Azienda Sanitaria Provinciale

di Agrigento

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-
Dipartimento di Prevenzione

Direttore: **D.ssa Agata Petralia**

PIANO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

RELAZIONE CONCLUSIVA

ANNO 2015

Relazione esplicativa sui Controlli Ufficiali 2015

L'UOC 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 alle attività espletate dall' UOC Igiene Alimenti e Nutrizione nell'anno 2015:

Controlli Ufficiali OSA Registrati

Le attività di Controllo Ufficiale sono state programmate dal Direttore dell' U.O.C, secondo la Procedura PRO IAN 08 "Pianificazione e Verifica Efficacia Controlli Ufficiali", per la Pianificazione delle attività si è tenuto conto delle risorse assegnate, dell'anagrafe informatica delle imprese, della valutazione del rischio degli OSA, dei sistemi d'allerta , delle direttive regionali e aziendali e dello storico. Nel corso del 2015 si è continuato ad effettuare la categorizzazione del rischio degli OSA registrati secondo la procedura in uso presso il servizio e si è proceduto all'ispezione periodica delle attività già categorizzate; nella tabella che segue si evidenzia l'attività ispettiva espletata

Ispezioni OSA e provvedimenti in caso di non conformità

	Produttori Primari	Produttori e confezionatori	Distribuzione Ingrosso	Distribuzione dettaglio	Ristorazione Pubblica	Ristorazione Collettiva	Produttori e confezionatori dettaglio	Totale
N° di Unità	11.079	269	224	953	1769	132	487	15.063
N° di Unità Controllate	58	36	42	46	128	43	97	450
N° di ispezioni	58	42	60	48	128	59	98	493
N° di Unità con infrazioni	2	1	1	1	3	1	1	10
Totale campioni prelevati	0	26	43	274	60	69	21	493
Campioni non regolamentari	0	0	1	1	0	0	0	2
N° di Infrazioni a) Igiene Generale	2	1	0	1	2	1	1	8
b) Igiene (HACCP, formazione del personale)	0	0	1	0	1	0	0	2
c) Composizione								
d) Contaminazione diversa da quella microbiologica	0	0	1	0	0	0	0	1
e) Etichettatura e presentazione	0	0	0	1	0	0	0	1
f) altro								

PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	2	1	0	1	0	0	0	4
b) Notizie di reato	0	0	1	0	0	0	0	1

Come si evince dalla tabella le non conformità rilevate hanno riguardato prevalentemente violazioni relative all' igiene generale , inadeguatezza dei manuali di autocontrollo

Con DDG 1308 del 23.07.2015 è stato approvato il Piano Regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015-2018, di seguito si evidenzia l'attività effettuata dal SIAN di Agrigento:

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di contaminanti negli alimenti (Reg.to CE 1881/06)

Per " contaminante" s'intende ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione, fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento,confezionamento trasporto o in seguito a contaminazione ambientale.

Il Reg.to Ce 1881/06 e successive modifiche e integrazioni fissa i limiti per i contaminanti più significativi. Con il suddetto piano s'intende garantire un livello sempre più alto di sicurezza del consumatore. Nella tabella che segue sono elencate le matrici di ortofrutta e cereali che sono state campionate nella provincia di Agrigento nel corso del 2015 e i contaminanti che sono stati ricercati.

Gli esiti delle analisi effettuate sui campioni sono risultati conformi.

Matrice	Contaminanti ricercati	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati
Ortaggi, escluso il genere Brassica, ortaggi a foglia (bietole, cicoria, indivia,	Piombo, Cadmio	18	18
Ortaggi del genere Brassica (cavolo, cavolfiore, rapa, ravizzone, colza, senape, ravanello)	Piombo, Cadmio	5	5
Ortaggi a stelo (asparagi, cardi, sedani, carciofi, porri)	Cadmio	10	10
Frutta, esclusi i piccoli frutti e le bacche	Piombo, Cadmio	20	20
Cereali non trasformati	Cadmio	2	2
Semi di soia	Cadmio	1	1
Rucola fresca o in busta	Nitrati	1	1
lattuga da pieno campo o da coltura protetta	Nitrati	1	1
spinaci surgelati	Nitrati	1	1
Totale		59	59

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti (Reg.to CE 1881/06)

Le micotossine sono prodotti naturali, altamente tossici, provenienti da funghi parassiti appartenenti ai generi Aspergillus, Pennicillium, Fusarium, Cephalosporium e Stachyobotris; questi contaminanti provocano intossicazioni acute e croniche.

