



SISTEMA SANITARIO REGIONO

ASL
ROMA DDipartimento di Prevenzione
UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direzione – Presidio Urbano

Via dell'Imbrecciato, 71 b/73 – 00149 Roma

Tel. +39 06 5648 5338 fax +39 06 5648 5339

Presidio Litorale

Viale Vasco de Gama – 00122 Ostia Lido

Tel. +39 06 5648 3362/3 fax +39 06 5648 3365

Mail: sian@aslromad.it www.aslromad.itREGIONE
LAZIO

Prot. n. 84984 del 13/11/2014

PROTOCOLLO DI INTESA SIAN ASL ROMA D E FIERA ROMA SRL

Le parti provvedono ad accettare il seguente protocollo di intesa che si sostanzia nella “descrizione della documentazione e dei requisiti delle manifestazioni temporanee con presenza di stand gastronomici presso la nuova Fiera di Roma” (che si allega alla presente) e la tabella sottostante dove vengono esplicitate le competenze della Fiera Roma e quelli del SIAN della ASL Roma D. Si precisa che nella tabella sono indicati anche i compiti che devono assolvere gli standisti delle attività enogastronomiche presenti alle manifestazioni.

TABELLA

1) PARTE DOCUMENTALE		
COMPITI DELLA ASL ROMA/ D	COMPITI DELLA FIERA ROMA S.R.L.	COMPITI DEGLI STANDISTI ENOGASTRONOMICI
Il SIAN una volta ricevuta tutta la documentazione dalla Fiera Roma S.r.l. procederà alla valutazione del rischio relativamente a tutti gli stand coinvolti, per poter organizzare in maniera più efficace gli interventi di vigilanza da effettuare.	Dovrà fornire al S.I.A.N., all'indirizzo sian@pec.aslromad.it possibilmente una settimana prima dell'evento (e comunque non oltre le 24 ore prima dell'inizio della manifestazione), un elenco con tutti gli stand enogastronomici presenti alla manifestazione in esame con indicazione sul posizionamento degli stessi, tipologia di attività, caratteristiche strutturali e impiantistiche degli stand. Dovrà fornire al S.I.A.N il Piano di lotta agli infestanti generale di tutta la Fiera. Il piano andrà fornito una sola volta o in caso di variazioni significative.	Dovranno fornire al S.I.A.N., all'indirizzo sian@pec.aslromad.it possibilmente una settimana prima dell'evento (e comunque non oltre le 24 ore prima dell'inizio della manifestazione), copia della notifica sanitaria (ex D.I.A. sanitaria) con l'attestazione di presentazione al S.U.A.P. del Municipio XI (indirizzo di posta elettronica: protocollo.municipio15@pec.comune.roma.it). Dovranno presentare alla Fiera Roma S.r.l. possibilmente una settimana prima dell'evento (e comunque non oltre le 24 ore prima dell'inizio della manifestazione), una relazione tecnica dettagliata sul ciclo di produzione ove sia necessariamente presente: 1) La tipologia di alimenti venduti (Es. sfusi, preconfezionati, crudi, cotti, a temperatura controllata o non ecc.). 2) Le principali fasi del ciclo produttivo (Es. ricevimento, stoccaggio, lavorazione, esposizione

DR. CLAUDIO FANTINI
Dipartimento di Prevenzione
ASL ROMA D 0294204547

		e vendita). 3) L'organizzazione del medesimo ciclo con descrizione delle attività fase per fase. 4) Organigramma del personale coinvolto con i relativi attestati di formazione. 5) Dovranno inoltre presentare con le stesse tempistiche un estratto del Piano di autocontrollo specifico dell'attività svolta all'interno dello stand ove siano presenti almeno le procedure di trasporto, sanificazione, lotta agli infestanti (solo all'interno dello stand), manipolazione alimenti, esposizione e conservazione degli stessi, diagrammi di flusso e quadro sinottico dei 7 principi HACCP.
--	--	--

