

**Azienda Sanitaria Provinciale
di Agrigento**

**U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-
Dipartimento di Prevenzione
Direttore f.f.: D.ssa Agata Petralia**

PIANO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

RELAZIONE CONCLUSIVA

ANNO 2014

Relazione esplicativa sui Controlli Ufficiali 2014

L'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione è una struttura inserita all'interno del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Agrigento e con articolazioni a livello distrettuale. L'ambito di attività riguarda gli alimenti di origine vegetale trasformati e non, integratori, additivi, fitofarmaci, ispettorato micologico, acque destinate al consumo umano e acque minerali; gli obiettivi sono la vigilanza, controllo, campionamento e gestione delle non conformità per le attività di controllo ufficiale sugli Operatori del Settore Alimentare e gli alimenti di origine vegetale e misti al fine di prevenire, ridurre, eliminare i rischi diretti o veicolati con l'ambiente, tutelare la salute e gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura e le altre informazioni e garantire pratiche commerciali leali.

Con la presente si relaziona in merito alle attività espletate dall' UOC Igiene Alimenti e Nutrizione in merito alla sicurezza alimentare nell'anno 2014:

Controlli Ufficiali OSA Registrati

Le attività di Controllo Ufficiale sono state programmate dal Direttore dell' U.O.C, secondo la Procedura PRO IAN 08 "Pianificazione e Verifica Efficacia Controlli Ufficiali", per la Pianificazione delle attività si è tenuto conto delle risorse assegnate, dell'anagrafe informatica delle imprese, della valutazione del rischio degli OSA, dei sistemi d'allerta, delle direttive regionali e aziendali. Nel corso del 2014 si è continuata ad effettuare la categorizzazione del rischio degli OSA registrati secondo la procedura in uso presso il servizio e si è proceduto all'ispezione periodica delle attività già categorizzate; nelle tabelle che seguono si evidenzia l'avanzamento dell'attività al 2014 per quanto riguarda la categorizzazione degli OSA e il numero di ispezioni effettuati nel corso del 2014

Categorizzazione del rischio :

Tipologia OSA	Censite	Categorizzate al 2014
Centri cottura	9	9
Grande distribuzione e centri commerciali (definiti dal D. lgs 114/98)	7	7
Industrie di produzione, lavorazione, trasformazione e confezionamento (molini, pastifici, prodotti da forno, caffè, tè, riso cioccolato, conserve industriali, IV e V gamma vegetale, ecc., escluso orto-frutta)	54	38
Mercati generali e stabilimenti di condizionamento orto-frutta	110	83
Pasticcerie, gelaterie, gastronomie e rosticcerie industriali (che confezionano e commercializzano in ambito extraregionale)	4	4
Mense collettive con cucina (aziendali, scolastiche, ospedaliere, case di riposo, ecc.)	115	95
Strutture socio-assistenziali con cucina	2	2
Depositi alimentari in regime di freddo	11	10
Media distribuzione di vendita (definiti dal D. lgs 114/98)	4	4
Altre attività commerciali al dettaglio e commercio all'ingrosso (negozi di vicinato, supermercati, ecc.)	648	143
Esercizi di ristorazione non compresi nelle voci precedenti	2238	348
Farmacie e parafarmacie	162	22
Erboristerie	26	5
Panifici, pizzerie a taglio ed altri laboratori artigianali	789	319

Depositi non compresi nelle voci precedenti	136	76
Cantine e frantoi (compreso imbottigliamento)	175	143
Distributori automatici (no latte crudo)	12	1
Produzione primaria	8241	395
Stabilimenti che producono Integratori Alimentari	1	1
Stabilimenti che producono Alimenti senza Glutine	1	1
Stabilimenti che producono /confezionano Additivi	1	1

Ispezioni OSA

	Produttori Primari	Produttori e confezionatori	Distribuzione Ingrosso	Distribuzione dettaglio	Ristorazione Pubblica	Ristorazione Collettiva	Produttori e confezionatori dettaglio	Totale
N° di Unità	8241	234	257	859	2238	126	793	12.748
N° di Unità Controllate	250	100	84	47	138	51	98	768
N° di ispezioni	250	111	95	47	140	70	98	811
N° di Unità con infrazioni	1	2	3	0	5	2	4	17
Totale campioni prelevati	1	30	81	174	70	51	12	419
Campioni non regolamentari		0		1			1	2
N° di Infrazioni		0			2		3	5
a) Igiene Generale								
b) Igiene (HACCP, formazione del personale)		2	2		2	2	2	10
c) Composizione								
d) Contaminazione diversa da quella microbiologica								
e) Etichettatura e presentazione								
f) altro	1				1			2
PROVVEDIMENTI	1	2	2	1	5	2	4	17
a) Amministrativi								
b) Notizie di reato							1	1

Piani di Campionamento

Piano Contaminanti chimici - Reg. CE n. 356/93 e n. 1881/06

Per “contaminante” s’intende ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione, fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, confezionamento trasporto o in seguito a contaminazione ambientale.

