



**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 2018**

Introduzione

La sicurezza alimentare è uno degli obiettivi da perseguire al fine di garantire la salute dei cittadini. Come ogni anno la U.O.C Igiene Alimenti e Nutrizione presenta il consuntivo dell'attività svolta, attraverso la pubblicazione della Relazione annuale, fornendo un quadro generale dei risultati dell'attività eseguita nell'anno. L'attività di controllo ufficiale è stata realizzata con le risorse assegnate ad inizio di anno e congrua con la programmazione annuale.

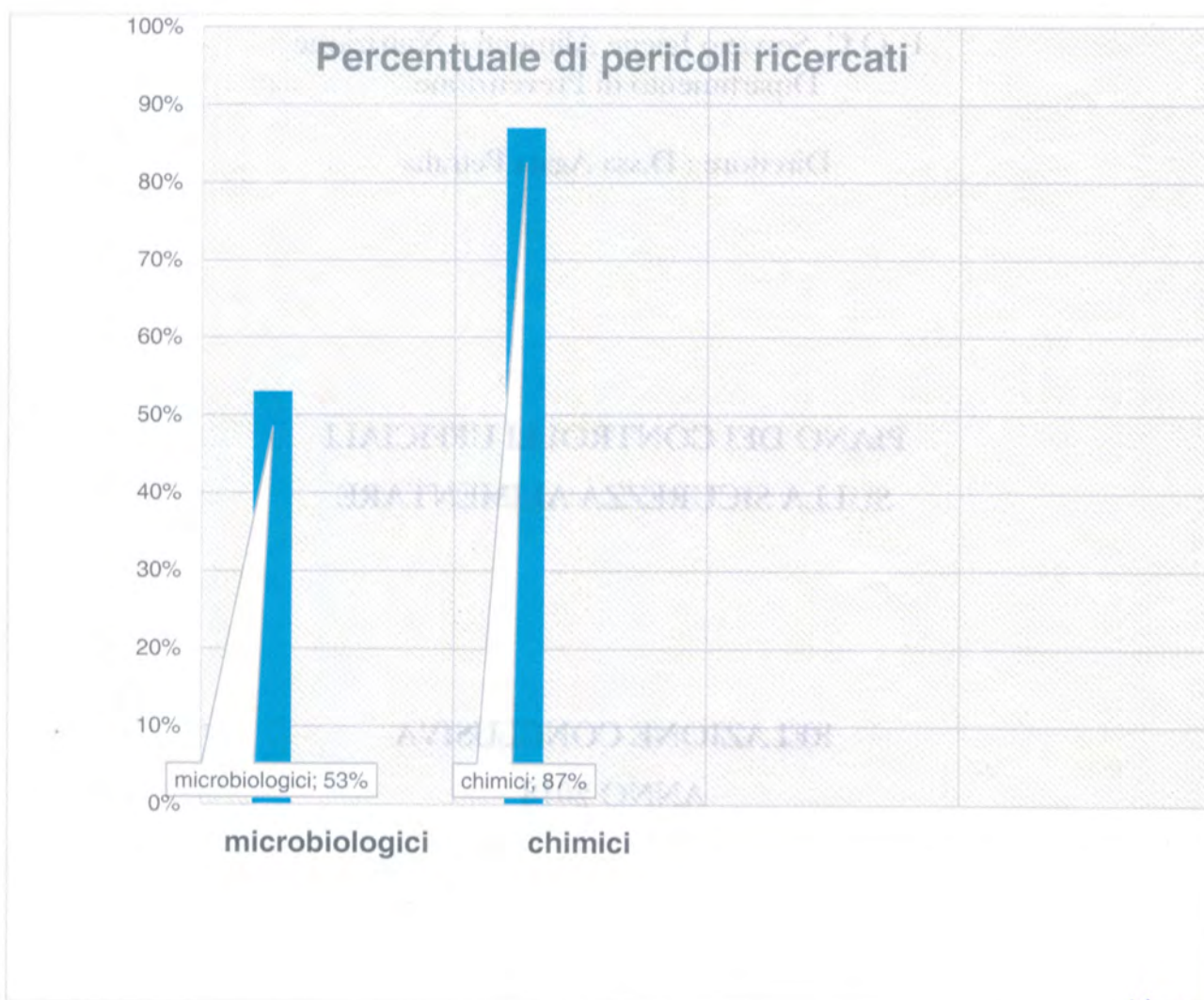
ATTIVITA' ANALITICA DI CONTROLLO UFFICIALE

Le attività di campionamento e analisi svolte dal SIAN di Agrigento ricadono nell'ambito dei seguenti piani: "Piano di Vigilanza e controllo alimenti e bevande", "Piano nazionale residui prodotti fitosanitari", "Piano nazionale OGM", "Piano Nazionale Additivi" coordinati dal Ministero della Salute per il tramite delle Regioni. L'obiettivo è verificare la conformità degli alimenti, bevande e moca alle disposizioni dirette a garantire il più elevato livello di protezione della salute umana.

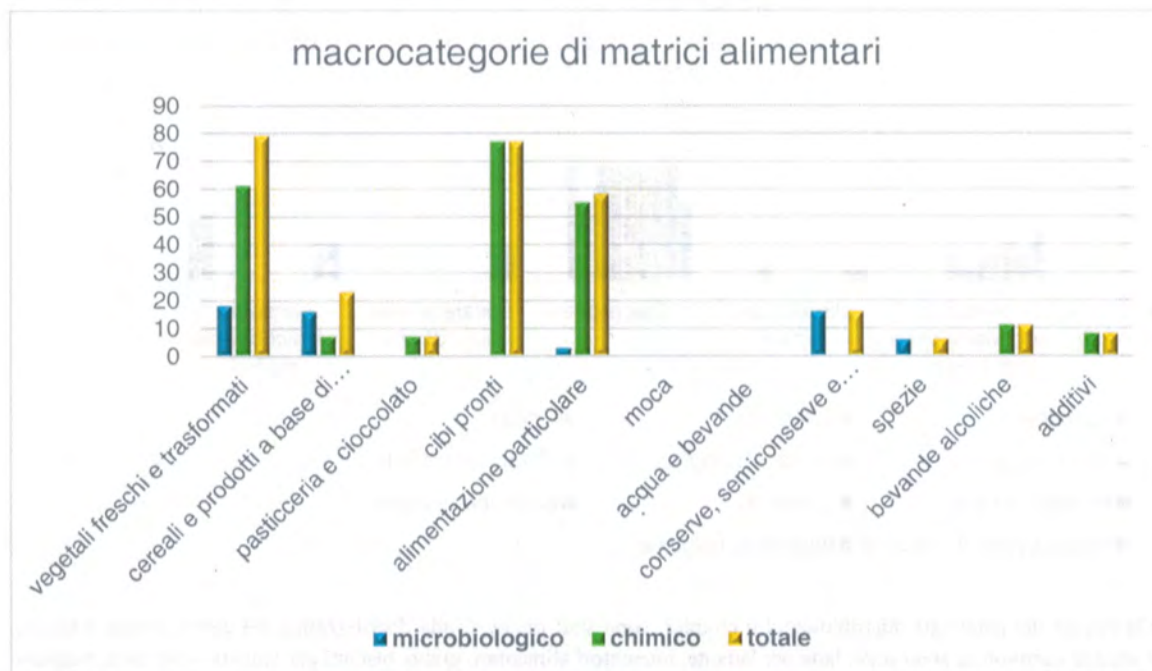
Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande

Con Decreto dell'Assessore Regionale alla Salute n° 174 del 29/01/2018 è stata recepita l'intesa n° 212 del 10/11/2016 tra il Governo, le Regioni e le PP.AA. sul documento concernente le Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg.ti Ce 882/2004 e 854/2004. Detto provvedimento ha rafforzato l'art. 3 del Reg.to Ce 882/04 che prevede che i controlli ufficiali siano basati sul rischio e con il suddetto piano ha prescritto una serie di campioni di matrici alimentari per la ricerca di pericoli.