2) PARTE STRUTTURALE

COMPITI DELLA ASL ROMA/ D	COMPITI DELLA FIERA ROMA S.R.L.	COMPITI DEGLI STANDISTI ENOGASTRONOMICI
	Dovrà comunicare a tutti gli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.) che vogliono partecipare ad una manifestazione e che vogliono effettuare la vendita di alimenti, ove sia prevista anche una minima manipolazione degli alimenti, l'obbligo di utilizzare una tipologia di stand predeterminata ove siano presenti: 1) Strutture che permettano di evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea (polvere, insetti, ecc) e che assicurino uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene. 2) Banchi di esposizione che devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori (es. "parasputi" ecc.). 3) Superfici, pavimenti e piani di lavoro tali da consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e sanificazione. 4) Un locale chiuso e protetto, diviso dal resto dello stand, per la manipolazione degli alimenti con almeno un piano di lavoro; lavandino per il lavaggio delle	Dovranno dotarsi, all'interno degli stand, delle seguenti attrezzature: 1) Lavamani (ove necessario) fornito di acqua potabile con comando di erogazione non manuale (pedale, fotocellula, ginocchio o pulsante); distributore di sapone sanificante liquido e distributore per la carta asciugamani a perdere. 2) Frigoriferi, congelatori e banchi espositivi termostatici per lo stoccaggio e l'esposizione degli alimenti deperibili progettati affinché sia facilmente controllabile la temperatura; 3) Dispositivi di protezione degli alimenti da possibili contaminazioni in fase di esposizione quali coperchi, plexiglass, campane in vetro, pellicola trasparente ecc., fermo restando che i prodotti alimentari deperibili devono essere esposti all'interno di vetrine termostate. 4) Spogliatoio o armadietti spogliatoio a doppio scomparto non posizionati all'interno del locale di lavorazione o camici usa e getta. 5) Attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi deperibili nelle

	attrezzature e delle materie prime; idoneo lavamani e frigorifero/i (se necessario). La Fiera Roma S.r.l. dovrà mettere a disposizione degli alimentaristi (ad uso esclusivo), per ogni padiglione ove vi siano stand enogastronomici, un servizio igienico tra quelli già presenti all'interno dei padiglioni stessi. Nell'antibagno di questo servizio igienico dovrà essere attrezzato uno dei lavandini già presenti con un erogatore di acqua calda e fredda a comando non manuale, distributore di sapone liquido e carta asciugamani a perdere. E' a cura della Fiera Roma la manutenzione e la pulizia/sanificazione dei servizi igienici suddetti	fasi di trasporto, stoccaggio ed esposizione (a freddo +4°C ca; a caldo +67°C ca; gelati a - 15°C); 6) Lavastoviglie per il lavaggio e la sanificazione di posate, piatti e bicchieri a meno che siano utilizzate esclusivamente stoviglie a perdere. 7) Secchi portarifiuti tutti muniti di chiusura non manuale. 8) Dispositivo di cattura degli insetti a luce azzurra (installato nel locale di manipolazione) capace di attrarre gli insetti volanti, provvisto di ventola per la loro cattura (non devono essere utilizzati quelli provvisti di resistenze elettriche) o qualsiasi altro dispositivo che svolga la stessa funzione. 9) Trappole collate con idnei attrattivi per gli insetti striscianti (in particolar modo per le blatte) posizionati sempre nel locale di manipolazione.
--	---	--

