



Azienda Sanitaria Provinciale
di Agrigento

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

Direttore : D.ssa Agata Petralia

**PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI
SULLA SICUREZZA ALIMENTARE
RELAZIONE CONCLUSIVA
ANNO 2016**

Introduzione

la sicurezza alimentare è uno degli obiettivi da perseguire al fine di garantire la tutela della salute del cittadino; l'Autorità Competente Locale è il Dipartimento di Prevenzione che, attraverso i suoi servizi medici e veterinari, svolge le attività previste dai vari piani regionali.

Come ogni anno l'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione (di seguito SIAN) presenta il bilancio dell'attività di controllo, attraverso la pubblicazione della Relazione annuale, fornendo un quadro generale dei risultati dell'attività svolta nell'anno 2016.

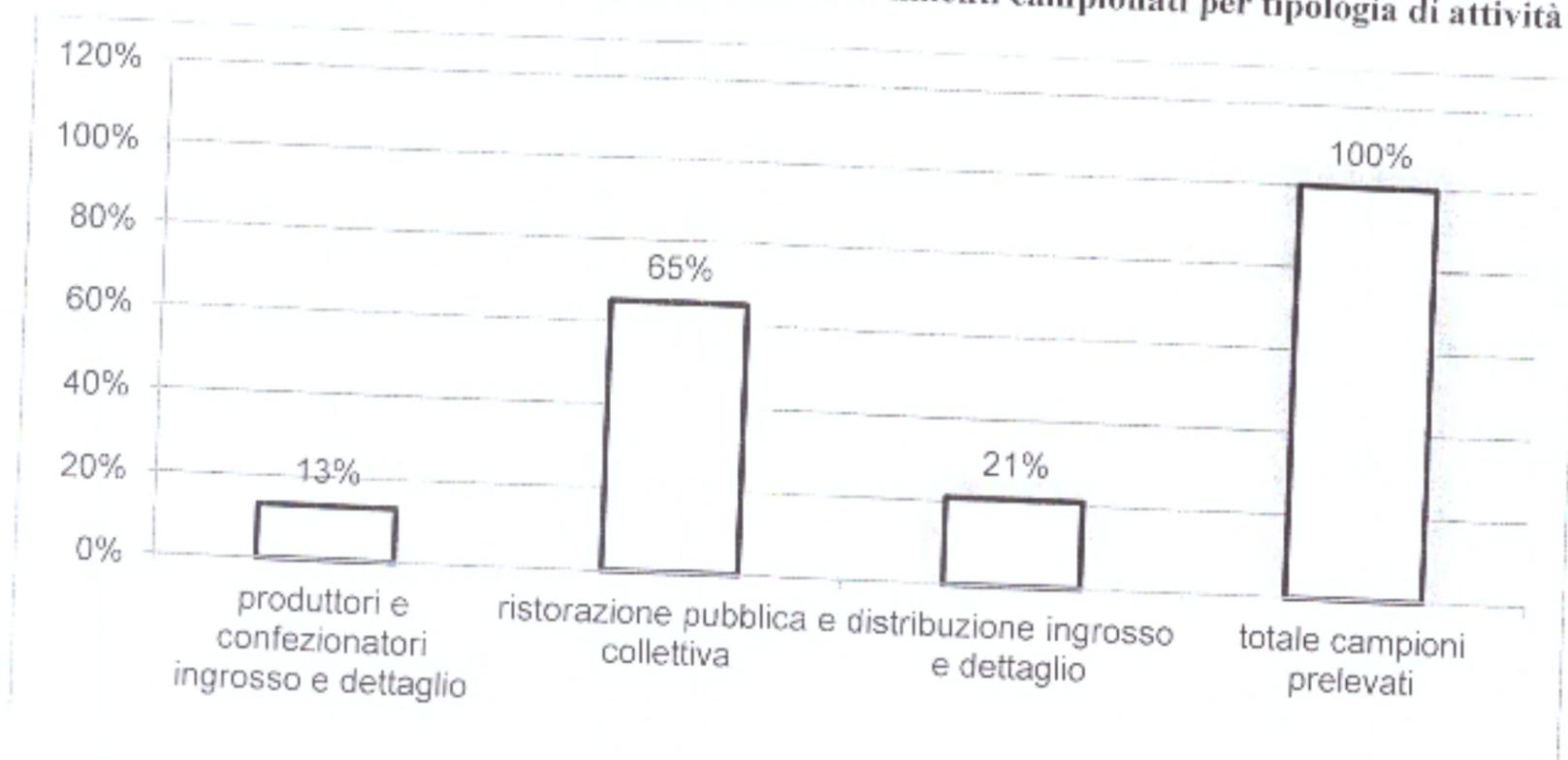
L'attività di controllo ufficiale è stata realizzata con le risorse assegnate ad inizio di anno e ha seguito la programmazione effettuata ad inizio di anno.

Nel corso del 2016 sono stati realizzati i piani regionali di controllo e di seguito sintetizzati:

Piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti 2015 – 2018

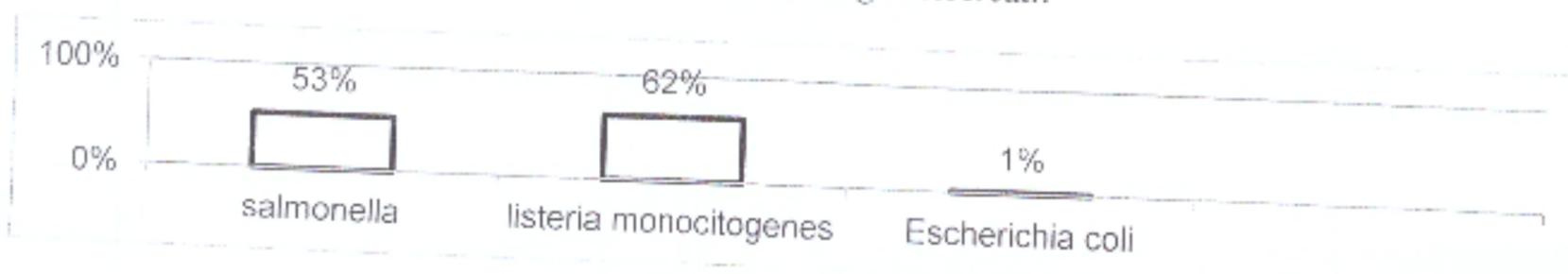
Il regolamento CE n. 2073/2005 obbliga gli operatori del settore alimentare a provvedere affinché i prodotti alimentari siano conformi ai criteri di sicurezza, ma stabilisce anche che le autorità competenti nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale ne verifichino il rispetto mediante il campionamento e l'analisi.

Nella tabella che segue si evidenzia la percentuale di alimenti campionati per tipologia di attività



La percentuale maggiore di campionamenti è stata effettuata nella ristorazione pubblica e collettiva (bar, ristoranti, pasticcerie, centri cottura, mense scolastiche, ospedaliere), seguono i campioni prelevati nella distribuzione. In relazione al numero di campionamenti effettuati si è rispettata la programmazione regionale.

Nella tabella seguente sono riportati i parametri batteriologici ricercati:

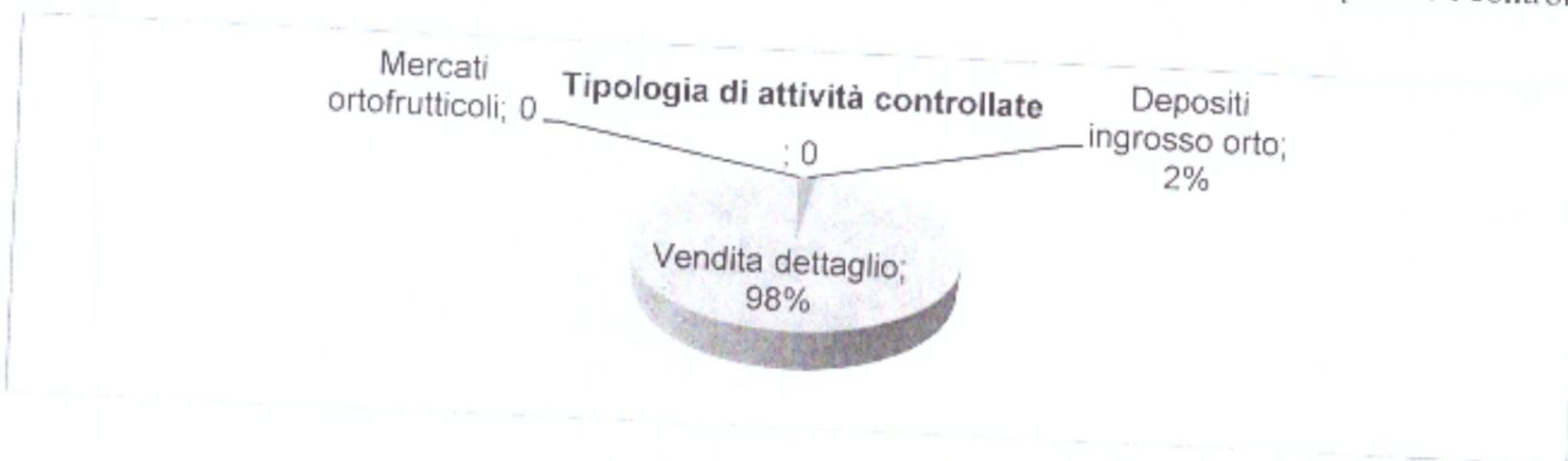


Il campionamento è stato effettuato su alimenti pronti immessi nel mercato, sia di produzione nazionale che comunitaria ed extracomunitaria; nella ristorazione pubblica e collettiva sono stati prelevati primi piatti, secondi piatti e contorni ; sono stati campionati inoltre preparazioni gastronomiche e di rosticceria, prodotti di pasticceria. Le analisi per la ricerca dei parametri microbiologici sono state eseguite dal Laboratorio di Sanità Pubblica di Agrigento; I campioni prelevati sono risultati conformi
 Nell'ambito dell'attività di campionamento è stata effettuato altresì l'ispezione ai sensi dell'art. 10 del reg.to Ce 882/04 .

Piano regionale di controllo ufficiale sui contaminanti negli alimenti

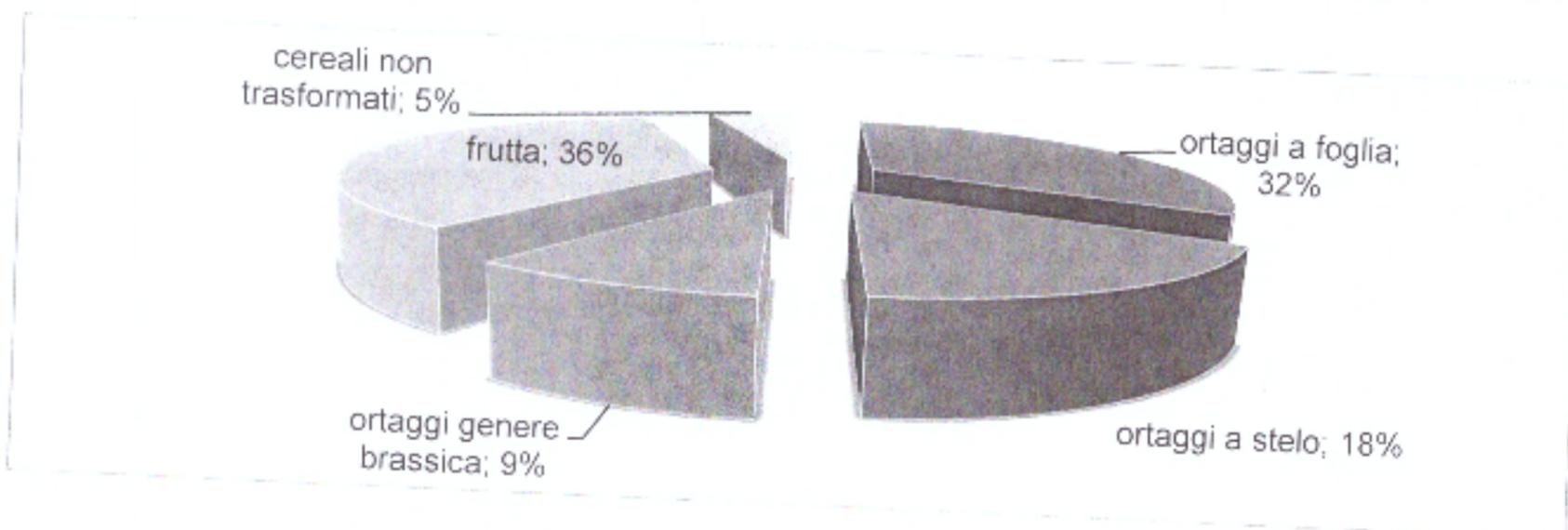
L'origine dei contaminanti negli alimenti può essere di tipo industriale (diossine, piombo e cadmio), ambientale (IPA, piombo, cadmio, arsenico, mercurio) ed essere l'effetto di una aggiunta intenzionale o utilizzo improprio di sostanze chimiche, la cui assunzione o esposizione può produrre effetti nocivi nell'immediato o nel corso del tempo a seguito del fenomeno di accumulo.

Nel grafico che segue è illustrata la tipologia di stabilimenti dove sono stati eseguiti i campioni e i controlli



Le ispezioni sono state circoscritte alla verifica della rintracciabilità ; non si sono evidenziati esiti sfavorevoli nei campioni prelevati. Il campionamento e le analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di cui all'allegato sono stati eseguiti conformemente ai regolamenti della Commissione (CE) n. 1882/2006 () (C n.401/2006) e (CE) n. 1883/2006 () e alle direttive della Commissione 2001/22/CE (), 2004/16/CE () e 2005/10/CE.