Il Reg.to Ce 1881/06 e successive modifiche e integrazioni fissa i limiti per i contaminanti più significativi. Con il suddetto piano s’intende garantire un livello sempre più alto di sicurezza del consumatore. Nella tabella che segue sono elencate le matrici di ortofrutta e cereali che sono state campionate nella provincia di Agrigento nel corso del 2014 e i contaminanti che sono stati ricercati.

Gli esiti delle analisi effettuate sui campioni sono risultati conformi.

Matrice	Contaminanti da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Ortaggi, escluso il genere Brassica, ortaggi a foglia (bietole, cicoria, indivia,	Piombo, Cadmio	15	15	0
Ortaggi del genere Brassica (cavolo, cavolfiore, rapa, ravizzone, colza, senape, ravanello)	Piombo, Cadmio	4	4	0
Ortaggi a stelo (asparagi, cardi, sedani, carciofi, porri)	Cadmio	10	10	0
Frutta, esclusi i piccoli frutti e le bacche	Piombo, Cadmio	10	10	0
Cereali non trasformati	Cadmio	2	2	0
Semi di soia	Cadmio	1	1	0
Spinaci freschi	Nitrati	1	1	0
Lattuga fresca	Nitrati	1	1	0
Lattuga iceberg	Nitrati	1	1	0
Totale		45	45	0

Piano Contaminanti Micotossine – Reg. CE n. 1881/06 e s.m.i.

Le micotossine sono prodotti naturali, altamente tossici, provenienti da funghi parassiti appartenenti ai generi *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*, *Cephalosporium* e *Stachybotris*; questi contaminanti provocano intossicazioni acute e croniche.

Lo sviluppo delle muffe e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può verificarsi sia in campo, per condizioni ambientali e/o agronomiche sfavorevoli o errate (eccessiva umidità associata a temperature elevate, infestazione da insetti, mancanza di rotazione delle colture, improprio sistema di irrigazione, eccessivo utilizzo di pesticidi), che dopo la raccolta, durante il trasporto o lo stoccaggio a causa di scorrette pratiche di conservazione delle derrate alimentari. Non si sono evidenziate non conformità nei campioni prelevati nel corso del 2014

Matrice	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Riso o farine di riso	Aflatossine/ocra tossine A	1	1	0
Pane o Pasta	aflatossine	1	1	
Mandorle o Pistacchi	aflatossine	1	1	
Spezie	ocra tossine A	1	1	
Caffè torrefatto in grani	ocra tossine A	1	1	
Vini	ocra tossine A	1	1	
Alimenti dietetici ai fini medici speciali destinati ai lattanti	aflatossine	1	1	
Totale		7	7	

IMPURITA' SOLIDE

Il sistema rapido di allerta istituito dall'articolo 50 del regolamento CE n. 178 , nel corso degli anni ha fatto evidenziare una serie di segnalazioni inerenti la presenza di impurità solide di vario genere in diversi alimenti come passata di pomodoro, pappe per la prima infanzia, fagiolini surgelati, latte in polvere, caponata siciliana, ecc.

Poiché la maggior parte delle segnalazioni sulla presenza di impurità in alimenti riguarda alcune filiere alimentari l'attività del controllo ufficiale è stata rivolta prioritariamente a tali prodotti .

La presenza di corpi estranei nei prodotti alimentari è stata ricercata mediante il filth test che 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

Matrice	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Farine di leguminose	Corpi estranei	1	1	0
Cacao	Corpi estranei	1	1	0
Vegetali surgelati	Corpi estranei	1	1	0
Pappe vegetali I° infanzia	Corpi estranei	1	1	0
Pappe con carne o pesce prima infanzia	Corpi estranei	1	1	0
Totale		5	5	

Determinazione acrilammide

L' acrilammide si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a T° superiore ai 120 °C , la quantità di acrilammide che si forma dipende anche dal tempo di cottura, dal Ph e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione . Il problema acrilamide è stato posto nel 2002 dai ricercatori svedesi che hanno richiamato l'attenzione mondiale sulla pericolosità di tale sostanza.