Lo sviluppo delle muffe e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può verificarsi sia in campo, per condizioni ambientali e/o agronomiche sfavorevoli o errate (eccessiva umidità associata a temperature elevate, infestazione da insetti, mancanza di rotazione delle colture, improprio sistema di irrigazione, eccessivo utilizzo di pesticidi), che dopo la raccolta, durante il trasporto o lo stoccaggio a causa di scorrette pratiche di conservazione delle derrate alimentari.
Gli esiti delle analisi effettuate sui campioni sono risultati conformi

Matrice	Parametri ricercati	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati
Cereali non trasformati	Aflatossine totali , ocra tossina A, Deossinivalenolo,Zearanenone	2	2
Farina di frumento alla produzione	Aflatossine totali , ocra tossina A, Deossinivalenolo,Zearanenone	2	2
Farina di mais alla distribuzione	Aflatossine totali , ocra tossina A, Deossinivalenolo	1	1
Riso e farine di riso	Aflatossine totali , ocra tossina A, Deossinivalenolo,Zearanenone	1	1
Caffè torrefatto in grani	ocra tossine A Aflatossine totali	1	1
Farina di ceci	Aflatossine totali , ocra tossina A, Deossinivalenolo,Zearanenone	1	1
Prodotti derivati da cereali trasformati compreso pane e pasta	Aflatossine totali , ocra tossina A, Deossinivalenolo	2	2
Mandorle	Aflatossine totali	2	2
Fichi secchi	Aflatossine totali	1	1
Uve secche (uve di corinto, uva passa, uva sultanina)	Aflatossine totali , ocra tossina A	1	1
Altra frutta secca e con guscio	Aflatossine totali	1	1
Prodotti derivati da frutta secca trasformata	Aflatossine totali	1	1
Capsicum spp. (frutti secchi interi o macinati o in polvere , compresi peperoncini rossi, pepe di caienna e paprika)	Aflatossine totali , ocra tossina A	1	1
Succhi di mela e pera	Aflatossina totale, patulina	1	1
Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva concentrato ricostituito	Aflatossine totali , ocra tossina A	1	1
Vini, vini spumante, vini aromatizzati.	Aflatossine totali , ocra tossina A	1	1
Totale		20	20

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di impurità solide negli alimenti

Il sistema rapido di allerta istituito dall'articolo 50 del regolamento CE n. 178 , nel corso degli anni ha fatto evidenziare una serie di segnalazioni inerenti la presenza di impurità solide di vario genere in diversi alimenti come passata di pomodoro, pappe per la prima infanzia, fagiolini surgelati, latte in polvere, caponata siciliana,ecc.
Poiché la maggior parte delle segnalazioni sulla presenza di impurità in alimenti riguarda alcune filiere alimentari l'attività del controllo ufficiale è stata rivolta prioritariamente a tali prodotti .

La presenza di corpi estranei nei prodotti alimentari è stata ricercata mediante il filth test che è il metodo analitico che permette di ricercare le impurità solide (corpi estranei) inglobate e/o nascoste nelle matrici alimentari non rivelabili ad una ispezione diretta.

Gli esiti delle analisi effettuate sui campioni sono risultati conformi

Matrice	Parametri ricercati	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati
farina di cereali (presso panifici)	Corpi estranei	1	1
prodotti da forno	Corpi estranei	1	1
cacao e cioccolato	Corpi estranei	1	1
passata e pelato	Corpi estranei	2	2
vegetali e funghi surgelati	Corpi estranei	2	2
frutta essiccata	Corpi estranei	1	1
frutta secca	Corpi estranei	1	1
riso	Corpi estranei	1	1
Totale		10	10

Piano Regionale di monitoraggio sul tenore di acrilamide negli alimenti

L' acrilamide si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a T° superiore ai 120 °C , la quantità di acrilamide che si forma dipende anche dal tempo di cottura, dal Ph e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione . Il problema acrilamide è stato posto nel 2002 dai ricercatori svedesi che hanno richiamato l'attenzione mondiale sulla pericolosità di tale sostanza.
La Commissione europea ha, quindi, avviato una serie di studi sull'argomento per migliorare le conoscenze e ridurre l'esposizione a tale sostanza. Gli studi hanno dimostrato che gli alimenti con i più alti livelli di acrilamide sono le patate fritte, le patatine tipo chips, i cornflakes ed i prodotti da forno.
Gli esiti delle analisi effettuate sui campioni sono risultati conformi