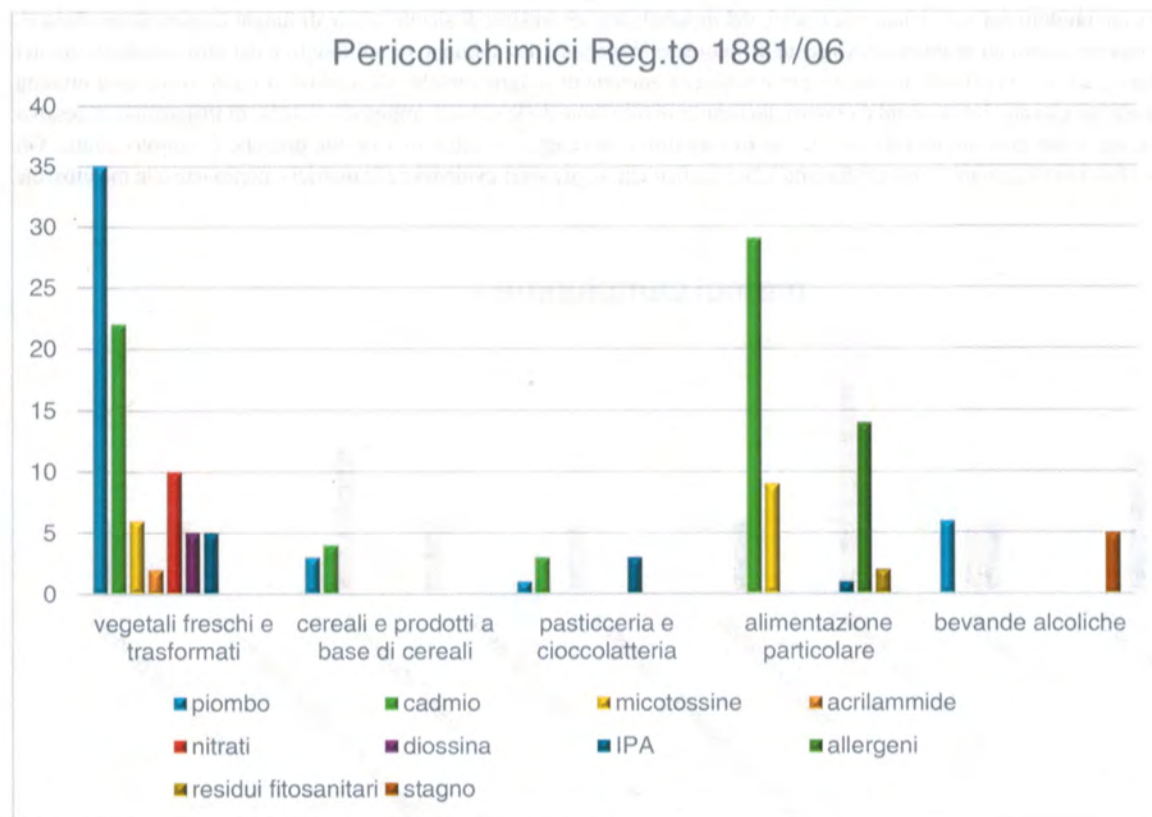
Nel grafico si evidenzia la percentuale di pericoli ricercati nei campioni di alimenti di origine vegetali



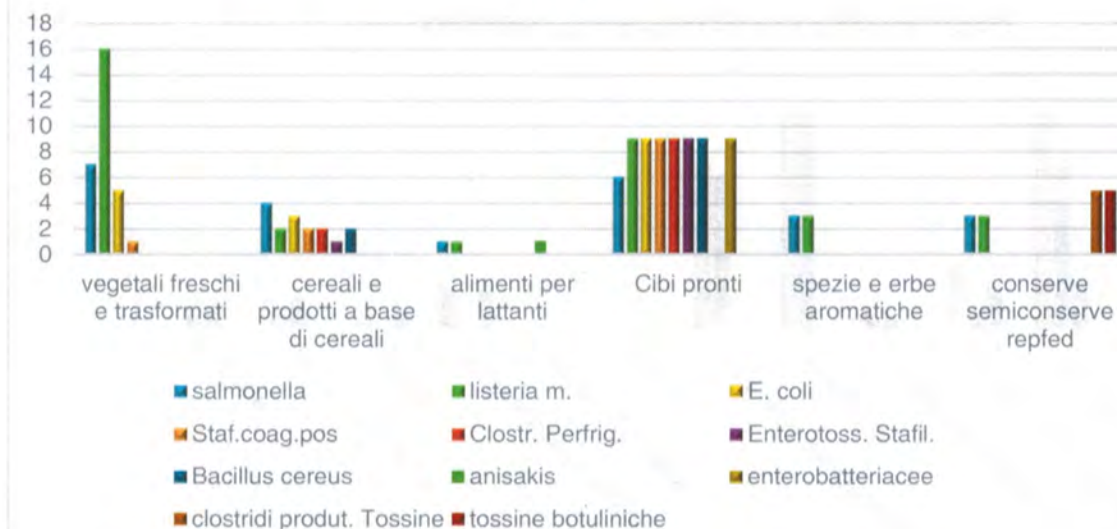
Le matrici alimentari campionate sono evidenziate nel grafico che segue



Nelle matrici campionate sono stati ricercati i pericoli previsti dalle norme comunitarie elencate nella tabella seguente:



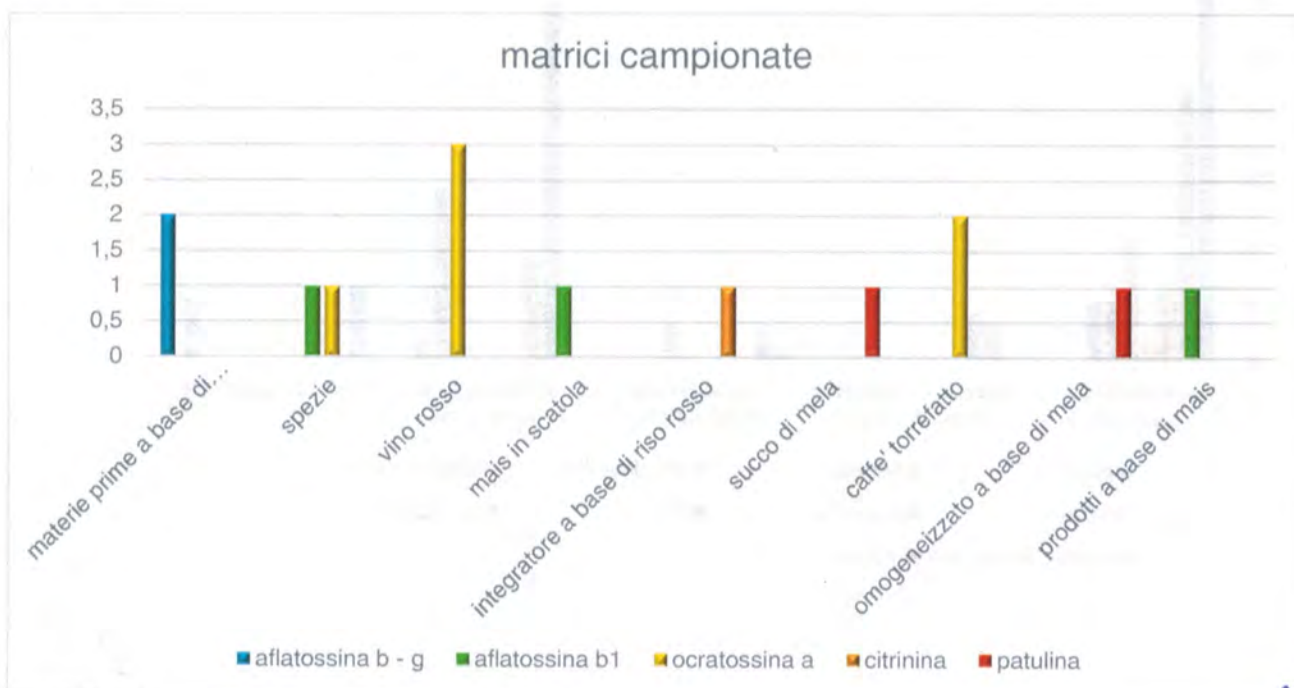
Pericoli microbiologici Reg.to 2073/2004 e norme nazionali



