

**RELAZIONE ANNUALE SUI CONTROLLI  
UFFICIALI  
PER LA SICUREZZA ALIMENTARE  
SVOLTI NEGLI ANNI 2011 E 2012**

**Azienda Sanitaria Provinciale  
di Dipartimento di Prevenzione  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Direttore D.ssa Agata Petralia**

# Introduzione

I consumatori hanno il diritto di aspettarsi che il cibo che consumano sia sicuro ; il consumo di cibo non sicuro o deteriorato, può determinare casi di intossicazioni alimentari che in certi casi possono determinare un malessere , ma in altri casi e a seconda delle categorie delle persone può determinare conseguenze anche fatali. Focolai di malattie legate all'alimentazione possono inoltre danneggiare il commercio ed il turismo e pregiudicare la fiducia dei consumatori.

La globalizzazione del mercato è in continuo aumento portando importanti benefici sociali ed economici, ma facilita la diffusione di malattie in tutto il mondo. Anche le abitudini alimentari hanno subito importanti cambiamenti e di conseguenza sono state sviluppate nuove tecniche di produzione, preparazione e distribuzione degli alimenti.

Un efficace controllo igienico, quindi, è di vitale importanza per evitare pesanti conseguenze sanitarie ed economiche.

Al fine di tutelare la salute e gli interessi dei consumatori, nonché garantire pratiche commerciali leali, la Comunità Europea ha introdotto una serie di regolamenti comunitari che stabiliscono le regole per quanto riguarda la sicurezza alimentare, dando, prioritariamente la responsabilità di produrre alimenti sicuri direttamente agli Operatori del Settore Alimentare in tutta la filiera dalla produzione primaria , passando per la trasformazione fino alla distribuzione e somministrazione.

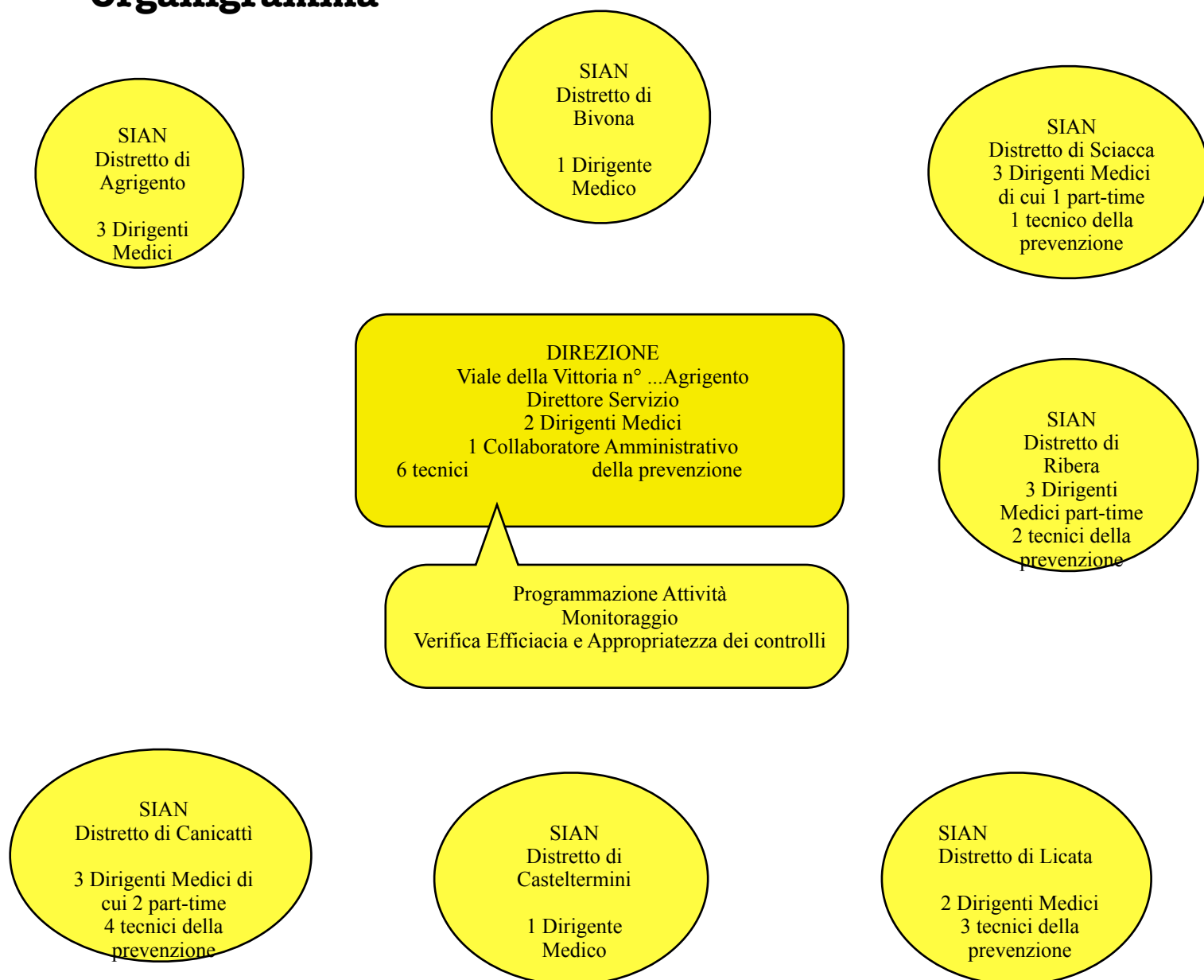
Spetta ai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e ai Servizi Veterinari delle Aziende sanitarie, con le attività di Controllo Ufficiale , la verifica che gli operatori del settore alimentare adottino tutti i requisiti previsti dalle norme per garantire la commercializzazione di prodotti alimentari sicuri.