Matrice	Parametri ricercati	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati
patate fritte a bastoncini ready to eat a base di pasta di patate	acrilamide	1	1
patatine a base di patate fresche	acrilamide	1	1
prodotti a base di patate di tipo precotto destinate alla cottura domestica *	acrilamide	1	1
pane morbido	acrilamide	1	1
biscotti, cracker e simili	acrilamide	1	1
alimenti per lattanti e bambini a base di patate o radici	acrilamide	1	1
altro (prodotti di pasticceria a base di cacao o caffè, snack salati, pop corn etc.)	acrilamide	1	1
Totale		7	

Piano Regionale Allergeni – Controllo Ufficiale sulla corretta applicazione del Decreto legislativo 114/2006

Un allergene è una sostanza innocua per la maggior parte delle persone, ma in alcuni individui può provocare una reazione anomala dell'organismo che coinvolge il sistema immunitario attraverso la formazione di anticorpi specifici. Alla prima ingestione dell'alimento si formano gli anticorpi, con le successive ingestioni si libera l'istamina che è la principale responsabile dei sintomi delle reazioni allergiche. Quando la sostanza allergenica viene ingerita può provocare gonfiore e prurito alla gola, al palato e alle labbra, giunta allo stomaco e nell'intestino può provocare nausea, vomito e crampi, si possono verificare anche reazioni cutanee e nei casi più gravi si ha uno shock anafilattico. In genere i sintomi si manifestano entro pochi minuti dall'ingestione dell'allergene.
Al fine di tutelare la salute dei cittadini la Commissione europea ha emanato la direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio n. 89 del 10 novembre 2003 che in Italia è stata recepita con il decreto legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006 e successive modifiche e integrazioni.
Il decreto introduce una lista di sostanze considerate allergeniche da citare obbligatoriamente in Etichetta; vengono indicati come allergeni alimentari i cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), i crostacei, le uova, il pesce, le arachidi, la soia, il latte, la frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi, noci del Queensland, noci Pecan, noci del Brasile), il sedano, la senape, il sesamo e tutti i prodotti da essi derivati, l'anidride solforosa ed i solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO2 e l'acido glicirrizico o il suo sale d'ammonio, il lupino ed i molluschi con i prodotti da essi derivati.
I produttori devono riportare obbligatoriamente in etichetta la presenza dei potenziali allergeni anche se presenti in quantitativi minimi.
Gli esiti delle analisi sui campioni e dei controlli effettuati sono risultati conformi

Matrice	Allergeni ricercati	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	1	1
prodotti da forno e per la prima colazione	arachidi	1	1
prodotti da forno e per la prima colazione	frutta a guscio	1	1
prodotti dietetici	glutine	1	1
omogeneizzati vegetali	glutine	2	2
omogeneizzati di carne e pesce	glutine	1	1
omogeneizzati di carne e pesce	solfiti	1	1
omogeneizzati di carne e pesce	proteine molluschi	1	1
Totale		9	9

Piano Regionale di Controllo Ufficiale per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti

I fitosanitari sono prodotti che vengono utilizzati in agricoltura per difendere le piante coltivate da attacchi parassitari (insetti, nematodi, acari, funghi, ecc.) e per eliminare le piante spontanee che andrebbero a competere con le specie coltivate. Tutti gli alimenti sia di origine vegetale che animale sono suscettibili alla contaminazione diretta o indiretta di residui dei prodotti fitosanitari.
Alcuni principi attivi di questi prodotti, in funzione della classe di rischio, possono provocare problemi di tipo respiratorio, gastrointestinale, allergico e neurologico, lesioni dermatologiche e oculari, insorgenza di

nausea e vari altri sintomi gravi in relazione al principio attivo che si è ingerito o inalato; le intossicazioni più gravi possono, anche, portare ad arresto cardiaco, coma e nei casi più gravi alla morte.
La corretta gestione di tali prodotti, con il rispetto dei livelli massimi di residui (l.m.r.) ammessi dalla normativa vigente, tutela il consumatore da possibili rischi per la salute, ma l'ampia diffusione di questi prodotti in ambito agricolo, domestico e civile e la notevole evoluzione della ricerca nell'individuazione di nuove molecole o principi attivi impone l'adozione di piani di controllo aggiornati con la normativa europea e nazionale che, su tale argomento, è in continua evoluzione.

