



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 2017

Introduzione

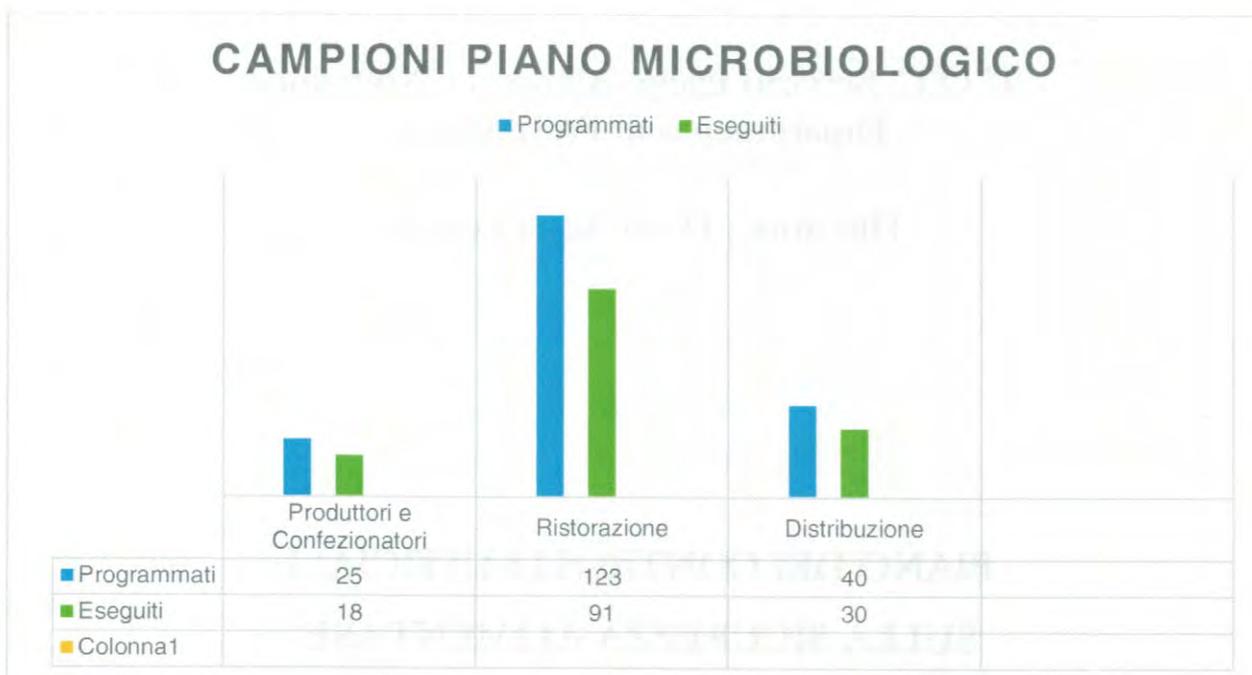
La sicurezza alimentare è uno degli obiettivi da perseguire al fine di garantire la salute dei cittadini. Come ogni anno l' UOC Igiene Alimenti e Nutrizione presenta il consuntivo dell'attività svolta, attraverso la pubblicazione della Relazione annuale, fornendo un quadro generale dei risultati dell' attività svolta nel 2017. L'attività di controllo ufficiale è stata realizzata con le risorse assegnate ad inizio di anno ed ha seguito la programmazione effettuata ad inizio di anno. Nel corso del 2017 è stata realizzata la seguente attività:

- PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI E BEVANDE ANNO 2015-2018

Linea 1–Piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti 2015 – 2018 (Reg. (CE) n. 2073/2005 e s. m. e i.)

Il Regolamento CE 2073/2005 e smi obbliga gli operatori del settore alimentare a provvedere affinché i prodotti alimentari siano conformi ai criteri di sicurezza, ma stabilisce 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 il numero di campioni di alimenti per tipologia di attività