Con la presente relazione , il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell' ASP di Agrigento, intende diffondere le attività di controllo ufficiale svolte sulla sicurezza alimentare negli anni 2011 e 2012, ciò al fine di rendere pubblici gli adempimenti posti nell'ambito della provincia di Agrigento in merito alla tutela della salute e degli interessi dei consumatori.

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.

# Organigramma



Per la pianificazione degli obiettivi negli anni 2011 e 2012, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell' ASP di Agrigento ha utilizzato la metodologia circolare del Ciclo di Deming, propria del Miglioramento della Qualità la quale prevede le seguenti fasi:

**Plan:** pianificazione ossia analisi della situazione e dei bisogni, definizione delle priorità, identificazione e valutazione delle varie opzioni strategiche, stima dei costi e fattibilità, assegnazione delle risorse e responsabilità, definizione di indicatori, standard e modalità di raccolta dei dati che viene effettuata dal Direttore del Servizio

**Do:** attuazione del programma svolto dal personale medico e tecnici della prevenzione a livello dei distretti

**Check:** raccolta di dati, monitoraggio e valutazione

**Act:** implementazione o azioni di miglioramento e rimodulazione del progetto, effettuato dal Direttore del Servizio.

## **ATTIVITA' ISPETTIVA**

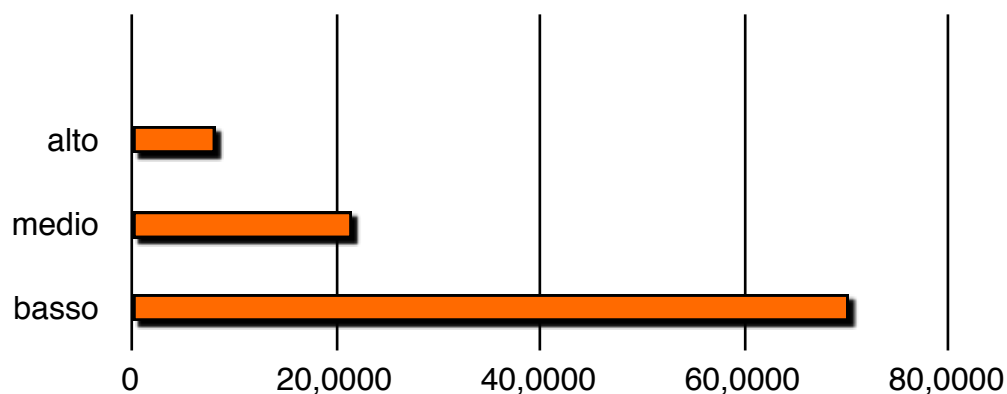
Le ispezioni hanno riguardato:

- a) produttori primari : stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano ( aziende agricole di produzione primaria vegetale, viticoltori)
- b) produttori e confezionatori: stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio
- c) distribuzione all' ingrosso: questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio
- d) distribuzione al dettaglio: comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale
- e) ristorazione pubblica: comprende le forme di ristorazione che si svolgono nei pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato
- f) ristorazione collettiva : comprende tutte le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile ( mense aziendali, scolastiche ecc)
- g) produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio : include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e “ prevalentemente” venduto al consumatore finale dallo stesso produttore ( panifici, pasticcerie, gelaterie).

Al fine di ottemperare a quanto disposto dall' art. 3 paragrafo 1 del Reg.to CE 882/04 che stabilisce che “ i controlli ufficiali devono essere effettuati periodicamente , in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi del regolamento”, già dal 2009 il Servizio ha effettuato la categorizzazione del rischio delle attività di produzione, trasformazione, preparazione, vendita e somministrazione di alimenti; dal 2009 al 2012 sono state categorizzate 881 attività di cui l'8,18% è risultato a rischio alto, il 21,57 % a rischio medio, il 70,27 % è a rischio basso;

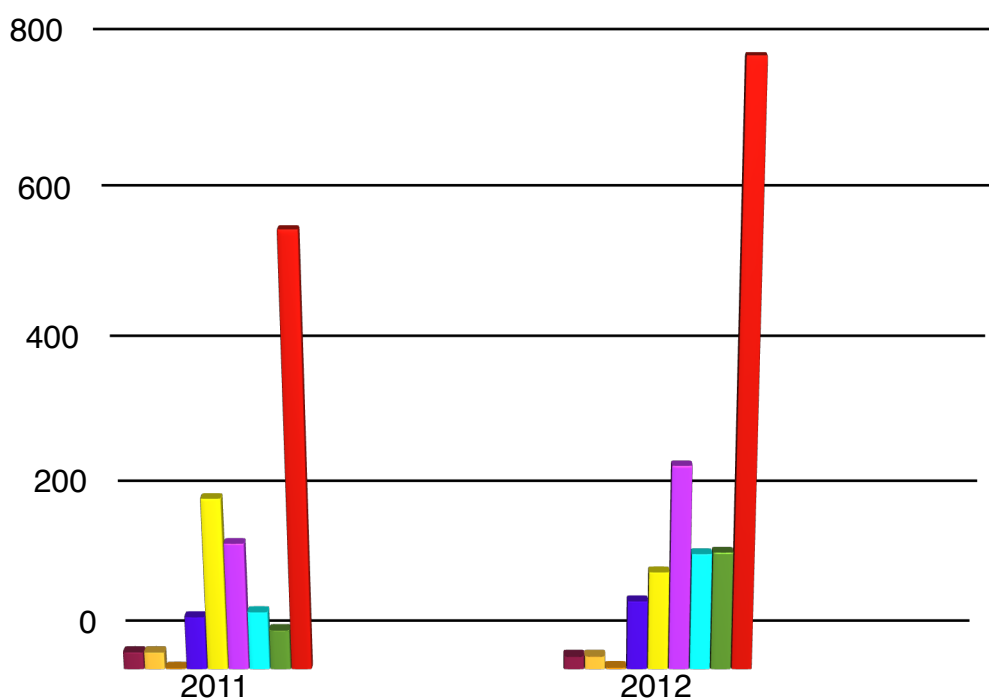
La categorizzazione del rischio, consente al Servizio di programmare i controlli con una frequenza appropriata nel corso degli anni.