Matrice	Parametri ricercati	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati
Melanzane - convenzionale	Residui fitofarmaci	1	1
Banane - convenzionale	Residui fitofarmaci	1	1
uva da tavola - biologico	Residui fitofarmaci	1	1
Piselli - convenzionale	Residui fitofarmaci	1	1
Peperoni - convenzionale	Residui fitofarmaci	1	1
Frumento - biologico	Residui fitofarmaci	1	1
olio extra vergine di oliva - biologico	Residui fitofarmaci	1	1
Cereali produzione regionale	Residui fitofarmaci	20	20
Cereali produzione non regionale	Residui fitofarmaci	4	4
Ortaggi (compreso patate e legumi) produzione regionale	Residui fitofarmaci	10	10
Ortaggi (compreso patate e legumi) produzione non regionale	Residui fitofarmaci	6	6
Frutta produzione regionale	Residui fitofarmaci	50	50
Frutta produzione non regionale	Residui fitofarmaci	5	5
Vino produzione regionale	Residui fitofarmaci	10	10
Vino produzione non regionale	Residui fitofarmaci	1	1
Olio di oliva produzione regionale	Residui fitofarmaci	2	2
Olio di oliva produzione non regionale	Residui fitofarmaci	2	2
Totale		117	117

Nel totale dei campioni prelevati si è riscontrata una non conformità per presenza di residui fitosanitari oltre i limiti in un campione di albicocche è stato attivato il sistema di allerta e i provvedimenti amministrativi e penali

Nell'ambito del suddetto piano sono stati effettuati anche controlli con campionamento presso i locali di vendita e deposito dei fitofarmaci :

Descrizione dell' intervento	Indicatore di risultato	Valore obiettivo al 31.12.2015	Stato di avanzamento al 31.12.2015
2 A Ispezioni presso le rivendite, i locali deposito, gli esercizi di vendita, i depositi di stoccaggio delle ditte che vendono fitofarmaci e loro coadiuvanti all'utilizzatore finale	% ditte autorizzate ispezionate	45%	N° 32 ditte ispezionate
Campionamento formulati	11	11	11 campioni effettuati

I controlli presso i locali di deposito e vendita dei residui fitosanitari hanno riguardato:

- possesso dei requisiti dell' autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari
- possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita
- stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari(autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte)
- il permesso di commercio parallelo di cui al reg.to 1107/2009
- la conformità dell'etichetta riportata sul fitosanitario all'etichetta autorizzata
- condizioni d'imballaggio dei fitosanitari(verifica che l'imballaggio non si confonda con gli alimenti) , sia integro e conforme all'art. 9 direttiva 1999/45/CE
- correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'art. 66 del reg.to 1107/2009
- registro di carico e scarico della merce
- informazioni che vengono fornite agli utilizzatori
- corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o l'utilizzatore
- vendita di prodotti per uso professionale a utilizzatori non professionali
- caratteristiche dei locali
- appropriatezza, corretta tenuta e corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale
- norme di sicurezza degli operatori
- trasmissione dei dati di vendita
- controllo analitico
- schede di sicurezza

Piano Regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti

Il "Programma di monitoraggio straordinario sulla radioattività nell'ambiente e negli alimenti" è stato avviato nel 2011 con nota prot. DASOE/Serv. 4/n. 41260 del 9 maggio del Dirigente Generale del Dipartimento attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico.
L'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) che ha il coordinamento della rete RESORAD (REete nazionale di SOrveglianza sulla RADioattività ambientale) della quale fanno parte anche le Agenzie regionali per l'ambiente, ha richiesto l'intensificazione del monitoraggio di alcune matrici alimentari per valutare la presenza di elementi radioattivi in alcune matrici alimentari e la loro evoluzione a seguito dell'incidente verificatosi a Fukushima.

Matrice	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati
Pasta di semola di frumento	Residui radioattivi	1	1
Farina	Residui radioattivi	1	1
Ortaggi	Residui radioattivi	1	1
Funghi	Residui radioattivi	1	1
Totale		4	4

Gli esiti delle analisi sui campioni e dei controlli effettuati sono risultati conformi

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla contaminazione microbiologica

Il regolamento CE n. 2073/2005 fa obbligo agli operatori alimentari di provvedere a che gli alimenti siano conformi ai criteri di sicurezza e igiene; inoltre, stabilisce che le Autorità Competenti nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale ne verifichino il rispetto.
Il regolamento suddetto fissa anche alcuni criteri microbiologici necessari pér la protezione della salute del consumatore basati sulla considerazione del rischio, garantendo una più omogenea valutazione dei prodotti nell'ambito del mercato unico.
La considerazione del rischio indirizza l'attività di controllo ufficiale verso gli alimenti manipolati e composti da molti ingredienti, infatti in tali prodotti il rischio di contaminazione cresce ad ogni manipolazione e decresce la sicurezza igienica e la vita stessa del prodotto alimentare

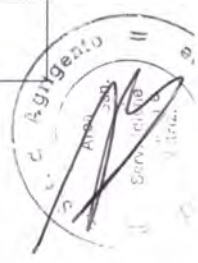
OSA	Parametri ricercati	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati
Produttori e confezionatori (ingrosso e dettaglio)	salmonella, listeria, escherichia coli, carica microbica totale	25	25
Ristorazione pubblica e collettiva	salmonella, listeria, escherichia coli, carica microbica totale	124	124
Distribuzione (ingrosso e dettaglio)	salmonella, listeria, escherichia coli, carica microbica totale	40	40
Totale		189	189

Gli esiti delle analisi sui campioni e dei controlli effettuati sono risultati conformi

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti

Gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal Reg. CE n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione. Il Reg. CE n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato".

