ASL N. TO 4 - **SIAN**

PROGRAMMAZIONE AZIENDALE TRIENNALE - RENDICONTAZIONE 2010

1. **Risorse umane personale assegnato al Piano Sicurezza alimentare al 31/12/2010 (indicare esclusivamente le risorse umane impegnate nelle attività relative alla sicurezza alimentare):**

Figura professionale	**Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)**	**N. totale personale dipendente (1)**	**Personale dipendente dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) – esclusa nutrizione**	**Risorse FSR (Fondo Sanitario Regionale) per il personale dipendente (*)**	**Personale a progetto (personale equivalente) dedicato alla sicurezza alimentare N. e % (sul totale personale dedicato alla sicurezza alimentare)**	**Risorse finanziarie specifiche assegnate per il personale con incarichi a progetto (**)**
Direttori	1 Direttore Sede di Ciriè e Settimo - Coord (e coordinatore referenti sistema informativo alimenti) 1 Direttore Sede di Ivrea (Coordinatore referenti Allerta)	**2**	**1,8**	**404.994**		
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente medico – Responsabile S.S. SIAN Ciriè (e Coordinatore referenti MTA) 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico) 2 Dirigenti medici Sede Settimo 2 Dirigenti medici Sede Ivrea	**7**	**5,4**	**792.904**		
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Coll. Sede Ciriè (di cui uno micologo) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo (e micologo) 4 tecnici Sede Settimo (di cui 1 micologo) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea 4 tecnici Sede Ivrea (di cui uno coordinatore del sistema informativo acque e micologo e uno micologo)	**13**	**11,9**	**596.706**		
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè 2 assistenti amministrativi Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	**6**	**5,5**	**206.598**		

(*) Indicare quota corrispondente alla % di risorse individuate
(**) Indicare fonti di finanziamento e quota
(1) Indicare il numero di personale facendo riferimento al personale equivalente
NOTA : i dati relativi alle risorse FSR sono stati forniti dal Controllo di Gestione.

Caratteristiche che influenzano l'attività di controllo ufficiale nell'ASL (Tipologia di imprese, Organizzazione del servizio, Sedi, ecc.)

Nel corso del 2010 si è quindi operato su un territorio di 177 comuni, aventi un'estensione territoriale di 3.223 chilometri quadrati ed una popolazione di circa 500.000 abitanti, con delle realtà territoriali molto diverse (parecchi piccoli comuni montani dislocati nelle valli del Canavese e di Lanzo, notevoli insediamenti industriali nei comuni della prima cintura torinese).

Il personale di vigilanza ha avuto un decremento nel 2010: si è infatti persa una unità della sede di Ciriè, non sostituita, né è stato sostituito il tecnico del SIAN di Ivrea che si era dimesso alla fine del 2009.
Il rapporto ditte registrate/operatori di vigilanza equivalenti è decisamente basso (6474/11,9 = 544), rispetto alle percentuali di copertura indicate dalla Regione in una situazione "a regime".
Non è stata altresì sostituita la dietista con contratto di lavoro a tempo indeterminato che operava fino al 2007 presso la sede di Ivrea; l'area della nutrizione si avvale, oltre che di due dietisti assunti a tempo indeterminato, di ulteriori due dietiste acquisite a tempo determinato grazie a finanziamenti regionali vincolati.