Nel grafico sottostante è evidenziata la percentuale delle attività in base al rischio



Per quanto riguarda l'attività ispettiva negli anni 2011 e 2012 è stato effettuato il controllo ufficiale utilizzando la tecnica dell'ispezione, audit, e campionamento per analisi; nel grafico seguente viene riportato il numero delle unità locali controllate e il numero delle ispezioni effettuate per singola tipologia di attività eseguite negli anni 2011 e 2012 per tipologia di attività. Come si evince dal diagramma, la percentuale maggiore di controlli, negli anni 2011 e 2012 sono stati effettuati nei Produttori e Confezionatori (14%), presso le attività di ristorazione pubblica e collettiva (29%), i produttori e confezionatori a dettaglio: panifici, gastronomia, pasticcerie artigianali ecc (24%), la distribuzione all'ingrosso (15%).

|                                     |                                         |                            |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|
| ■ Ispezioni Aziende agricole        | ■ Ispezioni locali vendita fitosanitari | ■ Trasporti                |
| ■ Ispezioni Distribuzione Dettaglio | ■ Ispezioni Produttori dettaglio        | ■ Ispezioni Ristorazione   |
| ■ Ispezioni Distribuzione Ingrosso  | ■ Ispezioni Produttori e Confezionatori | ■ Unità Locali controllate |



Le ispezioni hanno riguardato il controllo visivo delle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature, della corretta conservazione delle materie prime, prodotti finiti, coadiuvanti tecnologici, i processi di lavorazione, la verifica della corretta applicazione delle procedure di autocontrollo e la rintracciabilità dei prodotti alimentari; il personale di vigilanza ha verificato altresì l'igiene del personale, l'etichettatura e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Durante l'ispezione sono stati effettuati anche i prelievi di matrici alimentari per la verifica di eventuali contaminazioni microbiologiche, chimiche e fisiche.

Nella Tabella che segue è riassunta la percentuale di Stabilimenti / Attività controllate a seconda della tipologia di attività e la percentuale di Attività con infrazioni.

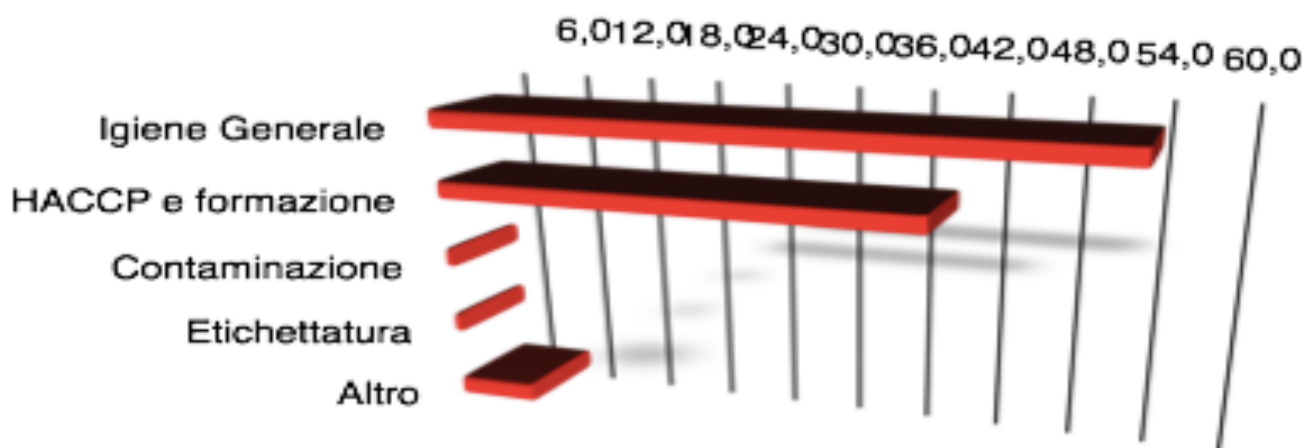
|                                 | Produzione primaria | Produttori e confezionatori | Distribuzione | Ristorazione | Produttori al dettaglio | Totale |
|---------------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|--------------|-------------------------|--------|
| n° di Unità controllate 2011    | 19                  | 45                          | 123           | 143          | 203                     | 533    |
| n° di Unità con infrazione 2011 | 0                   | 12                          | 9             | 58           | 66                      | 145    |
| % di unità irregolari 2011      | 0                   | 2,26                        | 1,68%         | 10,82%       | 12,39%                  | 27,21% |
|                                 |                     |                             |               |              |                         |        |
| n° di Unità controllate 2012    | 18                  | 128                         | 255           | 264          | 128                     | 793    |
| n° di Unità con infrazione 2012 | 0                   | 19                          | 26            | 67           | 35                      | 147    |
| % di unità irregolari 2012      | 0                   | 2,4%                        | 3,28%         | 8,45%        | 4,42%                   | 18,54% |