Matrice	Parametri ricercati	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati
Mais e derivati – materie prime	OGM	2	2
Mais e derivati – prodotti finiti	OGM	1	1
Soia e derivati – materie prime	OGM	1	1
Riso e derivati – materie prime	OGM	1	1



Riso e derivati – prodotti finiti	OGM	1	1
Altro (fiocchi di patate)	OGM	1	1
Totale		7	7

Gli esiti delle analisi sui campioni e dei controlli effettuati sono risultati conformi

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato

Dai convegni annuali dell'O.S.N.A.M.I. (Osservatorio Nazionale per il Monitoraggio della Iodoprofilassi in Italia) risulta che, ancora oggi, la carenza nutrizionale di iodio costituisce un grave problema sanitario e sociale che interessa un numero elevato di persone con compromissione della funzione tiroidea.
Lo iodio contenuto negli alimenti assunti quotidianamente non è sufficiente a soddisfare il fabbisogno fisiologico necessario per garantisce la normale attività secretoria della tiroide.
La strategia raccomandata dalla Organizzazione Mondiale della Sanità (O.M.S.) per l'eradicazione delle patologie derivanti dalla carenza iodica è basata sull'utilizzo del sale alimentare come veicolo di iodio. Il mezzo più semplice ed economico, quindi, per incrementare l'apporto iodico giornaliero consiste nell'uso quotidiano di sale arricchito.
La normativa vigente prevede apposite misure volte a promuovere il consumo di sale iodato su tutto il territorio nazionale, quali: la presenza obbligatoria nei punti vendita di sale arricchito con iodio, la fornitura del sale comune soltanto su specifica richiesta dei consumatori, l'uso di sale iodato nella ristorazione collettiva e la possibilità di utilizzare sale iodato anche nella preparazione e nella conservazione dei prodotti alimentari.
I controlli sono stati effettuati attraverso ispezioni e campionamenti in tutte le fasi della filiera: produzione, arricchimento, stoccaggio e distribuzione e sono mirati ad accertare il tenore di iodio nelle confezioni di sale da immettere o già immesse sul mercato, presso le sedi di arricchimento, di stoccaggio e i punti vendita con particolare attenzione a quelli situati nelle aree sentinella e ad accertare la disponibilità di sale iodato presso i punti vendita

OSA	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Supermercati e ipermercati	iodio	9	9	1
Negozi al dettaglio	iodio	5	5	
Centro cottura	iodio	1	1	
Totale		15	15	

Nel totale dei campioni prelevati si è riscontrata una non conformità che ha riguardato la presenza di iodio inferiore a quanto dichiarato in etichetta

OSA	Ispezioni	N° ispezioni programmati dal DASOE	N° ispezioni effettuati
Supermercati e ipermercati	Verifica della vendita di sale iodato e specifica locandina informativa	10	10
Negozi al dettaglio	Verifica della vendita di sale iodato e specifica locandina informativa	2	2
Centro cottura	Verifica dell'utilizzo di sale iodato	1	1
Totale		13	13

Le ispezioni hanno evidenziato la presenza in commercio e l'utilizzo del sale iodato nella ristorazione collettiva

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli Alimenti Destinati ad un'Alimentazione Particolare

In attuazione della normativa comunitaria e nazionale relativa al settore alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) è stato predisposto il piano regionale dei controlli ufficiali da attuare nel quadriennio 2015 – 2018, in linea con la programmazione del Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018.