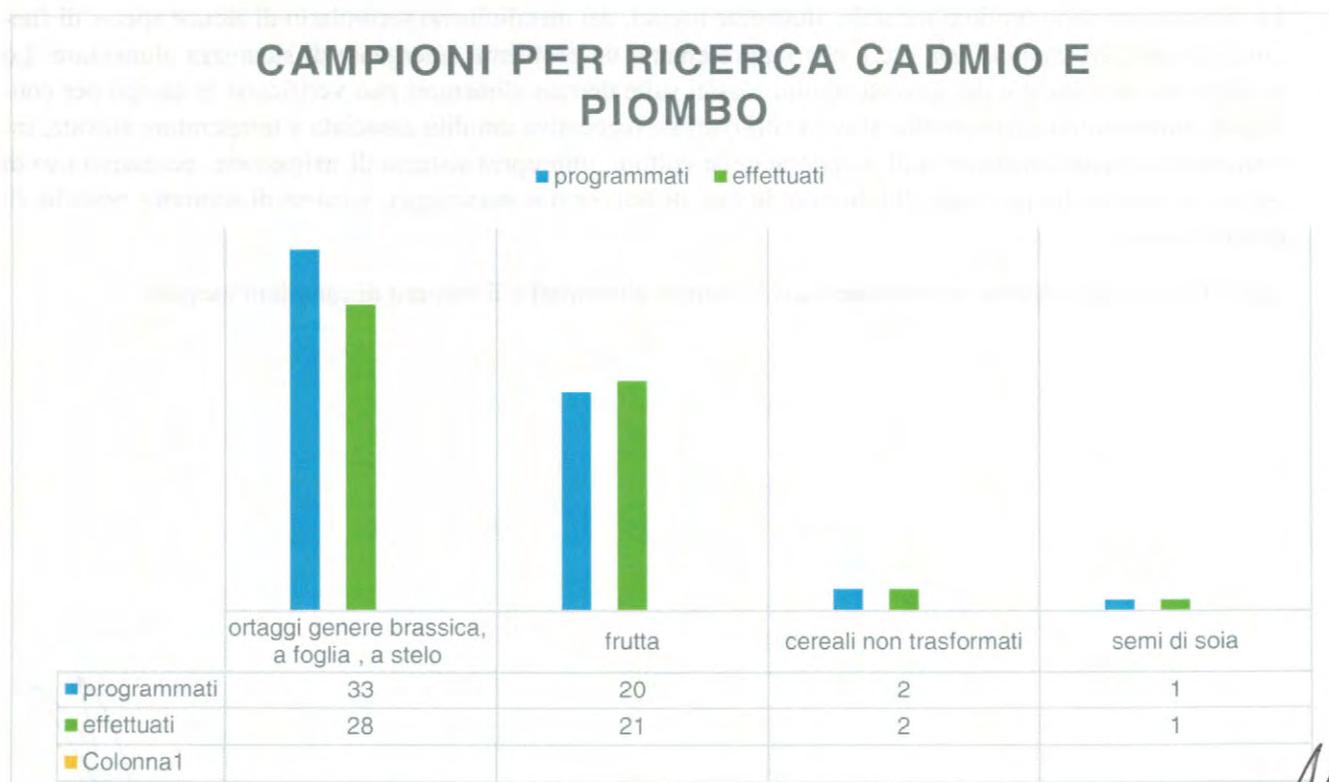


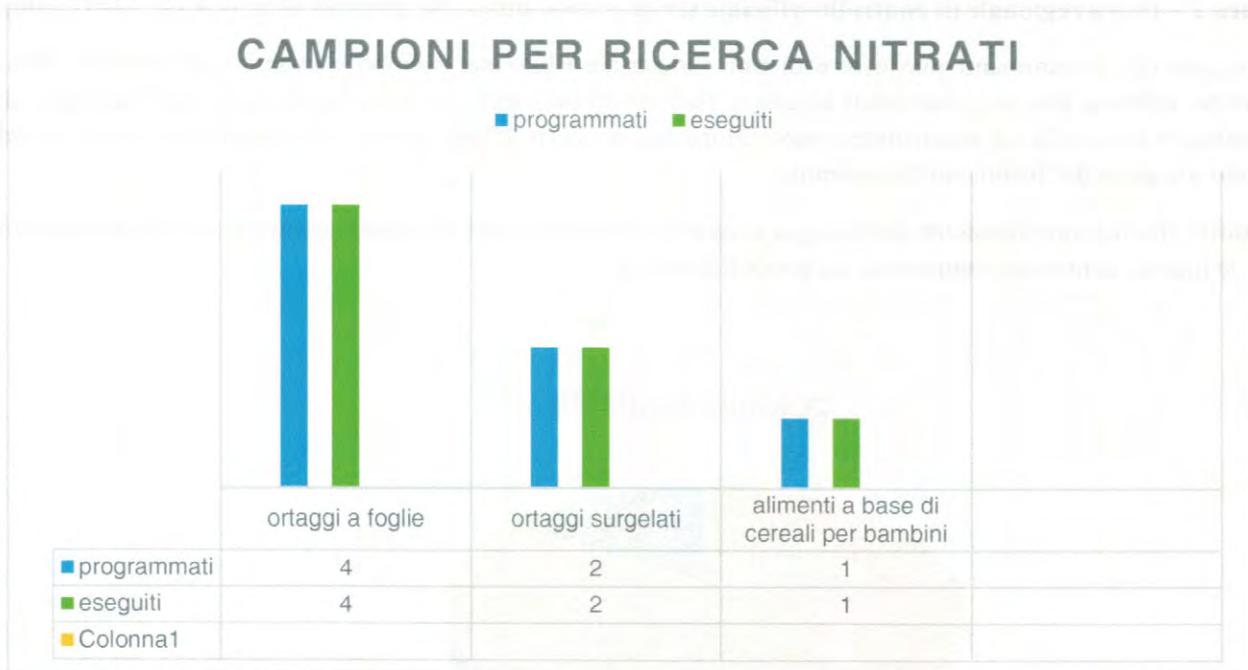
I campioni per la ricerca dei parametri microbiologici sono stati effettuati nei Centri Cottura e Mense Ospedaliere, Pubbliche e scolastiche, ristoranti, pasticcerie, panifici e rosticcerie; le matrici campionate appartengono alla categoria degli alimenti pronti al consumo, al campionamento è stato associato il controllo. I parametri ricercati sono stati Salmonella e Listeria e in tutti i campioni prelevati non si sono riscontrate non conformità

Linea 2 – Piano regionale di controllo ufficiale sui contaminanti negli alimenti (Reg.(CE) n. 1881/2006)

L'origine dei contaminanti 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.

I grafici che seguono illustrano la tipologia di attività dove sono stati effettuati i controlli con campionamento, le matrici alimentari campionate e i pericoli ricercati:





In tutti i campioni analizzati per la ricerca dei contaminanti non sono state evidenziate non conformità.

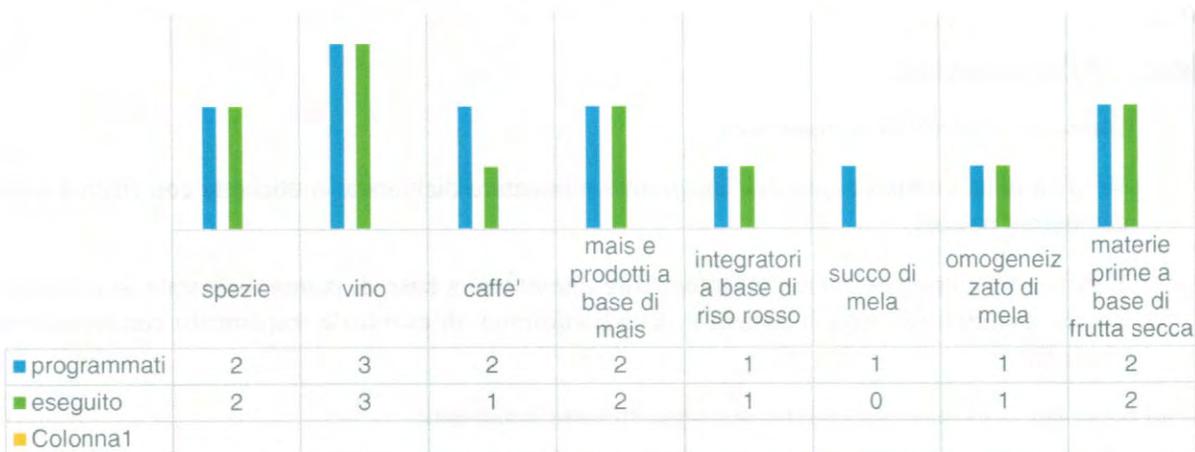
Linea 4– Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti (PNI 2015-2018)

Le micotossine sono prodotti naturali, altamente tossici, del metabolismo secondario di alcune specie di funghi (*Aspergillum*, *Penicillium*, etc.), 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.

Nelle Tabelle che seguono sono evidenziati le matrici alimentari e il numero di campioni eseguiti:

MATRICI ALIMENTARI PER RICERCA MICOTOSSINE

■ programmati ■ eseguito



TIPO DI MICOTOSSINE RICERCATE

■ aflatoossine B 1 ■ Ocratossina A ■ aflatoossine M 1 ■ aflatoossine M 2 ■ citrinina ■ patulina ■ aflatoossine B e G



Gli esiti delle analisi non hanno evidenziato non conformità

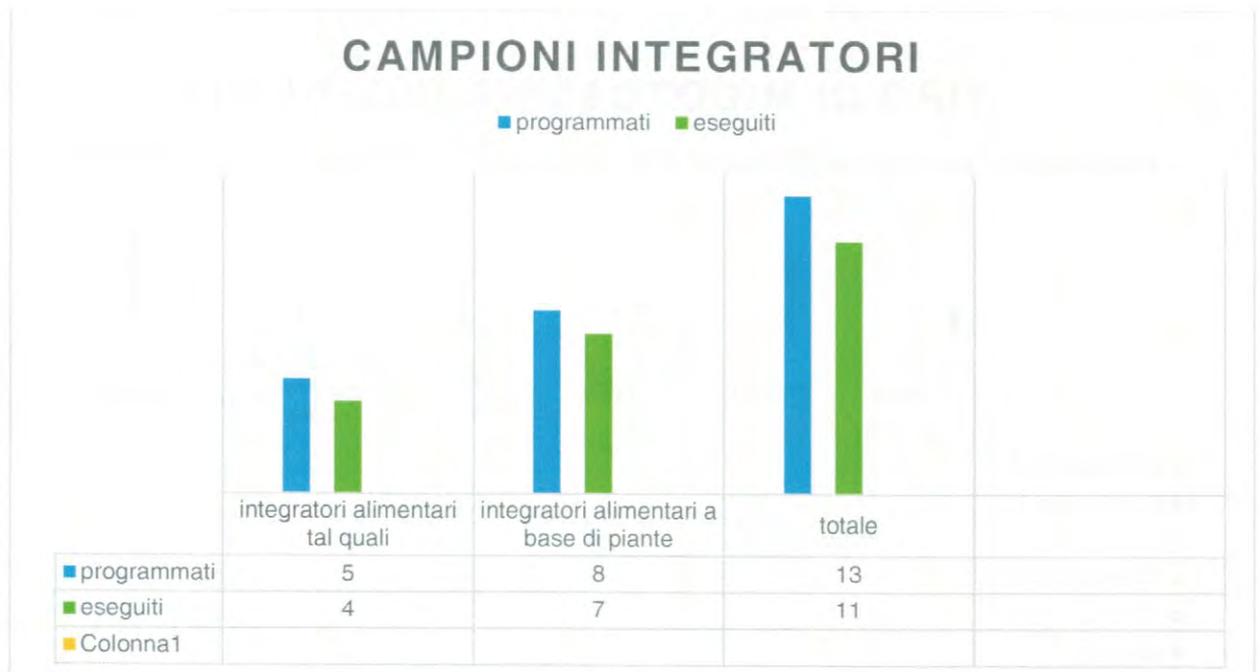
Linea 6 – Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori (d.l.vo n. 169 del 21 maggio 2004 e s. m. e i.);

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.