I campioni per la ricerca dei parametri microbiologici e chimici sono stati prelevati alla distribuzione, nei centri cottura e mense ospedaliere. Le matrici campionate sono state: latte per lattante, integratori alimentari, grano, biscotti per lattanti, vino, birra, vegetali freschi e frutta fresca, cacao e derivati del cacao, legumi, infusi, vegetali IV° gamma, biscotti senza glutine, frutta IV° gamma, pasta fresca, cibi pronti al consumo, frutta e vegetali surgelati, insalate, crema di cereali per lattanti, omogeneizzati, fette biscottate, succhi di frutta, conserve, oli e grassi vegetali, funghi, semi e semi germogliati pronti al consumo, spezie e erbe aromatiche. Gli esiti analitici non hanno evidenziato "non conformità".

Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti

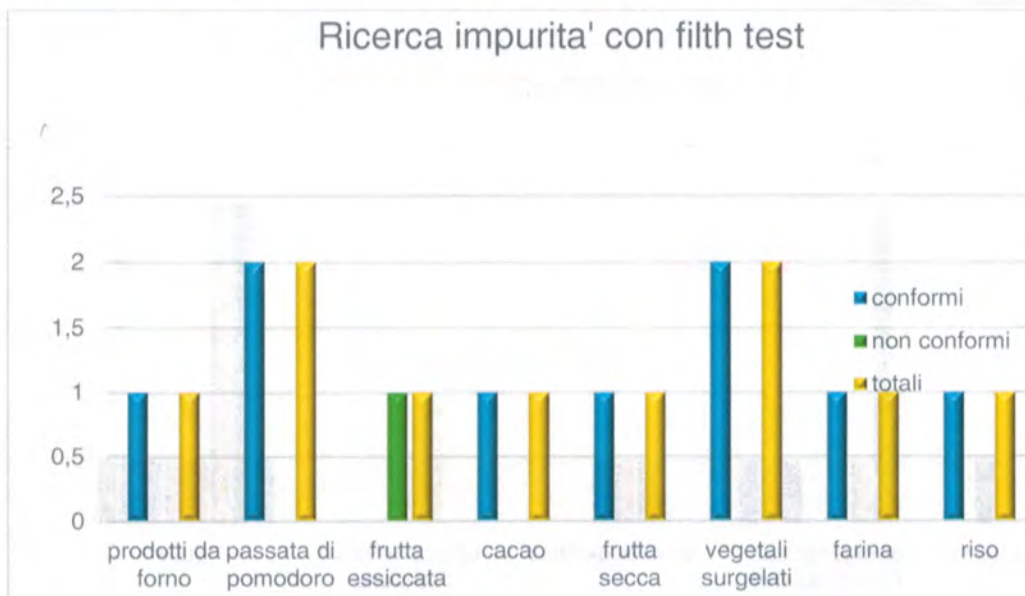
Le micotossine sono prodotti naturali, altamente tossici, del metabolismo secondario di alcune specie di funghi (*Aspergillum*, *Penicillium*, etc.), che rappresentano un problema emergente di sicurezza alimentare. Lo sviluppo di tali funghi e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può 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. Gli esiti analitici non hanno evidenziato "non conformità". Nel grafico che segue sono evidenziate le matrici campionate e le micotossine ricercate:



M

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

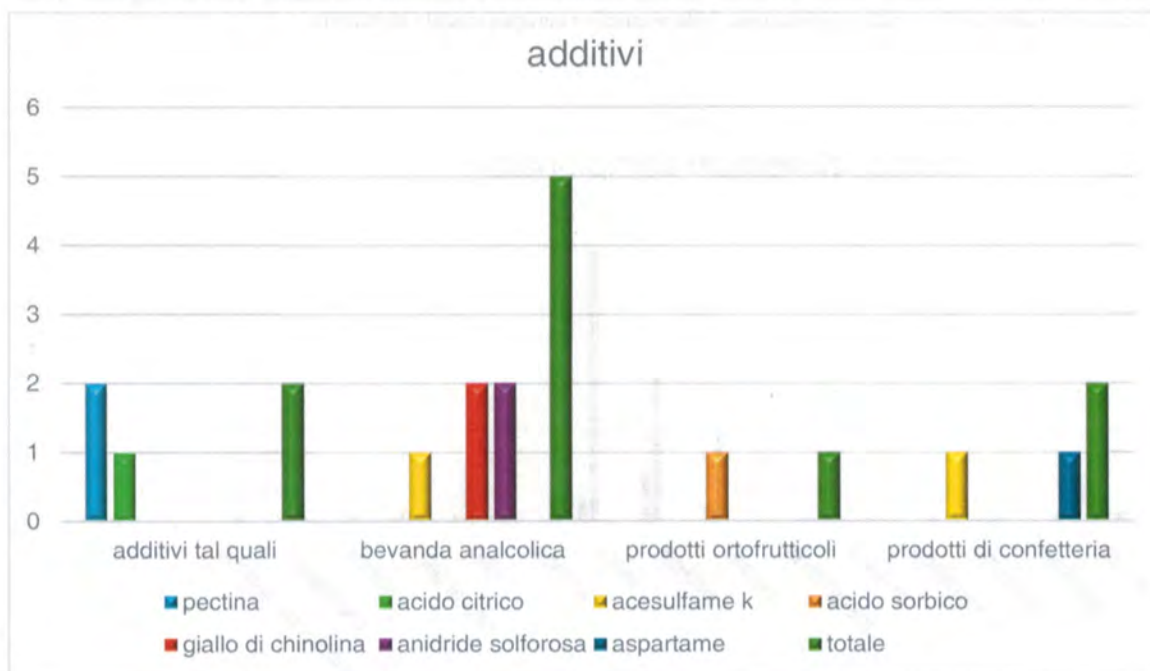
Il sistema di allerta rapido (RASFF), negli anni, ha fatto registrare una serie di segnalazioni inerenti la presenza di impurità solide di vario genere in diversi alimenti. L'identificazione dei corpi estranei fornisce utili indicazioni sulla salubrità dell'alimento e delle materie prime utilizzate, sulle condizioni igieniche delle fasi di lavorazione, trasformazione e conservazione. Il *filth test* 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. Nel grafico che segue vi è la rendicontazione dell'attività eseguita.