La Commissione europea ha, quindi, avviato una serie di studi sull'argomento per migliorare le conoscenze e ridurre l'esposizione a tale sostanza. Gli studi hanno dimostrato che gli alimenti con i più alti livelli di acrilammide sono le patate fritte, le patatine tipo chips, i cornflakes ed i prodotti da forno.

Matrice	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Patate fritte a bastoncini pronte per il consumo a base di patate fresche	acrilammide	1	1	0
Patatine a base di patate fresche	acrilammide	1	1	
Patatine a base di pasta di patate (preformate, impilate, ecc.)	acrilammide	1	1	
Patate fritte cotte in forno destinate alla cottura domestica	acrilammide	1	1	
Pane morbido	acrilammide	1	1	
Altro (crocchette di patate, prodotti di pasticceria a base di cacao o caffè,	acrilammide	1	1	
Totale		6	6	

Corretta applicazione del decreto legislativo 114/2006: Allergeni

Un allergene è una sostanza innocua per la maggior parte delle persone, ma in alcuni individui può provocare una reazione anomala dell'organismo che coinvolge il sistema immunitario attraverso la formazione di anticorpi specifici. Alla prima ingestione dell'alimento si formano gli anticorpi, con le successive ingestioni si libera l'istamina che è la principale responsabile dei sintomi delle reazioni allergiche. Quando la sostanza allergenica viene ingerita può provocare gonfiore e prurito alla gola, al palato e alle labbra, giunta allo stomaco e nell'intestino può provocare nausea, vomito e crampi, si possono verificare anche reazioni cutanee e nei casi più gravi si ha uno shock anafilattico. In genere i sintomi si manifestano entro pochi minuti dall'ingestione dell'allergene.

Al fine di tutelare la salute dei cittadini la Commissione europea ha emanato la direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio n. 89 del 10 novembre 2003 che in Italia è stata recepita con il decreto legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006 e successive modifiche e integrazioni.

Il decreto introduce una lista di sostanze considerate allergeniche da citare obbligatoriamente in Etichetta; vengono indicati come allergeni alimentari i cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), i crostacei, le uova, il pesce, le arachidi, la soia, il latte, la frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi, noci del Queensland, noci Pecan, noci del Brasile), il sedano, la senape, il sesamo e tutti i prodotti da essi derivati, l'anidride solforosa ed i solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO₂ e l'acido glicirrizico o il suo sale d'ammonio, il lupino ed i molluschi con i prodotti da essi derivati.

I produttori devono riportare obbligatoriamente in etichetta la presenza dei potenziali allergeni anche se presenti in quantitativi minimi.

Matrice	Allergeni da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi

Prodotti per la prima colazione	Cereali contenenti glutine,uova e derivati,arachidi e derivati,soia e derivati,latte e derivati,sesamo e derivati,frutta a guscio	1	1	0
Prodotti dietetici	Cereali contenenti glutine,uova e derivati,arachidi e derivati,soia e derivati,latte e derivati,sesamo e derivati,liquirizia,frutta a guscio	1	1	
Prodotti di erboristeria	Soia e derivati,liquirizia	1	1	
Omogeneizzato vegetale	Cereali contenenti glutine	1	1	
Omogeneizzato di carne	Cereali contenenti glutine,uova e derivati,latte e derivati,solfiti	1	0	
Totale		6	5	

Piano Contaminanti Fitofarmaci – Reg. UE n. 1274/2011 - D.M. 1992 –

I fitosanitari sono prodotti che vengono utilizzati in agricoltura per difendere le piante coltivate da attacchi parassitari (insetti, nematodi, acari, funghi, ecc.) e per eliminare le piante spontanee che andrebbero a competere con le specie coltivate. Tutti gli alimenti sia di origine vegetale che animale sono suscettibili alla contaminazione diretta o indiretta di residui dei prodotti fitosanitari.

Alcuni principi attivi di questi prodotti, in funzione della classe di rischio, possono provocare problemi di tipo respiratorio, gastrointestinale, allergico e neurologico, lesioni dermatologiche e oculari, insorgenza di nausea e vari altri sintomi gravi in relazione al principio attivo che si è ingerito o inalato; le intossicazioni più gravi possono, anche, portare ad arresto cardiaco, coma e nei casi più gravi alla morte.

