



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 2021

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 del consumatore (attraverso la prevenzione dei rischi, diretti o indiretti, correlati agli alimenti) e della popolazione in generale (attraverso la prevenzione dei rischi connessi ad un errato stile alimentare). 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 sede centrale del SIAN

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 e nel Piano dei Controlli Regionale Pluriennale 2020/2022 (in esecuzione del Piano dei Controlli Nazionale Pluriennale) e mira ad assicurare sia i Livelli Essenziali di Assistenza, nell'ambito della sicurezza alimentare e della tutela della salute dei consumatori, che gli obiettivi approvati in sede di negoziazione di budget.

Nel 2021, in seguito allo stato di emergenza da SARS CoV-2, parte del personale medico e tecnico della prevenzione, a diverso titolo e non senza difficoltà di tipo organizzativo, ha assicurato oltre che i compiti istituzionali del SIAN, altresì la collaborazione per la 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/o microbiologiche di: alimenti di origine vegetale (sia trasformati che non) e misti; integratori alimentari, prodotti dietetici e alimenti della prima infanzia; additivi tal quali e negli alimenti; aromi alimentari; prodotti fitosanitari (con controllo, al contempo, delle officine di produzione dei fitosanitari, della loro commercializzazione e del loro utilizzo); alimenti vegetali per la ricerca, in essi, di residui di prodotti fitosanitari; alimenti di origine vegetale per la ricerca: di contaminanti agricoli e

tossine vegetali e di OGM ; alimenti di origine vegetale per il monitoraggio del tenore di acrilammide; alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti; matrici alimentari per il monitoraggio della radioattività; materiali o oggetti che vengono a contatto con gli alimenti (MOCA);

- il controllo con campionamento: delle acque destinate al consumo umano, ai sensi del D.Lgs. 31/01 e s.m.i. e ai sensi del “Programma di controllo della radioattività nelle acque destinate al consumo umano”; 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 loro conformità 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, siano essi registrati che riconosciuti, per la verifica della corretta applicazione da parte dell'Operatore del Settore Alimentare (di seguito 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 verso paesi terzi di alimenti, su richiesta degli OSA.

Il presente piano conclusivo è stato stilato al fine di fornire la massima trasparenza sull'attività di controllo ufficiale effettuata dal SIAN dell'ASP di Agrigento nel 2021 (nel rispetto dell'art. 11 par.1 del Regolamento UE 2017/625) mediante 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 2021

Il Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2020-2022 in esecuzione del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2020-2022, descrive il sistema dei controlli ufficiali lungo l'intera filiera alimentare, al fine di verificare la corretta applicazione della legislazione comunitaria. La programmazione delle attività di controllo relative al 2021 riguarda le seguenti linee, che sono state sviluppate dal SIAN dell'ASP di Agrigento e delle quali vengono indicati 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

ASP	Materie prime/Intermedi di lavorazione		Prodotti finiti confezionati per il consumatore finale		Totale Effettuato		Non Conformità
	Mais in granella/ Farina di mais non confezionata	Riso / Farina di riso non confezionata	Farina di mais	Bevanda vegetale a base di SOIA	Materie prime/Intermedi di lavorazione	Prodotto finito	
AG	2	1	1	1	3	2	0

2. DDG n.519 del 25/05/2021 Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo Anno 2021.

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 2021

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

Tipologia campioni	ASP di Agrigento	
	Programmati	Effettuati
Cereali	15	15
Ortaggi	8	8
Frutta	38	38
Vino	10	10
Olio di oliva	2	2
Totali	73	73

Nessuna Non Conformità

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	9
Frutta	5	7
Vino	1	1
Olio di oliva	1	1
Totali	17	21

Nessuna Non Conformità

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2021.

Tabella 6 - "Verifica non conformi UE - 2018"			
Matrice	Residuo	SIAN ASP di Agrigento	
		Programmati	Effettuati
Melanzane	omethoate	1	1
Uva da tavola	acephate, carbendazim (RD), omethoate	1	1
Totale		2	2
Non Conformità			0

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2021.