Come si evince dalla tabella non sono state individuate non conformità nei controlli effettuati nell'ambito della produzione primaria

Il numero di infrazioni rilevate nel corso delle ispezioni ha riguardato :

- igiene generale , relativa alla manutenzione e igiene delle strutture ( locali e attrezzature)
- igiene relativa all' HACCP e formazione del personale
- altro ( es. infrazioni per le registrazioni).

I provvedimenti amministrativi hanno riguardato prescrizioni , sospensioni temporanee delle attività , sanzioni amministrative

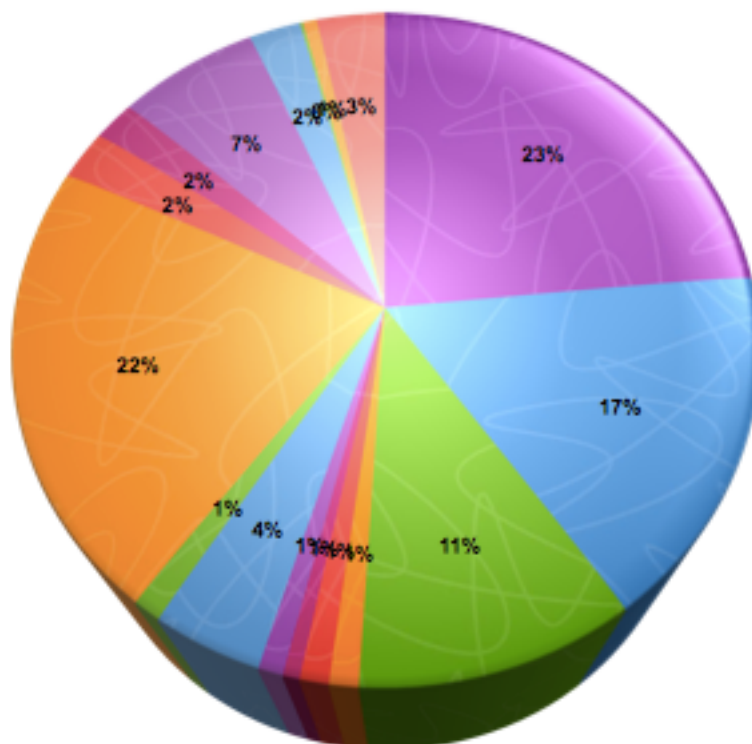


## ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Nel corso delle attività ispettive sono stati prelevati campioni di varie matrici alimentari per la ricerca di contaminanti sia chimici che batteriologici; i contaminanti chimici ricercati sono stati i residui fitosanitari, piombo, cadmio e nitrati; sono stati altresì campionati prodotti trasformati e materie prime di mais, di soia e di riso per la ricerca degli OGM. Nei cereali di frumento, riso e mais e derivati (farina, pasta, ecc), nella frutta secca e nelle spezie, nel caffè e nel cacao, sono state ricercate anche le micotossine; le micotossine sono prodotti naturali, altamente tossici, del metabolismo secondario di alcune specie di funghi parassiti appartenenti ai generi *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*, *Cephalosporium* e *Stachybotris* che rappresentano un problema emergente di sicurezza alimentare. Questi contaminanti provocano intossicazioni acute e/o croniche, note come micotossicosi, essi possono avere effetti epatotossici, gastrointestinali, ematopoietici, nefrotossici, immunosoppressori, teratogeni (danni irreversibili allo sviluppo di un embrione o feto), mutageni (danni irreversibili al sistema genetico) e cancerogeni. 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.

Nel grafico è evidenziata la percentuale di campionamenti per matrice alimentare effettuati nel corso degli anni 2011 e 2012.