Rendicontazione dell'attività 2010

	2009	**2010**		
	N. controlli effettuati ASL TO4 (unità controllate/ ispezioni) - esclusi sopralluoghi per DIA	**n. controlli assegnati dalla Regione (programmazione 2010 definitiva – nota n. 3510/DA2000 del 1/2/2010)**	**N. controlli indicati nel documento di programmazione (PRISA) della TO4 previsti considerando storico e risorse (*)**	**Numero di controlli effettuati (unità controllate/ispezioni)** - esclusi sopralluoghi per DIA
Produzione all'ingrosso	79/94	43	**40**	**51/58**
Produzione al dettaglio	302/324	260	**260**	**277/300**
Ristorazione Pubblica	688/772	709	**844**	**852/931**
Ristorazione collettiva	313/342	224	**224**	**246/280**
Depositi e trasporti	46/58	41	**41**	**42/46**
Dettaglio	212/257	275	**93**	**139/174**
Produzione primaria	17/17	14	**14**	**24/29**
Audit	14 (di cui 10 congiunti con SVet)	100% produttori ingrosso ad alto rischio e ristorazioni collettive ad alto rischio 50% produttori ingrosso a medio rischio e ristorazioni collettive a medio rischio 5 AUDIT congiunti SIAN/SVET	**100% produttori all'ingrosso ad alto rischio nel biennio 2009/2010** **5 AUDIT congiunti SIAN/SVET**	**nel biennio sono stai effettuati AUDIT nel 100% delle produzioni all'ingrosso ad alto rischio** **Audit SIAN 2010: 9** **AUDIT congiunti: 5**
Altre attività previste dalla programmazione locale	Vedere punto 3	Prosecuzione delle attività descritte al punto 3	Prosecuzione delle attività descritte al punto 3	
N. totale controlli	1657/1864	1566	**1516**	**1631/1818**
Campionamenti (N. totale)	240	227	227	**291**

(*) gli Audit programmati dai SIAN per il 2010 sono stati effettuati. Per i motivi dello scostamento dal numero assegnato dalla Regione si veda il documento PRISA di programmazione attività 2010.

2. Breve descrizione dei dati di attività 2010

Complessivamente sono stati rispettati e superati i controlli previsti dai SIAN dell'ASL TO 4 nella programmazione di attività 2010. Nel conteggio dei controlli 2010 NON sono stati conteggiati i controlli per DIA, così come indicato dalla Regione con nota n. 44961/DB.2001 del 23/12/2009.
All'interno dei SIAN dell'ASL TO 4 nel corso dell'anno 2010 è continuata l'opera di progressiva uniformazione delle modalità di lavoro, attraverso il confronto tra Direttori, Dirigenti, Coordinatori dei Tecnici. La continuazione del confronto è uno tra i principali obiettivi che si intendono perseguire, pur nel

rispetto delle peculiarità specifiche di ogni servizio e fatte salve le necessità di rispetto degli standard di attività prefissati.

3. **Descrivere le altre attività inerenti alla sicurezza alimentare (gestione MTA, allerta, attività micologica, campionamenti, fitosanitari, controllo acque ad uso umano) precisando dati quantitativi dell'attività effettuata nel 2010 con stima del carico di lavoro in percentuale sulla attività totale dedicata alla sicurezza alimentare, evidenziando aspetti qualitativi e di efficienza.**

Si precisa che per tutte le attività descritte in questo punto, la percentuale è stata calcolata sul "personale di vigilanza" così come indicato dalla Regione (operatori/equivalenti: Dirigenti e Tecnici, escluso Direttore), risultante nella colonna del "personale dipendente".

GESTIONE MTA

Nel calcolo del carico di lavoro **non** si è tenuto conto delle attività di vigilanza su ditte e di conseguenti campionamenti svolti a seguito di segnalazione di sospetta MTA, che rientrano tra le attività di "controllo ufficiale", bensì solo delle attività di indagine epidemiologica (interviste, calcolo dei tassi e del rischio relativo, relazioni conclusive, ecc.) nonché di eventuali SIT e notizie di reato emergenti dall'indagine.

Il carico di lavoro per il 2010 è stato di 25 episodi (di cui due da intossicazione fungina) e 29 casi singoli. Il personale ha lavorato intensamente per la tossinfezione da cozze del mese di settembre. Ha svolto inoltre una indagine per la Procura di Asti, subdelegata dal SIAN di ASTI, per una tossinfezione da salmonella avvenuta in un agriturismo dell'ASL di Asti, che ha coinvolto due asili nido ed una scuola materna del territorio dell'ASL TO4; nel corso dell'indagine sono stati escussi a SIT 21 genitori e insegnanti dei bambini coinvolti

Il carico di lavoro per il 2010 ha inciso globalmente per il 2,3% sull'attività.