Obiettivi del Piano regionale:

- 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;

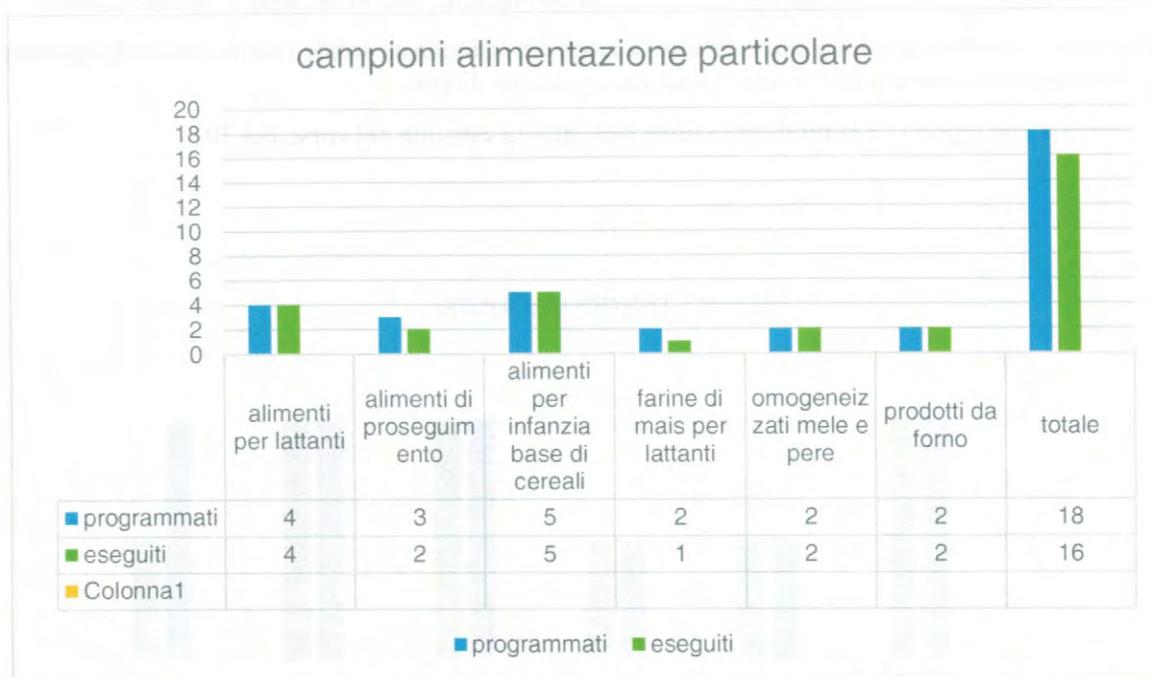
Nel corso del 2017 sono stati effettuati i seguenti campionamenti:



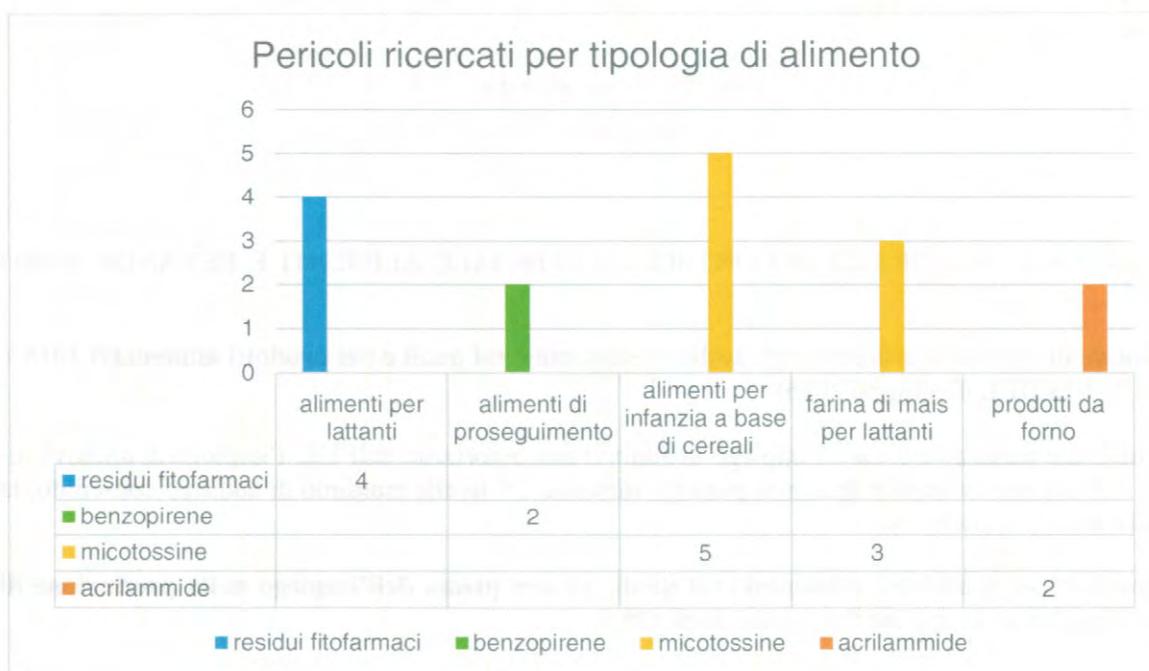
Gli analiti ricercati sono stati i metalli pesanti (cadmio)

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP);

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



Sono stati ricercati i seguenti pericoli



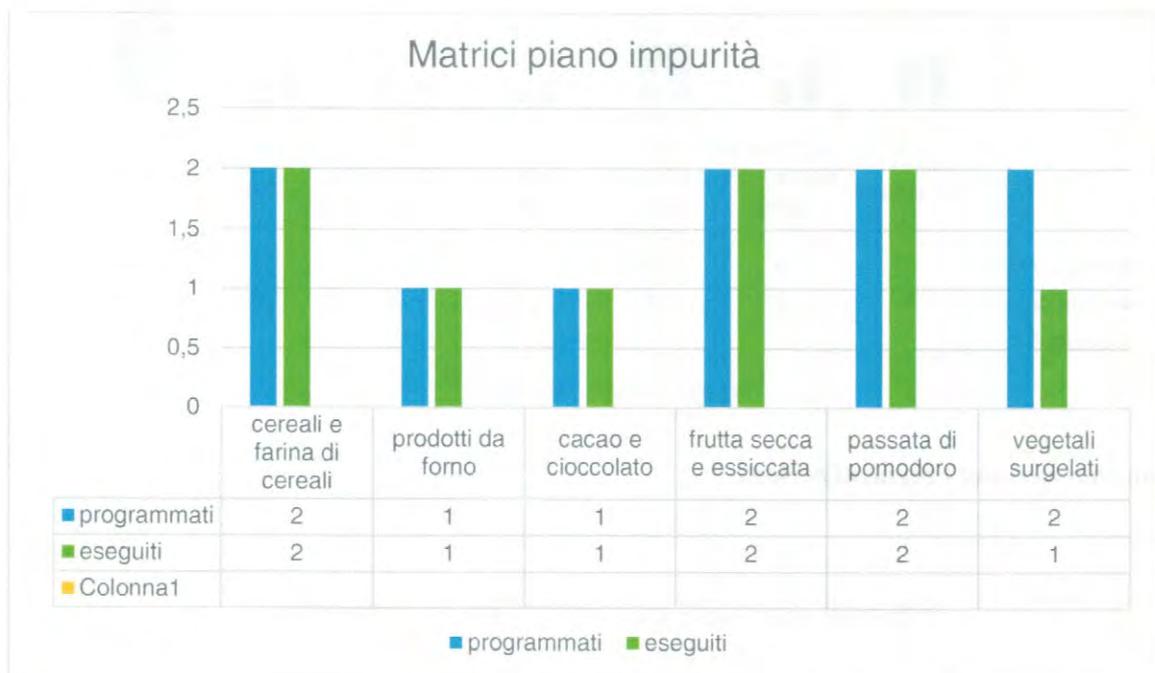
Linea 7 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti

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.

