



Azienda Sanitaria Provinciale
di Agrigento

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI SORVEGLIANZA
E PREVENZIONE NUTRIZIONALE

Direttore F.F. Dott.ssa Castellana Carmelina

Piano Conclusivo
Pubblicazione dati relativi ai controlli ufficiali
ANNO 2020

1. PRESENTAZIONE

Il Servizio Igiene Alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale (SIAN) è una struttura complessa del Dipartimento di Prevenzione che si articola in due Aree Funzionali “Igiene degli alimenti e delle bevande” ed “Igiene della nutrizione” e che ha come obiettivi principali la tutela della salute sia del consumatore (attraverso la prevenzione dei rischi, diretti o indiretti, correlati agli alimenti) che della popolazione in generale (attraverso la prevenzione dei rischi connessi ad un errato stile alimentare) e pertanto svolge la propria attività nell'ambito della sicurezza alimentare, della sorveglianza nutrizionale e dell'educazione alimentare.

2. ORGANIZZAZIONE DELL'U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI, SORVEGLIANZA E PREVENZIONE NUTRIZIONALE

L'U.O.C. SIAN ha la propria sede centrale in Agrigento al Viale della Vittoria 321.

Del personale in dotazione organica al SIAN, due Dirigenti Medici prestano attività lavorativa presso la sede centrale insieme al Direttore, mentre altri dieci, così come i sedici tecnici della prevenzione, sono dislocati nei sette Distretti dell'ASP di Agrigento:

- Distretto di Agrigento
- Distretto di Bivona
- Distretto di Cammarata
- Distretto di Canicattì
- Distretto di Casteltermini
- Distretto di Licata
- Distretto di Ribera

Recapiti

Tel. 0922-407534 / 407183/ 407112

E-mail: dp.sian@aspag.it

Pec: dp.sian@pec.aspag.it

3. COMPITI ED ATTIVITÀ SVOLTE DALL' U.O.C. SIAN

L'attività svolta dall' UOC SIAN assolve a compiti istituzionali così come previsto nei regolamenti europei, nella legislazione nazionale e regionale, nel Piano dei Controlli Regionale Pluriennale 2020/2022, in esecuzione del Piano dei Controlli Nazionale Pluriennale, e mira ad assicurare i Livelli Essenziali di Assistenza nell'ambito della sicurezza alimentare e della tutela della salute dei consumatori e gli obiettivi approvati in sede di negoziazione di budget.

Nel 2020, in seguito allo stato di emergenza da SARS CoV-2 gran parte del personale medico e tecnico della prevenzione, a diverso titolo e non senza difficoltà di tipo organizzativo, oltre che i compiti istituzionali del SIAN (che hanno subito una rimodulazione più significativa nei periodi di lockdown, per le restrizioni generalizzate imposte) ha assicurato anche collaborazione attiva nella gestione dell'emergenza Covid-19, non mancando di garantire tuttavia le attività indifferibili e urgenti, così come indicato in diverse note ministeriali e assessoriali, a tutela della salute pubblica

Nell'Area Funzionale di “**Igiene degli alimenti e delle bevande**” il SIAN dell'ASP di Agrigento espleta le seguenti attività:

- il controllo ufficiale, in ottemperanza ai piani di controllo regionale, con prelievo di campioni da sottoporre ad analisi chimiche e microbiologiche, degli alimenti di origine vegetale (sia trasformati che non) e misti; degli integratori alimentari, dei prodotti dietetici e degli alimenti della prima infanzia; degli additivi e degli aromi alimentari; dei prodotti fitosanitari e dei loro residui nei prodotti alimentari ; della commercializzazione e dell' utilizzo dei prodotti fitosanitari, dei contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti; degli OGM; del tenore

di acrilammide negli alimenti; degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti; della radioattività negli alimenti, dei materiali o oggetti che vengono a contatto con gli alimenti (MOCA); delle acque destinate al consumo umano e della radioattività nelle stesse; delle acque minerali, dell'acqua potabile imbottigliata e delle bevande.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle normative dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare pratiche commerciali leali;

- le ispezioni sugli esercizi di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti e bevande per la verifica della corretta applicazione da parte dell'operatore del settore alimentare (**OSA**) della normativa comunitaria, che prevede il controllo dei requisiti in materia di igiene, la verifica dell'applicazione dell'autocontrollo aziendale basato sul sistema HACCP, della rintracciabilità degli alimenti, dell'etichettatura, dei materiali ed oggetti che vengono a contatto con gli alimenti, etc...;

- le ispezioni su aziende agricole per il controllo dei requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate (il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari);

- la sorveglianza e le relative indagini in occasione di eventuali casi sospetti ed accertati di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari; la gestione dei sistemi di allerta alimentari ricevuti ed attivati; il rilascio di pareri tecnici; la gestione delle non conformità riscontrate; il rilascio di certificazioni ufficiali; la registrazione e/o l'aggiornamento delle imprese alimentari su sistema informatico;

- l'attività di "Ispettorato Micologico", che è un centro autorizzato ad esaminare ed accertare la commestibilità dei funghi trovati, finalizzato alla tutela della salute pubblica e specificatamente alla prevenzione delle intossicazioni da funghi. Si avvale di personale abilitato al controllo micologico che verifica la commestibilità dei funghi destinati alla vendita, ma anche di quelli sottoposti a verifica da parte di privati cittadini. Il personale, iscritto nel Registro dei Micologi, è altamente qualificato, avendo conseguito regolare attestato di "Ispettore micologo" frequentando specifici corsi biennali di formazione e opera nel Distretto di Canicattì e di Bivona.

Per l'Area Funzionale di **"Igiene della nutrizione"** il SIAN dell'ASP di Agrigento espleta le seguenti attività:

- la sorveglianza nutrizionale con interventi volti all'educazione alimentare e prevenzione nutrizionale dell'obesità, che si propongono sia di fornire le conoscenze sulla tutela della salute mediante la promozione di una corretta alimentazione, sia di illustrare l'interazione tra fattori protettivi e preventivi derivanti da una sana alimentazione e da un corretto stile di vita, per il mantenimento dello stato di salute della popolazione generale e di gruppi di popolazione più vulnerabili;

- la redazione e la validazione di tabelle dietetiche nella ristorazione collettiva;

- l'attività di formazione, informazione ed educazione alimentare.