La corretta gestione di tali prodotti, con il rispetto dei livelli massimi di residui (l.m.r.) ammessi dalla normativa vigente, tutela il consumatore da possibili rischi per la salute, ma l'ampia diffusione di questi prodotti in ambito agricolo, domestico e civile e la notevole evoluzione della ricerca nell'individuazione di nuove molecole o principi attivi impone l'adozione di piani di controllo aggiornati con la normativa europea e nazionale che, su tale argomento, è in continua evoluzione.

Matrice	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Alimento prima infanzia di origine animale	Residui fitofarmaci	1	1	0
Arancia o mandarino	Residui fitofarmaci	2	2	0
Cetrioli	Residui fitofarmaci	1	1	0
Fagiolini	Residui fitofarmaci	1	1	0
Farina di frumento	Residui fitofarmaci	1	1	0
Fragola	Residui fitofarmaci	2	2	0
Oliva	Residui fitofarmaci	3	3	0
Pere	Residui fitofarmaci	1	1	0
Pesca	Residui fitofarmaci	4	4	0
Pesca noce	Residui fitofarmaci	2	2	0
Pomodoro	Residui fitofarmaci	1	1	0

Prezzemolo	Residui fitofarmaci	2	2	0
Radicchio	Residui fitofarmaci	2	2	0
Uva	Residui fitofarmaci	3	3	0
Zucchini	Residui fitofarmaci	2	2	0
Cereali produzione regionale	Residui fitofarmaci	20	20	0
Cereali produzione non regionale	Residui fitofarmaci	4	4	0
Ortaggi (compreso patate e legumi) produzione regionale	Residui fitofarmaci	10	10	0
Ortaggi (compreso patate e legumi) produzione non regionale	Residui fitofarmaci	6	6	0
Frutta produzione regionale	Residui fitofarmaci	50	50	0
Frutta produzione non regionale	Residui fitofarmaci	5	5	0
Vino produzione regionale	Residui fitofarmaci	10	10	0
Vino produzione non regionale	Residui fitofarmaci	1	1	0
Olio di oliva produzione regionale	Residui fitofarmaci	1	1	0
Olio di oliva produzione non regionale	Residui fitofarmaci	1	1	0
Totale		136	136	

Nell'ambito del suddetto piano sono stati effettuati anche controlli con campionamento presso i locali di vendita e deposito dei fitofarmaci :

Descrizione dell' intervento	Indicatore di risultato	Valore obiettivo al 31.12.2014	Stato di avanzamento al 31.12.2014
2 A Ispezioni presso le rivendite, i locali deposito, gli esercizi di vendita, i depositi di stoccaggio delle ditte che vendono fitofarmaci e loro coadiuvanti all'utilizzatore finale	% ditte autorizzate ispezionate	60%	N° 45 ditte ispezionate / N° 71 ditte autorizzate = 63 %
Campionamento formulati	11	11	11 campioni effettuati

Monitoraggio radioattività

Il "Programma di monitoraggio straordinario sulla radioattività nell'ambiente e negli alimenti" è stato avviato nel 2011 con nota prot. DASOE/Serv. 4/n. 41260 del 9 maggio del Dirigente Generale del Dipartimento attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico.

L'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) che ha il coordinamento della rete RESORAD (REete nazionale di SORveglianza sulla RADioattività ambientale) della quale fanno parte anche le Agenzie regionali per l'ambiente, ha richiesto l'intensificazione del monitoraggio di alcune matrici alimentari per valutare la presenza di elementi radioattivi in alcune matrici alimentari e la loro evoluzione a seguito dell'incidente verificatosi a Fukushima.

Matrice	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Pasta	Residui radioattivi	1	1	0
Farina	Residui radioattivi	1	1	0
Ortaggi	Residui radioattivi	1	1	0
Funghi	Residui radioattivi	1	1	0
Totale		4	4	0

CONTAMINAZIONI MICROBIOLOGICHE

Il regolamento CE n. 2073/2005 fa obbligo agli operatori alimentari di provvedere a che gli alimenti siano conformi ai criteri di sicurezza e igiene; inoltre, stabilisce che le Autorità Competenti nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale ne verifichino il rispetto.

Il regolamento suddetto fissa anche alcuni criteri microbiologici necessari per la protezione della salute del consumatore basati sulla considerazione del rischio, garantendo una più omogenea valutazione dei prodotti nell'ambito del mercato unico.