Nella tabella che segue è inserita la percentuale di campioni prelevata per la ricerca di contaminanti : cadmio e piombo



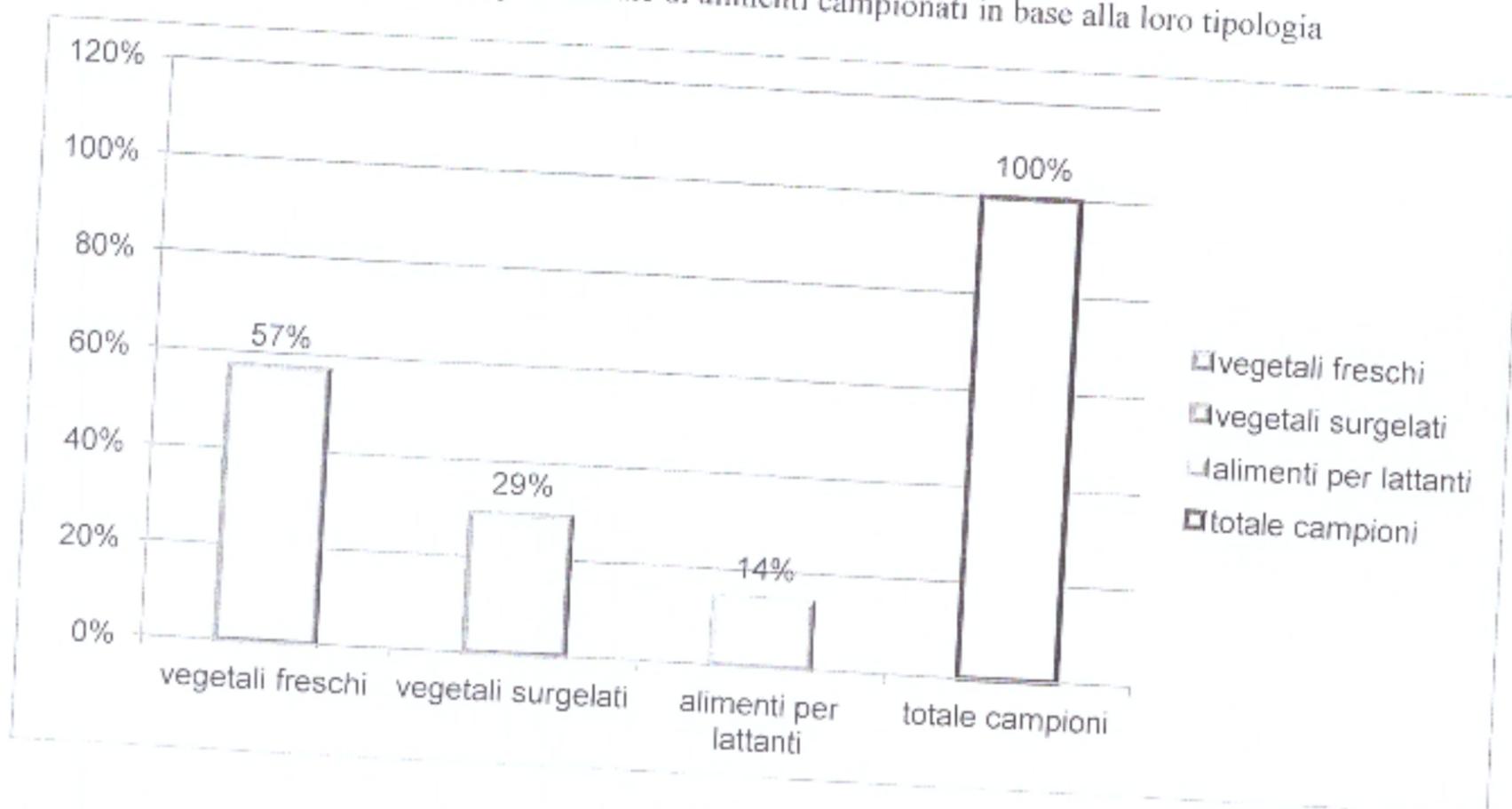
Tra gli ortaggi a foglia sono stati campionati bietole, cicoria, indivia, prezzemolo, basilico; tra gli ortaggi a stelo asparagi, cardi, sedani, carciofi, tra gli ortaggi del genere brassica, cavolo, cavolfiore, broccoli.

Il laboratorio regionale al quale sono stati conferiti i campioni è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri". Via G. Marinuzzi n. 3, Palermo

Piano regionale di controllo ufficiale sui contaminanti (Nitrati) negli alimenti (Reg.(CE) n. 1881/2006)

Gli ortaggi , specialmente a foglia larga (lattughe, spinaci, rucola) costituiscono la principale fonte di assunzione di nitrati da parte dell'uomo.

Il grafico che segue evidenzia la percentuale di alimenti campionati in base alla loro tipologia



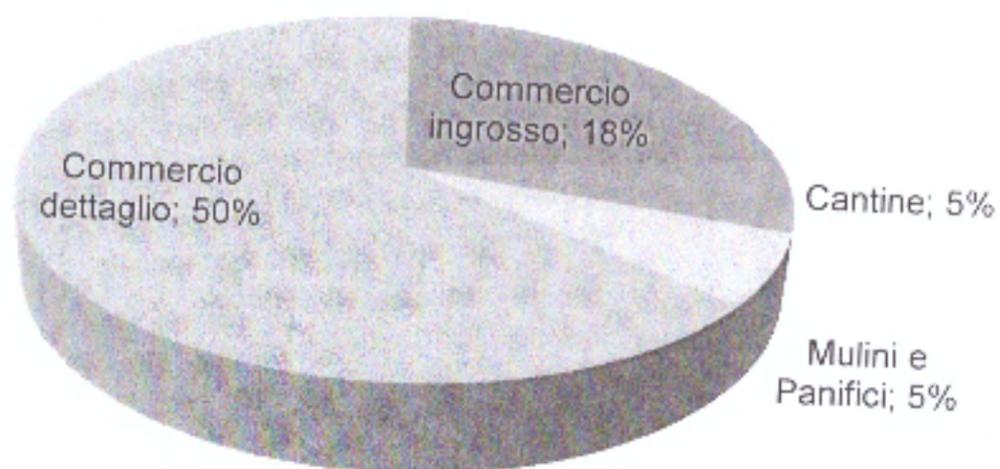
Il laboratorio al quale sono stati conferiti i campioni oggetto di controllo ufficiale è il Laboratorio di Sanità Pubblica di Ragusa . Dei campioni prelevati non sono state riscontrate non conformità

Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti (PNI 2015-2018)

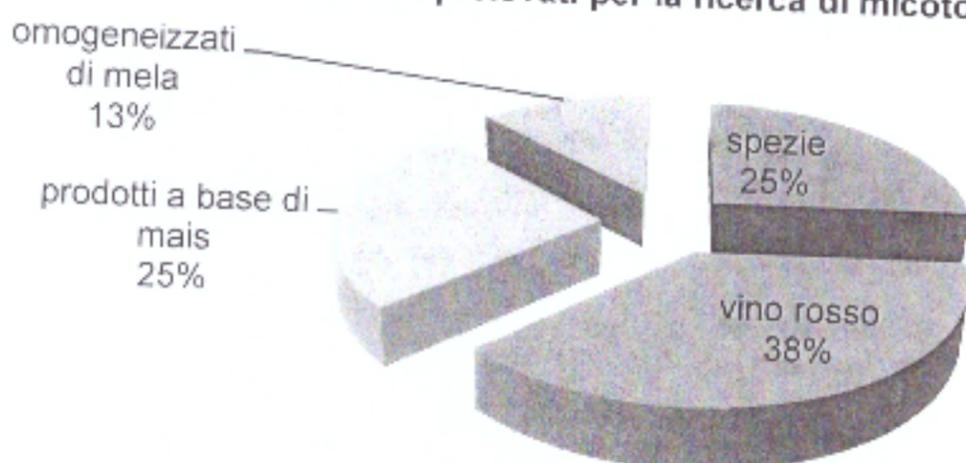
Le micotossine sono prodotti naturali, altamente tossici, del metabolismo secondario di alcune specie di funghi (*Aspergillum*, *Penicillium*, etc.) e rappresentano un problema emergente di sicurezza alimentare. Lo sviluppo di tali funghi e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può verificarsi in campo per condizioni ambientali o agronomiche sfavorevoli o errate (eccessiva umidità associata a temperature elevate, infestazioni da insetti, mancanza di rotazione delle colture, improprio sistema di irrigazione, eccessivo uso di pesticidi), ma anche post raccolta durante le fasi di trasporto e stoccaggio, a causa di scorrette pratiche di conservazione.

Nei grafici che seguono è sintetizzata l'attività eseguita:

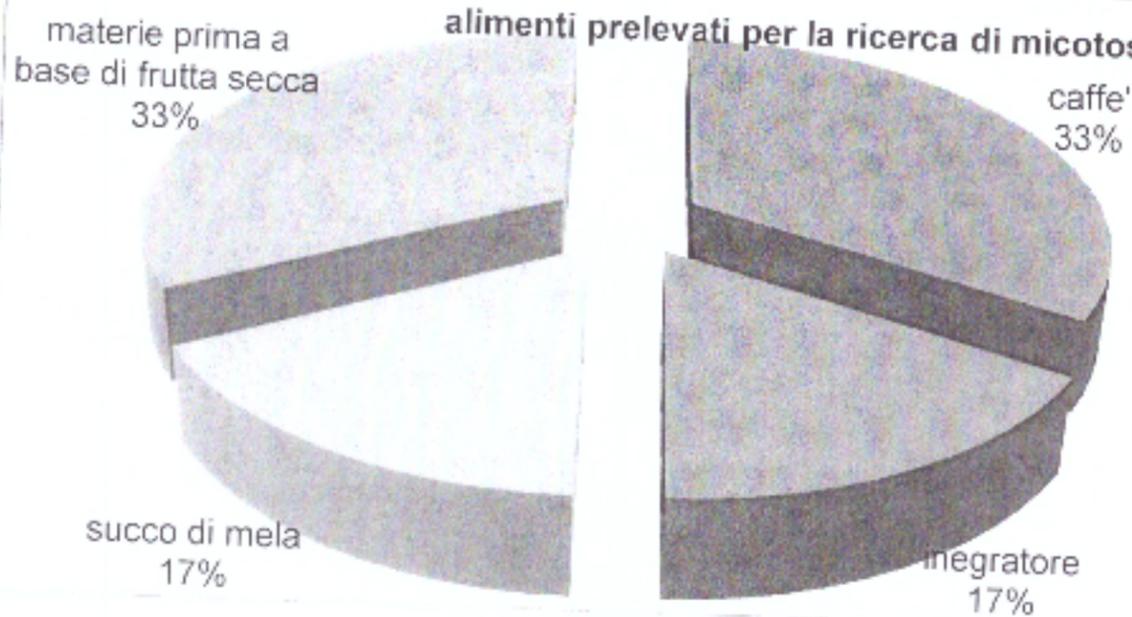
Tipologia di imprese in cui sono stati effettuati i controlli con campionamento

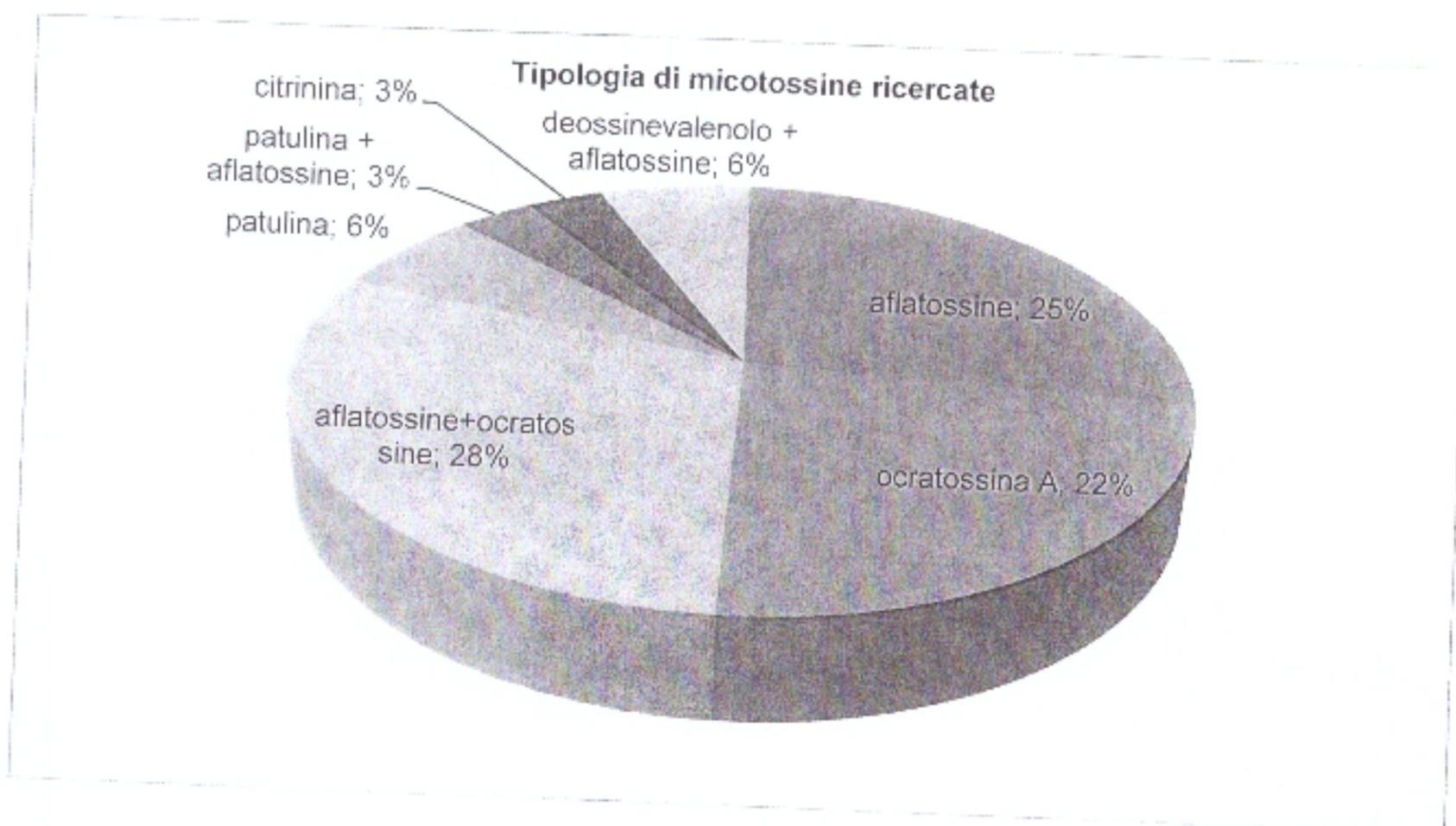


Alimenti prelevati per la ricerca di micotossine



alimenti prelevati per la ricerca di micotossine





Il laboratorio regionale dove sono stati conferiti i campioni oggetto di controllo ufficiale è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri". Via G. Marinuzzi n. 3, Palermo.