L'U.O.C. SIAN oltre all'attività di controllo ufficiale e di prevenzione nutrizionale, espleta anche attività di:

- registrazione su sistema informatico aziendale delle imprese alimentari, delle loro modifiche e delle loro cessazioni, ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04, a seguito di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) implementando l'anagrafica degli OSA ;

- rilascio e rinnovo di certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari;

- rilascio di parere per l'autorizzazione al deposito e commercio di prodotti fitosanitari;

- rilascio di certificazione ufficiale per l'esportazione di alimenti su richiesta degli OSA.

Il presente piano conclusivo è stato stilato al fine di fornire sia la massima trasparenza sull'attività di controllo ufficiale effettuata dal SIAN dell'ASP di Agrigento nel 2020 (nel rispetto dell'art. 11

par.1 del Regolamento UE 2017/625), che una presentazione sintetica delle attività svolte e dei risultati ottenuti.

Area Funzionale di "Igiene degli alimenti e delle bevande"

**PIANO DEI CONTROLLI REGIONALE PLURIENNALE (PCRP) 2020/2022
ANNO 2020**

Il Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) descrive il sistema dei controlli ufficiali lungo l'intera filiera alimentare, al fine di verificare la corretta applicazione della legislazione comunitaria.

Di seguito vengono illustrate le attività implementate dal SIAN dell'ASP di Agrigento previste nei vari piani del **PCRP** e i risultati così ottenuti.

1. DDG n. 358 del 12/05/2020 - Piano regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2020-2022

Tabella 1

Attività di campionamento del SIAN ASP di Agrigento	Materie prime/intermedi di lavorazione	Prodotti finiti confezionati per il consumatore finale	Totale Effettuato		Non Conformità
	Soia in semi / Farina di soia non confezionata	Farina di mais	Materie prime/Intermedi di lavorazione	Prodotto finito	
	1	1	1	1	0

2. DDG n.535 del 16/07/2020 Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo Anno 2020.

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – (D.M. 23 dicembre 1992) - Anno 2020

Tabella 1 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti in Sicilia

Tipologia campioni	ASP di Agrigento	
	Programmati	Eff.
Cereali	15	15
Ortaggi	8	9
Frutta	38	40
Vino	10	11
Olio di oliva	1	1
Totali	72	76

Tabella 2 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale non prodotti in Sicilia

Tipologia campioni	ASP di Agrigento	
	Progr.	Eff.
Cereali	3	3
Ortaggi	7	11
Frutta	5	5
Vino	1	1
Olio di oliva	1	1
Totali	17	21

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2020.

Tabella 6 - "Verifica non conformi UE - 2018"

Matrice	Residuo	ASP di Agrigento	
		Programmati	Effettuati
Melanzane	omethoate	1	1
Uva da tavola	acephate, carbendazim (RD), omethoate	1	1
Totale		2	2

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2020.

Tabella 7 - (PCC) - Campionamento di cui al Reg. (UE) n. 533/2019 - Rif. Par.3 DGISAN n.20487 del 04/06/2020

Matrici	Prodotto		ASP di Agrigento	
			Programmati	Effettuati
origine vegetale	Patata	Convenzionale	1	1
	Cipolla	Convenzionale	1	1
	Carota	Convenzionale	1	1
	Cavolfiore	Convenzionale	1	1
	Arance	Convenzionale	3	3
	Pere	Convenzionale	1	1
Formula per lattanti	Latte in polvere	Convenzionale	1	1
totale			9	9

DDG n. 535/2020 - Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – (D.M. 23 dicembre 1992)
NON CONFORMITÀ rilevate in seguito ad attività di campionamento - Misure adottate dal SIAN - Anno 2020

Campione di Alimento	Misure	Valore riscontrato	Cause del superamento	Richiamo del lotto dal mercato	Sanzione	Prescrizioni OSA	Altre azioni
Pesca (frutta regionale)	Notifica di allerta EU	Sostanza lambda - Cyathrin superiore ai limiti di legge (Reg.CEE 39672005 e smi) : 0,4 +/- 0,2 (valore non corretto per il recupero, recupero del metodo 120% - LMR = 0,15) mg/Kg - ppm	GAP Non rispettata: Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettato	Non più sul mercato	Non emesse sanzioni dal SIAN dell'Asp di Agrigento poichè l'azienda agricola produttrice insiste nel territorio di pertinenza dell'ASP di Caltanissetta		1) Valutazione rischio per il consumatore mediante modello di calcolo EFSA "PRIMo" Rev. 3.1 elaborato dal DAV allerta che ha indicato elevato rischio di esposizione acuta. 2) Comunicazione di Notizia di Reato Autorità Giudiziaria - Violazione Art. 5 lett. h L. 283/62.
Pesca (frutta regionale)	Notifica di allerta EU	Sostanze Omethoate: 0,042 +/- 0,021 (valore non corretto per il recupero, recupero del metodo 98% - LMR = 0,01) mg/Kg - ppm - Sostanza non approvata e livello di LMR superiori ai limiti di legge. Dimethoate : 0,048 +/- 0,024 (valore non corretto per il recupero, recupero del metodo 98% - LMR = 0,01) mg/Kg - ppm - Sostanza non approvata e livello di LMR superiori ai limiti di legge.	GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU	Non più sul mercato	N. 2 sanzioni amministrative e elevate per non conformità relative a mancanza di procedura scritta di rintracciabilità del prodotto e per l'evidenza di registro di trattamento compilato in maniera incompleta e non aggiornato.	Provvedimento di imposizione (art. 138, par. 1, lett. b)	1) Valutazione rischio per il consumatore mediante modello di calcolo EFSA "PRIMo" Rev. 3.1 elaborato dal DAV allerta che ha indicato: - per Omethoate "elevato rischio di esposizione acuta" - per Dimethoate: "non risulta alcun rischio di esposizione". 2) Comunicazione di Notizia di Reato Autorità Giudiziaria - Violazione Art. 5 lett. h L. 283/62.

3. DDG 536 del 16/07/2020 - Piano Regionale di Controllo Ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti - Anno 2020 - 2022.