Tabella 7 - (PCC) - Campionamento di cui al Reg. (UE) n. 533/2019 - Rif. Par.3 DGISAN n.n. 001876 - 05/05/2021

Matrici	Prodotto		ASP di Agrigento	
			Programmati	Effettuati
origine vegetale	Uva da tavola	Convenzionale	2	1
		Biologico	1	1
	Banana	Convenzionale	1	1
	Pompelmo	Convenzionale	2	2
	Cavolo broccolo	Convenzionale	2	2
	Melone	Convenzionale	5	5
	Funghi coltivati	Biologico	1	1
	Peperone	Convenzionale	5	5
	Frumento	Convenzionale	1	1
Alimenti per la prima infanzia	Alimenti a base di cereali	Convenzionale	1	1
Totale			21	20
Non Conformità				0

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 campionamento di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti - Anno 2021										
Regioni/Province autonome	OTA Campioni effettuati		AF B1 e AFT Campioni effettuati	DON e i metaboliti (3-AcDON, 15-AcDON; DON-3-glucoside)(g) Campioni effettuati				Nitrati Campioni effettuati		Totali effettuati
	Uvetta	Vino rosso	Frutta secca (datteri, fichi, prugne)	Pane	Pizza al dettaglio, focaccia, piadina	Semola, cous-cous (g)	Pasta secca di grano duro	Rucola Lattuga Spinaci	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (f)	
Agrigento	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9

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.

ASP di Agrigento	T2/HT2	Ocratossina A	3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside	Alcaloidi dell'ergot	Nitrati
	Cereali (integrali e non)	Fichi secchi	Semola , cous-cous	Prodotti a base di avena, segale, farro, orzo, grano	Biete, cavoli, cavoli verza, radicchio, scarola, broccoli, cime di rapa
TOTALE	1	1	2	1	1
Non Conformità	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 - 2021

ASP di Agrigento	controllo documentale o di identità	Effettuati
	12	12
Totali	12	12
Non Conformità	0	0

Tabella 2 - Controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - Anno 2021

Tipologia azienda	AG	
	Program.	Effettuati
aziende agrumicole	2	3
aziende orticole	1	1
aziende frutticole	1	2
aziende viticole	2	1
aziende olivicole	2	1
Totali	8	8
Non Conformità		0

ANNO 2021

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

Rendicontazione dei controlli alle officine di produzione o di confezionamento

Articolo del Regolamento (CE) No 1107/2009 o di altra normativa nazionale o europea in relazione ai fitosanitari	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 controlli effettuati	Numero di follow-up/ad-hoc/targeted 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
4, 5, 6 DPR 290-2001	rispetto delle condizioni di autorizzazione	1	0	1	0	0	0	1	0	1
31	condizioni riportate in etichette nei luoghi dello stoccaggio	9	0	9	0	0	0	9	0	9
64	condizioni di imballaggio	9	0	9	0	0	0	9	0	9
66	pubblicità	0	0	0	0	0	0	0	0	0
67	acquisti/merce in ingresso (caricata) : registrazione negli ultimi 5 anni	1	0	1	0	0	0	1	0	1
67	registrazione delle produzioni negli ultimi 5 anni	1	0	1	0	0	0	1	0	1
67	vendite/merce in uscita(scaricata) negli ultimi 5 anni	1	0	1	0	0	0	1	0	1
28(1), 46 & 52	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	9	0	9	0	0	0	9	0	9
28(1)	Composizione dei PPP (sorgente della sostanza attiva) controllata sulla base di evidenze documentali o mediante campionamento e analisi	2	0	2	0	0	0	2	0	2
28(1)	Composizione dei PPP (co-formulanti) controllata sulla base di evidenze documentali	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28(2)c	PPP prodotti non autorizzati in Italia ma in altri Stati UE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28(2)d	PPP prodotti non autorizzati in Italia ma in Stati Terzi	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Articolo 31 del regolamento 1907/2006	schede di sicurezza	9	0	9	0	0	0	9	0	9
decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	norme sulla sicurezza dei lavoratori(DPI- locali- cartellonistica di sicurezza- sistemi di prevenzione dei rischi)	1	0	1	0	0	0	1	0	1
Articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanità' 30 aprile 1993, n.15	le condizioni dei locali di stoccaggio	1	0	1	0	0	0	1	0	1

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

**Ispezioni su rivendite di prodotti fitosanitari
Anno 2021**

	NUMERO TOTALE		
RIVENDITE AUTORIZZATE	67	-	
RIVENDITE ISPEZIONATE	12		
ISPEZIONI	12		
INFRAZIONI	0		
	NUMERO CONTROLLI	NUMERO INFRAZIONI	TIPO AZIENDA (RIVENDITORE/ IMPORTATORE/ TITOLARE AUTORIZZAZIONE)
Rivendite non autorizzate	12	0	RIVENDITA
Addetti alla vendita non abilitati	12	0	RIVENDITA
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)	26	0	RIVENDITA
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	26	0	RIVENDITA
mancanza del permesso di commercio parallelo di cui al regolamento 1107/2009	8	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	26	0	RIVENDITA
Numeri di registrazione dei fitosanitari verificati in campo	26	0	RIVENDITA
Numero fitosanitari esaminati per sostanza attiva presente in etichetta	26	0	RIVENDITA
Numero fitosanitari esaminati per concentrazione sostanza attiva presente in etichetta	26	0	RIVENDITA