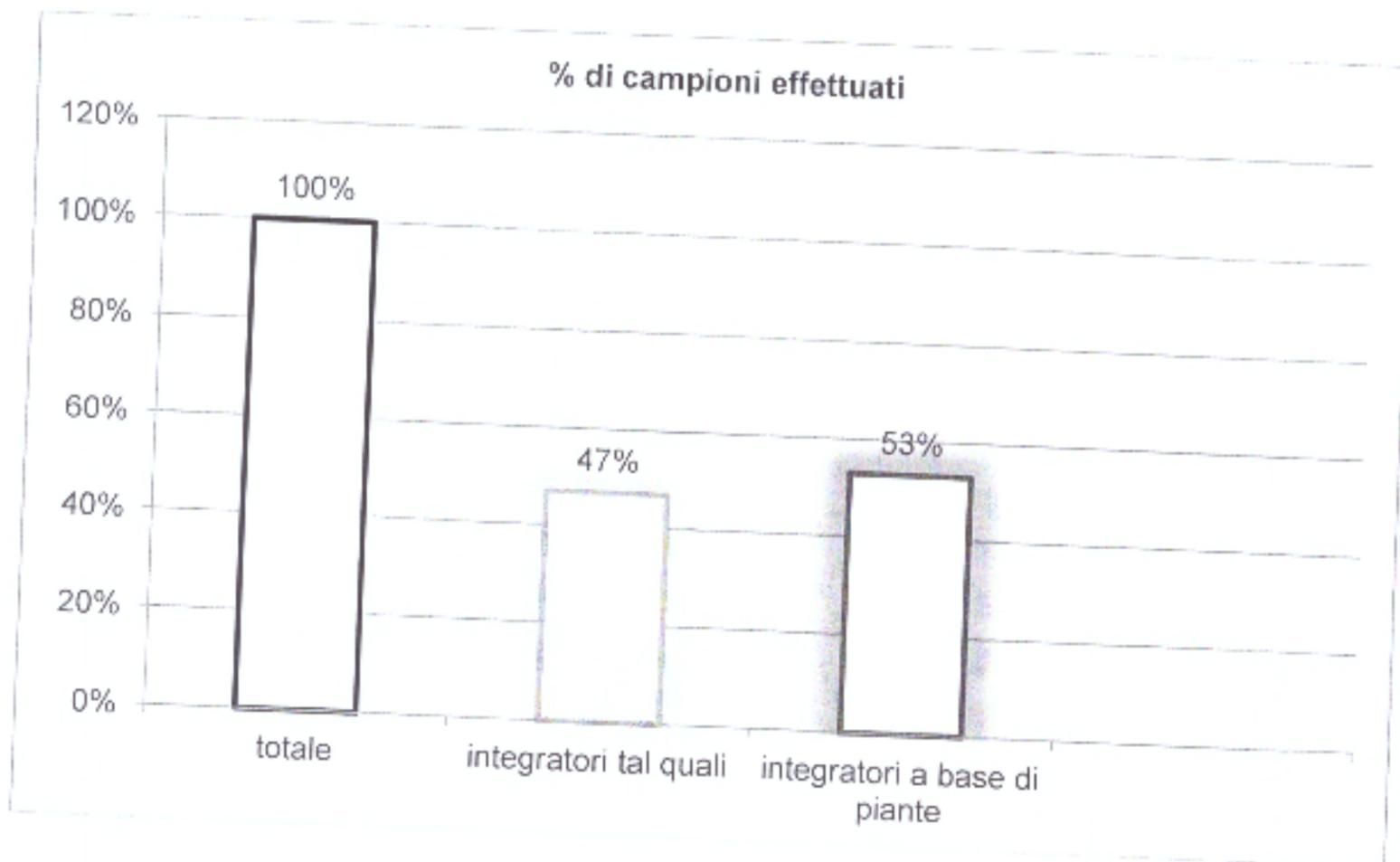
I campioni sono stati regolamentari nel 100%

Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori (d.l.vo n. 169 del 21 maggio 2004 e s. m. e i.):

In attuazione della normativa comunitaria e nazionale relativa al settore integratori, nonché 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.

Gli obiettivi del Piano regionale sono:

- 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;



Il laboratorio regionale dove sono stati conferiti i campioni oggetto di controllo ufficiale è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri". Via G. Marinuzzi n. 3, Palermo. Il 100% dei campioni effettuati è risultato conforme

Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti

Il sistema di allerta rapido (RASFF) negli anni, ha fatto registrare una serie di segnalazioni inerenti la presenza di impurità solide di vario genere in diversi alimenti.

L'identificazione dei corpi estranei fornisce utili indicazioni sulla salubrità dell'alimento e delle materie prime utilizzate, sulle condizioni igieniche delle fasi di lavorazione, trasformazione e conservazione.

Per corpo estraneo di un alimento si intende qualunque sostanza estranea alla sua produzione, derivante da condizioni o modalità di preparazione, conservazione e distribuzione igienicamente non corrette.

I corpi estranei, in base alla loro natura, possono essere distinti come:

Materiali biologici di origine animale (peli, capelli, feci, insetti interi o frammentati, piume, larve, topi, rettili, molluschi, ecc.).

Materiali biologici di origine vegetale.

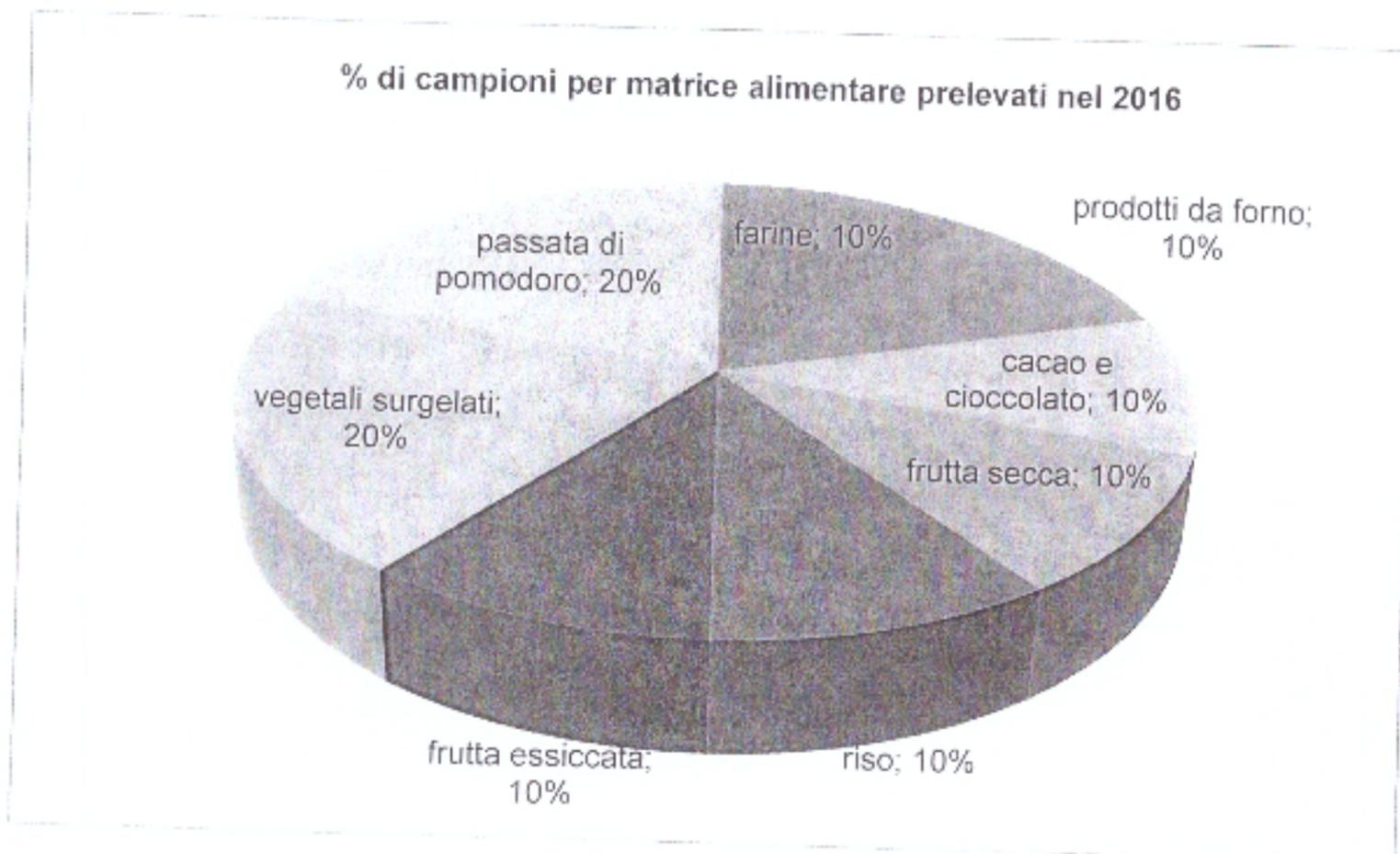
Materiale cristallino e/o amorfo (frammenti di vetro e di pietre).

Corpi riconoscibili (metallici e non).

Oltre al senso di ripugnanza, tali impurità possono causare al consumatore disturbi all'apparato digerente, lesioni alla mucosa intestinale, allergie, dermatiti e disturbi all'apparato respiratorio.

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.

Il *filth test* è il metodo analitico utilizzato per ricercare le impurità solide (corpi estranei) inglobate e/o nascoste nelle matrici alimentari non rivelabili ad una ispezione diretta.



Il laboratorio regionale dove sono stati conferiti i campioni oggetto di controllo ufficiale è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri". Via G. Marinuzzi n. 3, Palermo. Il 100% dei campioni effettuati è risultato conforme

Piano Regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari

Gli additivi alimentari sono sostanze aggiunte intenzionalmente agli alimenti per uso tecnico (conservazione, appetibilità al gusto e alla vista). Gli additivi alimentari per essere utilizzati devono essere conformi alle norme specifiche ed autorizzati dall'Unione Europea (UE).

Il controllo ufficiale punta 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.

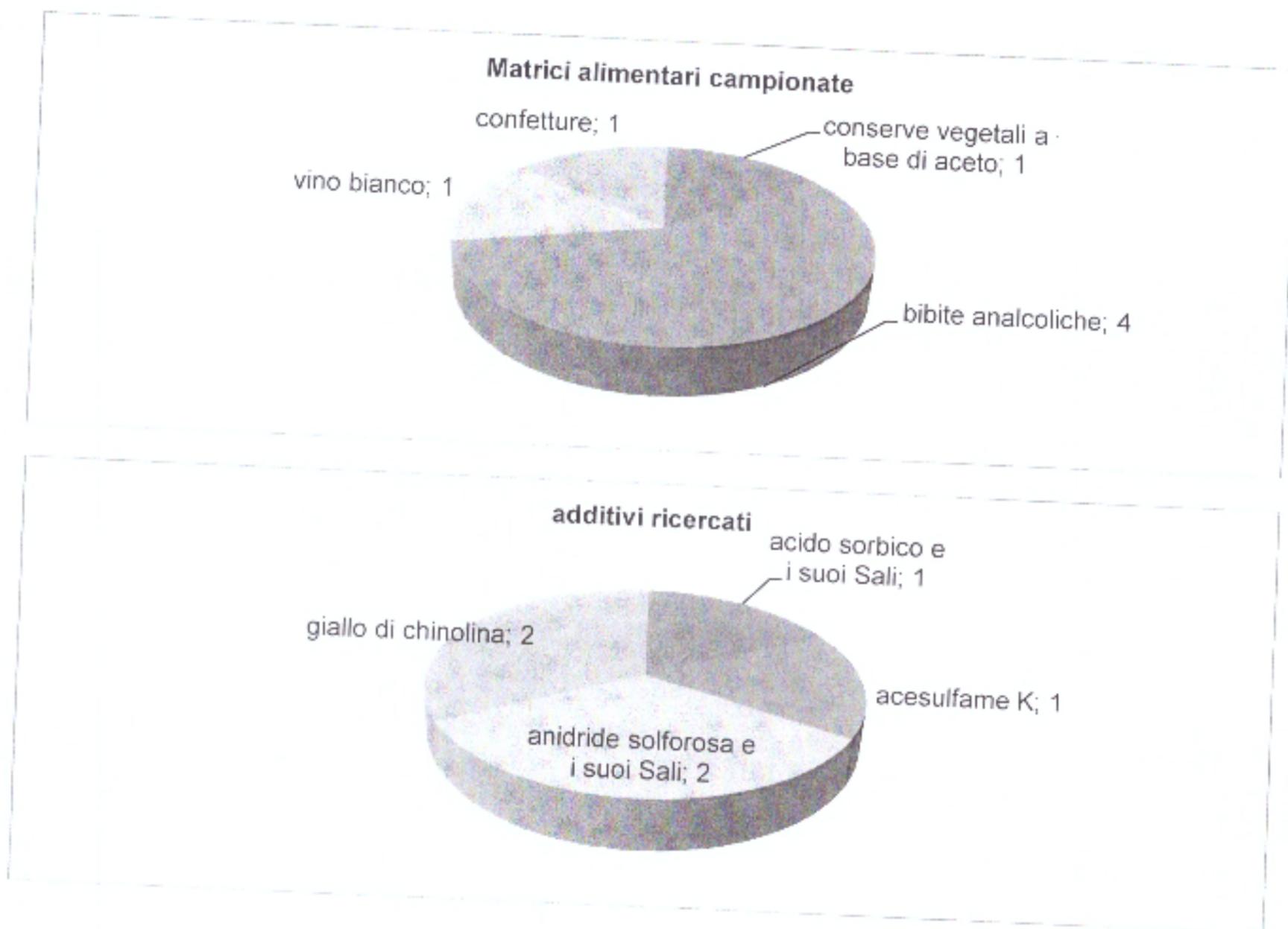
Controlli sugli additivi alimentari tal quali, ovvero prima dell'impiego nella produzione di alimenti e utilizzati con maggiore frequenza dagli OSA.

I controlli sono stati effettuati nella fase di deposito/vendita e presso gli OSA. Il controllo ufficiale svolto nel 2016 ha mirato ad individuare i limiti consentiti di metalli pesanti e i parametri specifici dell'additivo.