All. al DDG_n.536 del 16/07/2020_TABELLA 1. Programma di campionamento di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti

Regioni/Province autonome	OTA		AF B1 e AFT		DON e i metaboliti (3-AcDON, 15-AcDON; DON-3-glucoside)(g)										Nitrati			
	Uvetta	EFFETTUATI	Vino rosso	EFFETTUATI	Frutta secca (datteri, fichi, prugne)	EFFETTUATI	Pane	EFFETTUATI	Pizza al dettaglio, focaccia, piadina	EFFETTUATI	Semola, cous-cous (g)	EFFETTUATI	Pasta secca di grano duro	EFFETTUATI	Rucola Lattuga Spinaci	EFFETTUATI	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (f)	EFFETTUATI
Agrigento	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	1	3	1	1
TOTALE	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	1	3	1	1

Legenda: OTA (ocratossina A), AFB1/AFT (aflatossina B1/aflatossine totali), DON (deossinivalenolo).

Nessuna Non Conformità

4. DDG 537 del 16/07/2020 - Piano Regionale di monitoraggio per i contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel Reg. 1881/2006 - Anno 2020 - 2022.

All. A - DDG_n.537_del 16/07/2020_Tabella 1: Programma di campionamento di alimenti per la determinazione di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non regolamentati

ASP di Agrigento	T2/HT2	Ocratossina A	3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside (metaboliti del deossinivalenolo)**		Alcaloidi dell'ergot	Nitrati
	Cereali (integrali e non)	Fichi secchi	Pizza al dettaglio, focaccia, piadina	Semola, cous-cous	Prodotti a base di avena, segale, farro, orzo, grano	Biete, cavoli, cavoli verza, radicchio, scarola, broccoli, cime di rapa
	1	1	1	3	1	1
TOTALE	1	1	1	3	1	1
Non Conformità	0	0	0	0	0	0

5. DDG n.974 del 26/11/2020 “Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari per gli anni 2020 - 2021.”

Tabella 1 - Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - 2020

ASP di Agrigento	controllo documentale o di identità	Effettuati
	16	25
Totali	16	25

Tabella 2 - Controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - Anno 2020-2021

Tipologia azienda	AG	
	Program.	Effettuati
aziende agrumicole	2	2
aziende orticole	1	3
aziende frutticole	1	4
aziende viticole	2	2
aziende olivicole	2	2
Totali	8	13

D.D.G n.974 del 26/11/2020 “Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari per gli anni 2020 - 2021.”

SIAN ASP di Agrigento - Modello per la rendicontazione dei controlli alle officine di produzione o di confezionamento

Aspetto verificato	Numero di controlli pianificati effettuati	Numero di controlli pianificati che mostrano non conformità (numero infrazioni)	Numero di controlli pianificati che mostrano conformità	Numero di follow-up/ad-hoc/targeted d controlli effettuati	Numero di follow-up/ad-hoc/targeted d controlli effettuati che mostrano non conformità (numero di infrazioni)	Numero di follow-up/ad-hoc/targeted controlli effettuati che mostrano conformità	Numero totale di controlli effettuati	Numero totale di controlli effettuati non conformi (numero di infrazioni)	Numero totale di controlli effettuati conformi
rispetto delle condizioni di autorizzazione	1	0	1	0	0	0	1	0	1
condizioni riportate in etichette nei luoghi dello stoccaggio	1	0	1	0	0	0	1	0	1
condizioni di imballaggio	1	0	1	0	0	0	1	0	1
pubblicità	0	0	0	0	0	0	0	0	0
acquisti/merce in ingresso (caricata) : registrazione negli ultimi 5 anni	1	0	1	0	0	0	1	0	1
registrazione delle produzioni negli ultimi 5 anni	1	0	1	0	0	0	1	0	1
vendite/merce in uscita(scaricata) negli ultimi 5 anni	1	0	1	0	0	0	1	0	1
PPPs controllati autorizzati nello stato in cui avviene il controllo sono autorizzati, hanno permesso parallelo (nel caso l'officina confezioni tali prodotti importati) o sono nel periodo di smaltimento scorte successivamente alla revoca, o al di là di queste due categorie rispettano la legislazione nazionale (art 53) o se rilevante non sono scaduti sulla base delle informazioni del produttore sulla scadenza	1	0	1	0	0	0	1	0	1
Composizione dei PPP (sorgente della sostanza attiva) controllata sulla base di evidenze documentali o mediante campionamento e analisi	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Composizione dei PPP (co-formulanti) controllata sulla base di evidenze documentali	1	0	1	1	0	1	1	0	1
PPP prodotti non autorizzati in Italia ma in altri Stati UE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PPP prodotti non autorizzati in Italia ma in Stati Terzi	0	0	0	0	0	0	0	0	0
schede di sicurezza	1	0	1	0	0	0	1	0	1
norme sulla sicurezza dei lavoratori(DPI- locali-cartellonistica di sicurezza- sistemi di prevenzione dei rischi)	1	0	1	1	0	1	1	0	1
le condizioni dei locali di stoccaggio	1	0	1	1	0	1	1	0	1

Ispezioni su rivendite di prodotti fitosanitari

	NUMERO TOTALE		
RIVENDITE AUTORIZZATE	68		
RIVENDITE ISPEZIONATE	26		
ISPEZIONI(*)	25	UN'ATTIVITA' E' STATA TROVATO CHIUSA.	
INFRAZIONI	0		
	NUMERO CONTROLLI	NUMERO INFRAZIONI	MISURE ADOTTATE
Rivendite non autorizzate	Effettuati 25 controlli presso rivendite	Rivendite non autorizzate: 0	0
Addetti alla vendita non abilitati	Effettuati 25 controlli su addetti alla vendita	Addetti alla vendita non abilitati: 0	0
le condizioni d’imballaggio dei fitosanitari (verificando che l’imballaggio non si confonda con l’alimento come riportato all’articolo 64 del regolamento 1107/2009 e che sia integro e che sia conforme articolo 9 direttiva 1999/45/CE)	25	0	0
lo stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari (autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte) consultando l’open data e o la banca dati del Ministero della salute di cui al regolamento 1107/2009	25	0	0
manca del permesso di commercio parallelo di cui al regolamento 1107/2009			0
la conformità dell’etichetta riportata sul fitosanitario all’etichetta autorizzata consultando la banca dati on line del Ministero della salute di cui al regolamento 1107/2009	25	0	0
Numeri di registrazione dei fitosanitari verificati in campo	25	0	0
Numero fitosanitari esaminati per sostanza attiva presente in etichetta	25	0	0
Numero fitosanitari esaminati per concentrazione sostanza attiva presente in etichetta	25		0
Numero fitosanitari esaminati per tipo di azione (insetticida, erbicida, etc)	25	0	0