Aspetti qualitativi e di efficienza:

Nel corso del 2010 i Referenti MTA hanno provveduto, secondo quanto indicato dal PRISA Regionale, a ridefinire i gruppi aziendali predisponendo un modello organizzativo che prendesse in considerazione tutte le figure professionali interessabili, definendone ruoli e compiti. I Referenti hanno poi provveduto a redigere una proposta di delibera per la formalizzazione della composizione dei gruppi MTA aziendali (che sono tre, poiché sono tre le direzioni sanitarie ospedaliere, ma prevedono al loro interno le medesime figure professionali)

ALLERTA

Nel 2010 è stata svolta l'attività riportata nella tabella sottostante

n. notifiche pervenute	*n. aziende contattate*	*Numero sopralluoghi per allerta*	*n. allerta attivati*
70	***207***	***62***	***1***

Commenti:

Come si può rilevare dalla tabella, in parecchi casi non è stato fatto sopralluogo presso le ditte, ma le medesime sono state contattate telefonicamente o via mail dagli operatori SIAN, al fine di verificare la gestione dei prodotti oggetto di allerta, acquisendo altresì la documentazione, comprovante il ritiro dal mercato dei prodotti, tramite fax, e-mail o posta ordinaria.

Il carico di lavoro per il 2010 ha inciso globalmente per il 3,27% sull'attività.

Aspetti qualitativi e di efficienza:
Nel corso del 2010 è stato costituito un gruppo di lavoro interservizi (SIAN/SVET) a cui hanno partecipato tutti i referenti allerta delle strutture coinvolte (SIAN e i tre servizi veterinari), per rivedere le singole procedure di gestione degli allerta "in entrata" e per produrne una unica, condivisa da tutti i servizi.

ATTIVITÀ MICOLOGICA

Nel 2010 l'attività svolta in ambito micologico è stata la seguente:

predisposizione e diffusione dei comunicati relativi all'apertura del centro, presenza di un micologo nelle ore di apertura su quattro sedi
presenza del micologo su appuntamento su quattro sedi per i giorni in cui non è aperto il centro
consulenze ai raccoglitori: **102**
certificazioni ai commercianti: **425**
Consulenze agli ospedali in caso di sospetta intossicazione da funghi
Formazione ai venditori: **due corsi** con il rilascio di **37 attestati** di idoneità alla vendita

Il carico di lavoro per il 2010 ha inciso globalmente per il 3,35% sull'attività

Aspetti qualitativi e di efficienza:

Durante l'anno 2010 è stata condotta un'importante iniziativa di formazione dei micologi dell'ASL TO4, con l'organizzazione di un corso di formazione/aggiornamento in materia di microscopia micologica, della durata di 110 ore circa (14 giorni), aperto anche agli esterni, al fine di poter rendere i micologi in grado di identificare le specie fungine non solo su materiale fresco, ma anche su materiale cotto o materiale biologico (vomito) e poter così dare una consulenza completa al personale ospedaliero in caso di chiamata per sospetto avvelenamento da funghi.

Alcuni micologi dell'ASL TO4 hanno inoltre partecipato alla reperibilità sovrazonale, avviata nell'autunno 2010 in modo sperimentale dall'ASL TO3, su specifico mandato regionale.

CAMPIONAMENTI ALIMENTI:
La programmazione regionale relativa al campionamento ufficiale è stata rispettata, sia per quanto concerne il numero, sia per quanto concerne le matrici.

Il carico di lavoro per il 2010 (291 campioni) ha inciso globalmente per il 3,4% sull'attività.

Aspetti qualitativi e di efficienza:

Gli aspetti qualitativi sono stati penalizzati anche nel corso del 2010 dal cambiamento del Laboratorio di riferimento per le analisi microbiologiche, ci si è infatti trovati alcune volte a disagio per i seguenti motivi:

- perizie analitiche senza alcun tipo di giudizio, non sempre comprensibili nella loro stesura, talvolta imprecise e con errori
- ricerca di microrganismi non indicati nell'accordo IZS – Regione, con conseguente impossibilità, in caso di positività, di valutare in modo corretto il campione e di decidere i provvedimenti

Anche per le analisi chimiche si è avuto un problema analogo, ovvero il parametro di cui è stata rilevata la presenza non aveva limiti di legge

ACQUE AD USO UMANO

Nel 2010 l'attività svolta in materia di acque ad uso umano è stata la seguente:
programmazione annuale
campioni effettuati: **2704**

Sono inoltre stati esaminati i progetti pervenuti

Il carico di lavoro per il 2010 ha inciso per il 13% sull'attività.