Numero fitosanitari esaminati per tipo di azione (insetticida, erbicida, etc)	26	0	RIVENDITA
Numero fitosanitari esaminati per tipo di preparazione	26	0	RIVENDITA
Numero fitosanitari esaminati per colture autorizzate	26	0	RIVENDITA
Numero fitosanitari esaminati per dosaggio autorizzato	26	0	RIVENDITA
Numero fitosanitari esaminati per classificazione autorizzata	26	0	RIVENDITA
Numero fitosanitari esaminati per intervalli di rientro riportati in etichetta	2	0	RIVENDITA
Numero fitosanitari esaminati per intervalli di sicurezza riportati in etichetta	2	0	RIVENDITA
il registro di carico e scarico della merce come previsto dall'articolo 67 del regolamento 1107/2009 (corretta compilazione e conservazione di tali documenti)	26	0	RIVENDITA
la corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o utilizzatore dei fitosanitari	7	0	RIVENDITA
le informazioni che vengono fornite agli utilizzatori ai sensi dell'articolo 10 comma 1 e comma 3 del dlvo 150/2012	6	0	RIVENDITA
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	12	0	RIVENDITA
la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale	7	0	RIVENDITA
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	1	0	RIVENDITA
la trasmissione dei dati di vendita di cui all'articolo 16 del decreto legislativo 150/2012	7	0	RIVENDITA
la correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009	4	0	RIVENDITA
schede di sicurezza	26	0	RIVENDITA

**Ispezioni presso titolari di autorizzazione
ANNO 2021**

	NUMERO TOTALE	
titolari presenti	<u>1</u>	-
titolari autorizzati	1	
ISPEZIONI	1	
INFRAZIONI	0	
	NUMERO CONTROLLI	NUMERO INFRAZIONI
prodotti di titolarità	9	0
tipologie di autorizzazioni	9	0
origine prodotti	2	0
documenti commerciali	11	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.”

Ispezioni presso aziende agricole

ANNO 2021

	Numero Totale				
AZIENDE AGRICOLE TOTALI	16435				
AZIENDE ISPEZIONATE	8				
ISPEZIONI	9				
INFRAZIONI	1				
TIPOLOGIA INFRAZIONE /TIPO AZIENDA AGRICOLA /contoterzista	Numero Controlli	Numero Infrazioni	Misure Adottate	Tipologia Infrazione	Tipo azienda (azienda agricola - uso differente - altro)
manca di autorizzazione all'acquisto e all'utilizzo;	8	0	0	0	azienda agricola
tenuta dei registri di trattamento o i moduli presso agricoltore;	8	0	0	0	azienda agricola
la presenza nei depositi di fitosanitari non autorizzati	7	0	0	0	azienda agricola
la presenza nei depositi di fitosanitari - importazioni parallele senza permesso	7	0	0	0	azienda agricola
la presenza nei depositi di fitosanitari che non presentano in etichetta la/le colture che produce l'azienda	5	0	0	0	azienda agricola
la verifica del rispetto del periodo che intercorre tra l'applicazione e la raccolta dei fitosanitari	6	0	0	0	azienda agricola
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	0	0	azienda agricola
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;	3	0	0	0	azienda agricola