Numero fitosanitari esaminati per tipo di preparazione	25	0	0
Numero fitosanitari esaminati per colture autorizzate	25	0	0
Numero fitosanitari esaminati per dosaggio autorizzato	25	0	0
Numero fitosanitari esaminati per classificazione autorizzata	25	0	0
dispositivi di protezione riportati in etichetta	25	0	0
di sicurezza dai corsi d'acqua riportati in etichetta	25	0	0
Numero fitosanitari esaminati per intervalli di rientro riportati in etichetta	25	0	0
Numero fitosanitari esaminati per intervalli di sicurezza riportati in etichetta	25	0	0
Numero fitosanitari esaminati per altre informazioni(specificare quali) contenute in etichetta	0	0	0
il registro di carico e scarico della merce come previsto dall'articolo 67 del regolamento 1107/2009 (corretta compilazione e conservazione di tali documenti)	25	0	0
la corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o utilizzatore dei fitosanitari	25	0	0
le informazioni che vengono fornite agli utilizzatori ai sensi dell'articolo 10 comma 1 e comma 3 del dlvo 150/2012	25	0	0
le caratteristiche dei locali ai sensi dell'articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanita' 30 aprile 1993, n.15	25	0	0
la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale	15	0	0
le norme di sicurezza degli operatori e di tutela della salute di cui al decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanita' 30 aprile 1993, n.15	20	0	0
la trasmissione dei dati di vendita di cui all'articolo 16 del decreto legislativo 150/2012	25	0	0
la correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009	0	0	0
schede di sicurezza	25	0	0

D.D.G n.974 del 26/11/2020 "Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari per gli anni 2020 - 2021." - Ispezioni presso titolari di autorizzazione

	NUMERO TOTALE	
titolari presenti	<u>1</u>	
titolari autorizzati	1	
ISPEZIONI(*)	1	
INFRAZIONI	0	
TIPOLOGIA INFRAZIONE		
	NUMERO CONTROLLI	NUMERO INFRAZIONI
prodotti di titolarità	9	0
tipologie di autorizzazioni	9	0
origine prodotti	2	0
documenti commerciali	10	0
provenienza sostanza attiva	2	0
tipologia di prodotti	9	0
officine di produzione	1	0
la trasmissione delle vendite	1	0
procedure per lo smaltimento delle scorte	1	0
indirizzi per le officine di produzione	1	0

D.D.G n.974 del 26/11/2020 "Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari per gli anni 2020 - 2021."				
	NUMERO			
AZIENDE AGRICOLE TOTALI	15898			
AZIENDE AGRICOLE ISPEZIONATE	13			
ISPEZIONI	14			
INFRAZIONI	3			
TIPOLOGIA INFRAZIONE /TIPO AZIENDA AGRICOLA /contoterzista	NUMERO CONTROLLI	NUMERO INFRAZIONI	MISURE ADOTTATE	TIPOLOGIA INFRAZIONE
mancanza dell' autorizzazione all' acquisto e all'utilizzo;	13	0	0	0
tenuta dei registri di trattamento o i moduli presso agricoltore;	14	1	Imposizione art.138 Reg.6125/2017+ sanzione amministrativa	mancata applicaz. Art.16 c.3 e 4 D.L.150/2012
la verifica del rispetto del periodo che intercorre tra l'applicazione e la raccolta dei fitosanitari	13	0	0	0
l' idoneità dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni prescritte, qualora utilizzati dall'operatore che effettua trattamenti con prodotti fitosanitari;	7			0
il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza in campo successivamente all'impiego, per la verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza, ove disposti dai provvedimenti di autorizzazione dei prodotti fitosanitari;	8	0	0	0
Numeri di registrazione dei fitosanitari verificati in campo	1	0	0	0
Numero fitosanitari esaminati per sostanza attiva presente in etichetta	3	0	0	0
Numero fitosanitari esaminati per colture autorizzate	3	0	0	0
l' idoneità dei locali destinati al deposito dei prodotti fitosanitari e delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti;	9	0	0	0
possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti obbligatorio per la produzione primaria ai sensi del Regolamento 178/2002;	14	2	Sanzione amministrativa+ Imposizione art.138 Reg.625/2017	mancata applicaz. Reg.178/02 art.18
La formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto;	8	0	0	0

6. DDG n. 484 del 25/06/2020 - Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008. Anni 2020-2024.

Tabella 2 All. al D.D.G. n.484/2020 - Additivi negli alimenti			ASP di Agrigento	
Numerazione	Denominazione	Categoria Alimentare	Progr.	Eff.
E100-E180	Coloranti	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 06.7 - Cereali precotti o trasformati (*) 14.1.4 - Bevande aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	1
E200 E202	acido sorbico sorbato di potassio	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1	1
E210-213	acido benzoico e i suoi sali	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1	1
E220-E228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate 14.2 - Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico	1	1
E950-E952	Edulcoranti	05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito 05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum) 5.4 - Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 14.1 -Bevande analcoliche 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	1
Totale			5	5
Non Conformità				0

7. DDG n. 376 del 26/05/2020 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Anni 2020-2022.

Tabella 1 Allegato al D.D.G. n.376 del 26/05/2020

Matrici	SIAN	
	ASP di Agrigento	
<u>origine vegetale</u>	Programmati	Effettuati
Erbe e spezie (origano, rosmarino, prezzemolo, pepe in grani, cannella, chiodi di garofano, noce moscata)	1	1
Totale	1	1
Non Conformità		0

8. D.D.G n.1889 del 18.10.2018 recante “Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande” Anno 2020

SIAN			ASP di AGRIGENTO		
MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. Totale di esami effettuati	N. analisi in fase di Produzione	N. analisi in fase di Distribuzione
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI	Nitrati (Reg. 1881)	9		9
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	14		14
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	8		8
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)	1		1
		Salmonella spp (Reg. 2073)	3		3
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	5		5
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)			
		Nitrati (Reg. 1881)	4		4
	FUNGHI	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	8		8
	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CE) 1881	7		7
	OLII E GRASSI VEGETALI	Diossine, PCB (Reg. 1881)	4		4
		Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	6		6
	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Acilammide; Ocratossina A	6		6
	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)	10		10
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO	Aflatossine B e G	15		15
	FRUTTA III GAMMA SURG.	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	5		5
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	6		6
		Salmonella spp (Reg. 2073)	6		6