Come si evince dal grafico è stata riscontrata una non conformità per presenza di larve nel campione di frutta essiccata (fichi secchi); per la suddetta attività è stato attivato il sistema di allerta e sono stati adottati gli altri provvedimenti.

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

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.

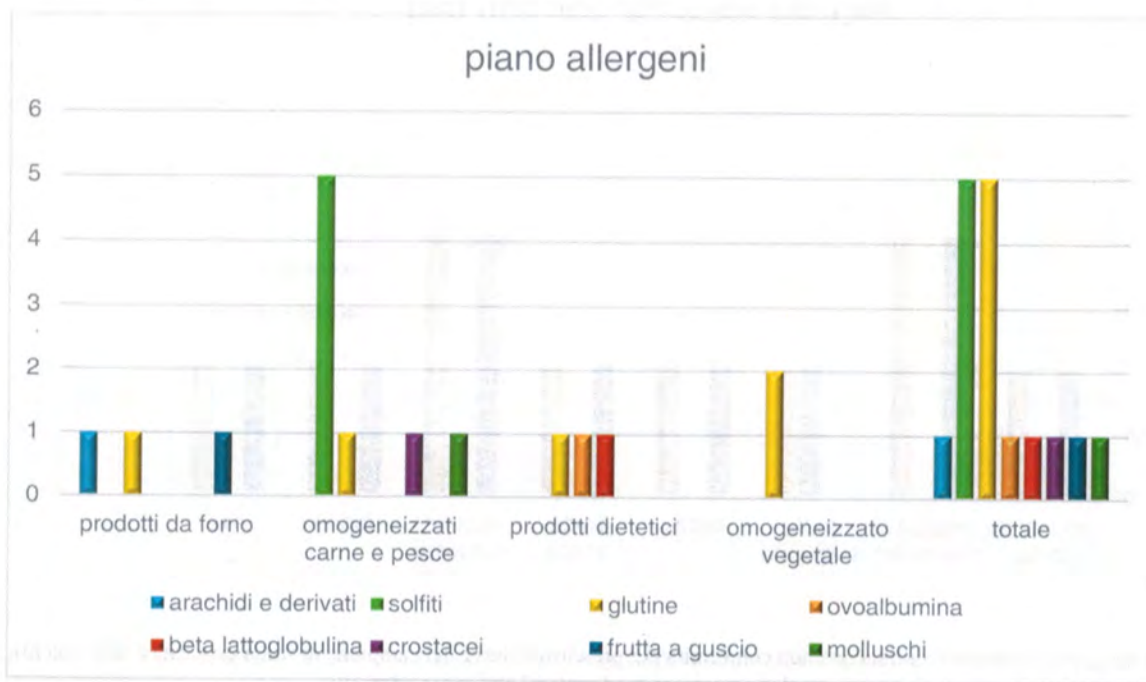


Gli esiti delle analisi non hanno evidenziato non conformità

Piano Regionale Allergeni - controllo ufficiale sulla verifica della corretta applicazione del decreto legislativo 114/2006

L'obiettivo del suddetto piano è stato perseguito attraverso azioni orientate a:

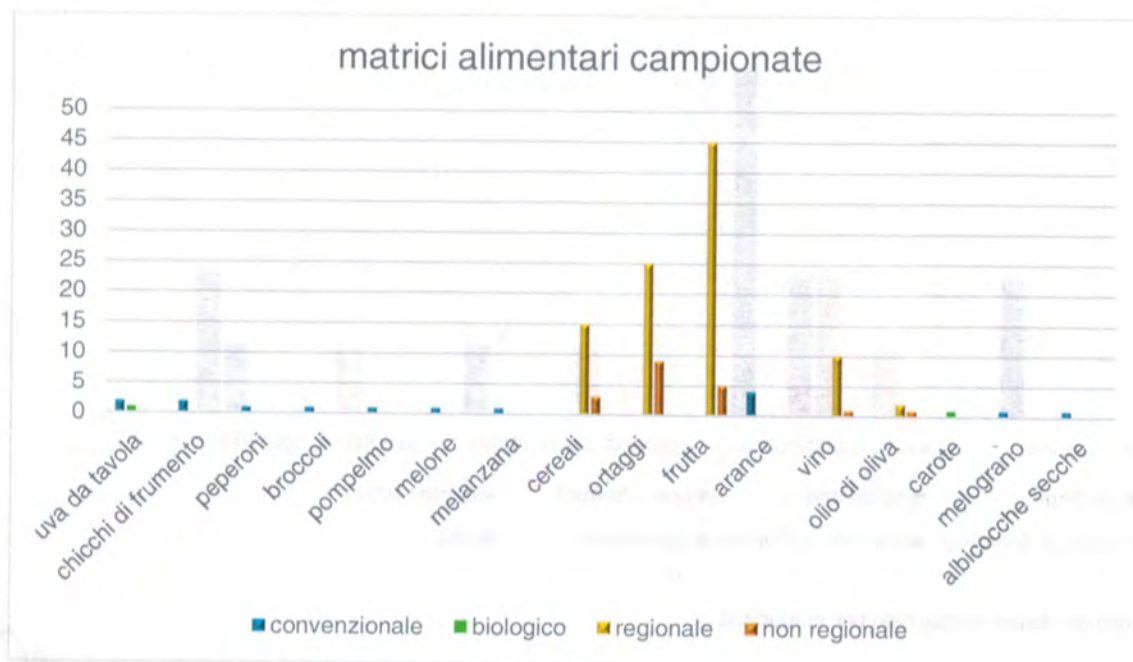
- rilevare alimenti contenenti allergeni (non dichiarati in etichetta o in quantità superiore alle concentrazioni previste);
- programmare e coordinare i controlli per verificare la conformità degli alimenti ai requisiti previsti dalla vigente normativa UE in materia di allergeni;



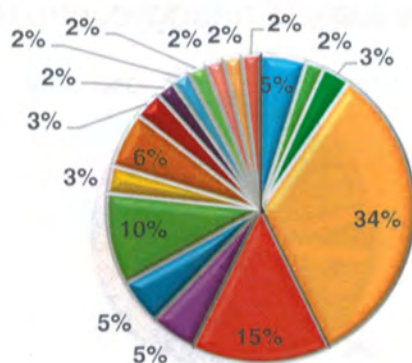
Gli esiti delle analisi non hanno evidenziato non conformità

Piani Nazionali e Comunitari per la ricerca dei residui fitosanitari nei prodotti di origine vegetale

I programmi dei controlli per la verifica dei residui di fitosanitari negli alimenti sono programmi finalizzati a valutare l'esposizione dei consumatori al rischio alimentare e la corretta applicazione della normativa europea vigente in materia.