FITOSANITARI

Nel 2010 l'attività svolta in materia di fitosanitari è stata la seguente
Sopralluoghi: **34**

controllo etichette: **18**
corsi per venditori organizzati e svolti dal SIAN dell'ASL TO4: **2**
partecipazioni a commissioni per rilascio patentino utilizzo: **18**

Il carico di lavoro per il 2010 ha inciso per l'1,3% sull'attività.

4. Descrizione del gruppo di progetto del Piano integrato ASL (eventuale indicazione dell'Atto amministrativo di costituzione) e della criticità/punti di forza riscontrati.

Il gruppo di progetto PRISA nel corso del 2010 ha svolto le seguenti attività:

- mandato al gruppo interservizi "audit" di programmare l'attività degli AUDIT congiunti per il 2010
- costituzione, nell'ambito della linea di azione 2 (Sicurezza Alimentare) del Piano Locale della Prevenzione, di un sottogruppo di lavoro "allerta", per la revisione delle singole procedure di gestione degli allerta "in entrata" e la produzione di un'unica procedura, condivisa da tutti i servizi
- costituzione, nell'ambito della linea di azione 2 (Sicurezza Alimentare) del Piano Locale della Prevenzione, di un sottogruppo di lavoro "DIA" con il compito di definire il servizio deputato alla registrazione delle imprese a competenza mista SIAN /SVET

5. Attività dipartimentali integrate

<u>Sicurezza alimentare</u>

Nel 2010 sono state svolte a livello integrato le attività riguardanti:

- attività di vigilanza coordinata e/o congiunta su ipermercati e supermercati, centri di cottura, ristorazione collettiva e aree mercatali (rispettando le peculiarità e la "storia" delle Strutture Complesse coinvolte)
- esame e parere di capitolati per la refezione collettiva
- pareri congiunti per istruttoria di pratiche edilizie relative ad imprese alimentari a competenza mista
- indagini a seguito di episodi tossinfettivi di sospetta origine alimentare (linee guida regionali gestione MTA)

Condivisione ed applicazione delle linee di indirizzo per le imprese alimentari sulla predisposizione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e sulla possibilità di applicazione semplificata, attività di Audit congiunti a livello di ASL su imprese alimentari di competenza mista sulle attività di produzione e commercializzazione all'ingrosso, armonizzazione delle procedure di controllo sugli operatori del settore alimentare, con particolare riguardo agli stabilimenti a competenza mista

Audit: nel 2010 sono stati svolti 5 audit congiunti SIAN – SVET, rispettando le indicazioni regionali.

Si precisa che i servizi dell'ASL TO4 hanno utilizzato SOLO la propria modulistica Audit e non quella inviata dalla Regione (che si ritiene meno funzionale, oltre che non utilizzabile per gli audit congiunti, in quanto non concordata tra i servizi che partecipano al PRISA).

La programmazione degli audit congiunti è stata delegata al gruppo interservizi AUDIT: nel corso della riunione di tale gruppo, avvenuta il 23 marzo 2010, si è pianificata l'esecuzione degli audit "misti", che erano i seguenti:

- due centri di cottura
- una gastronomia
- due ipermercati

e sono stati svolti. Sono stati inoltre svolti congiuntamente i follow up, se necessari, degli audit effettuati nel 2009

Gestione comune integrata degli stati di allerta
Si veda quanto già descritto al punto 4

6. AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE – RENDICONTAZIONE 2010 ASL TO4

Nel 2010 la situazione del personale che si occupa di nutrizione è stata la seguente:

SIAN di Coordinamento		SIAN di Ivrea
Sede Ciriè	**Sede Settimo**	**Sede Ivrea**
- medico direttore SIAN di Coordinamento e referente per la nutrizione per circa il 12% del tempo - dietista borsista a 18 ore settimanali fino a giugno 2010, successivamente 12 ore settimanali come volontaria	- medico responsabile S.S. nutrizione per circa l'80% del tempo - 2 dietisti con rapporto di lavoro a tempo indeterminato a tempo pieno	- medico referente per circa il 40% del tempo - dietista con contratto di collaborazione a 30 ore settimanali da fine marzo 2010

La presenza di personale non stabilizzato ha impedito, in alcuni casi, di proseguire o avviare alcune attività.

