
Totale	12	13	9	9	

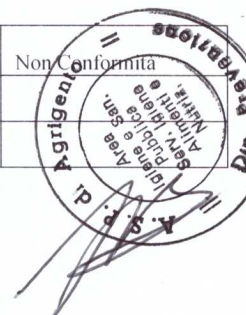
Controllo Ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	17	17	
Controlli Ufficiali relativi agli adempimenti di cui al D.M. 23/12/1992 - Matrice REGIONALE	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	91	92	
Controlli Ufficiali relativi agli adempimenti di cui al D.M. 23/12/1992- Matrice NON REGIONALE	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	17	17	
Monitoraggio straordinario radioattività nell'ambiente e negli alimenti – Decreto leg.vo 203/1995	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	4	4	
Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di contaminanti negli alimenti	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	45	47	

Piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Totale	150	153	

I campioni sono stati effettuati presso varie tipologie di OSA : produttori e confezionatori, attività di ristorazione e di vendita al dettaglio.

Per quanto riguarda gli Adempimenti LEA sono stati effettuati inoltre campioni di acqua minerale e da tavola alla produzione e alla distribuzione :

	Campioni programmati	Campioni effettuati	Non Conformità
Acqua minerale alla produzione	10	10	
Acqua minerale alla distribuzione	25	25	



Acqua da tavola alla produzione	9	9	
Acqua da tavola alla distribuzione	8	8	

Sono stati effettuati un totale di 454 campioni / 426 campioni programmati nel 2013 + 7 piano campionamenti micotossine + 11 piano controllo ufficiale sul tenore di iodio + 4 Monitoraggio radioattività alimenti : totale 448 + 6 campioni ad hoc extrapiano – si allega copia nota Prot. 60970/dplAN 27/12/2013 inviata al Resp.le Az.le del PAA . Agli atti del servizio sono conservati i verbali dei campionamenti effettuati.

Obiettivo aziendale : PRIS 2012-2014 Consolidamento dei monitoraggi - incremento dell'attività di controllo di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione -

Obiettivo Specifico: Controllo Documentale Materiali Destinati al contatto con gli alimenti presso produttori , grossisti e utilizzatori

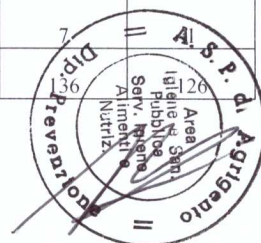
Indicatore: N° di controlli eseguiti / N° di controlli programmati – almeno 30 controlli

Risultati : Nella tabella sono evidenziati i controlli eseguiti al 31 dicembre 2013

N° Verbale sistema Informatico	Data di effettuazione	Tipologia di Attività controllata	N° Verbale sistema Informatico	Data di effettuazione	Tipologia di Attività controllata
19495	30/05/2013	Oleificio	17334	23/05/2013	Centro produzione pasti
17331	11/07/2013	Grossista moca	17321	21/10/2013	Vendita al dettaglio
17318	21/10/2013	Vendita al dettaglio	12922	05/06/2013	Grossista moca
17310	21/03/2013	Ristorazione pubblica	18078	31/05/2013	Produttore di moca
18080	11/06/2013	Produttore di moca	18075	26/07/2013	Produttore di moca
19496	26/06/2013	Stabilimento di produzione - Utilizzatore di moca	17317	17/07/2013	Ristorazione pubblica
17328	22/10/2013	Ristorazione pubblica	18076	23/05/2013	Produttore di moca
17330	27/11/2013	Ristorazione pubblica	17327	25/11/2013	Ingrosso ortofrutta - utilizzatore
17324	09/05/2013	Stabilimento di produzione - utilizzatore	19497	18/06/2013	Stabilimento di produzione - utilizzatore
17322	16/10/2013	Stabilimento di produzione - utilizzatore	18079	05/06/2013	Produttore di moca
17309	19/03/2013	Centro produzione pasti	19498	04/04/2013	Stabilimento di produzione - utilizzatore
17332	28/08/2013	Ristorazione pubblica	17311	27/08/2013	Ristorazione pubblica
17313	19/07/2013	Ristorazione collettiva - utilizzatore	18123	02/12/2013	Stabilimento di produzione - utilizzatore
17333	21/05/2013	Centro produzione pasti	18077	11/06/2013	Produttore di moca
19499	09/05/2013	Stabilimento di produzione - utilizzatore	17335	28/05/2013	Stabilimento di produzione - utilizzatore
17316	30/07/2013	Ristorazione pubblica	17326	27/08/2013	Stabilimento di produzione - utilizzatore