La considerazione del rischio indirizza l'attività di controllo ufficiale verso gli alimenti manipolati e composti da molti ingredienti, infatti in tali prodotti il rischio di contaminazione cresce ad ogni manipolazione e decresce la sicurezza igienica e la vita stessa del prodotto alimentare

OSA	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Produttori e confezionatori all'ingrosso		10	10	0
Produttori e confezionatori al dettaglio		10	12	1 non conformità per presenza di salmonella in prodotto di rosticceria
Ristorazione pubblica		70	70	0
Ristorazione collettiva		37	51	0
Distribuzione all'ingrosso		8	8	0
Distribuzione al dettaglio		15	13	0
Totale		150	164	

Le matrici campionate nel corso del 2014 sono stati alimenti pronti preparate nelle varie categorie di OSA di cui alla tabella, i parametri ricercati sono stati: salmonella, listeria, escherichia coli, carica microbica totale. Su 164 campioni prelevati è stata riscontrata una non conformità per presenza di salmonella in un prodotto di rosticceria.

PIANO OGM – Campionamenti

Gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da

parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal Reg. CE n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione. Il Reg. CE n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato".

Matrice	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Mais e derivati – materie prime	OGM	2	2	0
Mais e derivati – prodotti finiti	OGM	1	1	0
Soia e derivati – materie prime	OGM	2	2	0
Riso e derivati – materie prime	OGM	1	1	0
Riso e derivati – prodotti finiti	OGM	2	2	0
Altro	OGM	1	1	0
Totale		9	9	

PIANO OGM – Controllo documentale

Matrice	Controlli	N° controlli documentali programmati dal DASOE	N° controlli documentali effettuati	N° controlli non conformi
Mais e derivati	OGM	3	3	0
Soia e derivati	OGM	3	3	0
Riso e derivati	OGM	3	3	0
Patata e derivati	OGM	2	2	0
Derivati della papaya	OGM	1	1	0
Totale		12	12	

PIANO DI MONITORAGGIO SALE IODATO

Dai convegni annuali dell'O.S.N.A.M.I. (Osservatorio Nazionale per il Monitoraggio della Iodoprofilassi in Italia) risulta che, ancora oggi, la carenza nutrizionale di iodio costituisce un grave problema sanitario e sociale che interessa un numero elevato di persone con compromissione della funzione tiroidea.

Lo iodio contenuto negli alimenti assunti quotidianamente non è, infatti, sufficiente a soddisfare il fabbisogno fisiologico necessario per garantisce la normale attività secretoria della tiroide.

La strategia raccomandata dalla Organizzazione Mondiale della Sanità (O.M.S.) per l'eradicazione delle patologie derivanti dalla carenza iodica è basata sull'utilizzo del sale alimentare come veicolo di iodio. Il mezzo più semplice ed economico, quindi, per incrementare l'apporto iodico giornaliero consiste nell'uso quotidiano di sale arricchito.

La normativa vigente prevede apposite misure volte a promuovere il consumo di sale iodato su tutto il territorio nazionale, quali: la presenza obbligatoria nei punti vendita di sale arricchito con iodio, la fornitura del sale comune soltanto su specifica richiesta dei consumatori, l'uso di sale iodato nella ristorazione collettiva e la possibilità di utilizzare sale iodato anche nella preparazione e nella conservazione dei prodotti alimentari.

I controlli sono stati effettuati attraverso ispezioni e campionamenti in tutte le fasi della filiera: produzione, arricchimento, stoccaggio e distribuzione e sono mirati ad accertare il tenore di iodio nelle confezioni di sale da immettere o già immesse sul mercato, presso le sedi di arricchimento, di stoccaggio e i punti vendita con particolare attenzione a quelli situati nelle aree sentinella e ad accertare la disponibilità di sale iodato presso i punti vendita

OSA	Parametri da ricercare	N° campioni programmati dal DASOE	N° campioni effettuati	N° campioni non conformi
Supermercati e ipermercati	iodio	5	5	0
Negozi al dettaglio	iodio	6	6	
Totale		11	11	

Adempimenti LEA previsti dal DPR 14 luglio 1995 - Ispezioni

OSA	Parametri da ricercare	N° ispezioni programmati dal DASOE	N° ispezioni effettuati	N° ispezioni non conformi
Ristorazione pubblica		27	144	0
Ristorazione collettiva		48	66	0

Adempimenti LEA previsti dal DPR 14 luglio 1995 - Campionamenti

Matrici	Parametri da ricercare	N° ispezioni programmati dal DASOE	N° ispezioni effettuati	N° ispezioni non conformi
Prodotti alimentari		180	181	1 vedi piano microbiologico
Prodotti destinati ad una alimentazione particolare		14	15	0
Integratori		14	15	0