6.1 Verifica dei menu nella ristorazione scolastica ed assistenziale

Nel corso del 2010 è proseguita la ricerca attiva per la verifica dei menu in tutte le strutture per le quali era intercorso un lasso di tempo superiore ai 5 anni dall'ultima valutazione. Tutti i menù pervenuti al servizio, sia quelli inviati a seguito della nostra ricerca attiva sia quelli autonomamente inviati dai vari enti richiedenti, sono stati esaminati e vidimati. Complessivamente i pareri sui menù, calcolati, come da indicazione del sistema informativo regionale sianpiemonte, per settimana/fascia di età, sono stati 2312; in questo numero sono compresi anche i pareri dati su menù per diete speciali, per settimana e fascia di età, non rendicontabili in modo specifico sulle tabelle del sistema informativo sianpiemonte. Inoltre, sono stati predisposti ex novo 34 menù (per settimana e fascia di età).

Nel corso del progetto regionale "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche", è stata valutata una parte dei menu specifici per celiachia.

6.2 Ristorazione scolastica – progetto porzionatura

La Regione non ha avviato nel 2010 la fase 2 del progetto (corsi di formazione per i formatori) e quindi i SIAN non hanno potuto svolgere le fasi successive. Questa attività è slittata al 2011 come specificato anche nella nota prot. 35733 del 10/12/2010 della Regione Piemonte.

6.3 Residenze per anziani – progetto miglioramento mensa e sorveglianza condizione nutrizionale

Anche per questa attività i tempi regionali sono slittati. Gli operatori SIAN hanno partecipato al corso regionale che è stato svolto nel mese di novembre 2010, e le altre fasi saranno attuate nel 2011, come specificato anche dalla nota prot. 35733 del 10/12/2010 della Regione Piemonte

6.4 Sorveglianza nutrizionale

<u>HBSC</u>
Nei primi mesi del 2010 sono stati consegnati alla Regione i questionari compilati dai dirigenti scolastici (studio HBSC – Gyts). Questi questionari saranno elaborati nel 2011 come da protocollo regionale.
<u>OKkio alla salute</u>
La sorveglianza nutrizionale "OKkio alla salute" 2010 è stata svolta come da programma.
Il campione rappresentativo dell'ASL TO4 era di 18 classi e 368 bambini. La partecipazione delle scuole e delle famiglie è stata ottima, con una percentuale di rifiuti solo dell'1%, inferiore alla media nazionale. Questo dato sottolinea una buona gestione della comunicazione tra SIAN, scuola e genitori.

I bambini effettivamente misurati sono stati 343 (a causa delle assenze), i questionari dei genitori 366 ed i questionari dei dirigenti scolastici 18. La stesura del report aziendale secondo i protocolli nazionali è attualmente in corso.

6.5 Vigilanza

La vigilanza nutrizionale è stata effettuata su 92 strutture scolastiche (programmate almeno 30) e su 45 strutture socio-assistenziali (programmate almeno 30).

6.6 Soggetti a rischio

a. Sportello nutrizionale sede Ciriè
Lo sportello nutrizionale è stato svolto nell'anno scolastico 2009-2010, e non è stato riavviato nell'anno scolastico 2010-2011 a causa del mancato rinnovo del contratto della dietista.

b. Ambulatorio di consulenza dietetico-nutrizionale sede Settimo
Nel territorio di Settimo è continuata l'attività di ambulatorio di consulenza dietetico-nutrizionale individuale per adulti, adolescenti e bambini. Nel 2010 è stata conclusa la fase teorica ed avviata la fase operativa del progetto di ricerca sanitaria finalizzata biennale "Sperimentazione di indicatori di efficacia delle attività degli ambulatori nutrizionali dei SIAN", (dettagliata nella programmazione aziendale 2010) che si concluderà nel 2011, a cui hanno partecipato tutti i dietisti dei SIAN dell'ASL TO4.
Il numero di visite per consulenza dietetico-nutrizionale è stato di 612 globale fra prime visite e controlli.