il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza nei depositi delle derrate	9	0	0	0	azienda agricola
Numeri di registrazione dei fitosanitari verificati in campo	7	0	0	0	azienda agricola
Numero fitosanitari esaminati per sostanza attiva presente in etichetta	7	0	0	0	azienda agricola
Numero fitosanitari esaminati per tipo di azione (insetticida, erbicida, etc)	8	0	0	0	azienda agricola
Numero fitosanitari esaminati per colture autorizzate	6	0	0	0	azienda agricola
Numero fitosanitari esaminati per classificazione autorizzata	6	0	0	0	azienda agricola
Numero fitosanitari esaminati per intervalli di sicurezza riportati in etichetta	2	0	0	0	azienda agricola
l'idoneità dei locali destinati al deposito dei prodotti fitosanitari e delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti;	7	1	Provvedimen to di imposizione art. 138 Reg. UE 2017/625	Non conformità minore. D.Lgs. 150/2012 art.17	azienda agricola
possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti obbligatorio per la produzione primaria ai sensi del Regolamento 178/2002;	7	0	0	0	azienda agricola
La formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto;	9	0	0	0	azienda agricola
verifica che il contoterzista abbia fornito informazioni sugli intervalli di sicurezza, tempi di rientro, nonché al rispetto di eventuali mitigazione del rischio per l'ambiente, prescritte in etichetta (es. fasce di rispetto) e all'eventuale necessità di segnalare l'esecuzione del trattamento a persone esposte ad un rischio derivante dall'applicazione dei prodotti fitosanitari o che potrebbero accedere in prossimità o nelle aree trattate;	2	0	0	0	azienda agricola
registro di carico e scarico del contoterzista e documenti commerciali sull'acquisto;	2	0	0	0	azienda agricola

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	2
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	2
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	3
Totale			5	9
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 2021

SIAN			SIAN 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)	3		3
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	12		12
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	6		6
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Salmonella spp (Reg. 2073)	6		6
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	6		6
	FUNGHI	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	4		4
	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	8		8
	OLII E GRASSI VEGETALI	Diossine, PCB (Reg. 1881)	4		4
		Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	6		6

	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Acrilammide; Ocratossina A	4		4
	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)	12		12
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO	Aflatossine B e G	3		3
	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	3		3
	SUCCHI E NETTARI DI	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	7		7
	FRUTTA / VEGETALI/MISTI	Salmonella spp (Reg. 2073)	7		7
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	12		12
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	3	3	
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA,SURGELATA	Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	12		12
	PRODOTTI DA FORNO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	8	8	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881	3		3
	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881	5		5
	CONFETTERIA; CARMELLE; PASTICCERIA	Salmonella spp (Reg. 2073)	1		1
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	7	7	
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	30	25	5
		Salmonella spp (Reg.2073)	30	25	5
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	2	2	
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UN'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	Aflatossine	5		5
		patulina	10		10
	INTEGRATORI ALIMENTARI	Cadmio	30		30
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADAP)	Glutine	27		27

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)	10		10
	ACQUA MINERALE	CMT a 20°C-22°C, CMT a 37°C, Coliformi e Escherischia 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)	24	24	
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	5		5
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	5		5
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	2		2
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)			
		Listeria nonocytogenes (Reg. 2073)	7		7
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI	Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)	6		6
	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	10		10
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	verifiche requisiti di purezza(*)	1		1
		Verifiche uso corretto (*)	5		5
TOTALE			351	94	257
NON CONFORMITA’			0	0	0

9. Monitoraggio presenza di Acrilammide negli alimenti - Anno 2021

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.