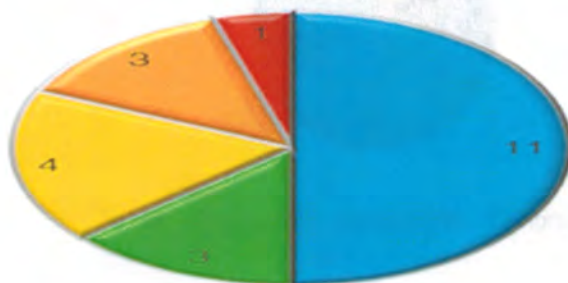
percentuale di tipi di frutta controllata



uva da tavola pompelmo melone arancia limoni
 nespole clementine mandarini albicocche pesche
 pere fichi d'india fragole susine mele
 kiwi melograno

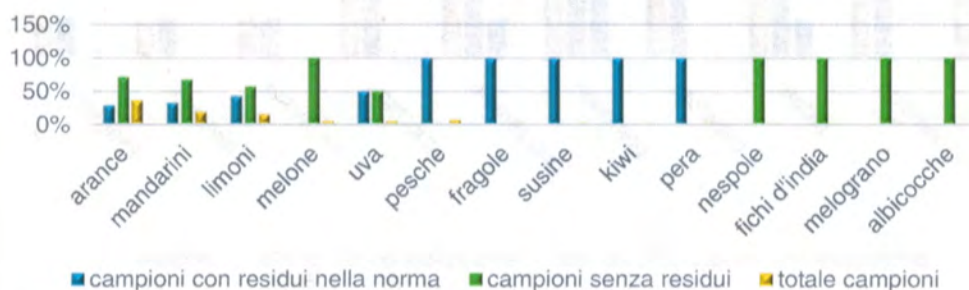
I residui maggiormente riscontrati nella frutta campionata sono:

tipi di fitosanitari presenti nella frutta campionata

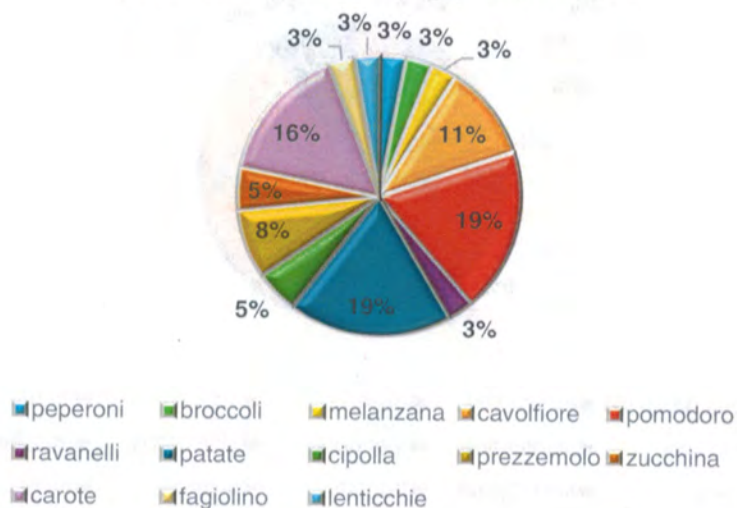


fungicida acaricida insetticida
 inibitori fitoregolatori

Percentuale di campioni di frutta con residui e senza residui

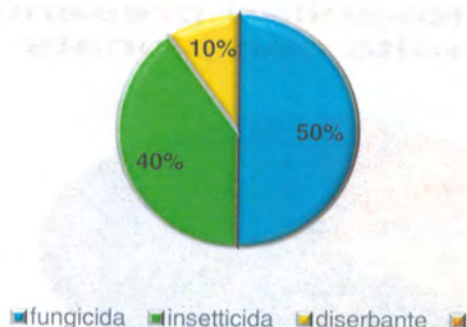


percentuale di ortaggi controllati

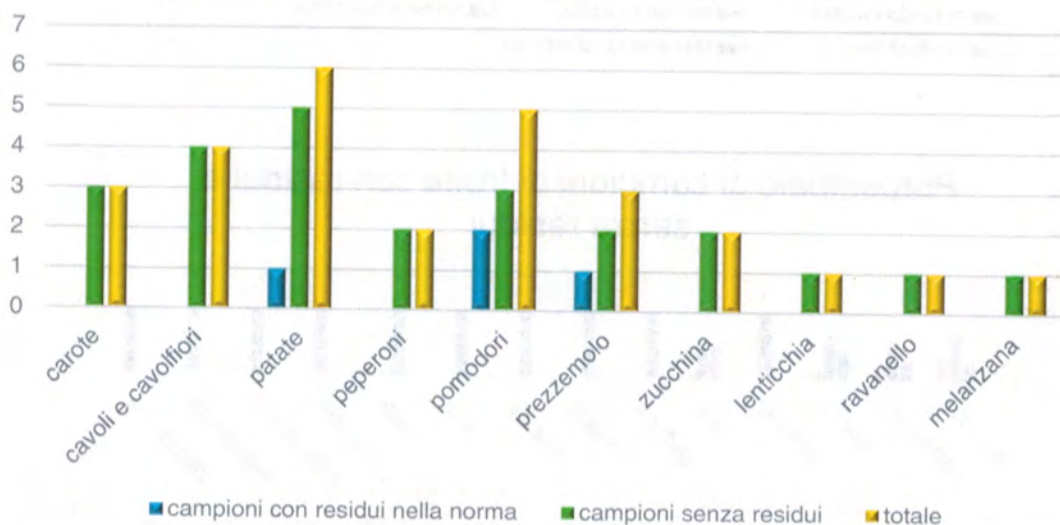


I residui maggiormente riscontrati sono:

Tipologia di residui riscontrati negli ortaggi



campioni di ortaggi con residui e senza residui

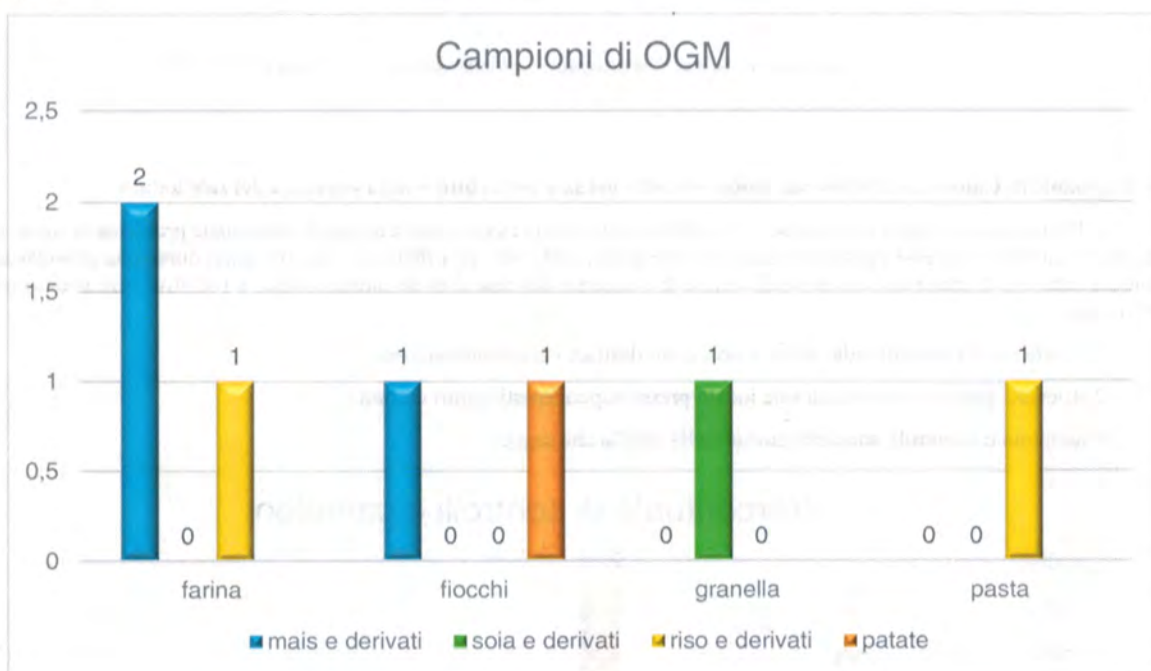


M

I campioni di ortofrutta prelevati e analizzati nel corso dell'anno non hanno evidenziato presenza di residui non autorizzati o al di sopra dei limiti consentiti.