Nella tabella che segue è descritto il numero di campioni effettuati nel rispetto del piano e il tipo di additivo campionato:

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

Controlli sui prodotti alimentari, finalizzato alla verifica delle condizioni di impiego degli additivi alimentari (tabelle n. 2 e n 3) anche in relazione a specifici parametri (DGA, additivi riconosciuti come allergeni, livello massimo consentito, etc...) e in riferimento ad alcune categorie di prodotti alimentari di cui al Reg.(UE) n. 1129/2011.



Piano Regionale Allergeni - controllo ufficiale sulla verifica della corretta applicazione del decreto legislativo 114/2006 - per gli anni 2015 – 2018

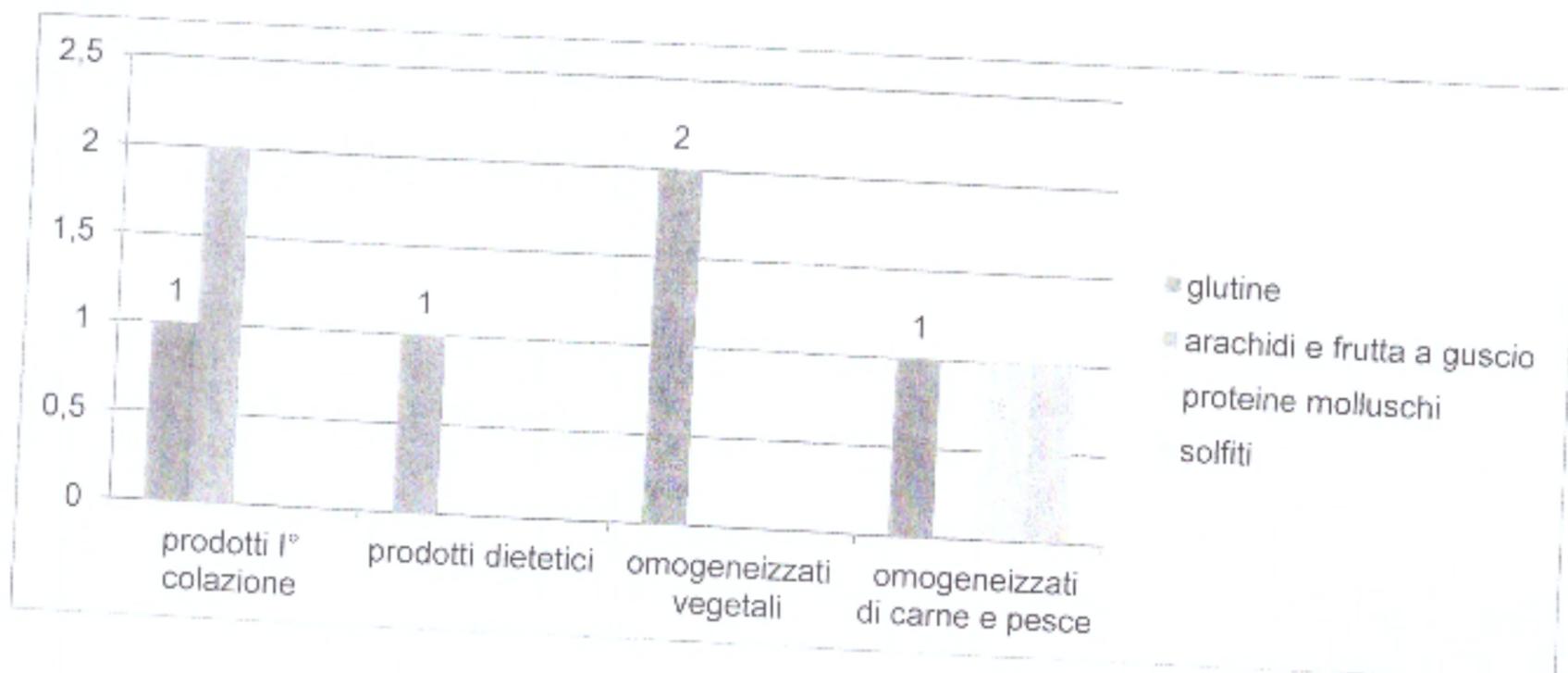
Il presente piano, in linea con il Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018 e conformemente agli obiettivi nazionali e comunitari si prefigge l'obiettivo generale di tutelare la salute dei consumatori aventi sensibilità nota nei confronti di taluni componenti o additivi alimentari.

L'obiettivo sopra declinato è stato perseguito attraverso azioni orientate a:

- rilevare alimenti contenenti allergeni (non dichiarati in etichetta o in quantità superiore alle concentrazioni previste);
- programmare e coordinare i controlli per verificare la conformità degli alimenti ai requisiti previsti dalla vigente normativa UE in materia di allergeni;
- assicurare i relativi flussi informativi;



- analizzare i risultati complessivi ai fini di orientare le successive programmazioni.



L'attività di campionamento è stata effettuata sui prodotti alimentari nella cui etichetta non erano presenti indicazioni di allergeni, anche per prodotti da banco a vendita assistita.

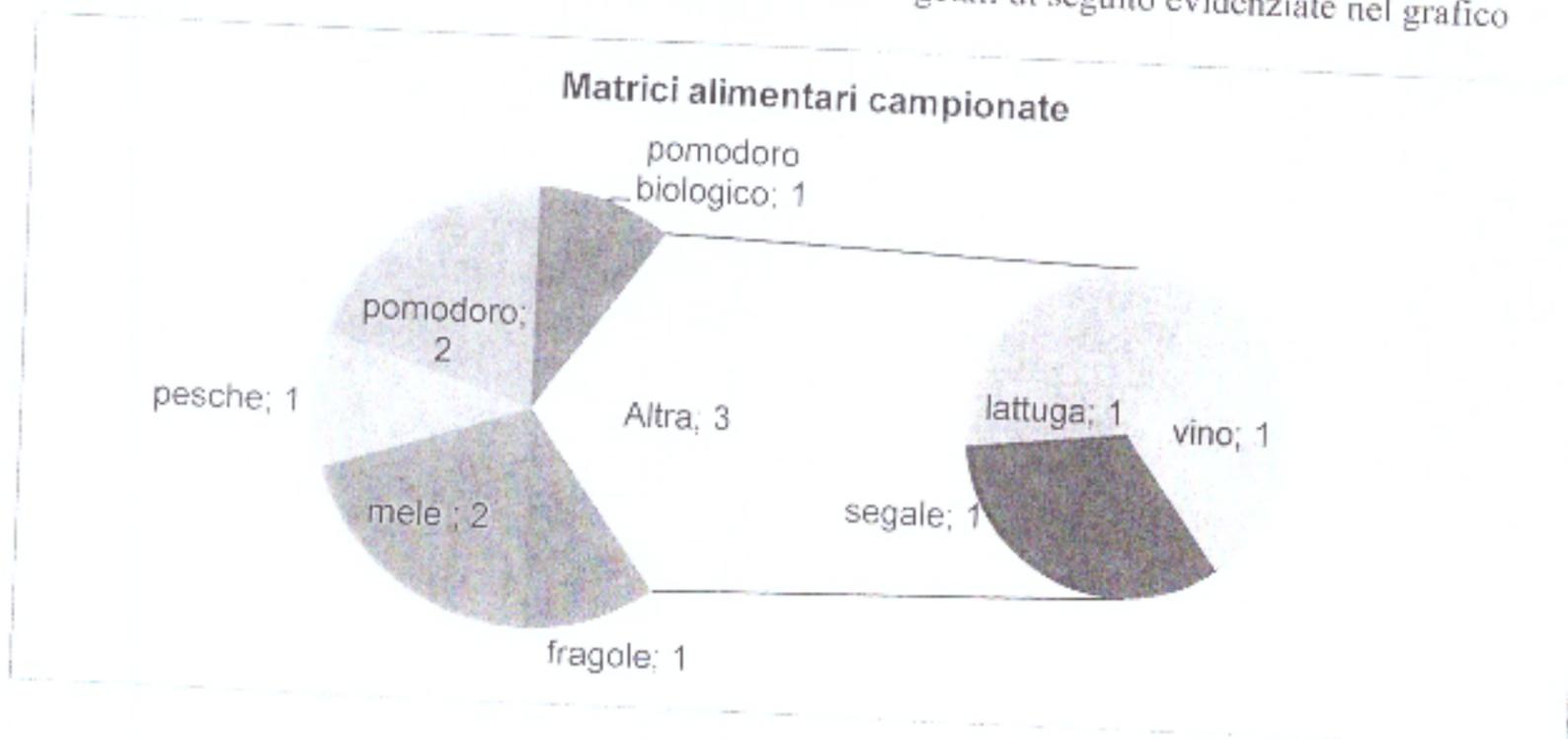
I campioni sono stati conferiti a:

- Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASP di Palermo, per i campioni da matrici di origine vegetale;
- IZS Sicilia "A. Mirri" Palermo per i campioni da matrici di origine animale e per la ricerca dei solfiti.

Piano Regionale di controllo pluriennale ufficiale coordinato dall' UE per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti (PCC 2015,2016,2017)

Il programma comunitario dei controlli per la verifica dei residui di fitosanitari negli alimenti è un programma poliennale finalizzato a valutare l'esposizione dei consumatori al rischio alimentare e la corretta applicazione della normativa europea vigente in materia.

Il SIAN nel corso del 2016 ha campionato gli alimenti vegetali di seguito evidenziate nel grafico



Nel grafico che segue si elenca la tipologia di imprese oggetto di campionamento



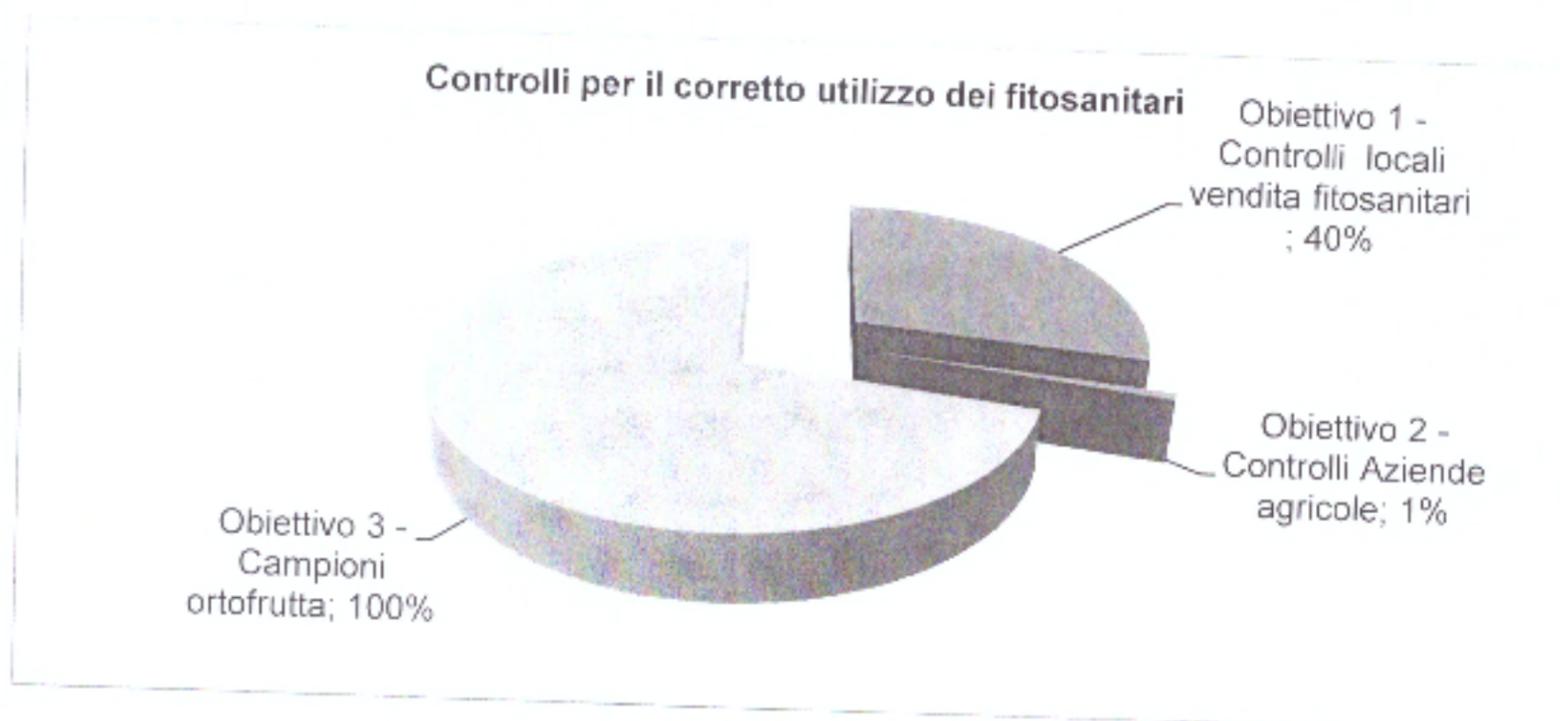
Il campionamento è stato accompagnato da un'ispezione circoscritta alla verifica della rintracciabilità. Il laboratorio regionale dove sono stati conferiti i campioni è l'IZS Sicilia "A. Mirri", Palermo. I campioni eseguiti sono stati riscontrati tutti conformi.

Linea 5 Piano Regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari

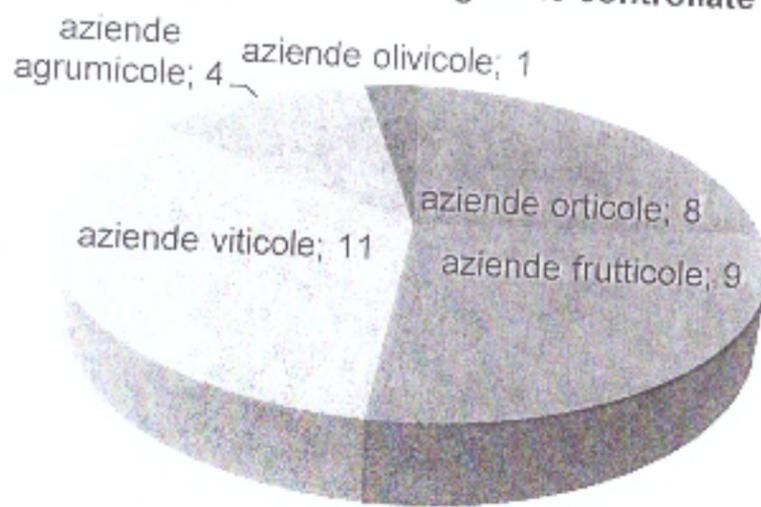
In attuazione della normativa comunitaria del settore fitofarmaci e del quadro normativo dei controlli ufficiali, il Ministero della Salute ha predisposto il nuovo programma nazionale dei controlli ufficiali sui prodotti fitosanitari da attuare nel 2016 in linea con la programmazione del PRIC.