CEREALI E PRODOTTI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	CEREALI E PRODOTTI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	1		1
		Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	4		4
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	6	4	2
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA	Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	3		3
	PRODOTTI DA FORNO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	13	6	7
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	12	10	2
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	24	12	12
		Salmonella spp (Reg.2073)	17	10	7
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	17	10	7
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATT. e di PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	Deossivalenolo	2		2
		patulina	2		2
		á- benzopirene IPA	5		5
	INTEGRATORI ALIMENTARI	Cadmio	14	3	11
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADAP)	Glutine	4		4
ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA E MINERALE	ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	Escherichia coli , Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)	18		18
	ACQUA MINERALE	CMT a 20°C-22°C, CMT a 37°C, Coliformi e Escherichia coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa , Staphylococcus aureus (D.L.vo 176/2011, DM 10 febbraio 2015, Circolare MdS n.17 del 13/09/1991 (unicamente per i limiti della CMT per le acque minerali alla distribuzione)	32		32
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	1		1
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	1		1
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	1		1
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI	Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)	2		2
	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	2		2
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	Verifiche uso corretto (*)	14		14
TOTALE			314	55	259

NON CONFORMITA'			0	0	0
-----------------	--	--	---	---	---

9. Monitoraggio presenza di Acrilammide negli alimenti - Anno 2020

Il Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione, del 20 novembre 2017, ha istituito misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti. L'acrilammide è una sostanza chimica che si forma naturalmente negli alimenti amidacei durante la cottura ad alte temperature (frittura, cottura al forno e alla griglia) e anche durante le lavorazioni industriali a temperature di oltre 120° con scarsa umidità. Si forma per lo più da zuccheri e aminoacidi (principalmente un aminoacido chiamato asparagina) naturalmente presenti in molti cibi.

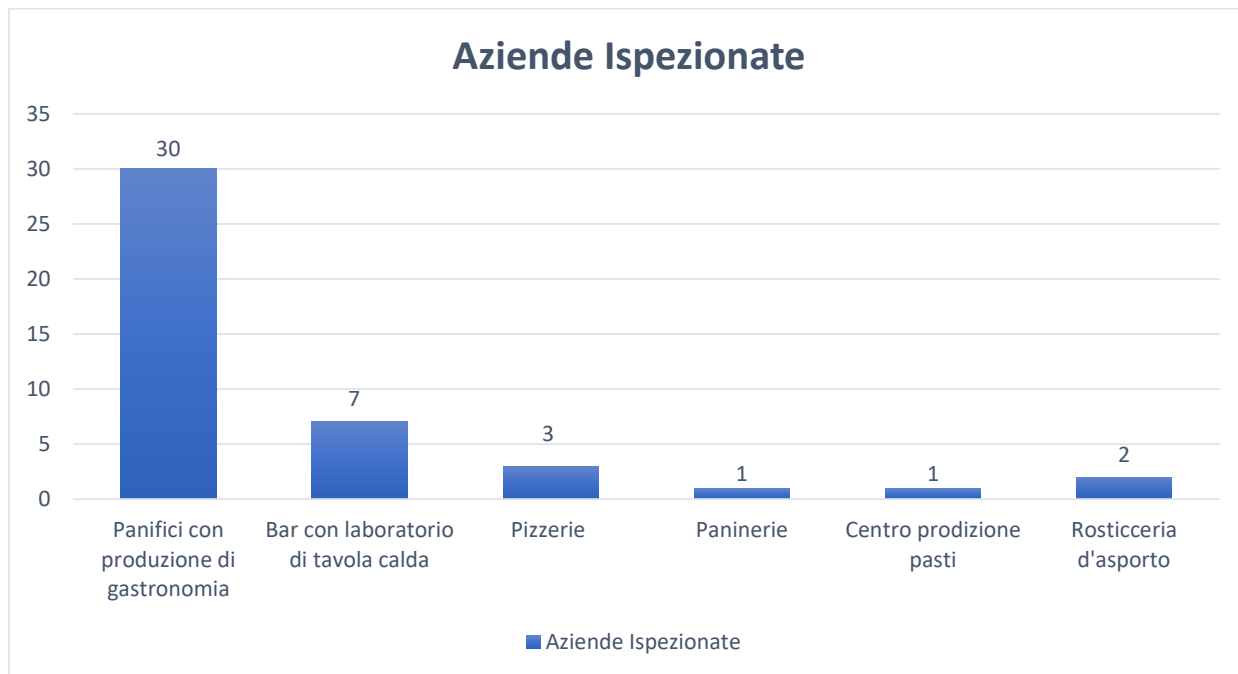
L'EFSA (European Food Safety Authority) nel 2015 pubblica la sua prima valutazione completa dei rischi derivanti dalla presenza di acrilammide negli alimenti, nella quale gli esperti hanno concludono che tale sostanza potenzialmente aumenta il rischio di sviluppare il cancro nei consumatori di tutte le fasce d'età, anche se dagli studi condotti non si può affermare con certezza che l'esposizione all'acrilammide da alimenti faccia aumentare il rischio oncologico.

Gli operatori del settore alimentare, che producono e immettono sul mercato i prodotti alimentari di cui all'Art.1 del paragrafo 2 del Reg.CEE/UE 2017/2158, applicano le misure di attenuazione (di cui agli allegati I e II a norma dell'articolo 2), al fine di raggiungere i livelli di acrilammide più bassi che si possano ragionevolmente ottenere al di sotto dei livelli di riferimento.

L'elenco degli alimenti sui quali l'OSA applica le misure di attenuazione per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti sono riportati nel Reg.CEE/UE 2017/ 2158. Tra questi si ricordano: prodotti fritti a base di patate (incluse patate fritte a bastoncino, crocchette e patate arrosto), caffè e sucedanei del caffè, biscotti, cracker, pani croccanti, pane morbido, biscotti, cereali da colazione ecc...

Verifica misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

Nell'anno 2020 sono state effettuate dal SIAN dell'ASP di Agrigento n. 45 ispezioni (su 35 programmate) su imprese del settore alimentare che producono e immettono sul mercato prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Reg.CEE/UE 2017/2158 e che svolgono attività di vendita al dettaglio e/o riforniscono direttamente solo esercizi locali di vendita al dettaglio, rivolte alla verifica dell'applicazione da parte dell'OSA delle misure di attenuazione per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti al di sotto dei livelli di riferimento.