Piano Regionale di controllo 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.

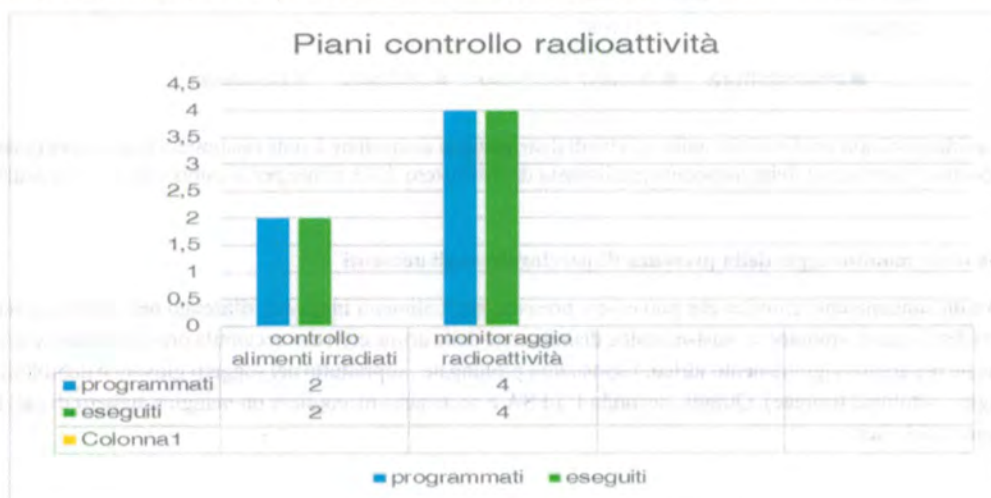


Piano Regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti

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

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

Il piano di controllo sugli alimenti irradiati 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 normativa UE e nazionale in materia di alimenti trattati con radiazioni ionizzanti;



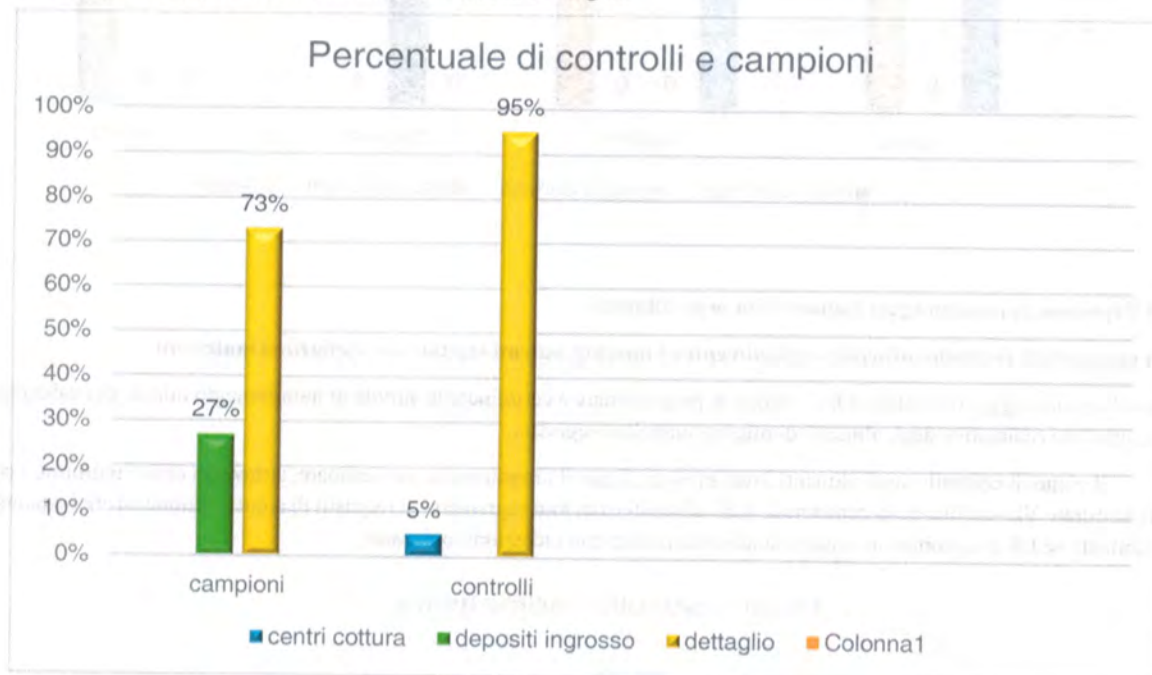


Piano Regionale di Controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato

Il Piano nazionale della Prevenzione 2014-2018, individua la carenza nutrizionale di iodio quale problema di salute pubblica, anche 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 sono:

1. Verificare il tenore di iodio nel sale arricchito destinato al consumo umano
2. Rilevare presenza/assenza di sale iodato presso supermercati/ centri cottura

I campioni e i controlli sono evidenziati nella tabella che segue:

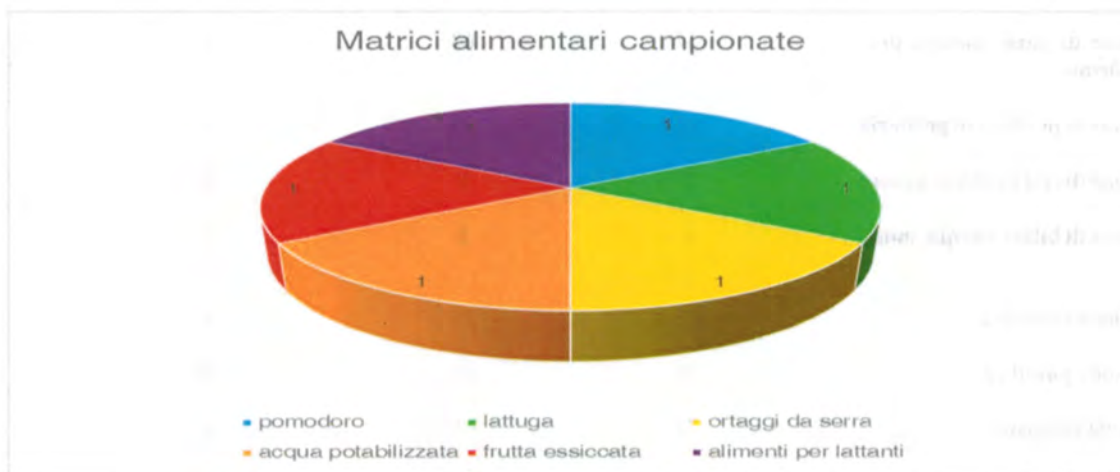


Non si sono evidenziate non conformità e nelle attività di distribuzione controllate è stata riscontrata la presenza di confezioni di sale iodato per la vendita e la presenza della locandina predisposta dal Ministero della salute per la pubblicità del sale iodato.

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.