Nella tabella che segue vi è la rendicontazione dell'attività eseguita nel corso del 2017



PIANO REGIONALE INTEGRATO DI CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI E BEVANDE ANNO 2015-2018

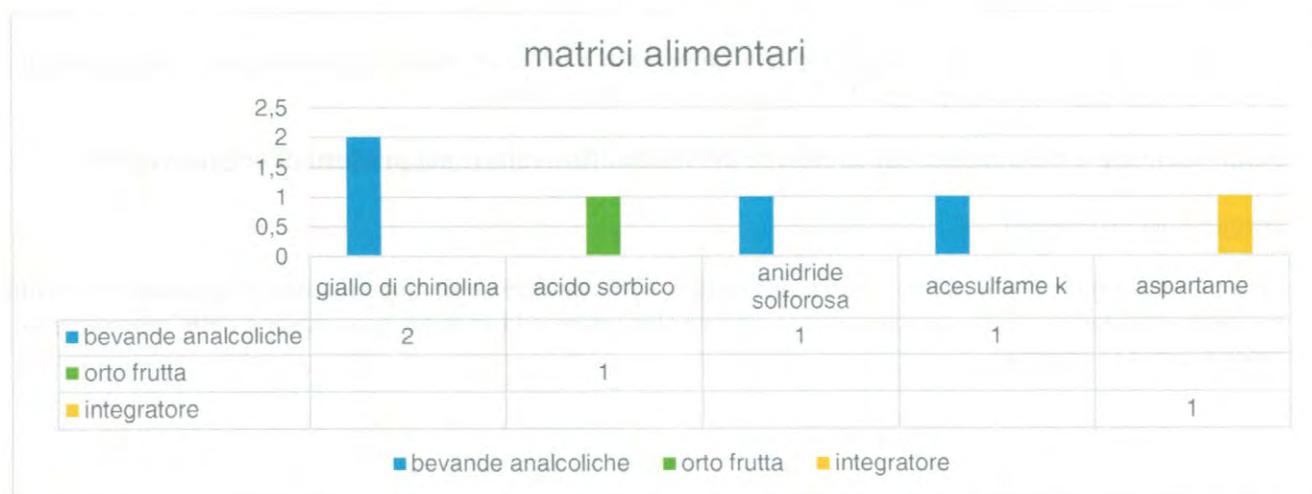
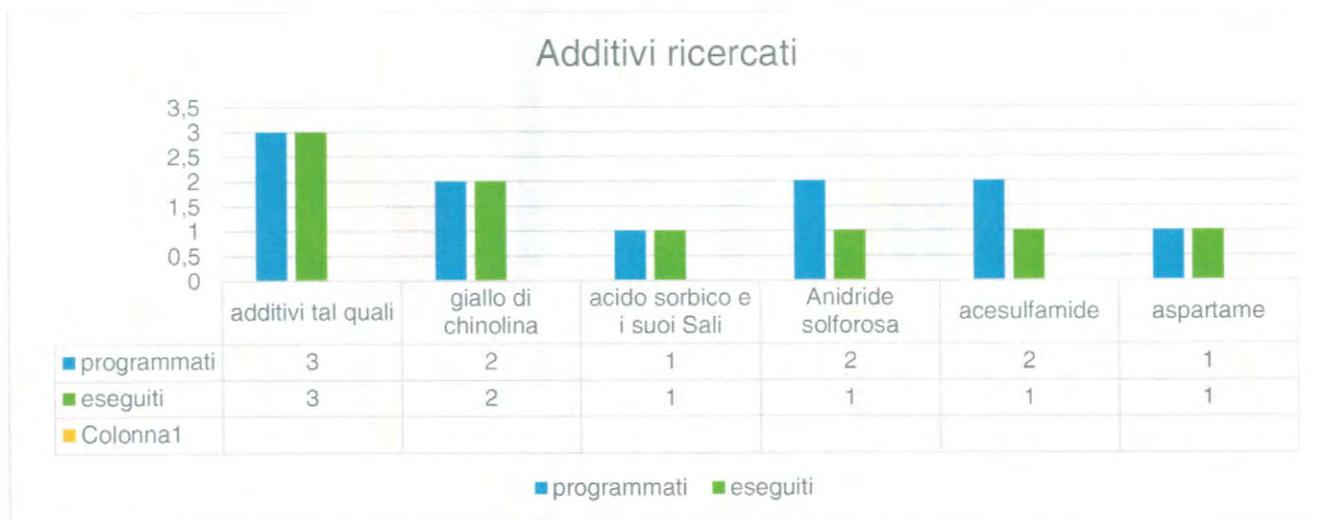
Piano Regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari 2015 - 2018 (DDG N. 978 DEL 09 giugno 2015)

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.

Linea 1 Controlli sugli additivi alimentari tal quali, ovvero prima dell'impiego nella produzione di alimenti e utilizzati con maggiore frequenza dagli OSA.

Il controllo ufficiale mira ad individuare i limiti consentiti di metalli pesanti e i parametri specifici dell'additivo.

L'attività eseguita nel corso del 2017 è la seguente

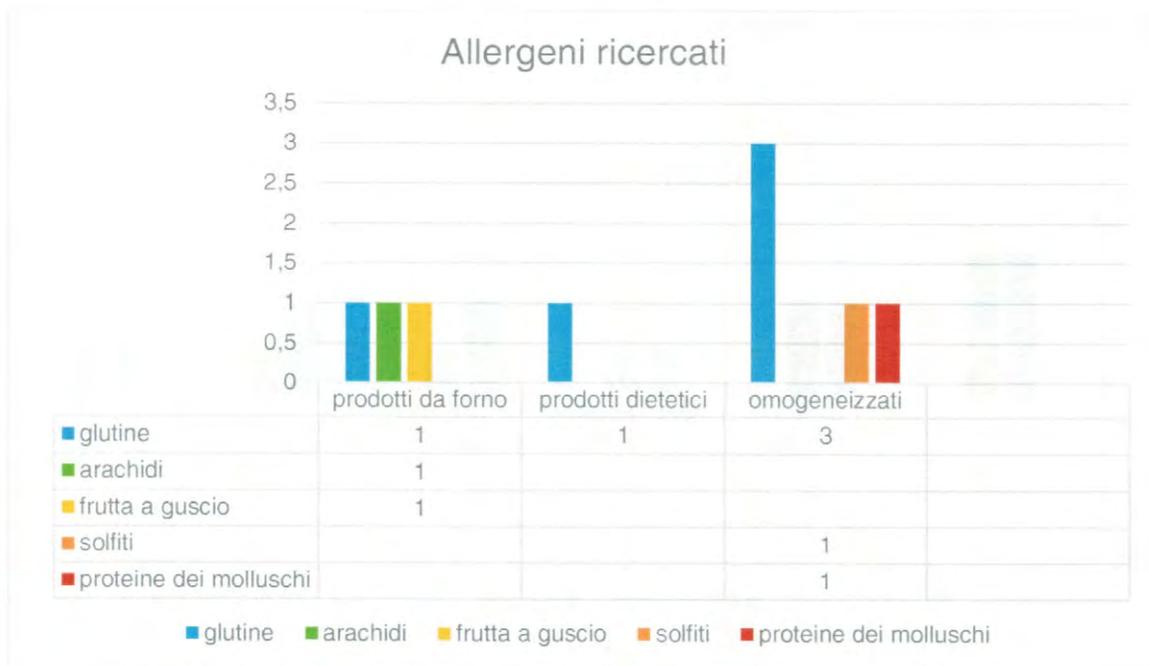


Il corretto impiego degli additivi è stato verificato anche attraverso i contestuali controlli documentali e di identità e controlli materiali e non si sono riscontrate non conformità.