La finalità del programma è stata:

- verificare i contenuti del prodotto fitosanitario in commercio con quanto autorizzato dal Ministero (DPR 290/2001); conformità alla normativa vigente dei locali di deposito.
- verificare il corretto impiego dei prodotti fitosanitari anche attraverso i controlli documentali e di identità e controlli materiali
- verifica del rispetto delle quantità massime di residui delle sostanze attive dei presidi sanitari negli alimenti.

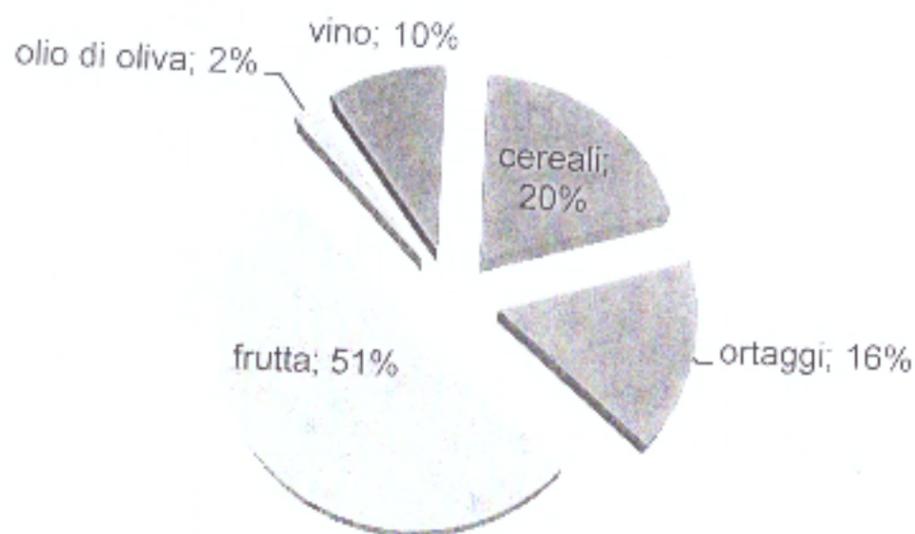


Tipologia di aziende agricole controllate

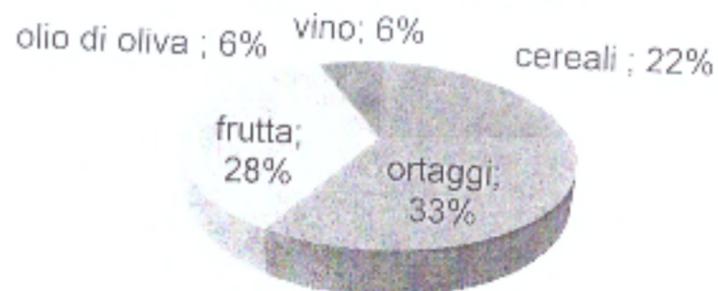


Nel grafico che segue sono elencate le matrici campionate distinte tra prodotti di provenienza regionale e prodotti di provenienza extraregionale:

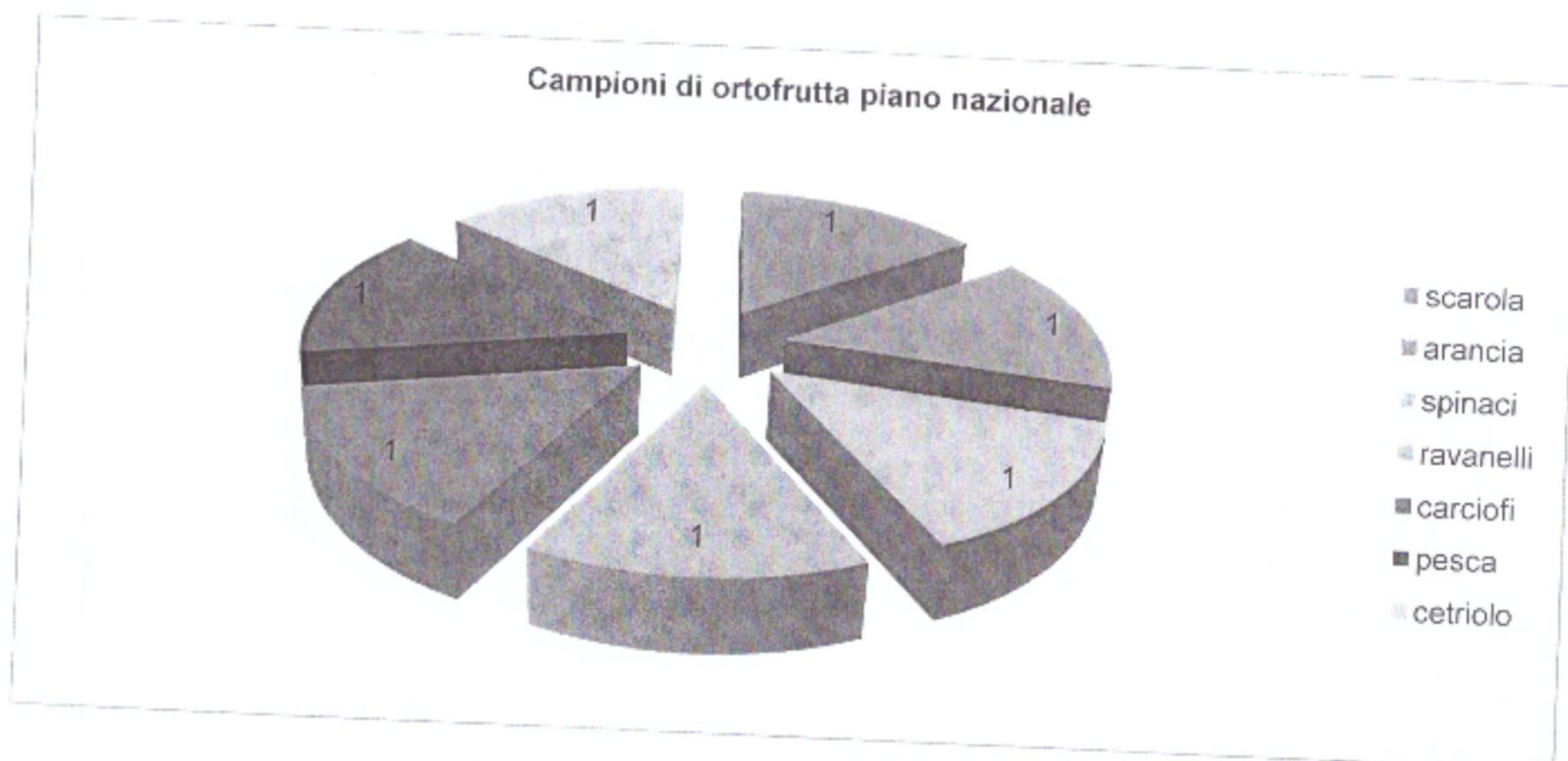
prodotti regionali



prodotti non regionali



Nell'ambito del piano nazionale sono state campionate inoltre le seguenti matrici di ortofrutta



Le ispezioni presso i rivenditori di fitosanitari hanno riguardato :

- possesso dei requisiti dell' autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari ai sensi degli artt. 21 e 22 del DPR 290/2001
- possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita di cui al DPR 290/2001 o all'art. 8 del decreto legislativo 150/2012
- stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari(autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte) : consultare l'open data o la banca dati del Ministero della Salute di cui al Reg.to 1107/2009
- conformità dell'etichetta riportata sul fitosanitario all'etichetta autorizzata mediante il consulto dell'open data o la banca dati del Ministero della Salute di cui al Reg.to 1107/2009
- condizioni d'imballaggio dei fitosanitari(verificare che l'imballaggio non si confonda con gli alimenti) , sia integro e conforme all'art. 9 direttiva 1999/45/CE
- registro di carico e scarico della merce come previsto dall' art. 67 del reg.to 1107/2009 (corretta compilazione, conservazione, verifica materiale del contenuto dei registri)
- 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 ai sensi dell'art. 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22.gennaio 2014 e della circolare del Ministero della Salute n° 15 del 30.04.1993
- 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

I controlli presso le aziende agricole hanno riguardato:

- la verifica del corretto impiego dei prodotti fitosanitari anche attraverso i controlli documentali e d'identità e controlli materiali
- possesso dell'autorizzazione all'acquisto e all'utilizzo ai sensi del DPR 290/2001 e/o del decreto legislativo 150/2012 degli utilizzatori, dei conto terzi,
- idoneità dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni prescritte
- rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza;
- idoneità dei locali di deposito dei fitosanitari
- procedure per il corretto smaltimento dei rifiuti
- tenuta dei registri di trattamento
- verifica che il contoterzista abbia fornito informazioni sugli intervalli di sicurezza, tempi di rientro e ogni altra informazione prescritta in etichetta
- registro di carico e scarico del contoterzista e documenti commerciali sull'acquisto
- documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti ai sensi del reg.to 178/2002
- formazione, informazione, addestramento del personale esposto
- verifica che non sia stato utilizzato prodotto fitosanitario con mezzo aereo ove questo non sia stato autorizzato e nel caso sia utilizzato che sia stata informata la popolazione locale
- scheda sulle tarature da allegare al registro di trattamento
- rispetto segnaletica antinfortunistica
- comunicazione di eventi indesiderati

Il Laboratorio dove sono stati conferiti i campioni di matrici alimentari è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Sicilia

I 3 campioni di formulati prelevati sono stati conferiti al Laboratorio dell'Ispettorato Centrale per la Tutela della Qualità e della Repressione Frodi (ICQ) del Ministero per le Politiche agricole (sede di Catania).

Le non conformità riscontrate hanno riguardato 3 aziende agricole nelle quali sono stati provvedimenti amministrativi.

Piano Regionale di controllo ufficiale 2015 - 2018 sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti

Il piano OGM rappresenta la realizzazione locale del piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti; il piano comprende la verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di autorizzazione, tracciabilità ed etichettatura e si realizza mediante controlli e campionamenti.

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali con campionamento e sono stati orientati verso la Grande Distribuzione e i magazzini di stoccaggio, al fine di ottenere un campione maggiormente rappresentativo del lotto di provenienza.

Nella tabella che segue vi è il numero di controlli effettuati nel 2016:

mais e derivati		soia e derivati		riso e derivati		altro
materia prima	prodotto finito	materia prima	prodotto finito	materia prima	prodotto finito	(prodotti finito
2 farina	1 fiocchi	1 granello		1 farina	1 pasta	1 fiocchi di patate
totale						7

I campioni sono stati conferiti al Laboratorio di Sanità Pubblica di Palermo e non ci sono state non conformità.

Piano Regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti 2015-2018

Il piano di monitoraggio ha avuto lo scopo di programmare e coordinare le attività di monitoraggio mirate alla valutazione della contaminazione radioattiva degli alimenti di origine animale e vegetale.

Nel corso del 2016 sono state campionate le seguenti matrici alimentari:

matrici	numero di campioni	matrici	numero di campioni
Pasta di semola di frumento	1	ortaggi	1
Farina di frumento	1	funghi	1
		totale	4

Il Laboratorio di riferimento è stato l' ARPA di Palermo e non si sono riscontrate non conformità.

Piano Regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

Il trattamento dei prodotti alimentari con radiazioni ionizzanti, secondo la normativa può essere effettuato soltanto mediante sorgenti di radiazioni autorizzate e alle condizioni previste dalla norma.

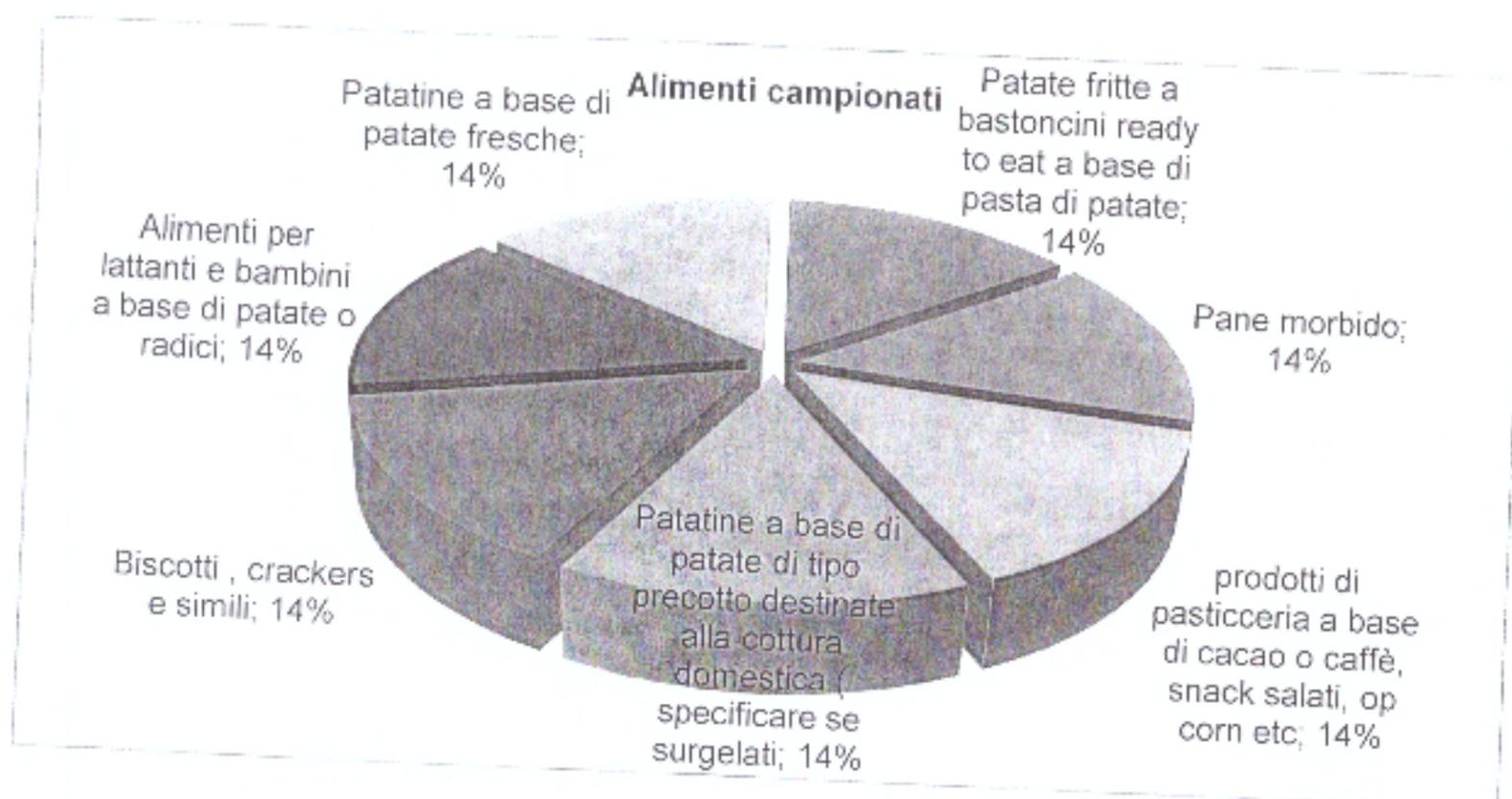
Per la verifica della conformità alla norma nel corso del 2016 il SIAN ha eseguito i controlli come da programmazione regionale

matrici	numero di campioni	Paese di provenienza
funghi secchi*	1	Turchia Paesi Bassi, Rep. Ceca
frutti di bosco e tropicali*	1	Argentina, Australia, Bangladesh, Brasile, Cile, Cina, Costa Rica, Cuba, Filippine, Ghana, India, Israele, Messico, Perù, Sudafrica, Thailandia, Vietnam
totale	2	

Piano Regionale di monitoraggio sulla presenza di Acrilammide negli alimenti

L'acrilammide si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a temperatura superiore ai 120° C, la quantità di acrilammide che si forma dipende, oltre che dalla temperatura, dal tempo di cottura, dal pH e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione. Gli studi hanno dimostrato che gli alimenti con i più alti livelli di acrilammide sono le patate fritte, le patatine tipo chips, i cornflakes ed i prodotti da forno.