3) PARTE RELATIVA ALLE PROCEDURE OPERATIVE SPECIFICHE

COMPITI DELLA ASL ROMA/ D	COMPITI DELLA FIERA ROMA S.R.L.	COMPITI DEGLI STANDISTI ENOGASTRONOMICI
	Sono di esclusiva responsabilità della Fiera Roma S.r.l. tutte le procedure di disinfestazione e derattizzazione generali sia interne (padiglioni), che esterne e che le stesse dovranno essere riportate in un piano di lotta agli infestanti che dovrà prevedere: • Un'analisi sulla presenza di animali infestanti (rischi individuati). • La descrizione delle misure di controllo passivo esistenti ed applicate. • La descrizione delle attività di sorveglianza previste (quali controlli, con che frequenza avvengono, chi ne è responsabile). • Una mappa con l'indicazione della disposizione di esche e trappole e tipologia delle stesse, oppure un elenco dei punti di collocazione (può essere utilizzata qualunque planimetria a disposizione. E' possibile riportare su un foglio una mappa anche approssimativa dei locali o delle aree ed annotarvi i punti di	Dovranno applicare le seguenti procedure specifiche: 1) Le preparazioni alimentari devono essere, preferibilmente, preparate o presso la sede principale dell'azienda o presso laboratori autorizzati e successivamente trasportate in loco (es. pasta lievitata per pizza; carne già tagliata per cottura alla brace; suppli, crocchette ecc per le frittture; sushi). 2) Gli alimenti cotti o comunque deperibili, negli stand, devono essere esposti a temperatura controllata e somministrati quanto prima (max entro 2 ore). Gli alimenti cotti che alla fine della giornata non vengono somministrati non possono essere utilizzati il giorno seguente. 3) Deve essere scrupolosamente applicata la tracciabilità e rintracciabilità di tutti gli alimenti utilizzati nello stand. 4) Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve

	collocazione). • L'indicazione del tipo di prodotti utilizzati (scheda tecnica o copia dell'etichetta). • Le registrazioni degli interventi eseguiti.	essere ottenuto da acqua potabile. Deve inoltre essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione. 5) Per tutti gli stand non alimentari che vogliono organizzare un servizio di piccolo buffet durante le manifestazioni devono affidarsi a catering esterni autorizzati che porteranno preferibilmente alimenti già preparati. Gli alimenti deperibili dovranno comunque essere esposti a temperatura controllata. Laddove gli alimenti dovranno necessariamente essere preparati in loco (da personale qualificato/formato), le lavorazioni degli stessi dovranno essere effettuate necessariamente all'interno di stand attrezzati come quelli per alimentaristi.
4) PARTE RELATIVA AI CONTROLLI		
COMPITI DELLA ASL ROMA/ D	COMPITI DELLA FIERA ROMA S.R.L.	COMPITI DEGLI STANDISTI ENOGASTRONOMICI
Gli interventi programmati di vigilanza del SIAN comporteranno il controllo di tutti gli stand alimentari presenti nella manifestazione in oggetto.	La Fiera Roma S.r.l. dovrà controllare, durante le manifestazioni, che gli alimentaristi non eseguano operazioni palesemente non conformi a quanto dichiarato nella Notifica Sanitaria e darne prontamente notizia al SIAN.	

Il seguente protocollo di intesa potrà essere oggetto di revisioni e/o modifiche che si riterranno necessarie

Letto, approvato e sottoscritto il 13/11/2014

PER IL SIAN

PER FIERA ROMA S.R.L.

PER IL DIP.TO DI PREVENZIONE

Il Dirigente U.O.S. Vigilanza e Tutela
Igienico Sanitaria degli Alimenti
(Dr.ssa Antonella Antonelli)

LOGNET S.p.A.

IL DIRETTORE
Dipartimento di Prevenzione
ASL ROMA D

S.I.A.N. ASL RM/D

Tecnico Prev. Ambientale
U.G.P. Dott. Massimo Liberati

IL DIRETTORE F.F.

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Dirigente medico

Dott.ssa Maria Novella Giorgi



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL
ROMA D

Dipartimento di Prevenzione
UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direzione – Presidio Urbano
Via dell'Imbrecciato, 71 b/73 – 00149 Roma
Tel. +39 06 5648 5338 fax +39 06 5648 5339
Presidio Litorale
Viale Vasco de Gama – 00122 Ostia Lido
Tel. +39 06 5648 3362/3 fax +39 06 5648 3365
Mail: sian@aslromad.it www.aslromad.it



REGIONE
LAZIO

DOCUMENTAZIONE E REQUISITI MANIFESTAZIONI TEMPORANEE CON PRESENZA DI STAND ENOGASTRONOMICI PRESSO LA NUOVA FIERA DI ROMA

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

La Fiera Roma S.r.l. dovrà fornire al S.I.A.N., all'indirizzo sian@pec.aslromad.it possibilmente una settimana prima dell'evento (e comunque non oltre le 24 ore prima dell'inizio della manifestazione), un elenco con tutti gli stand enogastronomici presenti alla manifestazione in esame con indicazione sul posizionamento degli stessi, tipologia di attività, caratteristiche strutturali e impiantistiche degli stand e copia di ciascuna).