Linea 3 Piano Regionale Allergeni - controllo ufficiale sulla verifica della corretta applicazione del decreto legislativo 114/2006 - per gli anni 2015 – 2018

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;

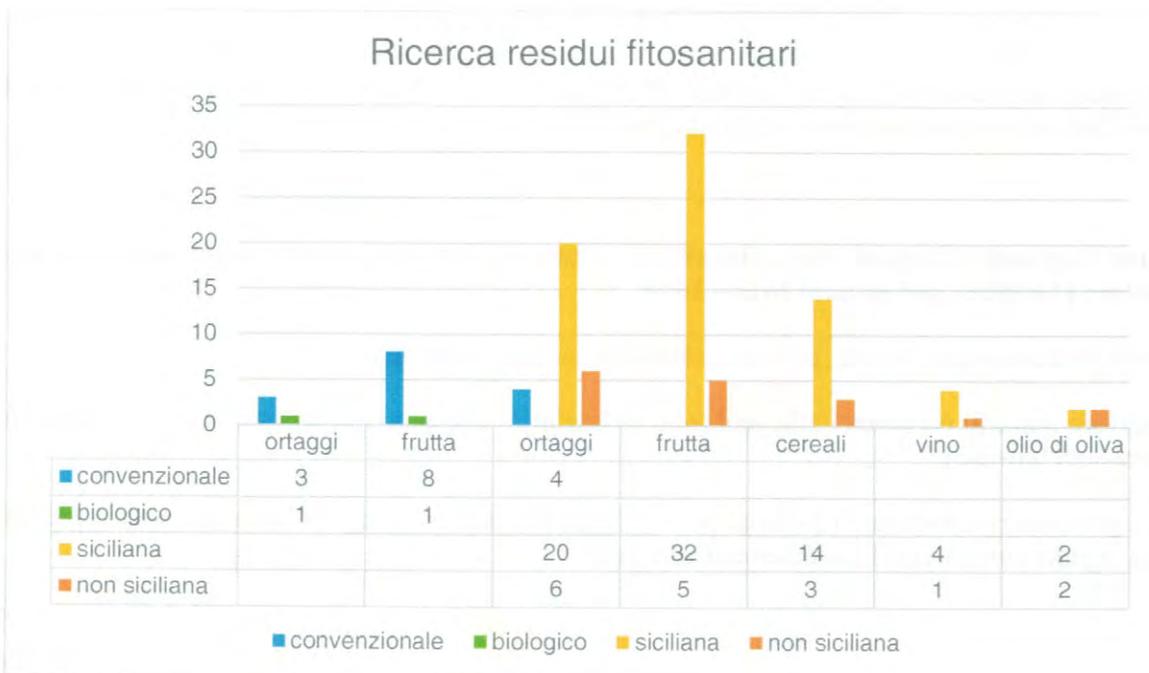


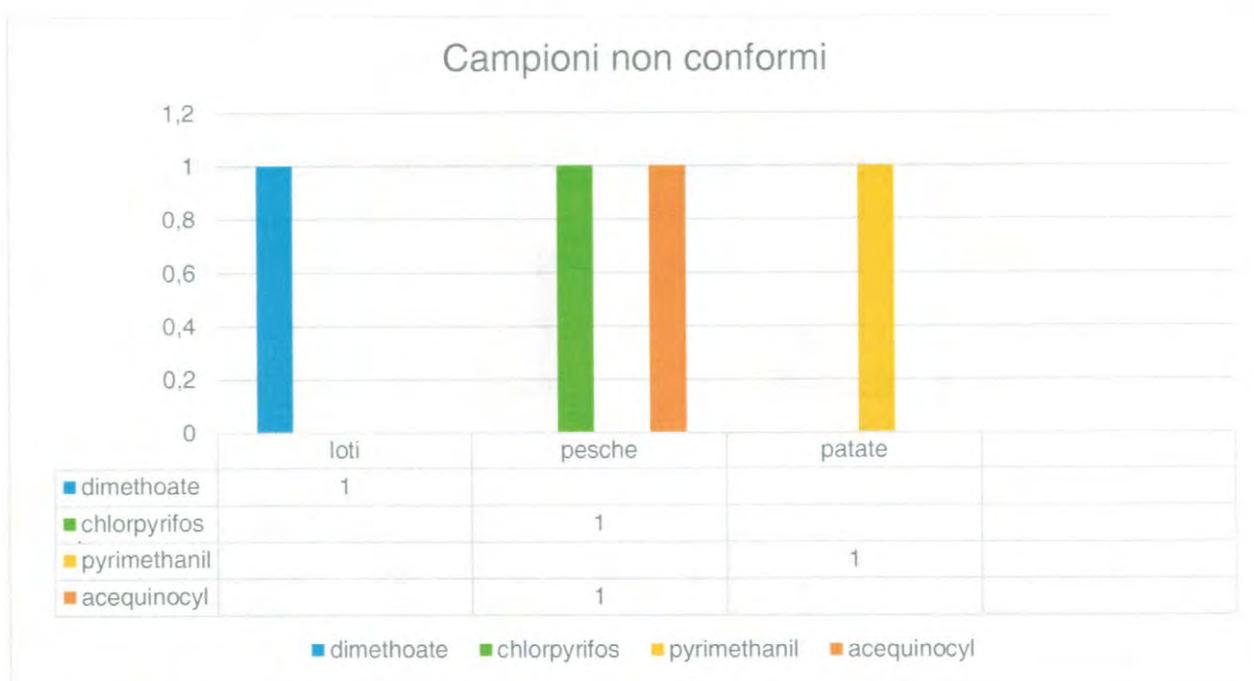
L'attività di campionamento è stata effettuata sui prodotti alimentari nella cui etichetta non sono presenti indicazioni di allergeni, anche per prodotti da banco a vendita assistita.

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

Obiettivi dei programmi

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.





Per le suddette non conformità sono stati adottati i seguenti provvedimenti:

Presenza di DIMETHOATE nel campione di Loti: Attivazione Sistema Allerta in seguito a Valutazione del rischio di pericolo- attivazione Follow-up - Comunicazione notizia di reato all' A.G. - Comunicazione SIAN della provincia del produttore per ulteriori provvedimenti

Presenza di CHLORPYRIFOS nel campione di pesche : Comunicazione per informazione in seguito a valutazione del rischio di non pericolo -controllo presso ditta - sanzioni e provvedimenti –

Presenza di PYRIMETHANIL nel campione di patate : Comunicazione per informazione per valutazione rischio di non pericolo - controllo presso ditta con esito favorevole- Documentazione inviata al DASOE e al Direttore SIAN della provincia sede del produttore per competenza

Presenza di ACEQUINOCYL in un campione di pesche: Comunicazione per informazione per valutazione rischio di non pericolo DASOE e SIAN della provincia sede del produttore per ulteriori adempimenti

Inoltre si è prelevato un campione di albicocche presso la stessa ditta dove nel 2015 era trovato un campione non conforme

Campionamento alimenti non conformi in UE nel 2014 – Si è proceduto inoltre ad effettuare un campione di Cavoli di Bruxelles per la verifica di non conformità riscontrate nel 2014 nell'ambito della Comunità Europea