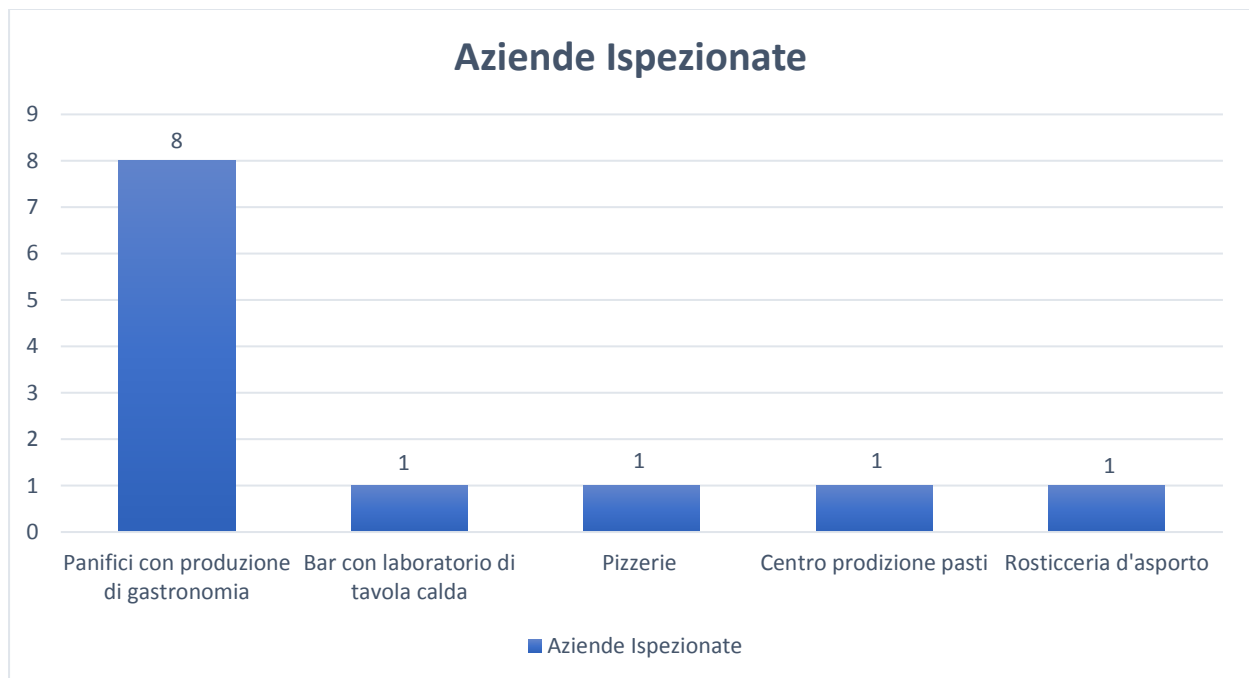
L'EFSA (European Food Safety Authority) nel 2015 pubblica la sua prima valutazione completa dei rischi derivanti dalla presenza di acrilammide negli alimenti, nella quale gli esperti hanno concludono che tale sostanza potenzialmente aumenta il rischio di sviluppare il cancro nei consumatori di tutte 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.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.UE 2017/2158. Tra questi si ricordano: prodotti fritti a base di patate (incluse patate fritte a bastoncino, crocchette e patate arrosto), caffè e succedanei 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 2021 sono state effettuate dal SIAN dell'ASP di Agrigento n. 12 ispezioni (su 10 programmate) su imprese del settore alimentare che producono e immettono sul mercato prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Reg.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.



Tutte le imprese del settore alimentare ispezionate 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.

Inoltre nel 2021 sono stati effettuati N°2 campionamenti di caffè macinato per il monitoraggio del tenore di Acrilammide, i cui risultati analitici hanno dato evidenza di valori conformi.

ATTIVITÀ ISPETTIVE SULLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

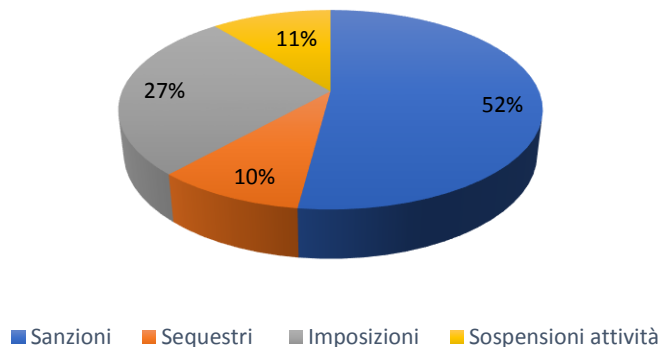
1) Tabella riepilogativa inerente le ispezioni e le azioni intraprese a seguito dei controlli ispettivi attuate dal SIAN, distinte per attività produttiva dello stabilimento - Anno 2021.

Attività produttiva dello stabilimento	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	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 ai sensi dell'Art. 138 Reg. UE 2017/625	Numero di sospensioni temporanee dell'Attività
Descrizione									
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	10465	6	9	1	3			1	
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	5970	2	2	1					
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	99	38	38	1				1	
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	6								
Produzione di olii e grassi vegetali	137	1	1						
Produzione di bevande alcoliche	76								
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	14								
Lavorazione del caffè	3								
Produzione di pasta secca e/o fresca	26	2	3						
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	552	13	14						
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	226								
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti,caramelle, ecc.	1								
Produzione di cibi pronti in genere	69	3	3						
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	48								
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	227	2	4	2	1				
Ristorazione pubblica	3056	14	22	13	16		4	10	5
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	402	26	30	2	9			2	
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1827	189	192	4	3			3	
Commercio ambulante	491	4	4	3	6		3	3	3
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	26								
Piattaforma di distribuzione alimenti	1								
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	867								
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	1	1	1						
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	3	2	2						
Produzione e confezionamento di additivi alimentari	1								
Legno	7								
Carta e cartone	9								
Materie plastiche	1								
Cellulosa rigenerata									
Gomma									
Metalli e leghe	2								
Metalli e leghe (acciaio inox)									
Metalli e leghe (alluminio)	1								
Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)									
Vetro									
Ceramica									
Materiali attivi e intelligenti									
Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)									
	24614	303	325	27	38	0	7	20	8

2) Tabella riepilogativa inerente gli specifici requisiti controllati e le singole non conformità rilevate, distinte per attività produttiva dello stabilimento - Anno 2021.