Sarà cura della Fiera Roma S.r.l. gestire i contatti con i titolari delle attività alimentari informandoli che possibilmente una settimana prima dell'inizio della manifestazione (e comunque non oltre le 24 ore prima dell'inizio della manifestazione) dovranno fornire al S.I.A.N., all'indirizzo sian@pec.aslromad.it possibilmente una settimana prima dell'evento (e comunque non oltre le 24 ore prima dell'inizio della manifestazione), copia della notifica sanitaria (ex D.I.A. sanitaria) con l'attestazione di presentazione al S.U.A.P. del Municipio XI (indirizzo di posta elettronica: protocollo.municipio15@pec.comune.roma.it).

Dovranno inviare alla ASL, per il tramite della Fiera Roma S.r.l., relazione tecnica dettagliata sul ciclo di produzione ove sia necessariamente presente:

- 1) La tipologia di alimenti venduti (Es. sfusi, preconfezionati, crudi, cotti, a temperatura controllata o non ecc.)
- 2) Le principali fasi del ciclo produttivo (Es. ricevimento, stoccaggio, lavorazione, esposizione e vendita).
- 3) L'organizzazione del medesimo ciclo con descrizione delle attività fase per fase (Es. il pane viene stoccato in, gli affettati sono stoccati in, la farcitura del pane avviene in questo modo ... in un piano di lavoro posto ecc.).
- 4) Organigramma del personale coinvolto con i relativi attestati di formazione.

L'O.S.A. dovrà approntare e consegnare con le stesse tempistiche alla Fiera di Roma (che provvederà poi alla trasmissione alla ASL) un estratto del Piano di autocontrollo specifico dell'attività svolta all'interno dello stand ove siano presenti almeno le procedure di trasporto, sanificazione, lotta agli infestanti (solo all'interno dello stand), manipolazione alimenti, esposizione e conservazione degli stessi, diagrammi di flusso e quadro sintetico dei 7 principi HACCP. Per quanto concerne le altre procedure quali la formazione del personale, la rintracciabilità ecc si può far riferimento al piano di autocontrollo aziendale (se l'attività fieristica è marginale rispetto ad una attività stabile) che deve comunque essere a disposizione in copia all'interno dello stand. Per gli O.S.A. che svolgono solo attività fieristica il Piano di autocontrollo da presentare dovrà necessariamente essere quello generale completo di tutte le procedure.

REQUISITI STRUTTURALI, TECNOLOGICI E ORGANIZZATIVI SPECIFICI (REG CE 852/04 e Ordinanza Ministero della Salute del 03/04/2002)

REQUISITI STRUTTURALI

Si richiede alla Fiera Roma S.r.l. di comunicare a tutti gli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.) che vogliono partecipare ad un evento/manifestazione presso la Fiera stessa e che vogliono effettuare la vendita di alimenti, ove sia prevista anche una minima manipolazione degli stessi, l'obbligo di utilizzare una tipologia di stand predeterminata ove siano presenti:

- 1) Strutture che permettano di evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea (polvere, insetti, ecc) e che assicurino uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.
- 2) Banchi di esposizione che devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;
- 3) Superfici, pavimenti e piani di lavoro tali da consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e sanificazione
- 4) Un locale chiuso e protetto, diviso dal resto dello stand, per la manipolazione degli alimenti con almeno un piano di lavoro; lavandino per il lavaggio delle attrezzature e delle materie prime; idoneo lavamani e frigorifero/i (se necessari).