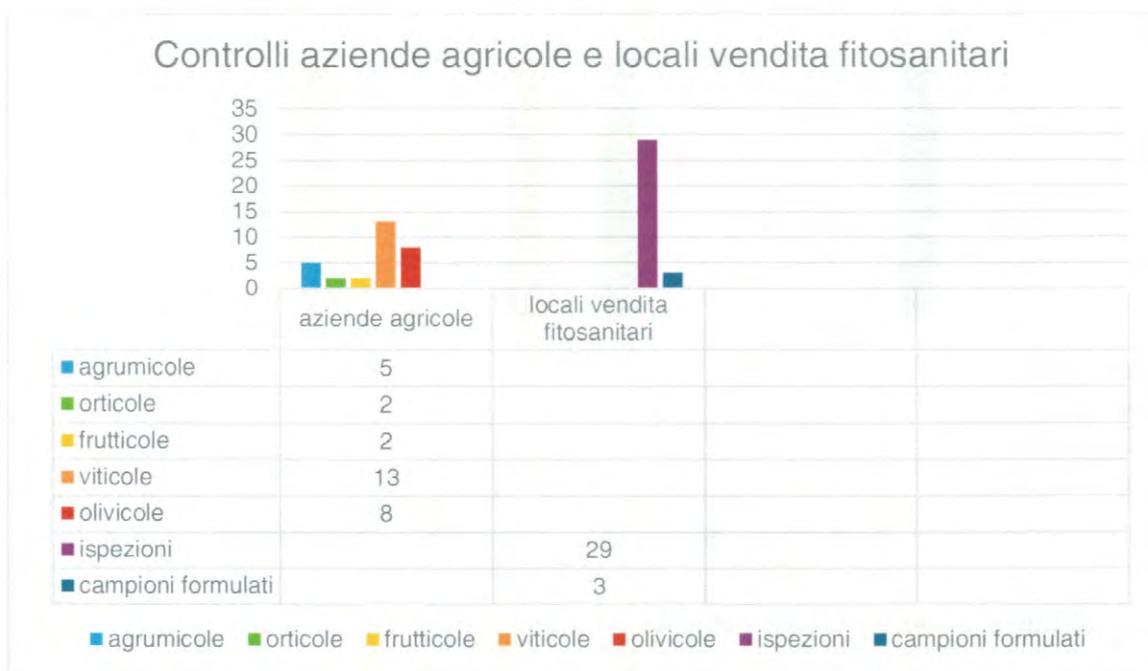
Il piano nazionale prevede anche due linee d'intervento

Linea di intervento n.1 – Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari.

Obiettivo: verifica dei contenuti del prodotto fitosanitario in commercio con quanto autorizzato dal Ministero (DPR 290/2001); conformità alla normativa vigente dei locali di deposito.

Linea di intervento n. 2 – Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari.

Obiettivo: verifica del corretto impiego dei prodotti fitosanitari anche attraverso i controlli documentali e di identità e controlli materiali.



Nel controllo presso le aziende agricole si è riscontrata una non conformità per 1. Assenza di procedure di rintracciabilità - 2. Assenza di misure attuate in materia di buone pratiche agricole.

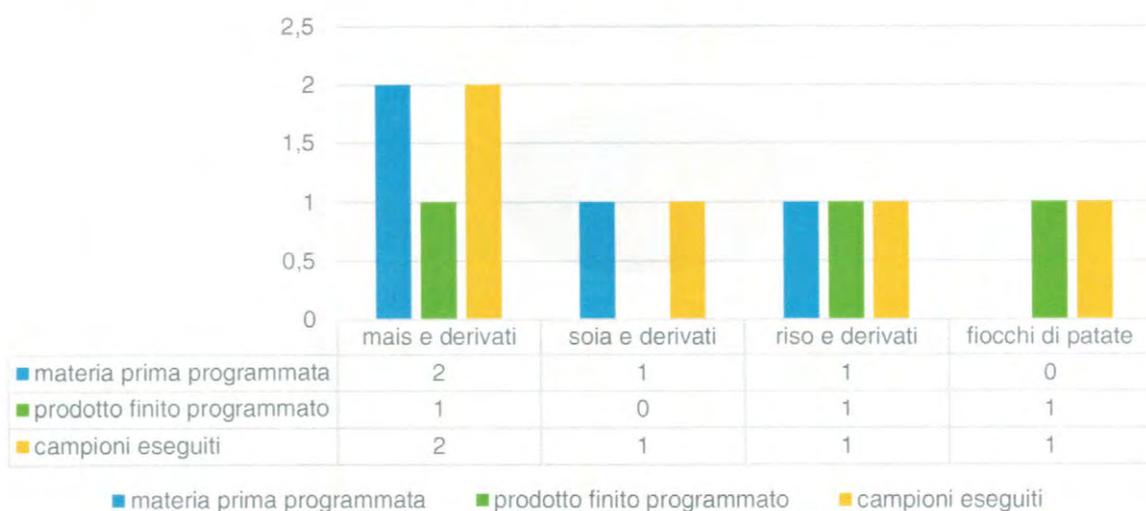
Per la suddetta non conformità si è proceduto ad effettuare una sanzione ai sensi dell'art. 6 comma 4 del D. legs 193/07, sanzione ai sensi dell'art. 2 del decreto legs 190/06 e provvedimenti di imposizione ai sensi dell'art. 54 Reg.to Ce 882/54

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 si devono orientare verso la Grande Distribuzione e i magazzini di stoccaggio, al fine di ottenere un campione maggiormente rappresentativo del lotto di provenienza.

Campioni OGM



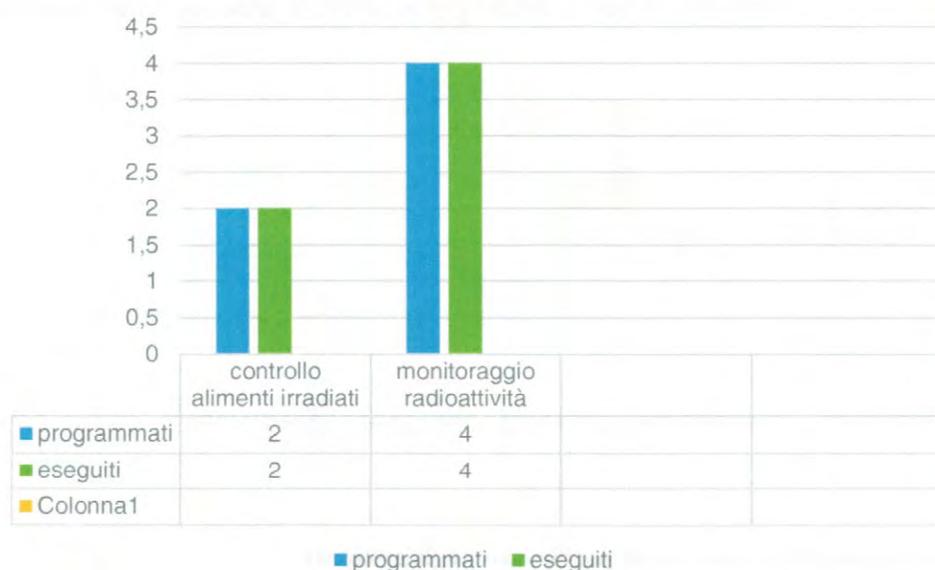
Piano Regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti

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;

Piani controllo radioattività



campioni eseguiti



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.

Obiettivi:

1. Verificare il tenore di iodio nel sale arricchito destinato al consumo umano

In relazione al suddetto obiettivo nella tabella che segue è individuato il numero di campioni di sale iodato da effettuare :

2. Rilevare presenza/assenza di sale iodato presso supermercati/ centri cottura

Saranno effettuati ispezioni presso i distributori e/o centri cottura per accertare la presenza o l'utilizzo 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.