Obiettivo Specifico: Censimento delle attività produttive e relativa categorizzazione di rischio

TIPOLOGIA DI STABILIMENTO	N° stabilimenti censiti	stabilim ALTO RISCHIO	stabilim MEDIO RISCHIO	stabilim BASSO RISCHIO	N° di Ispezioni
Centri cottura	9	3	6	0	24
Grande distribuzione e centri commerciali (definiti dal D. lgs 114/98)	7	0	0	7	26
Industrie di produzione, lavorazione, trasformazione e confezionamento (compresi cantine e oleifici)	181	4	17	36	26



Pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, gastronomie industriali che commercializzano in ambito extraregionale	3		1	2	5
Produzione, confezionamento, deposito di integratori e prodotti dietetici, compresi materie prime per la produzione degli stessi	2	2	0	0	3
Produzione, confezionamento, deposito di additivi e coloranti compresi materie prime per la produzione degli stessi	1			1	1
Mercati generali e stabilimenti condizionamento ortofrutta e/o frutta secca	124	1	6	86	80
Stabilimenti acque minerali	1		1		3
Pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, gastronomie diverse dal punto 4	4	0	0	4	1
Mense collettive con cucina (aziendali, scolastiche, ospedaliere, case di riposo, ecc.)	96	7	10	70	70
Strutture socio-assistenziali con cucina	13	1	2	6	6
Depositi alimentari in regime di freddo	12	0	2	8	14
Esercizi di ristorazione non compresi nelle voci precedenti	1491	20	53	189	67
Panifici, pizzerie a taglio ed altri laboratori artigianali	685	10	57	188	32
Depositi non compresi nelle voci precedenti	80	0	2	51	7
Supermercati e negozi di vicinato	628	1	0	21	17
TOTALE	3337	49	157	769	457

Obiettivo Specifico: Audit sugli OSA

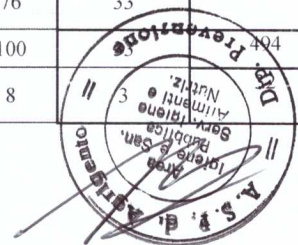
Valore Atteso Indicatore: N° 10 Audit al 31.12.2013

Risultati: Nella tabella che segue sono riportati gli audit sugli OSA effettuati al 31 dicembre 2013

N° Verbale sistema Informatico	Data di effettuazione	Tipologia di Attività auditata
14216	02/12/2013	Stabilimento produzione integratori
14219	30/05/2013	Oleificio con imbottigliamento
14900	10/12/2013	Cantina con imbottigliamento
14197	26/06/2013	Stabilimento produzione alimenti senza glutine
14828	18/06/2013	Stabilimento di imbottigliamento acqua da tavola
14926	11/11/2013	Oleificio con imbottigliamento
14963	28/08/2013	Oleificio con imbottigliamento
14182	04/04/2013	Stabilimento di produzione prodotti dolciari e semilavorati
12888	09/05/2013	Stabilimento di produzione conserve vegetali
15034	30/10/2013	Oleificio con imbottigliamento

Di seguito viene effettuato il riepilogo dell'attività ispettiva e di campionamento eseguita nel corso del 2013

	Produttori Primari	Produttori e confezionatori	Distribuzione		Trasporti		Ristorazione		Produttori e confezionatori al dettaglio	Totale
			Ingresso	Dettaglio	Soggetti a vigilanza	Soggetti ad autorizz. Sanitaria	Pubblica	Collettiva		
Numero di Unità	7.605	191	216	635	2021	201	1491	118	685	13.163
N° di Unità Controllate	23	125	88	18	1	3	66	76	33	433
N° di Ispezioni	23	148	101	18	1	3	67	100		404
N° di Unità con Infrazioni	0	14	2	1	0	0	4	8		



Totale Campioni prelevati	9	43	63	201	0	0	70	35	30	451
Campioni non regolamentari	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
N° Infrazioni: a) Igiene Generale	0	3	1	0	0		1	1	0	6
b) Igiene (HACCP e formazione personale)	0	1	2	2	1	0	3	0	3	12
c) Composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) Contaminazione	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
e) Etichettatura e presentazione	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1
f) Altro	0	3	6	0	1	2	2	2	1	17
Provvedimenti: a) Amministrativi	0	5	8	1	1	3	8	3	1	30
b) Notizie di reato	0	0	1	1	0	0	0	0	0	2