Nel caso lo stand svolgesse anche operazioni di cottura alimenti le esalazioni dei fumi devono essere convogliate all'esterno dei padiglioni mediante canna fumaria, tranne che per cotture effettuate con piccoli forni elettrici o similari (piastre elettriche ecc.) ove basterà una cappa con filtri a carboni attivi. La cucina dovrà essere separata dal resto dell'attività e protetta in maniera idonea (es. reticelle anti insetto nelle aperture esterne dell'attività, teloni di copertura ben aderenti al pavimento, sistemi di chiusura idonei ecc.). Per le attività ove sia prevista solo una minima manipolazione che può essere effettuata anche nel retro banco (es. taglio di salumi e/o formaggi ecc.) non è indispensabile il locale laboratorio ma solo il lavamani.

In caso di stand di vendita di soli alimenti preconfezionati (es. bibite in lattina, cioccolata preconfezionata, caramelle confezionate ecc.) dove non sia prevista nessuna operazione di manipolazione non si ritiene indispensabile il lavamani. Sono esclusi stand di vendita prodotti sfusi (es. cioccolatini) che invece necessitano di lavandino anche per il lavaggio dell'attrezzatura utilizzata per il prelevamento dei prodotti.

La cottura alla brace può essere effettuata all'interno dello stand (solo se posizionato all'esterno del padiglione) o in una zona sempre esterna protetta da idonea copertura sia nella parte soprastante, che ai lati, che nella parte retrostante, mentre frontalmente è possibile utilizzare solo un idoneo "parasputi" in plexiglas o vetro o altro materiale simile. La stessa logica può essere applicata anche per cotture alla piastra a gas o elettriche.

Per quanto concerne i servizi igienici è possibile utilizzare quelli presenti all'interno dei padiglioni purché, per ogni padiglione ove vi siano stand enogastronomici, ne sia dedicato uno ad uso esclusivo degli alimentaristi e che sia attrezzato con un lavandino con un comando di erogazione dell'acqua calda e fredda a comando non manuale, distributore di sapone liquido e carta asciugamani a perdere.

DR. CLAUDIO FANTINI
Direttore
Dipartimento di Prevenzione
ASL ROMA 1 - Tel. 06/494204347

E' a esclusiva cura della Fiera Roma la manutenzione e la pulizia/sanificazione dei servizi igienici suddetti.

REQUISITI DELLE ATTREZZATURE

Tutte le attrezzature devono essere progettate in modo tale da consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e disinfezione.

Di seguito si elencano una serie di attrezzature indispensabili all'interno degli stand:

- 1) Lavamani fornito di acqua potabile con comando di erogazione non manuale (pedale, fotocellula, ginocchio o pulsante). Accanto al lavamani devono essere presenti un distributore di sapone sanificante liquido e uno per la carta asciugamani a perdere. E' possibile utilizzare un unico lavandino sia per il lavaggio delle mani che delle attrezzature. Nel caso questo lavandino debba essere utilizzato anche per il lavaggio delle materie prime, per quest'ultima operazione è necessario utilizzare un contenitore dedicato (es. bacinella) da apporre nel lavandino stesso al momento dell'uso;
- 2) Frigoriferi, congelatori e banchi espositivi termostatati per lo stoccaggio e l'esposizione degli alimenti deperibili progettati affinché sia facilmente controllabile la temperatura;
- 3) Dispositivi di protezione degli alimenti da possibili contaminazioni in fase di esposizione quali coperchi, plexiglass, campane in vetro, pellicola trasparente ecc., fermo restando che i prodotti alimentari deperibili devono essere esposti all'interno di vetrine termostatate.
- 4) Spogliatoio o armadietti spogliatoio a doppio scomparto non posizionati all'interno del locale di lavorazione o uso di camici usa e getta.
- 5) Attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi deperibili nelle fasi di trasporto, stoccaggio ed esposizione (a freddo +4°C ca; a caldo +67°C ca; gelati -15°C);
- 6) Lavastoviglie per il lavaggio e la sanificazione di posate, piatti e bicchieri a meno che siano utilizzate esclusivamente stoviglie a perdere.
- 7) Secchi portarifiuti tutti muniti di chiusura non manuale.
- 8) Dispositivo di cattura degli insetti a luce azzurra (installato nel locale di manipolazione) capace di attrarre gli insetti volanti, provvisto di ventola per la loro cattura (non devono essere utilizzati quelli provvisti di resistenze elettriche) o qualsiasi altro dispositivo che svolga la stessa funzione. Devono inoltre essere presenti all'interno dello stand ed in particolare nel locale di manipolazione, trappole collate con idonei attrattivi per gli insetti striscianti (in particolar modo per le blatte).