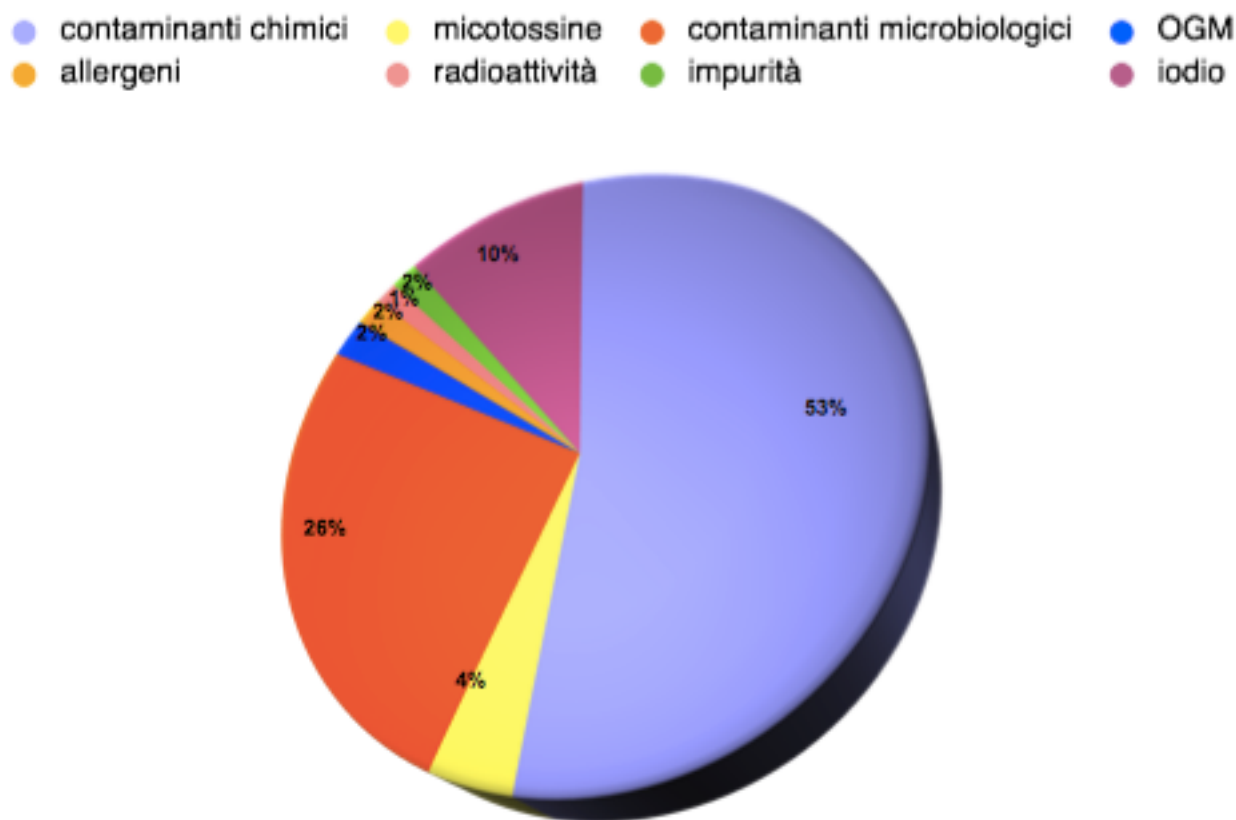
- |                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| ● frutta                           | ● ortaggi          |
| ● cereali e derivati               | ● mais e derivati  |
| ● riso e derivati                  | ● soia e derivati  |
| ● frutta secca e a guscio          | ● vino e olio      |
| ● patate pronte a cuocere          | ● alimenti pronti  |
| ● alimenti per lattanti e infanzia | ● spezie           |
| ● alimenti dietetici e sale iodato | ● acqua minerale   |
| ● frutta IV gamma                  | ● succhi di frutta |
| ● formulati                        |                    |