Nel grafico sono elencate le matrici campionate nel corso del 2016:



I campioni sono stati conferiti al Laboratorio di Sanità Pubblica di Agrigento e non si sono evidenziate non conformità

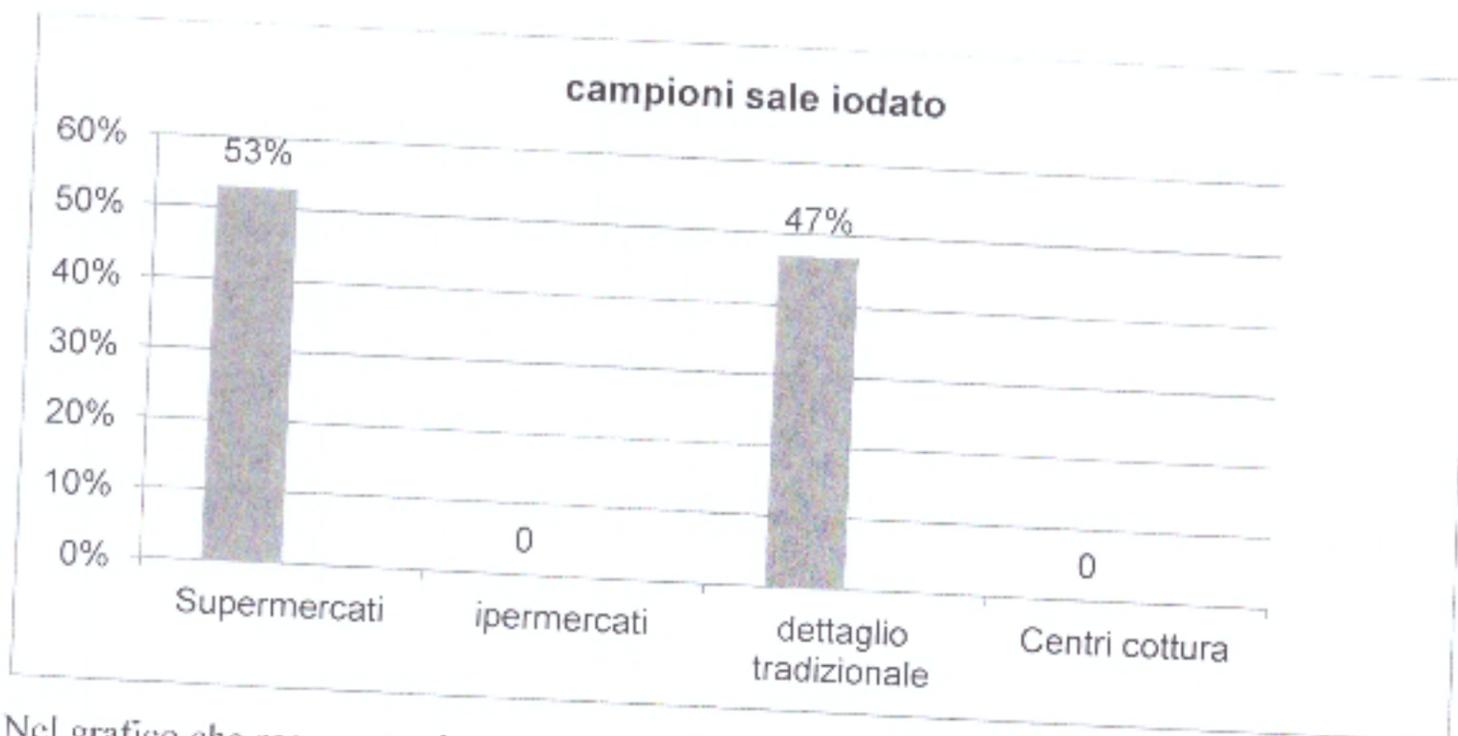
Piano Regionale di Controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato

Il Piano nazionale della Prevenzione 2014-2018, individua la carenza nutrizionale di iodio quale problema di salute pubblica, perché gli effetti negativi possono interessare tutte le fasi della vita; gli effetti risultano più gravi durante la gravidanza, l'allattamento e l'infanzia. Il piano ha l'obiettivo di ridurre la frequenza dei disordini da carenza iodica e i relativi costi socio-sanitari. Gli obiettivi che si sono raggiunti nel corso del 2016 sono:

- Verifica del tenore di iodio nel sale arricchito destinato al consumo umano e posto in commercio
- Controllo presso i supermercati e negozi al dettaglio sulla presenza/assenza di sale iodato
- Controllo presso i centri cottura dell' utilizzo di sale iodato

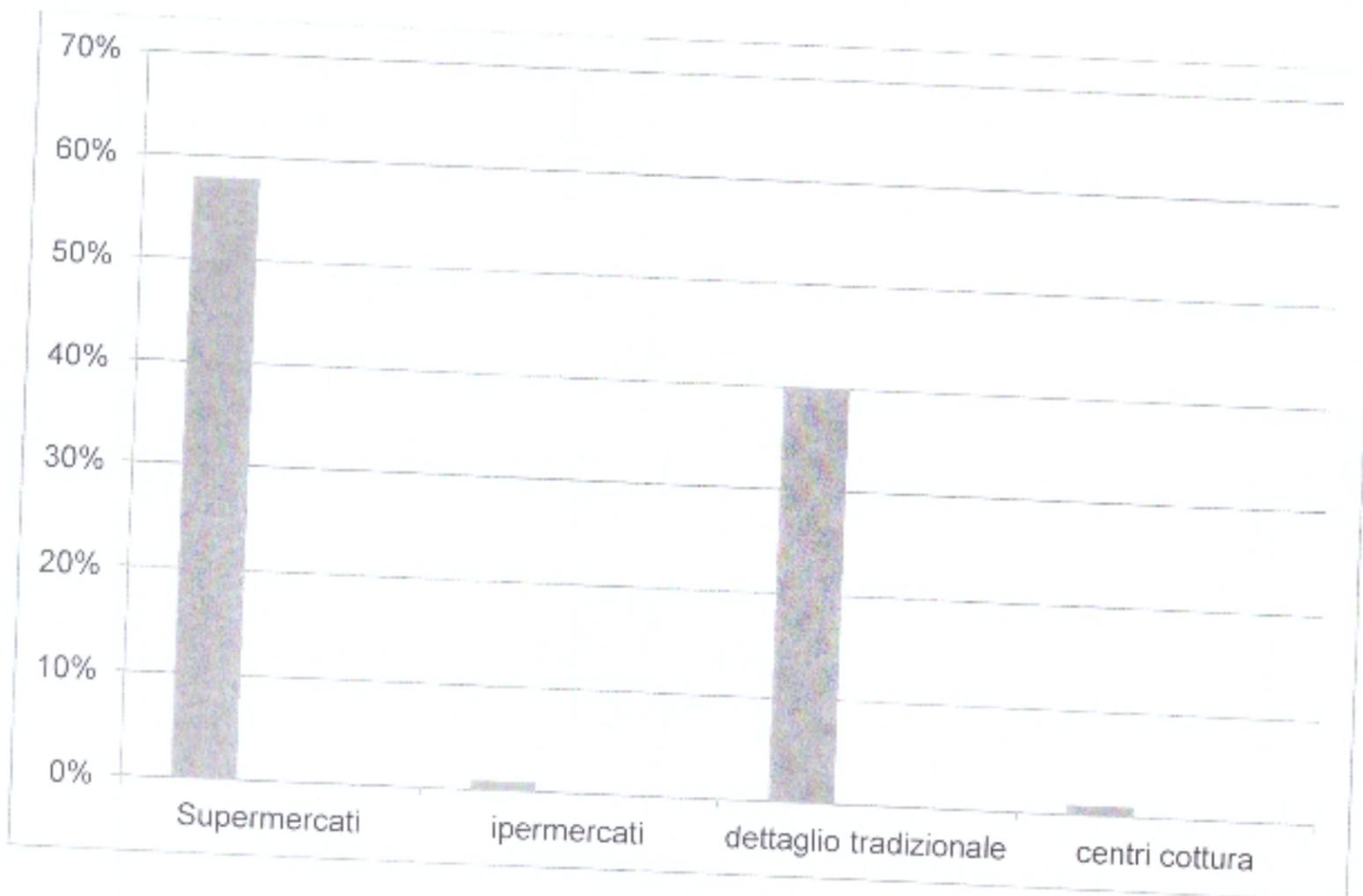
I campioni e i controlli sono stati eseguiti nella distribuzione al dettaglio e nei centri cottura secondo le percentuali inserite nel grafico seguente





Nel grafico che segue sono inserite le percentuali dei controlli effettuati alla distribuzione per la verifica della presenza della locandina informativa e delle confezioni di sale iodato a disposizione dei consumatori.

Nei distributori controllati è stato riscontrato in vendita il prodotto e nei centri cottura si è verificato l'utilizzo.



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 rischio.

Nella tabella che segue sono inseriti i campioni prelevati nel corso del 2016:

matrice	numero di campioni	matrice	numero di campioni	matrice	numero di campioni
pomodoro	1	lattuga	1	Ortaggi da serra	1
Acque potabilizzate	1	Frutta essiccata	1	Alimenti per lattanti	1
				Totale	6

Il laboratorio regionale a cui sono stati conferiti i campioni oggetto di controllo ufficiale è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", Palermo

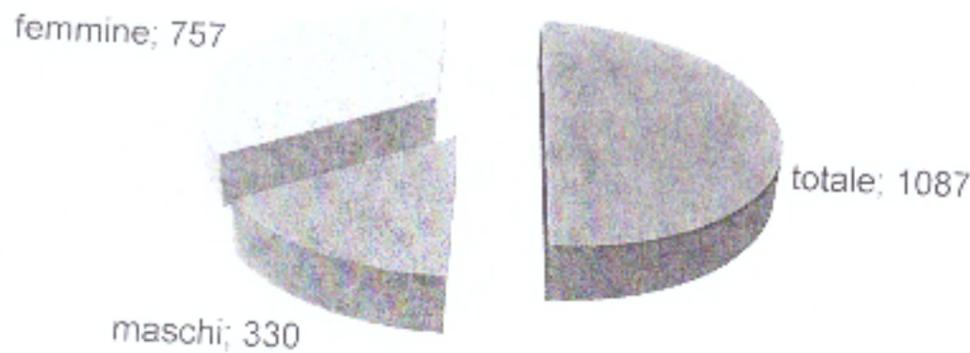
Programma Regionale Integrato Celiachia 2015-2018

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 all'erogazione gratuita dei prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

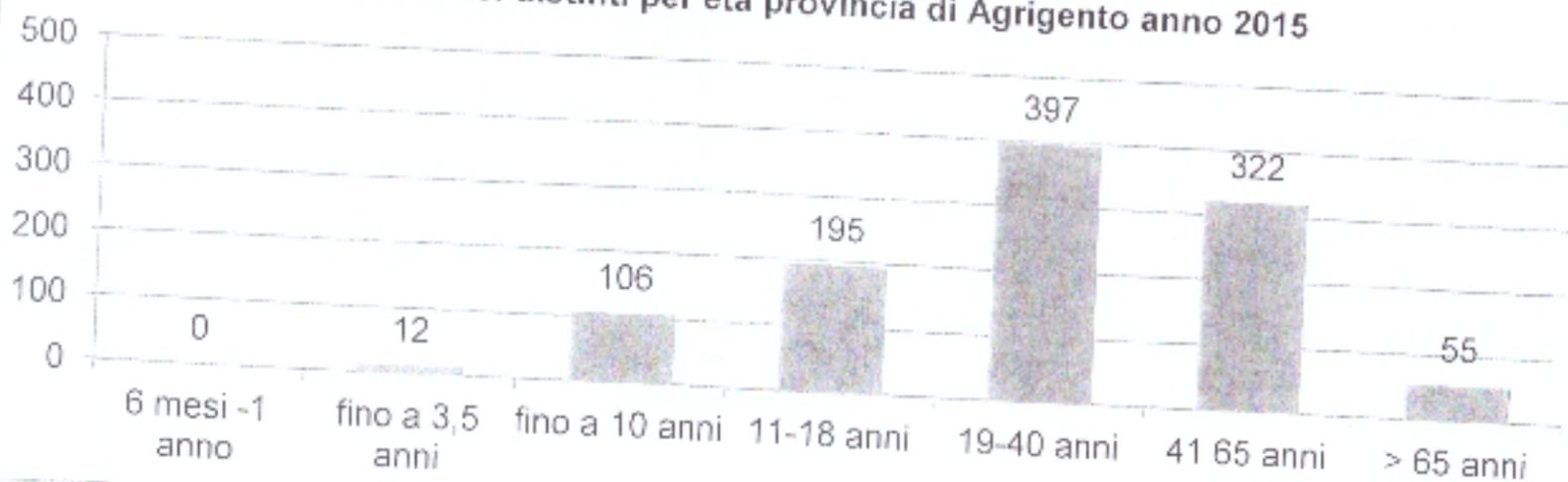
Nel corso del 2016 sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