Nell'ambito dell'attività è stato effettuato:

- Controllo di identità documentale
- Verifica del rispetto di quanto previsto dal Reg. (UE) n.400/2014 in materia di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti per lattanti;
- Ricerca delle aflatossine e delle micotossine in alimenti a base di cereali e in altri alimenti destinati ai lattanti e al proseguimento;
- Ricerca del glutine in alimenti dietetici a fini speciali.
- Ricerca di residui fitosanitari negli alimenti per lattanti

I campionamenti sono stati effettuati contestualmente all'azione ispettiva e alla verifica dei requisiti dell'etichettatura. L'attività è stata effettuata sui punti vendita, presso gli stabilimenti di produzione o presso i centri di deposito o stoccaggio.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015:

tabella di campionamento con verifica documentale e controllo etichettatura					
riferimento normativo	matrice	ricerca analitica	laboratorio	numero campioni programmati	numero campion eseguiti
D.M n. 82/2009	alimenti per lattanti	fitofarmaci Reg.to 400/2014	IZS Palermo	3	3
	alimenti di proseguimento	à-benzopirene(IPA)	IZS Palermo	2	2
2006/125/CE	alimenti a base di cereali	aflatossine	LSP Palermo	2	2
	alimenti a base di cereali	deossivalenolo	LSP Palermo	1	1
	alimenti a base di cereali	zearalenone	LSP Palermo	1	1
	farina di mais per lattanti	fumonisina	LSP Palermo	1	1
	omogeneizzati mele e pere	patulina	LSP Palermo	2	2
	prodotti da forno	acrilammide	IZS Palermo	2	2
99/21/CE	alimenti dietetici ai fini speciali	glutine	LSP Palermo	3	3

dpr 57/2002	prodotti senza glutine	glutine	LSP Palermo	3	3
totale				20	20

Gli esiti delle analisi sui campioni e dei controlli effettuati sono risultati conformi

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli integratori alimentari(d. leg.vo 169 del 21 maggio 2004 e s.m.i)

In attuazione della normativa comunitaria e nazionale relativa al settore integratori, nonchè del quadro normativo dei controlli ufficiali, la Regione Sicilia ha predisposto il piano regionale dei controlli ufficiali da attuare nel quadriennio 2015 – 2018, in linea con la programmazione del Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018.

I campionamenti sono stati effettuati contestualmente all' attività ispettiva nell'ambito della quale si è effettuato il:

- Controllo di identità e documentale
- Verifica della composizione dell'integratore alimentare dichiarata in etichetta con ricerca analitica dei metalli pesanti;
- Verifica della composizione dell'integratore alimentare a base di piante dichiarata in etichetta con ricerca analitica dei metalli pesanti e della conformità all'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti;

I campionamenti sono stati effettuati contestualmente all'azione ispettiva e alla verifica dei requisiti dell'etichettatura. L'attività è stata effettuata sui punti vendita, presso gli stabilimenti di produzione o presso i centri di deposito o stoccaggio.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015:

tabella di campionamento con verifica documentale e controllo etichettatura					
riferimento normativo	matrice	ricerca analitica	laboratorio	numero campioni programmato	numero campioni eseguiti
d.l. 169/2004 - Reg.to CE n. 1925/2006	integratori alimentari tal quali	metalli pesanti (cadmio)	IZS Palermo	5	7
	integratori a base di piante	metalli pesanti (cadmio)	IZS Palermo	8	8
totale				13	15

Gli esiti delle analisi sui campioni e dei controlli effettuati sono risultati conformi

Piano Regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti

Il perclorato è un contaminante chimico che può essere presente negli alimenti in quanto rilasciato nell'ambiente sia da fonti naturali che antropiche (fertilizzanti, trattamenti post-raccolta, disinfezione delle acque etc.) e si accumula prevalentemente nei vegetali a foglia larga e nelle acque per approvvigionamento idrico. Esposizioni prolungate , soprattutto nei soggetti giovani o debilitati, possono favorire alcune patologie

(patologie tiroidee). Quindi , secondo l' EFSA è necessario raccogliere un maggior numero di dati al fine di perfezionare la valutazione del rischi

Matrice	Numero campioni programmati	Numero campioni eseguiti
pomodoro	1	1
Acque potabilizzate	1	1
lattuga	1	1
Frutta essiccata	1	1
Ortaggi da serra	1	1
Alimenti per lattanti	1	1
totale	6	6

Gli esiti delle analisi sui campioni e dei controlli effettuati sono risultati conformi

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018

Il piano si prefigge di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, i controlli e le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura previsti dalla normative UE e nazionale in materia di alimenti trattati con radiazioni ionizzanti;

matrici	numero di campioni programmati	numero di campioni eseguiti
funghi secchi*	1	1
frutti di bosco e tropicali*	1	1
totale	2	2

Gli esiti delle analisi sui campioni e dei controlli effettuati sono risultati conformi

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari

Per additivo alimentare s'intende qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in se e non utilizzato come ingrediente caratteristico di alimenti , con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale negli alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino direttamente o indirettamente , componenti di tali alimenti. Il controllo ufficiale ha puntato a verificare l'impiego di additivi non autorizzati dall'UE, l'impiego di additivi autorizzati dall'UE ma non consentiti in alcuni prodotti alimentari, il livello massimo di additivo consentito, la corretta dichiarazione in etichetta. Questi controlli sono stati effettuati nella fase di produzione/confezionamento/deposito/vendita. Il controllo ufficiale ha mirato ad individuare i limiti consentiti di metalli pesanti e i parametri specifici dell'additivo.