Nel mese di gennaio 2010 la SS Nutrizione dell'ASL TO4 ha organizzato un corso regionale sulle abilità di counselling nella gestione dei gruppi.
A livello locale è stata avviata una più stretta collaborazione con i Pediatri di Libera Scelta del distretto di Settimo per svolgere in modo integrato attività di prevenzione individuale e di gruppo nei confronti dlele famiglie di bambini con eccesso ponderale.

6.7 Formazione degli operatori su allergie e intolleranze alimentari

Nell'ambito del progetto regionale "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche", in tutta l'ASL TO4 sono stati effettuati 20 corsi sulla celiachia rivolti alla ristorazione collettiva (scuole, ospedali e case di cura) - cfr. capitolo specifico sul progetto.
Sono stati inoltre effettuati tre corsi sulla celiachia (uno presso l'Istituto Alberghiero "Albert" di Lanzo e 2 presso l'Istituto Alberghiero di Ivrea - futuri ristoratori pubblici), ed uno rivolto agli operatori della ristorazione scolastica sul tema "allergie/intolleranze alimentari e diete speciali" in collaborazione con il Servizio di Allergologia.

6.8 Promozione della salute

Le attività indicate nel documento di programmazione 2009 relativo all'area nutrizione sono state svolte.

6.9 Attività correlate al Piano Locale della Prevenzione
Nel 2010 i SIAN hanno partecipato ai gruppi di lavoro costituiti dalla Direzione Integrata della Prevenzione ed alla stesura del Piano Locale della Prevenzione 2010-2012 (versione inviata alla Regione nel mese di giugno 2010 e bozza della versione aggiornata tuttora in corso). In merito alle attività previste da tale Piano per il 2010 verrà inviata dalla Direzione Integrata della Prevenzione la relazione richiesta per il 31 marzo 2011.

7 PIANO DI INTERVENTO ANNI 2010 – 2011 PER GLI EVENTI "SINDONE" E "150ENARIO DELL'UNITÀ DI ITALIA"

tipologia	Controlli programmati 2010	Controlli effettuati anno 2010
Ristorazione pubblica	844	852
Produttori al dettaglio (pizzerie da asporto, gastronomie, pasticcerie)	205	277

8. PROGETTO REGIONALE "OTTIMIZZAZIONE DELLA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE NELLE MENSE DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE ED OSPEDALIERE E NELLE MENSE DELLE STRUTTURE PUBBLICHE"

Nel corso del 2010, i SIAN dell'ASL TO4 hanno aderito al progetto regionale "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" che ha comportato un consistente impegno degli operatori coinvolti. In particolare, l'attività svolta ai fini dell'attuazione delle varie fasi del progetto può essere così riassunta:

- sono stati effettuati 168 sopralluoghi presso le mense scolastiche in cui venivano somministrati pasti per celiaci, i centri di cottura della ristorazione scolastica e le case di cura private.
- sono stati svolti 11 corsi rivolti al personale addetto alla preparazione di pasti della durata di 4 ore e 9 corsi rivolti agli addetti alla distribuzione della durata di 2
- sono stati valutati e corretti 50 menu per celiaci in uso presso la ristorazione scolastica.

Il Responsabile S.S.
Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale
Maria Franca Dupont
(F.to in originale)

Il Responsabile S.S.
SIAN - Ciriè
Stefano Stanzione
(F.to in originale)

Il Direttore della S.C.I.A.N.
Ivrea
Patrizia Morella
(F.to in originale)

Il Direttore della S.C.I.A.N.
Ciriè – Coord.
Margherita Croce
(F.to in originale)