I controlli con campionamento sono stati effettuati presso le attività di produzione e commercializzazione ed oltre al campionamento è stato effettuato il controllo materiale e il controllo documentale (esame dei documenti commerciali, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita, la valutazione dei piani di autocontrollo, dell'HACCP, della rintracciabilità, con particolare riferimento agli aspetti concernenti i rischi chimici valutati). Al fine di tutelare la salute delle persone affette da intolleranze alimentari, il Servizio ha predisposto inoltre, una serie di controlli con campionamenti per la ricerca di allergeni non dichiarati in etichetta; 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. Gli allergeni alimentari inclusi nella lista sono 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 SO<sub>2</sub> e l'acido glicirrizico o il suo sale d'ammonio, i lupini e i molluschi con i relativi derivati. I produttori devono riportare obbligatoriamente in etichetta la presenza dei potenziali allergeni anche se presenti in quantitativi minimi. Il controllo effettuato dal SIAN ha riguardato il prelievo di matrici alimentari per la verifica della presenza di allergeni non dichiarati in etichetta. 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 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, infatti, sufficiente a soddisfare il fabbisogno fisiologico necessario per garantire 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 per incrementare l'apporto iodico giornaliero consiste nell'uso quotidiano di sale arricchito con iodio. Il Servizio, nel corso del 2011 e 2012 ha promosso una campagna di promozione del consumo di sale iodato nelle mense collettive, nonché la verifica della commercializzazione del sale iodato alla vendita al dettaglio e campionamenti di confezioni di sale iodato per il controllo della presenza di iodio nei limiti di legge.

Nel grafico seguente viene individuata la tipologia di contaminanti ricercati



Gli esiti analitici dei campioni di matrici alimentari prelevati nel biennio 2011 e 2012 nell'ambito della provincia di Agrigento, non hanno evidenziato non conformità, ad eccezione di un campione di sale iodato, prelevato nel 2012 nel quale si è riscontrato un livello inferiore di iodio rispetto a quanto dichiarato in etichetta; per tale non conformità sono stati adottati i provvedimenti imposti dalla normativa vigente.

## **SISTEMA RAPIDO D'ALLERTA**

Il sistema di allerta rapido (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) previsto al Capo IV del regolamento CE n. 178/2002 è un sistema in grado di notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi.

Negli anni 2011 e 2012 sono state attivate e concluse le allerte ricevute che hanno riguardato prodotti alimentari con contaminazioni chimiche, microbiologiche, presenza di allergeni non dichiarati in etichetta, presenza di impurità; tutti i prodotti oggetto di segnalazioni sono stati ritirati dal commercio ed il servizio, con mirati controlli nell'ambito provinciale, ne ha verificato l'effettivo ritiro dal commercio.

## **ALIMENTAZIONE PARTICOLARE - CELIACHIA**

Nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 04 luglio 2005 n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" il SIAN, su coordinamento del regione ha avviato una serie di provvedimenti per garantire ai soggetti celiaci residenti sul territorio provinciale una migliore qualità di vita. Nel corso degli anni 2011 e 2012, il SIAN ha svolto l'attività di formazione e aggiornamento professionale di circa 231 operatori del settore della ristorazione pubblica e collettiva, con l'attivazione di 20 corsi.

## **MONITORAGGIO E VERIFICA**

Il monitoraggio che ha avuto lo scopo di verificare lo stato di avanzamento delle attività programmate e gli eventuali scostamenti dalla programmazione è stato effettuato a cadenza trimestrale con l'utilizzo dei seguenti indicatori

| <b>INDICATORI</b>                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N° di Categorizzazioni effettuati / Attività programmate in un trimestre                        |
| N° di Attività Effettuate in un trimestre / Attività programmate in un trimestre                |
| N° medio annuo di C.U. effettuati/Impegno medio annuo per unità di personale                    |
| N° di relazioni ispettive conformi alla procedura / totale relazioni consegnate in un trimestre |

In ottemperanza a quanto stabilito dall'art. 4 punto 2. a del Reg.to CE 882/04, l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali eseguiti è stata effettuata con il controllo a campione della documentazione di ritorno (relazioni ispettive e verbali di campionamento) e con l'attività di supervisione con verifica sul campo dell'applicazione delle procedure operative e delle istruzioni operative da parte dell'operatore oggetto di supervisione al fine di verificare eventuali problemi interpretativi ed operativi in relazione alla situazione sul campo.

firmato

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