Tra le imprese del settore alimentare ispezionate, n.42 hanno dato evidenza nel proprio Manuale di Autocontrollo di avere integrato misure operative atte a ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti prodotti, di cui all'art. 1 par. 2 del Regolamento (UE) 2017/2158, così come stabilito dall'art. 2 par. 2 dello stesso regolamento.

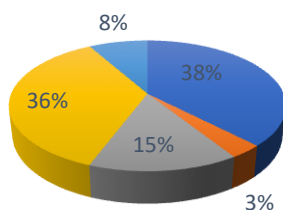
Delle imprese del settore alimentare controllate in n.3 di esse (attività di panificio) è stata rilevata la mancata predisposizione nel manuale di autocontrollo di procedure operative atte a ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti prodotti (di cui all'art. 1 par. 2 del Regolamento (UE) 2017/2158, così come stabilito dall'art. 2 par. 2 dello stesso regolamento) e pertanto l'Autorità Competente per la Sicurezza Alimentare ha predisposto e notificato, alle stesse, Provvedimenti di Imposizione, ai sensi dell'art. 138 par. 1 lett. b) del Regolamento UE n° 2017/625, finalizzati alla risoluzione della non conformità rilevata.

ATTIVITÀ ISPETTIVE SULLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

1) Tabella riepilogativa inerente le ispezioni e le azioni intraprese a seguito dei controlli ispettivi attuate dal SIAN, distinte per attività produttiva dello stabilimento - Anno 2020.

Attività produttiva dello stabilimento	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti di pertinenza SIAN	Attività ispettiva sull'attività produttiva							
		Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Numero Provvedimenti di Imposizione (Art. 138 Reg. UE 2017/625)	Numero di Sospensioni temporanea dell'attività
Descrizione									
Raccolta vegetali spontanei	0								
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare	10196	11	11	4	7	2		4	
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare	5855	5	5						
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	99	5	23						
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	5								
Produzione di oli e grassi vegetali	135	2	2						
Produzione di bevande alcoliche	75								
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	12								
Produzione di zucchero	0								
Lavorazione del caffè	3								
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	0								
Produzione di pasta secca e/o fresca	19								
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	536	47	54	11	1			3	
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	212	3	3						
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme,	1								
Produzione di cibi pronti in genere	61	3	5	2	2		1	2	2
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	46								
Sale	1								
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	211	9	10	1			1	1	
Ristorazione pubblica	2090	78	81	4	4		1	3	2
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	366	16	24	8	8		5	8	
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1771	161	168	7					
Commercio ambulante	465	1	1	1	1		1	1	1
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	22								
Piattaforma di distribuzione alimenti	1								
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	864	1	1						
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	0								
Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia	1								
Totale	23047	342	388	38	23	2	9	22	5

Azioni a seguito di ispezioni



■ Sanzioni
 ■ Notizie di reato
 ■ Sequestri
 ■ Imposizioni
 ■ Sospensioni attività

2) Tabella riepilogativa inerente gli specifici requisiti controllati e le singole non conformità rilevate, distinte per attività produttiva dello stabilimento - Anno 2020.

Tipologia di Attività	Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento /registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Acqua	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione rifiuti	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOT
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati	11	11			11	11	11		11					66
	Numero di non conformità	2						1		1	3				7
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati	5	5			5	5	5		5					30
	Numero di non conformità														0
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Numero di requisiti controllati	23	5	5	5	5	23	5	23	23	5	5	5		132
	Numero di non conformità														0
Produzione di olii e grassi vegetali	Numero di requisiti controllati	2	1	1	1	1	2		2	2	1		1	1	15
	Numero di non conformità														0
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Numero di requisiti controllati	54	47	47	47	47	54	54	54	54	47	47	47		599
	Numero di non conformità		10	2	1					1	6		1		21
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		36
	Numero di non conformità														0
Produzione di cibi pronti in genere	Numero di requisiti controllati	5	5	4	3	3	5	4	3	3	5	3	3		46
	Numero di non conformità	1	1	1	1	1			1	1	2				9
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Numero di requisiti controllati	10	10	9	9	9	10	10	9	9	9	9	9		112
	Numero di non conformità		1					1	1						3
Ristorazione pubblica	Numero di requisiti controllati	81	40	38	38	37	37	40	78	78	37	38	38		580
	Numero di non conformità	1	4		1			1	1				1		9
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Numero di requisiti controllati	24	9		6	9	9		16	16	24			16	129
	Numero di non conformità	1	1								7				9
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero di requisiti controllati	168	53		48	47	47		161	161	48		47		780
	Numero di non conformità		7		1	1					1				10
Commercio ambulante	Numero di requisiti controllati	1	1			1	1	1		1	1				7
	Numero di non conformità	1				1				1	1				4
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Numero di requisiti controllati	1							1	1					3
	Numero di non conformità														0
Totale	Numero di non conformità	6	24	3	3	3		3	3	4	20		2		71
	Numero di requisiti controllati	388	190	107	160	178	207	133	350	367	180	105	153	17	2535

SIAN ASP DI AGRIGENTO ANNO 2020			
Quadro sintetico attività ispettiva su imprese del settore alimentare			
Numero di stabilimenti in provincia di Agrigento	Attività ispettiva		
	Numero di stabilimenti ispezionati	Numero di ispezioni	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità
21833	343	389	38

- Nel 2020 inoltre il SIAN:

- ha condotto n.24 ispezioni in stabilimenti abilitati all'esportazione di alimenti per il rilascio di n.24 certificazioni per l'esportazione di alimenti da parte degli OSA su loro richiesta;
- ha attivato n.12 controlli ad hoc per esposti relativi all'igiene e alla salubrità degli alimenti

SISTEMA DI ALLERTA

In ambito comunitario, il sistema di allerta è disciplinato dal Regolamento 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, prevedendo anche, all'art. 50, l'istituzione sotto forma di rete, di un sistema di allarme rapido RASFF (Rapid Alert System Food and Feed) per la notificazione di un grave rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti nocivi o pericolosi, che permette agli stati membri di verificare il ritiro dal mercato, e talvolta il richiamo, del prodotto oggetto di allerta.

❖ In relazione all'origine della notifica si distinguono quelle:

1. attivate dall' ASP di Agrigento, a seguito di alimenti nocivi o pericolosi già presenti sul mercato, prodotti e/o commercializzati e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASP di Agrigento;
2. in arrivo da altre ASP della Regione Sicilia, da altre Autorità Regionali o dal Ministero della Salute che riguardano alimenti nocivi o pericolosi, prodotti e/o commercializzati e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASP di Agrigento. In questi casi le notifiche provengono al SIAN dell'ASP di Agrigento, nodo locale, attraverso il Nodo Regionale della Sicilia.