Questi dispositivi si rendono indispensabili visto che gli stand all'interno dei padiglioni sono privi di soffitto.

PROCEDURE OPERATIVE SPECIFICHE

- 1) Le preparazioni alimentari devono essere, per quanto possibile, preparate o presso la sede principale dell'azienda o presso laboratori autorizzati e successivamente trasportate in loco (es. pasta lievitata per pizza; carne già tagliata per cottura alla brace; suppli, crocchette ecc per le frittture; sushi).
- 2) Gli alimenti cotti o comunque deperibili, negli stand, devono essere esposti a temperatura controllata e somministrati quanto prima (max entro 2 ore). Gli alimenti

cotti che alla fine della giornata non vengono somministrati non possono essere utilizzati il giorno seguente.

- 3) Deve essere scrupolosamente applicata la tracciabilità e rintracciabilità di tutti gli alimenti utilizzati nello stand.
- 4) Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile. Deve inoltre essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
- 5) Per tutti gli stand non alimentari che volessero organizzare un servizio di piccolo buffet durante l'evento/manifestazione dovranno rivolgersi a ditte esterne comunque autorizzate per la fornitura degli alimenti che, per quanto possibile, dovranno essere già preparati. Gli alimenti deperibili dovranno essere esposti a temperatura controllata. Laddove gli alimenti dovranno necessariamente essere preparati in loco (da personale qualificato/formato), le lavorazioni degli stessi dovranno essere effettuate necessariamente all'interno di stand attrezzati come quelli per gli alimentaristi. Sarà cura del titolare dello stand conservare, all'interno dello stesso, copia della notifica sanitaria o Autorizzazione Sanitaria e copia della dichiarazione di applicazione procedure HACCP della ditta esterna.

Si precisa che tutte le procedure di disinfestazione e derattizzazione generali sia interne (padiglioni), che esterne sono ad esclusiva responsabilità della Fiera Roma S.r.l. e che le stesse dovranno essere riportate in un piano di lotta agli infestanti che dovrà prevedere:

- Un'analisi sulla presenza di animali infestanti (rischi individuati).
- La descrizione delle misure di controllo passivo esistenti ed applicate.
- La descrizione delle attività di sorveglianza previste (quali controlli, con che frequenza avvengono, chi ne è responsabile).
- Una mappa con l'indicazione della disposizione di esche e trappole e tipologia delle stesse, oppure un elenco dei punti di collocazione (può essere utilizzata qualunque planimetria a disposizione, è possibile riportare su un foglio una mappa anche approssimativa dei locali o delle aree ed annotarvi i punti di collocazione).
- L'indicazione del tipo di prodotti utilizzati (scheda tecnica o copia dell'etichetta).
- Le registrazioni degli interventi eseguiti.

Il piano di lotta dovrà essere fornito in copia al S.I.A.N..

Letto, approvato e sottoscritto il 13/11/2014

PER IL SIAN

☒ PER FIERA ROMA S.R.L.

PER IL DIP.TO DI PREVENZIONE

Il Dirigente U.O.S. Vigilanza e Tutela
Igienico Sanitaria degli Alimenti
(Dr.ssa Antonella Antonelli)

S.I.A.N. ASL RM/D

Tecnico Prev. Ambientale
U.G.P. Dott. Massimo Liberali

IL DIRETTORE F.F.

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Dirigente medico

Dott.ssa Maria Novella Giorgi

IL DIRETTORE
Dipartimento di Prevenzione
ASL ROMA D