Obiettivo aziendale: Attuazione Linee PSN 2009-2010-2011-2012 -

Obiettivo Specifico: Attivare e completare tutte le linee di PSN relative alla nutrizione relazionando al SEFP per la rendicontazione economica

Valore Atteso Indicatore: N° 4 report - 100 %

Linea 14 :PRP 2.8.2. – Controllo Interno da parte dei gestori dei servizi idrici

1. obiettivo operativo 1A: Verifica Piani di Campionamento dei controlli interni presentati dagli enti gestori

2. obiettivo operativo 1B: Verifica delle analisi effettuate nell'ambito del controllo interno da parte degli enti gestori

Risultati : L' obiettivo 1 A è stato raggiunto con la verifica dei piani di campionamento degli enti gestori ricadenti nella provincia di Agrigento; per quanto riguarda l' obiettivo 1B nel corso del 2013 ° sono stati verificati i rapporti di prova inviati dagli enti gestori fino al III° trimestre del 2013; il IV trimestre sarà verificato entro il 30 gennaio 2014 (come precisato nel PAA).

Considerato che per il suddetto progetto non sono stati previsti fondi economici , non è stata effettuata al SEFP la rendicontazione economica.

In merito al suddetto obiettivo si allega la nota Prot 261/dpIAN/07.01.2014 inviata al Responsabile Az.le dei Piani di Prevenzione che attesta il raggiungimento degli obiettivi

- PRP 2.9.9. - Promozione e verifica uso sale iodato : si allega la nota Prot. 61119/dpIAN/13 del 30/12/2013 del Resp.le del progetto che attesta il raggiungimento degli obiettivi e la relativa rendicontazione

- PRP 2.9.2. – Sorveglianza Okkio alla Salute : si allega la nota Prot. 353/dp/14 del 07/01/2014 del Resp.le del progetto che attesta il raggiungimento degli obiettivi e la relativa rendicontazione

- PRP 2.9.3. – Sorveglianza nutrizionale pediatrica : si allega la nota Prot. 364/dp/14 del 07/01/2014 del Resp.le del progetto che attesta il raggiungimento degli obiettivi e la relativa rendicontazione

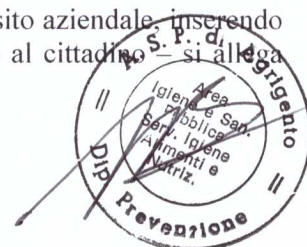
- PRP 2.9.4. – Frutta e verdura a scuola : si allega la nota Prot. 302/dp/14 del 07/01/2014 del Resp.le del progetto che attesta il raggiungimento degli obiettivi e la relativa rendicontazione

Obiettivo aziendale: Empowerment del Cittadino Utente

Obiettivo Specifico: N° 1 aggiornamento portale “ Costruire salute” per quanto di competenza

Valore Atteso Indicatore: Annuale

Risultati : In merito al suddetto obiettivo il Servizio ha provveduto ad aggiornare il sito aziendale inserendo tutti i riferimenti e le procedure con la relativa modulistica per facilitare l'accesso al cittadino - si allega copia del sito aggiornato



Obiettivo Specifico : N° 1 Open Day

Valore Atteso Indicatore: Annuale

Risultati : è stata effettuata il 21 dicembre 2013 la giornata di apertura al pubblico con predisposizione di materiale informativo: si allega in copia il materiale informativo predisposto dal servizio e copia nota Prot.59661 dpD/13 del 16/12/2013 a firma della Direzione Dipartimentale.

III° Obiettivo Specifico: N° 1 Opuscolo del SIAN

Valore Atteso Indicatore: Annuale

Risultati: è stata predisposta una brochure con tutte le informazioni relative alle attività e competenze del SIAN, la brochure è messa a disposizione dell'utenza – si allega copia della brochure realizzata.

Il Servizio ha effettuato inoltre i controlli in materia di acqua destinata al consumo umano in distribuzione nella provincia di Agrigento, i pareri igienico sanitari per apertura di locali di deposito e vendita fitosanitari, la registrazione sul sistema informatico degli OSA, la elaborazione e validazione delle tabelle dietetiche per la ristorazione scolastica e collettiva, i controlli nelle refezioni scolastiche.

Il Direttore f.f.
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(D.ssa Agata Petralia)



Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione
(D.ssa Donatella Todaro)