Numerazione	denominazione	categoria	parametro	numero campioni programmati	numero campioni eseguiti
E330	Ac. Citrico	Acidificante	As</-1 mg/kg Pb </-0,5 mg/kg Hg</- 1 mg/kg	1	1
E440	Pectina	Gelificante	As</-3 mg/kg Pb </-2 mg/kg Hg</- 1 mg/kg Cd </- 1 mg/kg	2	2
totale				3	3

Numerazione	Denominazione	Categoria	numero di campioni programmati	numero di campioni eseguiti
E104	Giallo chinolina	05,14,1,1	2	2
E200/202	Acido Sorbico e suoi sali	4	1	1
E220/228	Anidride solforosa	04,14.2.2	2	2
E950	Acesulfamide	05,14.1	1	1
E951	Aspartame	05,11,4,1	1	1
totale			7	7

Gli esiti delle analisi sui campioni e dei controlli effettuati sono risultati conformi

Programma Regionale Integrato Celiachia 2015-2018

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine che causa enteropatia immuno-mediata in soggetti geneticamente predisposti. La dieta priva di glutine rappresenta l'unica terapia disponibile e per tale motivo i pazienti affetti da tale patologia hanno diritto , come LEA, all'erogazione gratuita dei prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

In linea con gli obiettivi del PNI 2015-2018 in materia di celiachia ed in linea con il Piano nazionale di Prevenzione nel corso del 2015 sono effettuate le seguenti attività:

- aggiornamento delle informazioni inerenti il numero di celiaci e delle mense che somministrano pasti per soggetti affetti da celiachia (art. 6 della L. 123/2005).

Numero totale dei soggetti celiaci anno 2014 – provincia di Agrigento

	numero di soggetti totali	Maschi	Femmine	6 mesi – 1 anno	Fino a 3,5 anni	Fino a 10 anni	Adulti
Celiaci	1016	319	697	1	22	87	906

Numero di mense 2014

	Scolastiche	Ospedaliere	Pubbliche	Totali
	67	7	48	122

- formazione e aggiornamento professionale degli OSA con particolare riferimento agli addetti alla produzione e alla somministrazione di pasti senza glutine (ristoratori e albergatori) nel limite delle risorse assegnate ai sensi della legge 123/2005.

  Nel corso del 2015 sono stati effettuati 2 corsi di formazioni in collaborazione con l' Associazione Italiana Celiachia; i corsi comprendevano un parte teorica e una parte pratica e sono stati formati 28 OSA

Nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale sono stati effettuati anche i controlli documentali sui Materiali Destinati al Contatto con gli alimenti presso produttori, grossisti e utilizzatori:

	Controlli documentali programmati	Controlli documentali eseguiti
Controllo documentale	32	48

Nel corso del 2015 è stata effettuata altresì attività congiunta con i servizi veterinari e a richiesta con le forze dell'ordine

Piano di Monitoraggio e Verifica dell' Efficacia

Il Monitoraggio è stato effettuato dalla Direzione e cadenza trimestrale secondo le modalità previste dalla procedura PRO IAN08.

Attraverso il monitoraggio trimestrale si è verificato l'avanzamento dell'attività

La Verifica dell' Efficacia /Appropriatezza è stata effettuata dalla Direzione seguendo la procedura PROIAN 08; nel corso del 2015 si sono effettuati a campione i controlli sulle relazioni ispettive consegnate

Nei casi in cui dalle risultanze della Verifica si sono riscontrate non conformità si è proceduto ad azioni di miglioramento tramite incontri di lavoro .