M



ATTIVITA' ISPETTIVA E DI AUDIT

L'attività ispettiva e di audit ha riguardato:

- Produttori primari
- Stabilimenti registrati ai sensi del Reg.to Ce 852/04

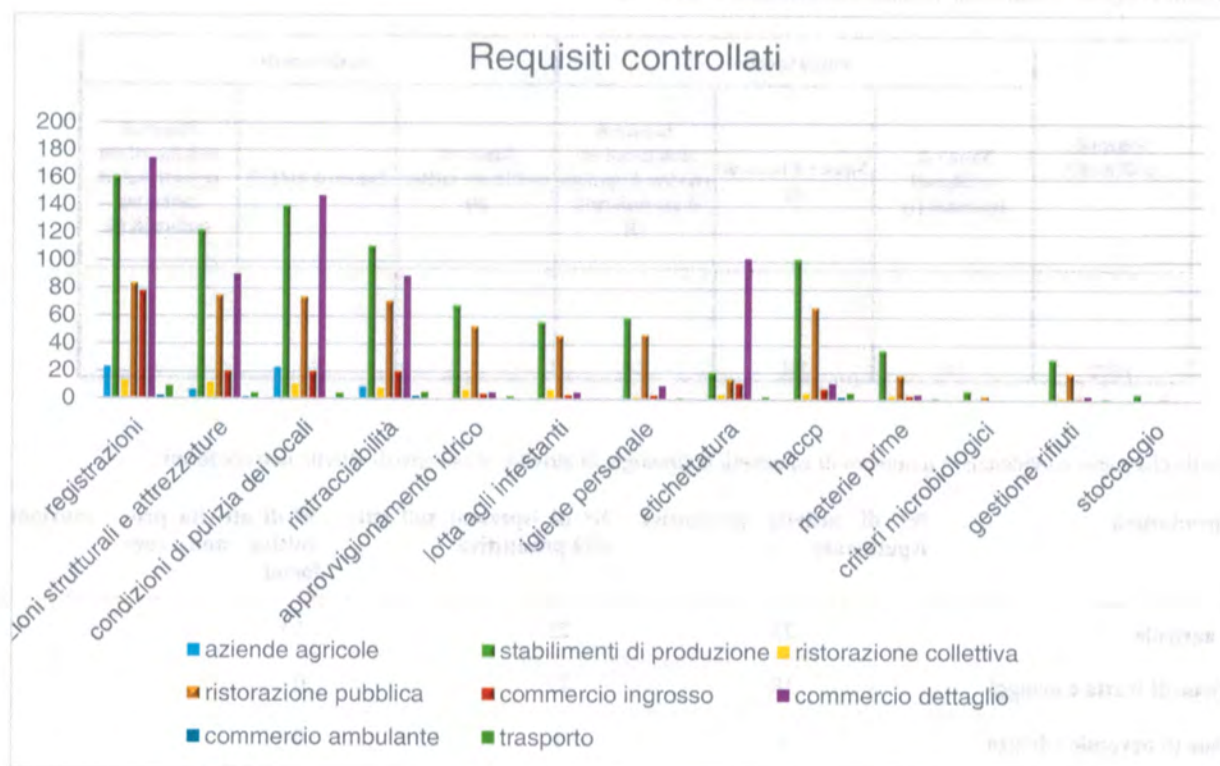
Le attività ispettive sono state finalizzate alla verifica dei criteri di sicurezza, per garantire che l'alimento posto in commercio rispetti i requisiti fissati dalla normativa comunitaria e nazionale.

Numero di stabilimenti*	Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)
22772	547	703	39	1	1	0

Nella tabella che segue è evidenziato il numero di ispezioni, la tipologia di attività, il numero di attività non conformi :

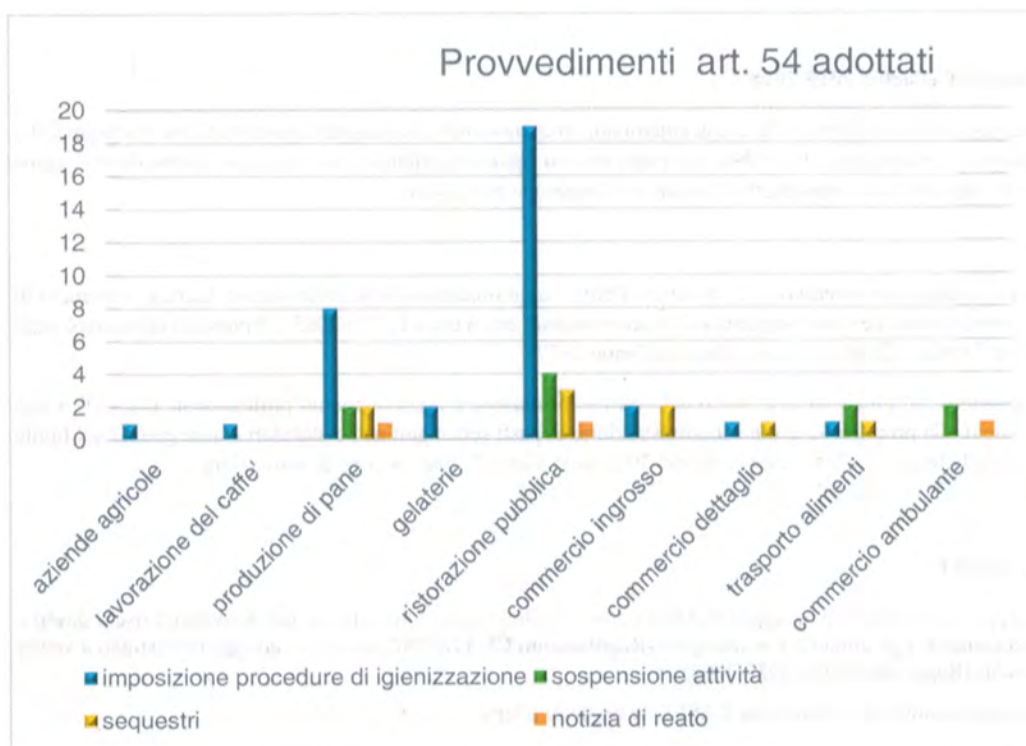
Attività produttiva	N° di attività produttive ispezionate	N° di ispezioni sull'attività produttiva	N° di attività produttive non conformi	sanzioni
Aziende agricole	23	25	1	
Lavorazione di frutta e ortaggi	19	22	0	
Produzione di bevande e frutta	1	1	0	
Produzione di olio e grassi vegetali	27	28	0	
Produzione di bevande alcoliche	17	19	0	
Molitura cereali	6	8	0	
Lavorazione del caffè'	1	1	1	

Produzione di pasta	3	3	0	
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno	57	62	8	1
Produzione di prodotti di gelateria	22	25	2	
Produzione di cibi pronti in genere	5	8	0	
Produzione di bibite e acque minerali	1	1	0	
Ristorazione collettiva	13	17	0	
Ristorazione pubblica	84	98	20	5
Commercio ingrosso	78	102	2	2
Commercio al dettaglio	174	267	1	
Commercio ambulante	2	2	2	
Deposito conto terzi di alimenti	2	2	0	
Trasporto alimenti e bevande	9	9	2	2
Alimentazione particolare	2	2	0	
Produzione additivi	1	1	0	