Tipologia di attività	Requisiti controllati nell'ispezione	Riconoscimento/registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	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 scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati	6	6	6		6	6	6		6			6		48
	Numero di non conformità	1													1
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati	2	2	2		2	2	2		2			2		16
	Numero di non conformità		1												1
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Numero di requisiti controllati	38	36	4	4	4	4	38	38	38	4	2	4		214
	Numero di non conformità										1				1
Produzione di olii e grassi vegetali	Numero di requisiti controllati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		11
	Numero di non conformità														0
Produzione di pasta secca e/o fresca	Numero di requisiti controllati	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		22
	Numero di non conformità														0
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Numero di requisiti controllati	13	9	9	9	9	9	13	13	13	9		9		115
	Numero di non conformità														0
Produzione di cibi pronti in genere	Numero di requisiti controllati	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3		33
	Numero di non conformità														0
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Numero di requisiti controllati	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		22
	Numero di non conformità										2				2
Ristorazione pubblica	Numero di requisiti controllati	14	12	12	12	12	12	14	14	14	12	12	12		152
	Numero di non conformità	1	13	3	2	2	4	3	1	1	7		3		40
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Numero di requisiti controllati	26	17	2	2	2	2	26	26	26	6		2		137
	Numero di non conformità									1	2				3
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero di requisiti controllati	189	129	9	9	9	129	189	189	189	9		9		1059
	Numero di non conformità	1	2								3				6
Commercio ambulante	Numero di requisiti controllati	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3		3		37
	Numero di non conformità	3				2		3		3	3				14
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Numero di requisiti controllati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		11
	Numero di non conformità														0
Industria Produzione/Trasformazione/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	Numero di requisiti controllati	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		22
	Numero di non conformità														0
TOTALE	Numero di non conformità	6	16	3	2	4	4	6	1	5	18	0	3	0	68
	Numero di requisiti controllati	303	225	58	50	58	178	303	295	303	54	14	58	0	1.899

Azioni a seguito di ispezioni



Audit- Procedure controllate e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE/PROVINCIA SICILIA/AGRIGENTO SIAN ANNO 2021

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Rintracciabilità, ritiro/riciamo	HACCP	TOTALE
Descrizione					
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		Numero di procedure controllate	1	1	2
		Numero di non conformità			0
TOTALE		Numero di procedure controllate	1	1	2
		Numero di non conformità	0	0	0

SIAN ASP DI AGRIGENTO ANNO 2021

Quadro sintetico attività ispettiva su imprese del settore alimentare

Numero di stabilimenti in provincia di Agrigento	Attività ispettiva			Attività di AUDIT		
	Numero di stabilimenti ispezionati	Numero di ispezioni	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità	Numero di Stabilimenti auditati	Numero di audit	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità
22414	303	325	25	1	1	0

- **Nel 2021 inoltre il SIAN:**

- ha condotto n. 42 ispezioni in stabilimenti abilitati all'esportazione di alimenti per il rilascio di n. 42 certificazioni per l'esportazione di alimenti in paesi terzi da parte degli OSA, su loro richiesta;
- ha attivato n.9 controlli ad hoc per esposti riguardanti l'igiene degli ambienti e la salubrità degli alimenti.

SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO

per alimenti e MOCA (materiali e oggetti che vengono a contatto con alimenti)

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 agli stati membri di un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti nocivi o pericolosi, che permette agli stessi di verificare il ritiro dal mercato di questi alimenti nocivi o pericolosi e talvolta il loro richiamo, qualora fossero stati già forniti al consumatore finale, ai sensi dell'art. 19 del Reg. CE 178/2002, al fine di conseguire un livello elevato di tutela della salute.