Sistemi di Allerta Rapido Attivati Anno 2020

Alimento oggetto del Sistema di Allerta RASSF	Causa del Sistema di Allerta
1. Pesca	Presenza di fitosanitario Dimethoate superiore ai limiti di legge; presenza di fitosanitario Omethoate superiore ai limiti di legge.
2. Pesca	Presenza del fitosanitario Lambda Cyalotrin superiore ai limiti di legge.

Sistemi di Allerta Ricevuti - Anno 2020

Alimento oggetto del Sistema di Allerta	Causa del Sistema di Allerta
1. Pesca	<i>Presenza di Delthametrin oltre i limiti di legge.</i>
2. Magnesio Gluconato	<i>Errore di etichettatura</i>
3. Olio di semi di sesamo	<i>Presenza di Ossido di Etilene oltre i limiti di legge.</i>
4. Croccante Sesamo	<i>Presenza di Ossido di Etilene oltre i limiti di legge.</i>
5. Polpa di Pomodoro Gr. 400	<i>Elevato contenuto di metalli pesanti (Stagno - Piombo - Ferro).</i>
6. Baguette Cereali/Baguette Multicereali	<i>Presenza di ossido di etilene in semi di sesamo oltre i limiti di legge.</i>
7. Mix di semi e farine per decorazione	<i>Presenza di ossido di etilene in semi di sesamo oltre i limiti di legge.</i>
8. Mix per panificazione	<i>Presenza di ossido di etilene in semi di sesamo oltre i limiti di legge.</i>
9. Prodotti da forno (Cornetto ai 5 cereali vuoto)	<i>Presenza di ossido di etilene in semi di sesamo oltre i limiti di legge.</i>
10. Pizze refrigerate/surgelate	<i>Alimenti prodotti con mozzarella scaduta.</i>
11. Prodotti da forno - mix mini navette vari tipi	<i>Presenza di ossido di etilene in semi di sesamo oltre i limiti di legge.</i>
12. Pesto alla Genovese	<i>Sospetto possibile fonte di contaminazione botulismo.</i>
13. Rose di cioccolato provenienti dalla Spagna	<i>Presenza di allergeni non dichiarati in etichetta.</i>
14. Riso Basmati	<i>Presenza di Buprofezin</i>
15. Pane confezionato	<i>Presenza di muffe</i>
16. Pistacchio puro	<i>Presenza di aflatossine B1-B2-G1-G2</i>
17. Gomma da masticare	<i>Presenza di acesulfame K (E950)</i>
18. Vino di origine Italiana	<i>Superamento limiti massimi di livelli di Ocratossina A.</i>
19. Zuppa di farro	<i>Sospetto possibile fonte di contaminazione botulismo.</i>
20. Capperi in acqua e aceto	<i>Mancata indicazione in etichetta di anidride solforosa.</i>
21. Bacche di Goji	<i>Presenza di sostanza attiva "Cabofuran e Esaconazolo".</i>
22. Sfoglie per involtini/ravioli congelati	<i>Presenza di proteine del latte</i>
23. Prodotti di gastronomia e pasticceria congelati.	<i>Produzione in stabilimento non in possesso di registrazione sanitaria.</i>
24. Bevanda analcolica in bottiglie di vetro da 20 cl.	<i>Presenza di corpi estranei (filamenti di vetro).</i>
25. Decorazioni in zucchero	<i>Presenza di glutine in decorazioni dichiarate gluten free.</i>

26. Arance Cat. I	<i>Presenza di Dimethoate superiore ai limiti di legge (sostanza non attiva); presenza di Omethoate superiore ai limiti di legge (sostanza non attiva).</i>
27. Pesca campagnola	<i>Presenza di Dimethoate superiore ai limiti di legge.</i>

Nel caso di un prodotto non più sul mercato il SIAN, attiva la “Notifica di informazione per attenzione”, **ossia una notifica di un rischio che non richiede un’azione rapida in un paese membro.**

Alimento oggetto di Notifica di informazione per attenzione	Causa della Notifica
1. Pomodoro rosso a grappolo	<i>Presenza di fitosanitario Carbendazim (sostanza vietata).</i>
2. Zucca IV gamma	<i>Listeria Monocytogenes (ricerca) presente in 25g nelle 5 unità campionarie; Listeria Monocytogenes (conta) < 10 ufc/g in 5 unità campionarie;</i>
3. Prodotti di gastronomia e pasticceria congelati.	<i>Produzione, trasformazione ,confezionamento di alimenti in stabilimento non in possesso di registrazione sanitaria e senza alcun sistema di controllo dei pericoli</i>

Controlli ufficiali sulle Acque consumo umano

1. L’U.O.C. SIAN annualmente definisce un programma di controllo delle acque destinate al consumo umano, pianificando attività di campionamento negli impianti di potabilizzazione e di accumulo e nei punti significativi della rete di distribuzione nei 43 comuni della provincia di Agrigento, monitorando i parametri di gruppo A e B (microbiologici e chimici) secondo una frequenza minima di campionamento e analisi (intesa a garantire una significativa rappresentatività della qualità delle acque distribuite durante l’anno) prevista nel Decreto del Ministero della Salute 14 giugno 2017, che modifica gli All.II e III del D.lgs.31/01, al fine di verificare che le acque in distribuzione soddisfino i requisiti previsti dalla normativa cogente, così da tutelare la salute della popolazione dagli effetti negativi derivanti da eventuale contaminazioni microbiologiche o chimiche.

Quando al controllo analitico, le acque destinate al consumo umano presentano valori di parametro non conformi perché non corrispondenti a quelli fissati nelle norme citate, l’UOC SIAN comunica all’ente gestore l’avvenuto superamento e, effettuate le valutazioni del caso, propone al Sindaco l’adozione di provvedimenti cautelativi a tutela della salute pubblica.