Trasmissione dei dati e dei flussi : In ottemperanza a quanto richiesto dal DASOE sono stati inviati i seguenti flussi

Tipologia di flusso	Scadenza prevista dal PRIS	Invio flussi da parte del Servizio
Rendicontazione	15 gennaio	Rendicontazione 2014 – Invio flussi con nota Prot.1571/dpIAN del 14.01.2015
Monitoraggio	15 luglio	Monitoraggio I° semestre 2015- Invio flusso con nota Prot. 28348 dpIAN del 03.07.2015
Categorizzazione del rischio	31 gennaio	Categorizzazione anno 2014 – Invio flussi con nota 3492dpIAN del 26.01.2015
Modello A - D.P.R. 14 luglio	31 gennaio	Modello A - Invio flussi con nota

1995 e s.m.i.		3492dpIAN del 26.01.2015
Fitofarmaci: rivendite	15 marzo	Rivendite fitofarmaci anno 2014 – Invio elenco rivendite anno 2014 con nota prot. 11365 del 12.03.2015
Fitofarmaci: flussi di vendita	15 marzo	Flussi di vendita anno 2014 – Invio flussi anno 2014 - con nota prot. 11365 del 12.03.2015
Fitofarmaci: residui, vendita utilizzo.	15 marzo	Dati 2014 Inviati con nota prot. 11365 del 12.03.2015
Fitofarmaci: articolo 17 D. lgs 194/1995.	15 marzo	Invio dati anno 2014 - con nota prot. 11365 del 12.03.2015
Celiachia programmazione attività formativa	15 marzo	Programmazione attivita' formativa anno 2015 – invio nota Prot. 2788 del 21.01.2015
Celiachia tabelle ministeriali	20 aprile	Richiesta dati anno 2014 – invio nota Prot. 17080 del 16/04/2015
Autorizzazione all'utilizzazione e al commercio delle acque minerali riconosciute	15 marzo	Dati 2014 inviati con nota prot. 10417 del 09/03/2015
Vigilanza sull'utilizzazione e commercio delle acque minerali riconosciute	15 marzo	Dati 2014 inviati con nota prot. 10417 del 09/03/2015
Registrazione stabilimenti di prodotti alimentari di origine non animale	15 marzo	Dati 2014 inviati con nota prot. 10417 del 09/03/2015

Il Servizio , inoltre, essendo punto di contatto per i sistemi di allerta ha l'obbligo di comunicare al punto di contatto regionale il gli esiti degli accertamenti effettuati; nella tabella che segue si da evidenza delle allerte ricevute nel corso del 2015 e dei tempi di chiusura:

Allerte	Data di comunicazione	Data di invio esiti accertamenti
Allerta per presenza di muffa in merendina	04/11/2015	Nota Prot. 45509/10/11/2015
Allerta per presenza di tracce di arachidi in cereali da colazione	21/10/2015	Nota Prot. 43601/23.10.2015
Allerta per presenza di tracce di arachidi non dichiarati in pasta di pistacchio	05/10/2015	Nota Prot. 41433/08/10/2015
Allerta per migrazione di ammine in tettarelle in lattice	13/10/2015	Nota Prot. 42908/19/10/2015
Allerta per presenza di rumore effervescente all'apertura delle confezioni in integratore alimentare	11/09/2015	Nota Prot. 38359/18/09/2015
Allerta per presenza di rumore effervescente all'apertura delle confezioni in integratore alimentare	19/08/2015	Nota Prot. 35057/26/08/2015

Allerta per presenza di arachidi non dichiarati in aglio macinato	21/07/2015	Nota prot. 31394/23/07/2015
Allerta per presenza glutine in sugo fresco ai funghi	19/05/2015	Nota prot. 23012/27/05/2015
Attivazione allerta per presenza di fitosanitari in campione di albicocche	Comunicazione al nodo regionale Prot. 26791/23/06/2015	
Allerta per presenza di residuo fitosanitario in semi di lino dichiarato biologico	12/05/2015	Nota prot. 21699/19/05/2015
Allerta per presenza di clostridium perfrigens in conserva vegetale	02/04/2015	Nota prot. 15127/03/04/2015
Allerta per presenza di arsenico in bevanda	26/03/2015	Nota prot. 15032/02/04/2015
Allerta per presenza di acido ascorbico non riportato in etichetta	23/03/2015	Nota prot. 13898/26/03/2015
Allerta per presenza di mandorle non dichiarate in farina di fajta	27/02/2015	Nota prot. 29 manuale /02/03/2015
Allerta per presenza di salmonella in crema di sesamo	06/02/2015	Nota prot. 7011/12/02/2015
Allerta per presenza di particelle fecali in datteri	30/01/2015	Nota prot. 6170/09/02/2015
Allerta per presenza di corpo estraneo in succo di frutta	23/01/2015	Nota prot. 3835/28/01/2015
Allerta per migrazione di cromo in coltelli da tavola	08/01/2015	Nota prot.1508/14/01/2015

Il Servizio inoltre ha effettuato tutte le attività in materia di sicurezza nutrizionale e di controllo delle acque destinate al consumo umano distribuite nell'ambito della provincia di Agrigento.

Il Direttore
U.O.C Igiene Alimenti e Nutrizione
(D.ssa Agata Petralia)