In relazione all'origine della notifica si distinguono:

1. allerte sanitarie attivate dal SIAN dell'ASP di Agrigento e comunicate al Nodo Regionale del Sistema di Allerta della Sicilia per l'attuazione delle azioni di ritiro/richiamo di alimenti nocivi o pericolosi già presenti sul mercato, prodotti e/o commercializzati e/o distribuiti nel territorio dell'ASP di Agrigento e/o al di fuori di esso, dei quali si è venuti a conoscenza o tramite l'attività di campionamento di alimenti (secondo i piani regionali o reclami dei consumatori) o per segnalazione diretta al SIAN da parte dell'Operatore del Settore Alimentare del territorio quando esso ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare;

2. allerte sanitarie pervenute al SIAN dell'ASP di Agrigento da altre ASP della Regione Sicilia, da altre Autorità Regionali o dal Ministero della Salute che riguardano alimenti nocivi o pericolosi già presenti sul mercato, prodotti e/o commercializzati e/o distribuiti nel territorio di competenza. In questi casi, è grazie al Nodo Regionale del Sistema di Allerta della Sicilia che le notifiche RASFF pervengono al SIAN dell'ASP di Agrigento (Nodo Locale) che provvede, con proprio personale, a interventi di verifica sull'attuazione delle misure di ritiro/richiamo degli alimenti nocivi o pericolosi da parte degli operatori del settore alimentare che sono indicati nelle liste di commercializzazione dell'alimento oggetto di allerta, inoltrate unitamente alla notifica RASFF. L'esito del controllo viene comunicato al medesimo nodo regionale per i provvedimenti di competenza.

➤ **Sistemi di Allerta attivati dal SIAN dell'ASP di Agrigento- Anno 2021**

Alimento oggetto del Sistema di Allerta RASFF	Causa del Sistema di Allerta
1. Croccante di Cereali soffiati e sesamo	Superamento dell'MLR per ETO in semi di sesamo

➤ **Sistemi di Allerta ricevuti dal SIAN dell'ASP di Agrigento - Anno 2021**

Alimento oggetto del Sistema di Allerta	Causa del Sistema di Allerta
1. Pesto al pistacchio e peperoncino	Aflatossine oltre il limite consentito segnalate dal Giappone
2. Ciambelle provenienti dalla Francia	Farina di semi di carrubbe che superano l'MLR per ETO
3. Arance riberella	Dimetatoato oltre i limiti di legge
4. Decorazione per prodotti da forno	Superamento dell'MLR per ETO in semi di sesamo
5. Whole Banana Chips dalle Filippine	Salmonella
6. Integratore BIO a base di Curcuma e Piperina	Superamento dell'MLR per ETO in pepe nero
7. Fette biscottate senza glutine	Superamento dell'MLR per ETO
8. Supplemento alimentare	Farina di semi di carrubbe che superano l'MLR per ETO
9. Pomodoro a grappolo	Presenza di sostanza non autorizzata (imidacloprid)
10. Pesca di Bivona	Presenza di sostanza non autorizzata (etofeprox puro)
11. Uva rossa con semi	Presenza di Imazalil superiore al LMR
12. Mozzarella vegana	Cloroetanolo in farina di carrubbe
13. Gelati confezionati	Superamento dell'MLR per ETO in Lygomme FM4600
14. Integratore proveniente dalla Cina	Superamento dell'MLR per ETO
15. Panna da cucina di origine vegetale	Farina di semi di carrubbe che superano l'MLR per ETO
16. Lunchbox contenitore alimentare (MOCA)	Fabbricati con fibre di bamboo contenenti polveri di mais e melamina.
17. Aperitivo analcolico	Presenza di additivo E110 oltre i limiti di legge
18. Integratore alimentare	Superamento dell'MLR per ETO
19. Prodotto a base di cereali	Superamento dell'MLR per 2 Cloroethanolo in semi di sesamo.
20. Gelati confezionati (ulteriore lista di commercializzazione)	Superamento dell'MLR per ETO in Lygomme FM4600

21. Integratore alimentare (ulteriore lista di commercializzazione)	Superamento dell'MLR per ETO
22. Preparato alimentare a base di albicocca	E410 contaminato da ETO in farina di carrubbe.
23. Integratore alimentare	ETO in carbonato di calcio

Controlli ufficiali sulle “Acque destinate al consumo umano”

Tali controlli, si diversificano come di seguito indicato:

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 dei 43 comuni della provincia di Agrigento, monitorando con analisi i parametri di gruppo A e B (microbiologici e chimici) ai sensi del D.Lgs.31/01 e s.m.i. 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 microbiologici e/o chimici non conformi perché non corrispondenti a quelli fissati dalle norme citate, l'UOC SIAN comunica all'Ente Gestore dell'acquedotto la non conformità analitica e, effettuate le opportune valutazioni del caso, propone al Sindaco l'adozione di provvedimenti cautelativi a tutela della salute pubblica. Nel momento in cui l'Ente Gestore comunica al SIAN la risoluzione della non conformità (conseguenziale all'attuazione di interventi specifici in relazione alla causa che ha determinato la stessa) e trasmette i risultati delle proprie analisi di laboratorio, quest'ultimo implementa l'attività di controllo mediante campionamento e, se del caso, anche di monitoraggio analitico.