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 2017 dei flussi relativi all'anno 2016

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 2017 sono stati effettuati 5 corsi di formazione.

ATTIVITA' ISPETTIVA

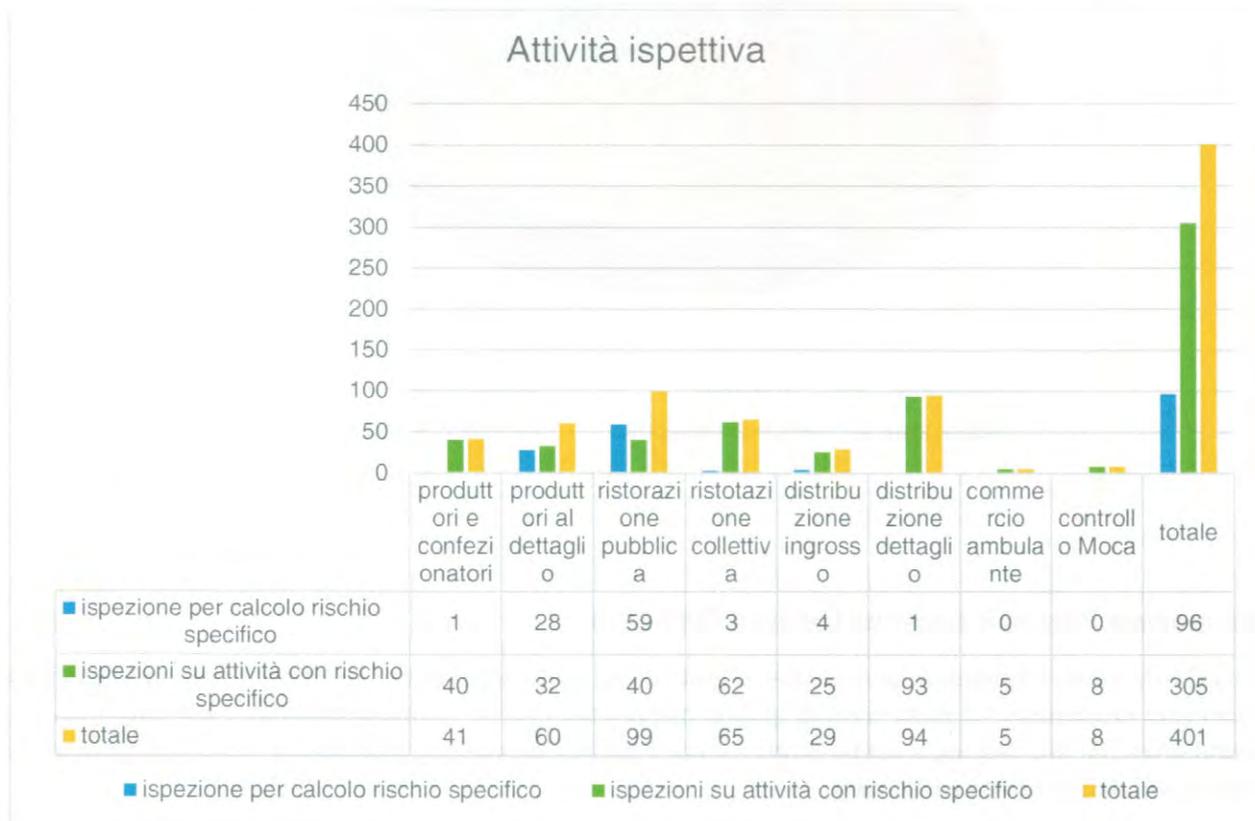
Il Reg.to Ce 882/04 al considerando 13 stabilisce “La frequenza dei controlli ufficiali dovrebbe essere regolare e proporzionata al rischio, tenendo conto dei risultati dei controlli eseguiti dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti in virtù di programmi di controllo basati su HACCP o 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

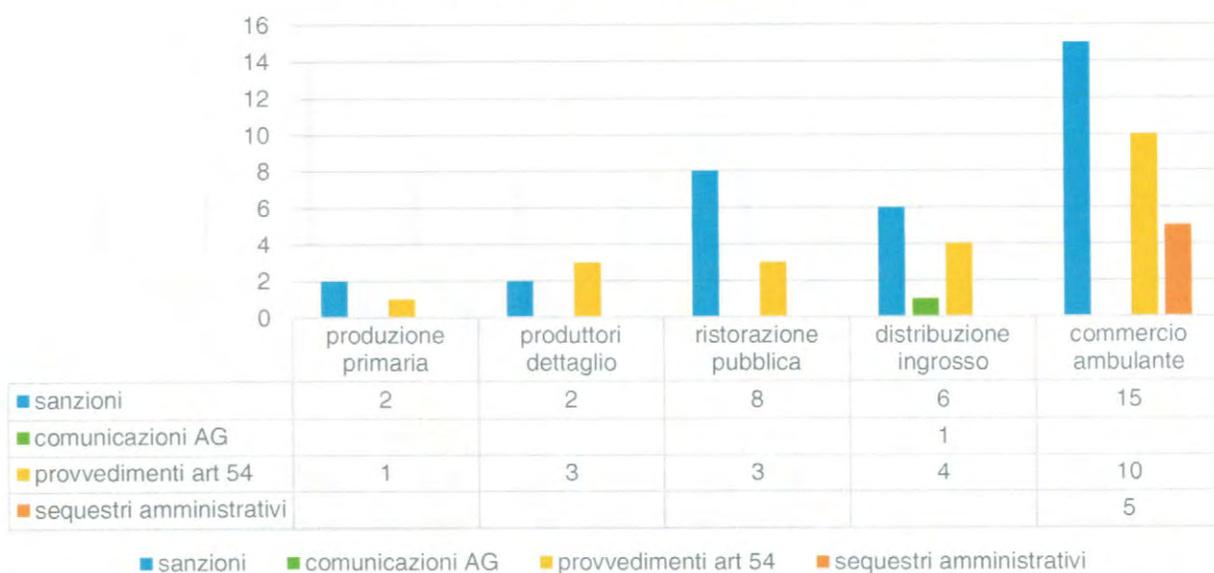
Nel corso degli anni il servizio ha proceduto alla categorizzazione del rischio ex ante delle attività registrate nel sistema informatico ed annualmente ha programmato ed eseguito i controlli per la verifica del rischio.

La valutazione del rischio viene eseguita utilizzando la Procedura PROIAN 03 del 16.05.2012 Rev. 01