Campionamenti Acqua Consumo Umano Parametri di Gruppo A (Potabilizzatori, Serbatoi, Acqua di rete)	CAMPIONI PER TRIMESTRE	TOTALE PROVE	Campioni non conformi	Prove non conformi
<i>I TRIMESTRE</i>	408	4391	15	9
<i>III TRIMESTRE</i>	571	5706	21	13
<i>III TRIMESTRE</i>	544	5136	26	16
<i>IV TRIMESTRE</i>	363	3421	3	4
TOTALE CAMPIONI	1886	18654	65	42

Dettaglio Campionamenti Acqua Parametri di Gruppo A - Anno 2020

Parametri	Odore	Colore	pH	Torbidità	Cloro res. Lib.	Ammonio	Nitrito	Conduttività	Ferro
I Trim	370	370	370	370	370	346	370	370	295
II Trim	556	556	556	556	552	531	556	556	90
III Trim	481	481	481	481	469	481	481	481	0
IV Trim	354	354	354	354	196	354	354	354	0
TOT	1761	1761	1761	1761	1587	1712	1761	1761	385

Parametri	Alluminio	Coliformi	E. Coli	CBT a 22°	CBT a 37°	Pseudom.	Enterococ.	Clostrid.	Salmon.
I Trim	257	402	402	89	5	0	4	1	0
II Trim	130	551	551	1	0	0	0	0	0
III Trim	0	532	532	55	56	56	56	13	0
IV Trim	0	363	363	3	0	5	5	5	3
TOT	387	1848	1848	148	61	61	65	19	3

Dettaglio Campionamenti Acqua Parametri di Gruppo B - Anno 2020

Campionamento Acqua Consumo umano Parametri di Gruppo B (Potabilizzatori, Serbatoi, Acqua di rete)	TOTALE CAMPIONI	TOTALE PROVE	Campioni non conformi	Prove non conformi
<i>Serbatoi -Acqua di rete</i>	69	1863	0	0
<i>Potabilizzatori</i>	48	1296	0	0

2. Oltre al controllo delle acque destinate al consumo umano per verificare che le stesse soddisfino i requisiti del D.Lgs.31/01 e s.m.i. di cui sopra, il SIAN si occupa anche del monitoraggio, mediante campionamento, della radioattività nell'acqua consumo umano attuando il programma di seguito indicato.

Programma di controllo (PdC) delle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano, ex Art. 4 del Decreto Legislativo n. 28/2016.

Decreto Dirigente Generale n. 2346 del 05/12/2018

Il Decreto Legislativo 15 febbraio 2016, n. 28 - “Attuazione della direttiva 2013/51/ EURATOM del Consiglio, del 22 ottobre 2013”, stabilisce i requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano.

In particolare, lo stesso ha stabilito i principi e disciplinato le modalità di controllo delle sostanze radioattive mediante parametri indicatori e valori di parametro ed ha imposto nuovi obblighi ai servizi pubblici (Regioni, AA.SS.PP., ARPA) e agli enti gestori degli acquedotti, nei riguardi del controllo della radioattività nelle acque potabili.

Rendicontazione del PdC delle sostanze radioattive attuato dal SIAN - Anno 2020

Sono stati effettuati numero 20 campionamenti, come da programma di controllo anno 2020, nei diversi punti di prelievo scelti in applicazione del Decreto del Ministro della Salute del 02/08/2017. Tali campioni sono stati consegnati all'ARPA di Palermo per le analisi. I rapporti di prova, quali resoconto delle prove analitiche effettuate, hanno riportato valori conformi.

Area Funzionale di “Igiene della nutrizione”

In seguito alla proroga da parte dell'assessorato alla salute estesa a tutto il 2020 degli obiettivi 2014-2019 del Piano Regionale di Prevenzione il SIAN, pur se in piena emergenza Covid 19, durante il quale sono state adottate misure restrittive di vario tipo per il contrasto e il contenimento su tutto il territorio nazionale del diffondersi del Corona Virus , il SIAN, con opportuna programmazione degli interventi e nel rispetto delle disposizioni dettate dai vari DPCM del 2020, ha attuato:

- n. 3 incontri a distanza con le Aziende di Ristorazione Collettiva (ARC) per promuovere l'aderenza a corrette abitudini alimentari;
- l'inserimento n.36 menù tipici della dieta mediterranea in 18 tabelle dietetiche validate dal SIAN in occasione di validazione di tabelle dietetiche destinate alla ristorazione scolastica;
- la campagna annuale per la riduzione del consumo di sale promuovendo l'adesione delle Aziende di Ristorazione Collettiva (ARC) del territorio, alla Settimana WASH (World Action on Salt, Sugar & Health) 2020 , che hanno risposto positivamente

Promuovere adesione ARC a Campagne Wash	% ARC invitate ad aderire alla Campagna Wash/ totale ARC presenti sul territorio	N° 5 ARC invitate ad aderire alla Campagna Wash 2020 Totale N° 5 ARC presenti sul territorio Adesione del 100%
---	--	--

- la campagna informativa della settimana WASH :
- Per la campagna informativa sono stati ordinati in tipografia poster e opuscoli illustrativi come di seguito indicato propri della campagna WASH 2020 “Più salute con meno sale e meno zuccheri” .
- La relazione causale tra consumo di sale, ipertensione e rischio cardiovascolare è ampiamente riconosciuta. Moltissimi studi hanno dimostrato che la riduzione, anche solo moderata, del consumo di sale è associata a riduzione della pressione arteriosa e attraverso quest’ultima, alla prevenzione di un numero significativo di eventi cardiovascolari, in primo luogo l’ictus cerebrale, l’infarto e lo scompenso cardiaco. La riduzione del consumo di sale rimane tra le modificazioni più raccomandate dello stile alimentare nelle ultime linee guida europee ed americane per la prevenzione dell’ipertensione arteriosa e quindi della prevenzione delle patologie cardiovascolari.
- Allo stesso tempo la campagna ha promosso la riduzione del consumo eccessivo di zuccheri per la sua importanza nella lotta all’obesità.

Campagna informativa di promozione per la riduzione del consumo eccessivo di sale di cucina	Obiettivo SIAN : Realizzare campagna informativa	È stata effettuata una campagna informativa con la distribuzione di n.65 poster e n. 200 opuscoli presso distretti, poliambulatori, ospedali, farmacie, centri cottura ambulatori MMG , scuole, esercizi pubblici ecc.
---	--	--

- nell’ambito del “Programma Integrato Celiachia” un solo corso di formazione rivolto agli OSA che intendono preparare pasti per celiaci, a causa dell’emergenza COVID 19 con il distanziamento sociale per il contrasto alla pandemia , la ridotta disponibilità di cucine per poter effettuare la prova pratica e la carenza di soggetti che hanno fatto richiesta di partecipare ai corsi di formazione per la preparazione di pasti per celiaci.