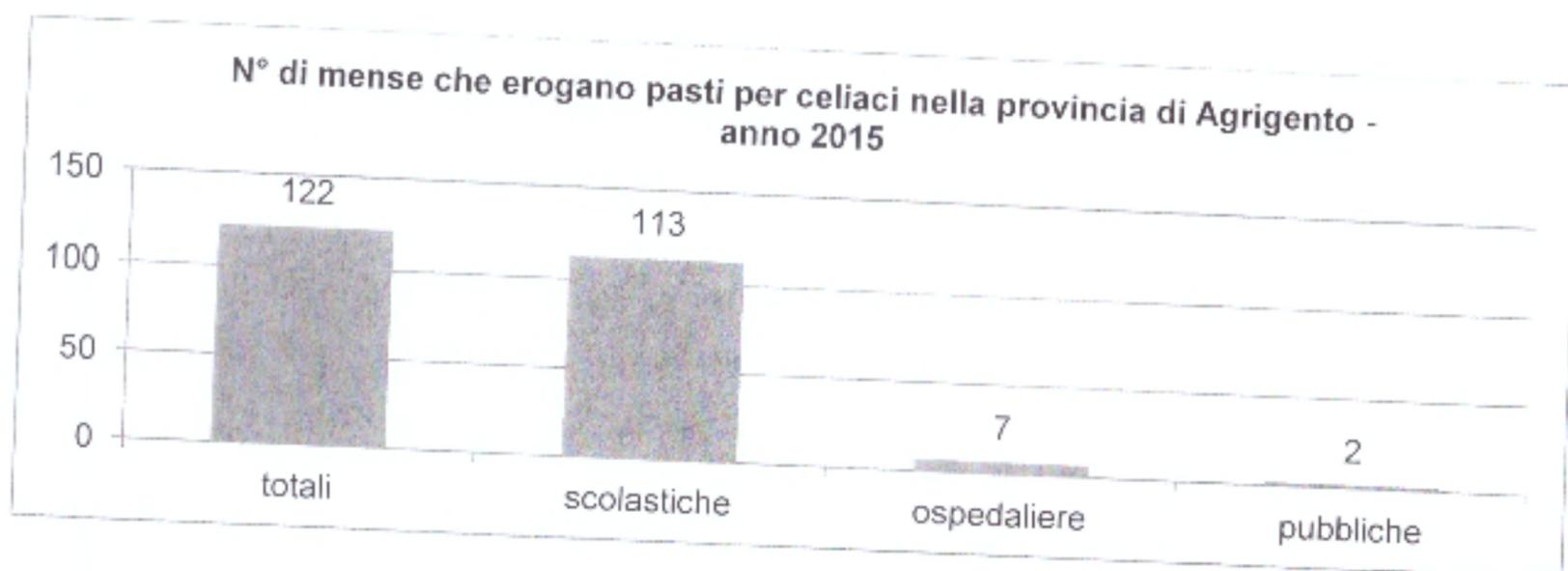
- Aggiornamento delle informazioni inerenti il numero di celiaci e delle mense che somministrano pasti per soggetti affetti da celiachia – i dati inviati alla regione sono riferiti all'anno 2015

N° di celiaci distinti per sesso provincia di Agrigento anno 2015



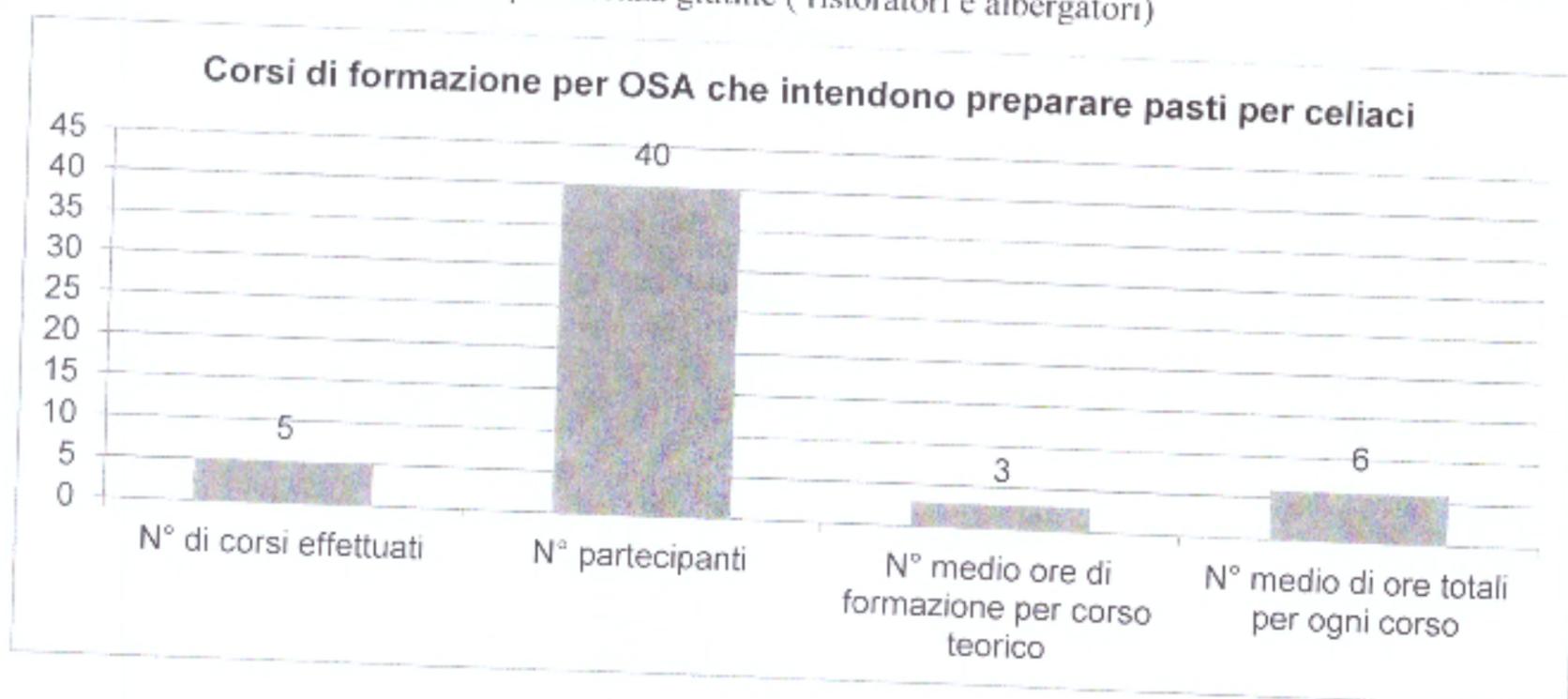
N° di celiaci distinti per età provincia di Agrigento anno 2015





L'aggiornamento dei dati è stato realizzato attraverso l'apposita scheda predisposta dal Ministero; i dati sono stati forniti dall' UOC Medicina di Base; per quanto riguarda il numero di mense scolastiche, ospedaliere e pubbliche che somministrano pasti per celiaci la ricognizione è stata ricavata attraverso la comunicazione proveniente dai singoli comuni con la precisazione della distinzione tra mensa con cucina interna o mensa con pasti forniti dall'esterno

-Formazione e aggiornamento professionale degli OSA con particolare riferimento agli addetti alla produzione e alla somministrazione di pasti senza glutine (ristoratori e albergatori)

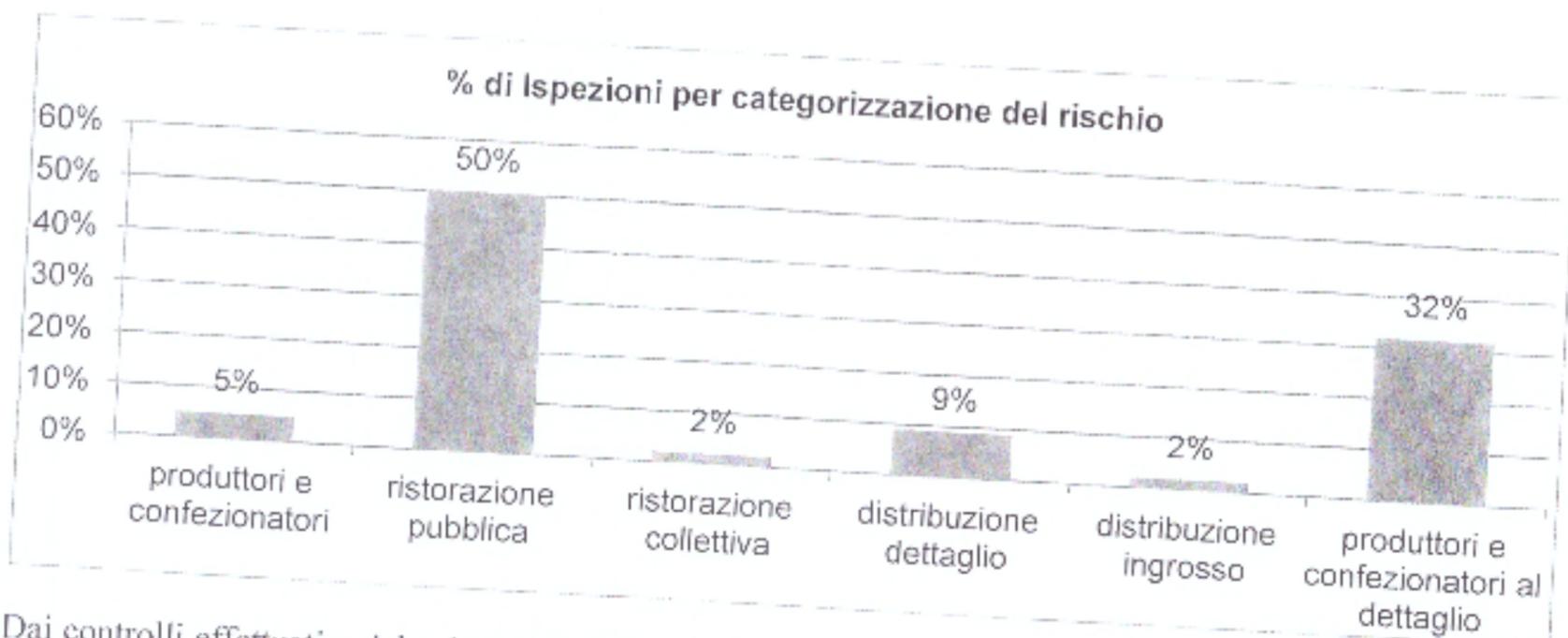


CATEGORIZZAZIONE DELLE IMPRESE

Il Reg.to Ce 882/04 al considerando 13 stabilisce " La frequenza dei controlli ufficiali dovrebbe essere regolare e proporzionata al rischio, tenendo conto dei risultati dei controlli eseguiti dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti in virtù di programmi di controllo basati su HACCP o di programmi di garanzia della qualità....."; l' art. 3 del suddetto regolamento stabilisce che " Gli Stati membri garantiscono che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente , in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi del presente regolamento"

Nel corso degli anni il SIAN ha proceduto alla categorizzazione del rischio generico delle attività registrate nel sistema informatico ed annualmente ha programmato ed eseguito i controlli per la verifica del rischio.

Nel grafico che segue si evidenzia la percentuale di categorizzazioni effettuate a seconda della tipologia di attività:



Dai controlli effettuati e dal calcolo del rischio le imprese sono risultate inserite a rischio basso con percentuale più alta, seguono le imprese a rischio medio, mentre le imprese a rischio alto si evidenziano maggiormente nell'ambito della ristorazione pubblica e collettiva e tra i produttori e confezionatori al dettaglio.

ISPEZIONI PERIODICHE ATTIVITA' CATEGORIZZATE

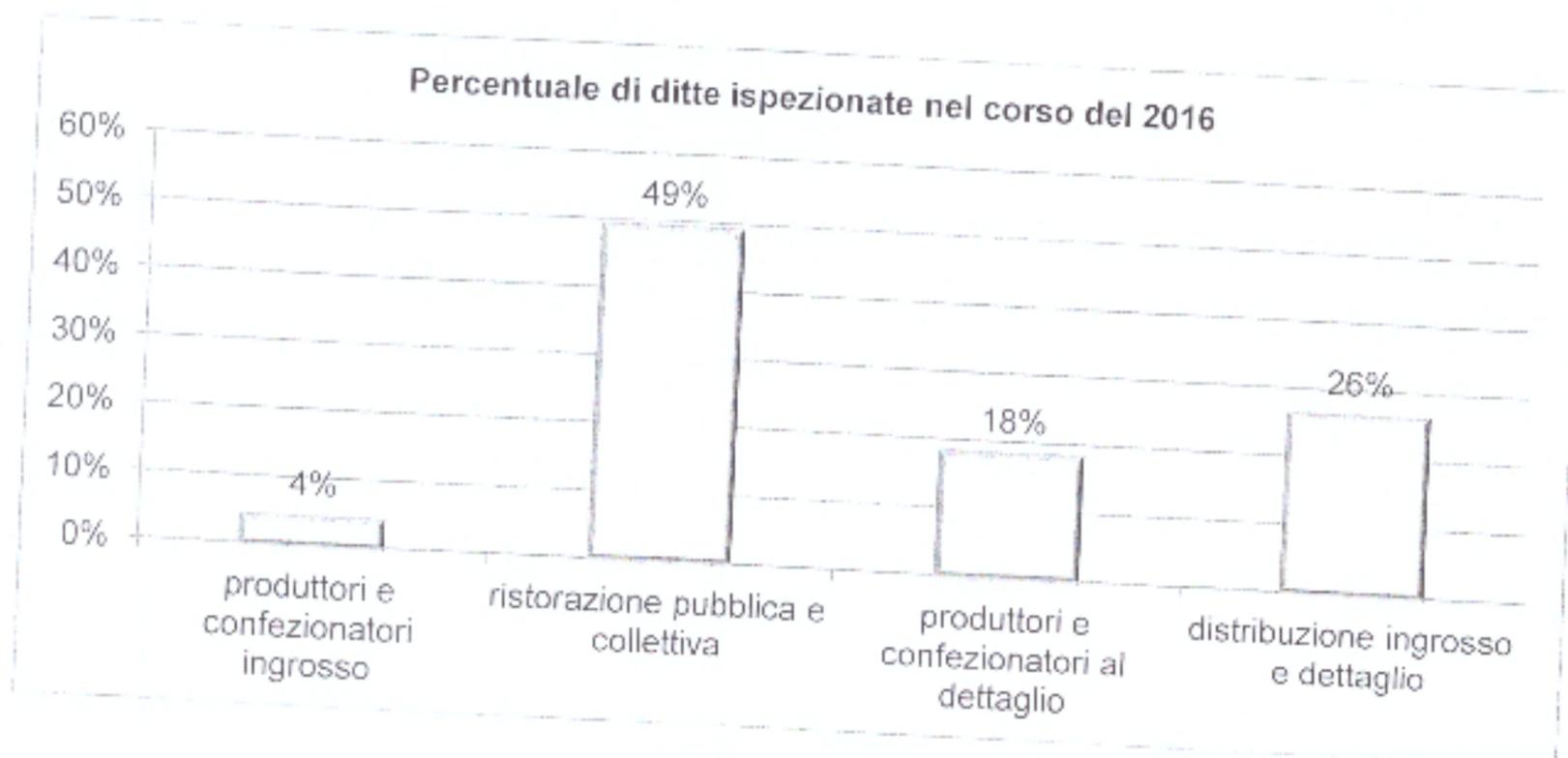
Per attività già con rischio calcolato negli anni precedenti si è proceduto al periodo controllo:

L'attività ispettiva ha riguardato il controllo igienico visivo di:

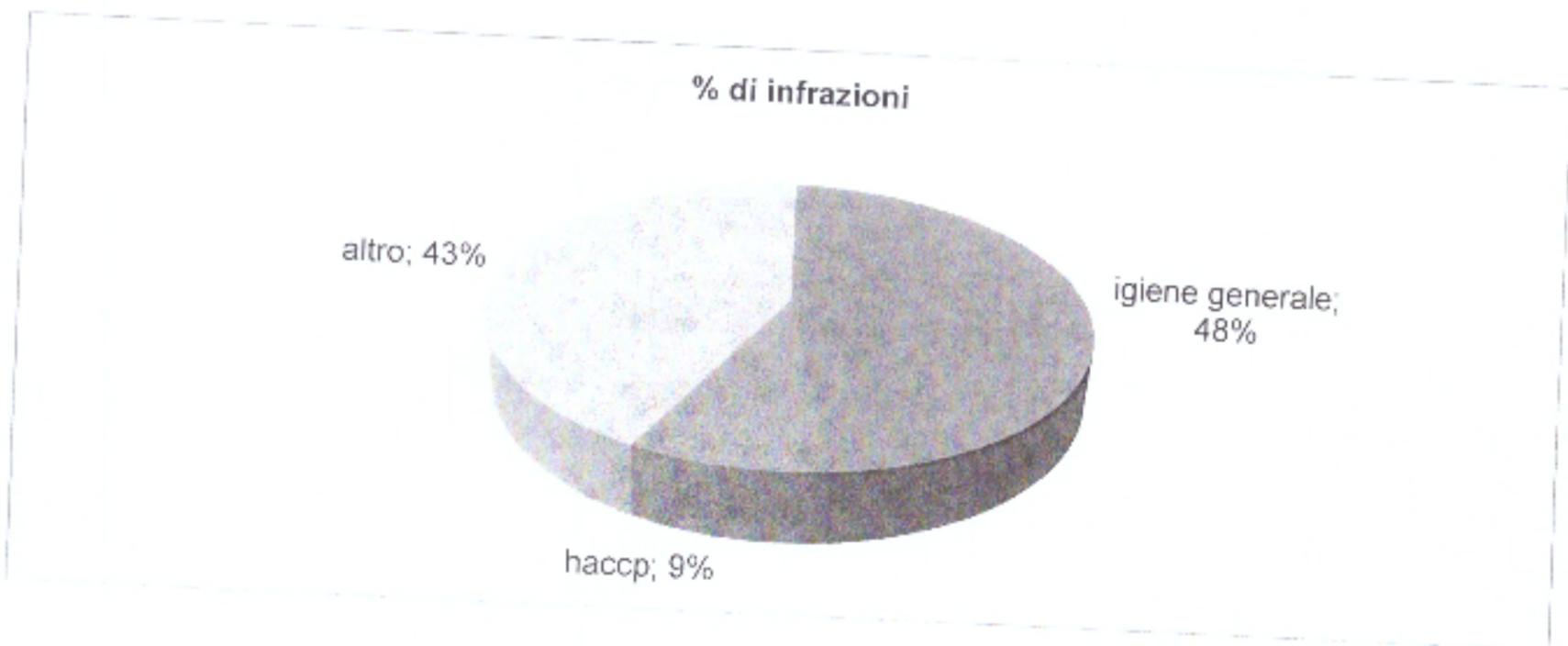
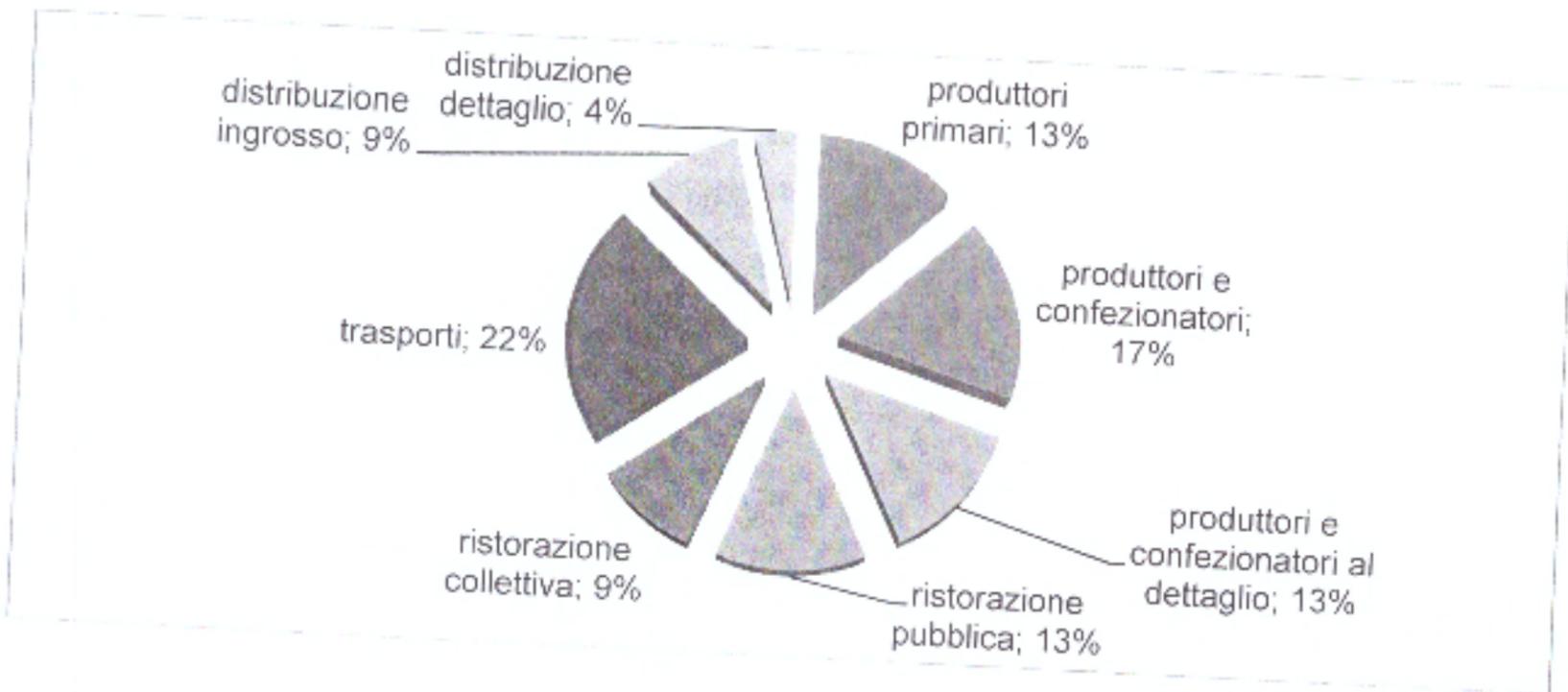
- Locali, attrezzature, installazioni, macchinari, mezzi di trasporto (ove presenti);
- Materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e alimenti finiti
- Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

La valutazione delle procedure: GMP, GHP, HACCP, rintracciabilità delle materie prime e prodotti finiti. Nelle mense ospedaliere, centri cottura e produttori e confezionatori di alimenti vegetali e animali il controllo è stato effettuato congiuntamente con i veterinari

Nella tabella che segue si evidenzia la percentuale di ispezioni effettuate:



Nella tabella che segue si evidenzia la percentuale di Unità con infrazioni



Per le suddette non conformità sono state effettuate sanzioni amministrative e provvedimenti di cui all'art. 54 del Re.to Ce 882/04 ; nel corso del 2016 non ci sono state infrazioni di natura penale.

Attività congiunta con il SIAOA

Le ispezioni presso i Centri Cottura , le Mense Ospedaliere e gli Stabilimenti dove si preparano alimenti misti sono stati effettuati congiuntamente con il medico veterinario per la parte di competenza.

CONTROLLI AD HOC

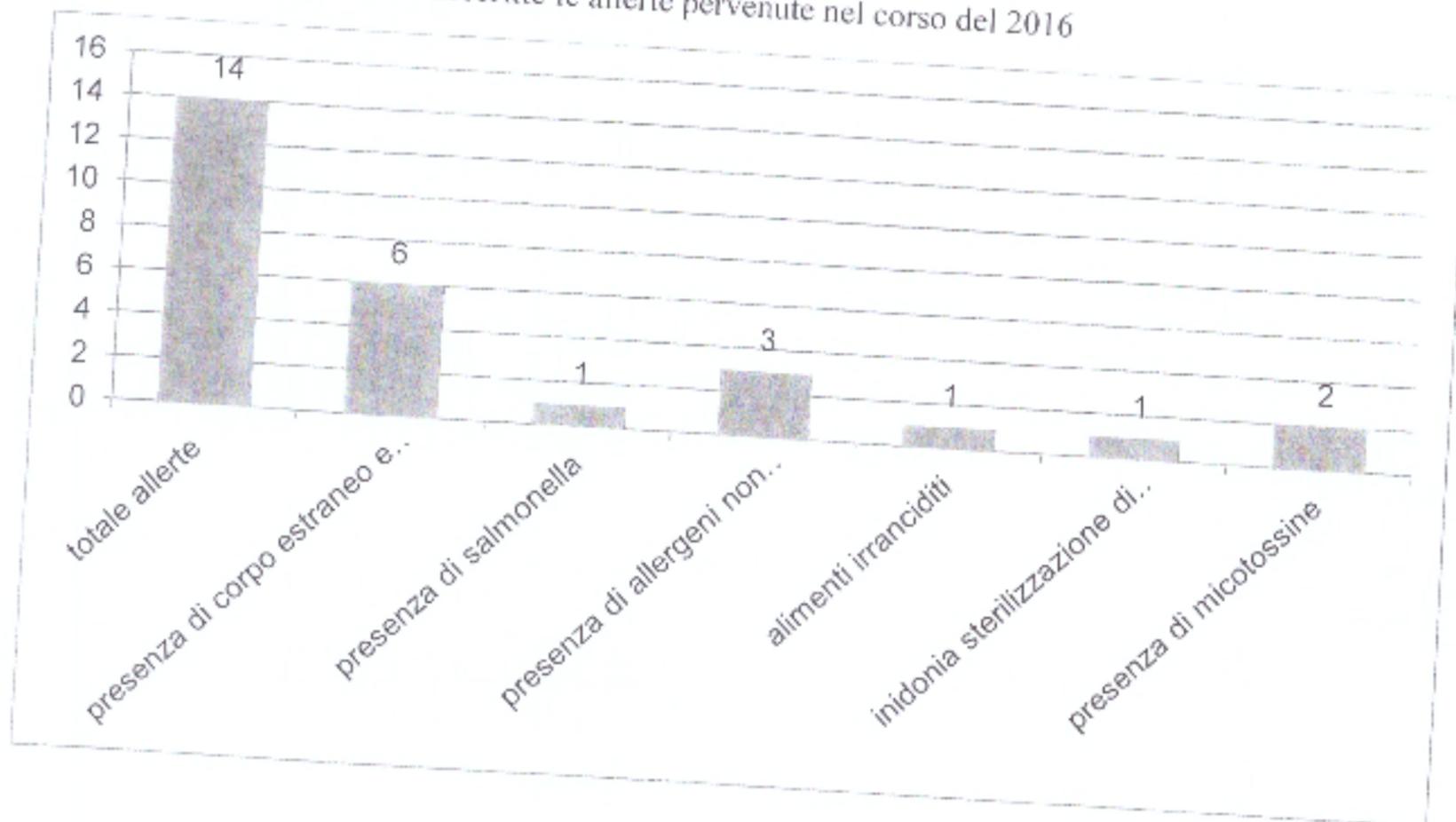
I controlli ad hoc sono controlli non programmati che nel corso dell'anno vengono effettuati su richieste specifiche (esposti, controlli congiunti per le forse dell' ordine, sistemi di allerta).

Nel corso del 2016 sono stati effettuati 50 controlli ad hoc

SISTEMA D'ALLERTA

Il sistema di allerta rapido RASFF consente di notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica connessi ad alimenti, mangimi e materiali a contatto e quindi di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia e comunicarli a tutti i punti di contatto.

Nel grafico che segue sono descritte le allerte pervenute nel corso del 2016



Numero di notifiche di allerta riguardanti l'origine dei prodotti

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 10 gli altri erano di provenienza straniera.

Come si evince dal grafico la tipologia di rischio è risultata abbastanza eterogenea: le maggiori irregolarità hanno riguardato la presenza di impurità (6), seguita dalla presenza di allergeni non dichiarati (3) e presenza di micotossine (2)

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 secondo il seguente indicatore di processo:

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ di attività eseguita}}{\text{totale programmata nell'anno}} \times 100$$

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