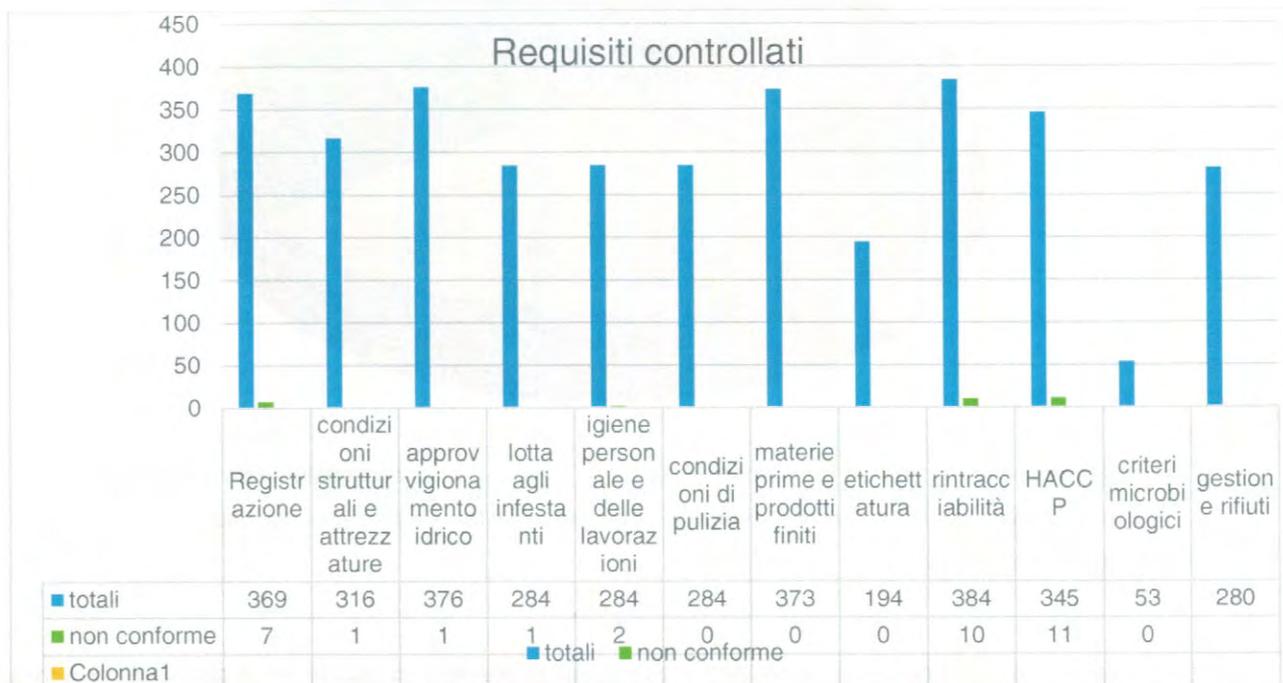
Nella Tabella che segue è inserito il numero di controlli totali eseguiti nel 2017:



Tipologia di provvedimenti



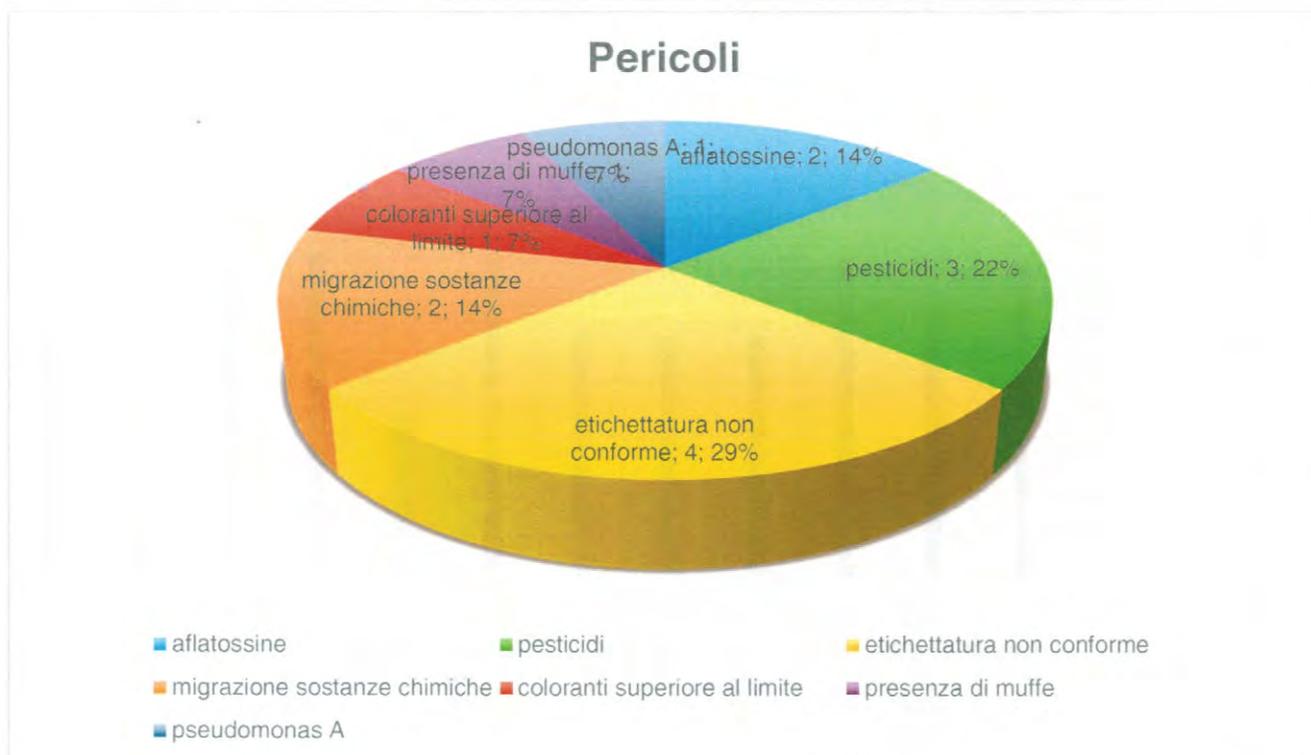
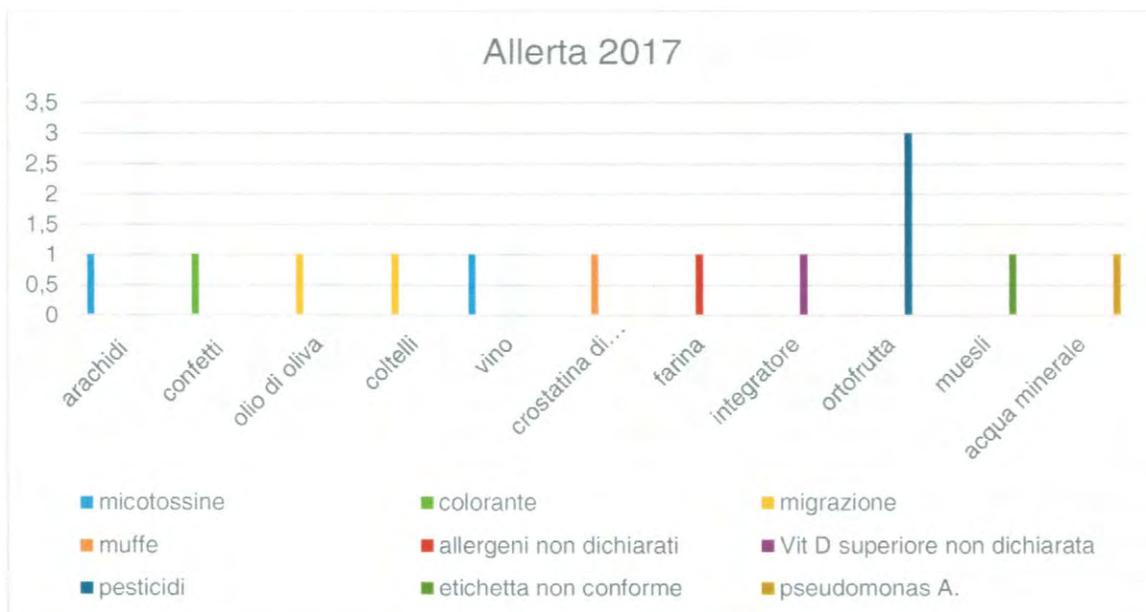
Requisiti controllati



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 2017 sono state trasmesse, attraverso il Sistema RASFF, le seguente allerte



I contaminanti chimici più notificati sono stati presenza di allergeni non dichiarati in etichetta, presenza di residui fitosanitari in ortofrutta, seguono la presenza di aflatossine nella frutta secca, migrazione di sostanze chimiche dai contenitori agli alimenti e coloranti superiore al limite

Provenienza nazionale : vino, crostatina di albicocche senza glutine, farina per pizza, contenitori olio , frutta

Provenienza estera : Arachidi in guscio, coltelli in acciaio, muesli con frutta, bacche di Goji

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