Dettaglio Campionamenti Acqua consumo umano - Parametri di Gruppo A - Anno 2021

Campionamenti Acqua Consumo Umano Parametri di Gruppo A (Potabilizzatori, Serbatoi, Acqua di rete)	CAMPIONI PER TRIMESTRE	TOTALE PROVE ANALITICHE	Campioni non conformi	Prove non conformi
<i>I TRIMESTRE</i>	509	4733	16	11
<i>II TRIMESTRE</i>	504	4387	13	12
<i>III TRIMESTRE</i>	149	1310	4	1
<i>IV TRIMESTRE</i>	275	2489	17	13
TOTALE CAMPIONI	1437	12919	50	37

Dettaglio Prove Analitiche - Acqua consumo umano - Parametri di Gruppo A - Anno 2021

Parametri	Odore	Colore	pH	Torbidità	Cloro res. Lib.	Ammonio	Nitrito	Conduttività	Ferro
I Trim	459	459	459	459	398	459	459	459	0
II Trim	442	442	345	442	442	238	442	324	0
III Trim	133	133	133	133	133	34	133	133	0
IV Trim	249	249	191	248	249	245	245	190	0
TOT	1283	1283	1128	1282	1222	976	1279	1106	0

Parametri	Alluminio	Coliformi	E. Coli	CBT a 22°	CBT a 37°	Pseudom.	Enterococ.	Clostrid.	Salmon.
I Trim	0	506	506	33	33	33	33	11	0
II Trim	0	504	504	222	0	0	40	0	0
III Trim	0	140	140	45	0	0	20	0	0
IV Trim	0	270	270	58	0	0	24	0	1
TOT	0	1420	1420	358	33	33	117	11	1

Dettaglio Campionamenti Acqua Parametri di Gruppo B - Anno 2021

<i>Campionamento Acqua Consumo umano Parametri di Gruppo B (Potabilizzatori, Serbatoi, Acqua di rete)</i>	<i>TOTALE CAMPIONI</i>	<i>Totale prove analitiche</i>	<i>Prove non conformi</i>
<i>Serbatoi -Acqua di rete</i>	130	4310	0
<i>Potabilizzatori</i>	14	308	5

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 controllo, 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.

Anno 2021

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 2021

Sono stati effettuati numero 10 campionamenti, come da programma di controllo Anno 2021, nei diversi punti di prelievo scelti in applicazione del Decreto del Ministro della Salute del 02/08/2017. Tali campioni così ottenuti sono stati consegnati all'ARPA di Palermo per le analisi. I relativi rapporti di prova, quali resoconto delle prove analitiche effettuate, hanno riportato valori conformi.

Area Funzionale di “Igiene della nutrizione”

Pur essendo nel 2021 ancora 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 CoronaVirus, il SIAN, con opportuna programmazione degli interventi e nel rispetto delle disposizioni dettate dai vari DPCM e Decreti Legge 2020/2021, ha attuato:

- n.3 incontri a distanza con le Aziende di Ristorazione Collettiva (ARC) per promuovere l'aderenza a corrette abitudini alimentari;
- l'inserimento di “Menù tipici della dieta mediterranea” in n.10 tabelle dietetiche, presentate da privati al SIAN per la validazione e destinate alla ristorazione collettiva, al fine di promuovere un regime alimentare sano e sostenibile;
- la campagna annuale informativa per la riduzione del consumo di sale, promuovendo l'adesione delle Aziende di Ristorazione Collettiva (ARC) del territorio, alla “Settimana mondiale di sensibilizzazione sul sale - WASSH (World Action on Salt, Sugar & Health) - Meno sale e più sapori” Anno 2021, che hanno risposto positivamente.

Per la campagna informativa sono stati ordinati in tipografia poster illustrativi di diverse dimensioni, propri della campagna WASSH 2021, che illustrano tutti gli apporti raccomandati di sale, i rischi per la salute, le fonti alimentari di sale, i benefici di una dieta con poco sale ma iodato, che sono stati distribuiti presso distretti sanitari, poliambulatori, ospedali, farmacie, centri cottura, ambulatori MMG, scuole, esercizi pubblici ecc..

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.