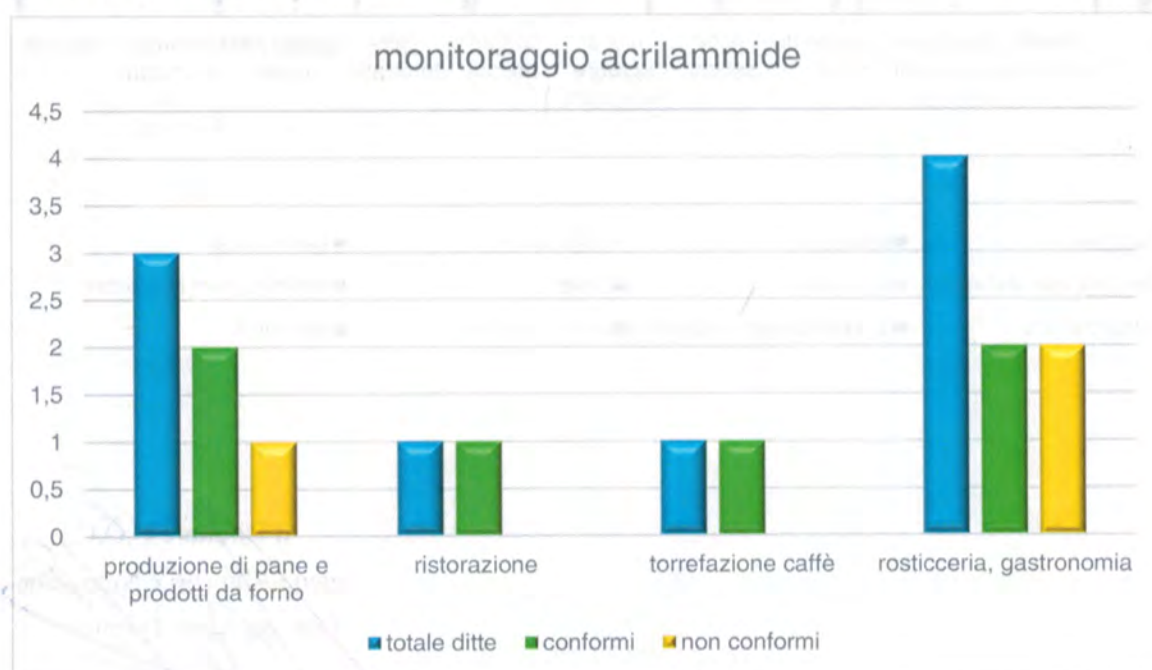
Nel grafico che segue sono inseriti i provvedimenti adottati ai sensi dell'art. 54 reg.to 882/04 per le non conformità riscontrate

[Handwritten signature]



Monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti

L'acrilammide è un composto chimico che si forma a partire dai costituenti asparagina e zuccheri presenti naturalmente in determinati alimenti preparati a temperature normalmente superiori a 120°C e con basso grado di umidità. L'acrilammide si forma quindi nei cibi ricchi di amido cotti ad alte temperature o nei prodotti tostati come pane tostato, prodotti da forno, patate fritte, patate al forno, caffè, sostituti del caffè. L'Autorità Europea per la sicurezza alimentare stilato un rapporto in cui valuta i livelli di acrilammide. Il suo consumo va tenuto sotto controllo perché è in grado di aumentare il rischio di sviluppare mutazioni genetiche e tumori. Al fine di tenere sotto sorveglianza il suddetto contaminante, a decorrere dall'11 aprile 2018 è entrato in vigore il Reg.to UE 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti. Gli operatori del settore alimentare devono introdurre delle misure operative atte a ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti che producono. Il Sistema Sanitario per il tramite dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione devono verificare il raggiungimento dell'obiettivo. Nel corso del 2018 il SIAN di Agrigento ha ispezionato 9 ditte che svolgono diverse tipologie di attività: vendita al dettaglio, ingrosso e frachising, nel grafico che segue sono riepilogati i dati riscontrati:



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.

Obiettivi:

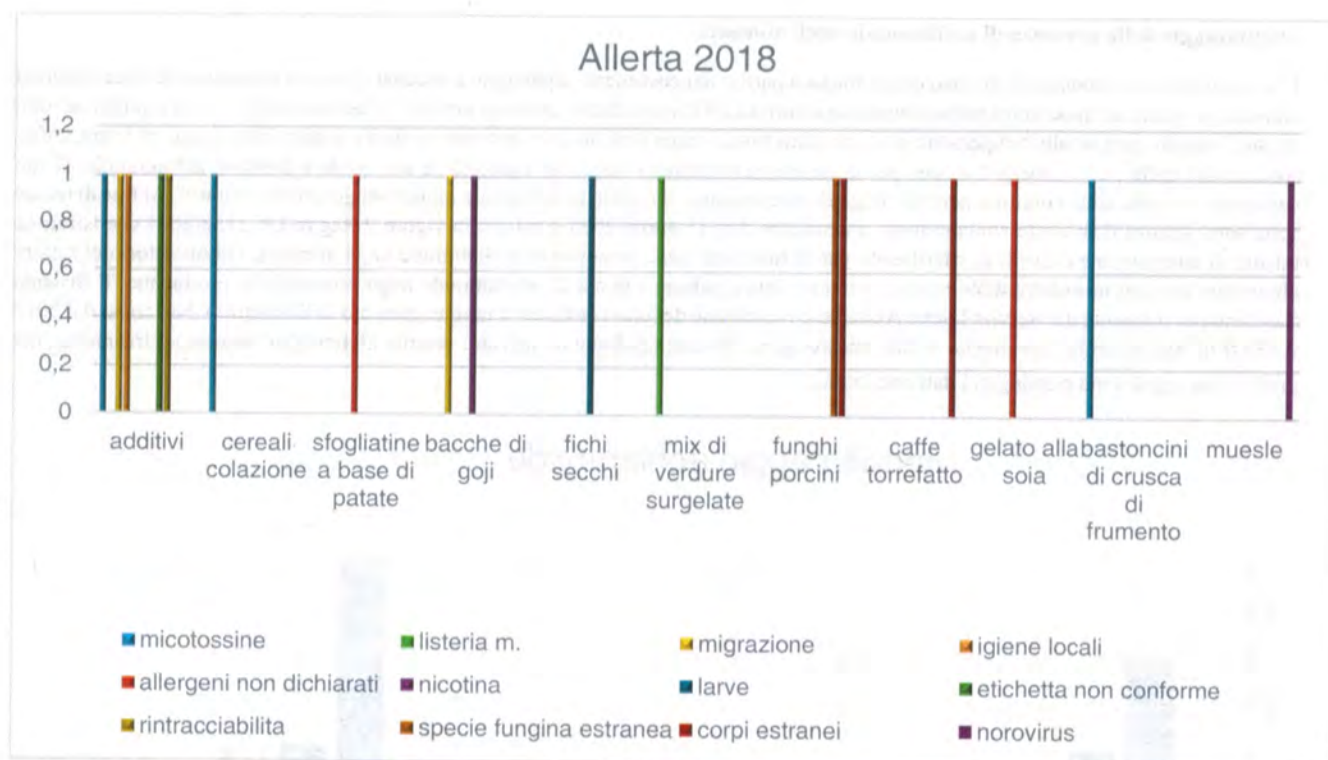
- Linea di intervento 1 (corrispondente all'obiettivo n. 2.10.1.o del PNP) – aggiornamento delle informazioni inerenti il numero di celiaci e delle mense che somministrano pasti per soggetti affetti da celiachia (art. 6 della L. 123/2005). Il presente obiettivo è stato raggiunto con l'invio ,entro il 31 marzo 2108 dei flussi relativi all'anno 2017

Linea d'intervento 3 (corrispondente all'obiettivo n. 2.10.1.o del PNP) – 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 2018 sono stati effettuati 4 corsi di formazione

Sistema Rapido di Allerta - RASFF

Il sistema di allerta rapido europeo per alimenti e mangimi (RASFF) è stato istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi agli alimenti e ai mangimi (Regolamento CE 178/2002, materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (Regolamento CE 1935/2004).

Nell'anno 2018 sono state trasmesse, attraverso il Sistema RASFF, le seguenti allerte



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