Controllo Documentale Materiali Destinati al contatto con gli alimenti presso produttori, grossisti e utilizzatori (MOCA)

	Controlli documentali effettuati	Controlli Moca "Box per pizza"
Controllo documentale Produttori	1	
Controllo documentale Ingrosso	4	
Controllo documentale Utilizzatori	32	14
totale	37	

Audit sugli OSA (additivi)

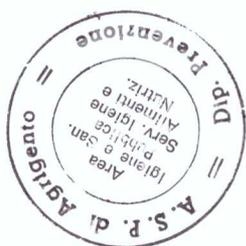
N° Verbale Informativo	sistema	Data di effettuazione	Tipologia di Attività controllata
Verbale N° 22819		04/12/2014	Produzione di gas alimentari

Trasmissione dei dati e dei flussi : In ottemperanza a quanto stabilito dal PRIS 2012/2014 sono stati inviati al DASOE i seguenti flussi

Tipologia di flusso	Scadenza prevista dal PRIS	Invio flussi da parte del Servizio
Rendicontazione	15 gennaio	Rendicontazione 2013 – Invio flussi con nota Prot. 649/dpIAN del 08.01.2014
Monitoraggio	15 luglio	Monitoraggio I° semestre 2014- Invio flusso con nota Prot. 32173 dpIAN del 14.07.2014
Categorizzazione del rischio	31 gennaio	Categorizzazione anno 2013 – Invio flussi con nota 2971dpIAN del 21.01.2014
Modello A - D.P.R. 14 luglio 1995 e s.m.i.	31 gennaio	Modello A - Invio flussi con nota 2971dpIAN del 21.01.2014
Fitofarmaci: rivendite	15 marzo	Rivendite fitofarmaci anno 2013 – Invio elenco rivendite anno 2013 con nota prot. 12977 del 14.03.2014
Fitofarmaci: flussi di vendita	15 marzo	Flussi di vendita anno 2013 – Invio flussi anno 2013 - con nota prot. 12977 del 14.03.2014
Fitofarmaci: residui, vendita utilizzo.	15 marzo	Dati 2013 Inviati con nota prot. 12980 dpIAN/14 del 14.03.2014
Fitofarmaci: articolo 17 D. lgs 194/1995.	15 marzo	Invio dati anno 2013 - con nota prot. 12977 del 14.03.2014
Celiachia programmazione attività formativa	15 marzo	Programmazione attività formativa anno 2014 – invio nota Prot. 5091 del 31.01.2014
Celiachia tabelle ministeriali	31 marzo	Richiesta dati anno 2013 – invio nota Prot. 9063 del 20/02/2014
Autorizzazione all'utilizzazione e al commercio delle acque minerali riconosciute	15 marzo	Dati 2013 inviati con nota prot. 8349 del 18.02.2014
Vigilanza sull'utilizzazione e commercio delle acque minerali riconosciute	15 marzo	Dati 2013 inviati con nota prot. 8349 del 18.02.2014
Registrazione stabilimenti di prodotti alimentari di origine non animale	15 marzo	Dati 2013 inviati con nota prot. 8349 del 18.02.2014

Il Servizio , inoltre, essendo punto di contatto per i sistemi di allerta ha l'obbligo di comunicare al punto di contatto regionale il gli esiti degli accertamenti effettuati; nella tabella che segue si da evidenza delle allerte ricevute nel corso del 2014 e dei tempi di chiusura:

Allerte	Data di comunicazione	Data di invio esiti accertamenti
Allerta per presenza di Aflatossine in pistacchi tostati	13 gennaio 2014	Nota Prot. 2924/20.01.2014
Allerta per presenza di acqua ossigenata in budino	17 febbraio 2014	Nota Prot. 9194/21.02.2014
Allerta per presenza di sinefrina non dichiarata in etichetta in integratore alimentare	17 marzo 2014	Nota Prot. 14116/21.03.2014
Allerta per presenza di colorante in caramelle	03 aprile 2014	Nota Prot. 17154/08.04.2014
Allerta per presenza di glutine oltre il limite in farina di grano saraceno naturalmente senza glutine	14 aprile 2014	Nota Prot. 23119/16.05.2014
Allerta per presenza di aflatossine in pistacchio sgusciato	08 agosto 2014	Nota Prot. 36730/14.08.2014
Allerta per presenza di residui fitosanitari in semi di finocchio	29 maggio 2014	Nota prot. 25912/04.06.2014
Allerta per presenza di muffa in pane in cassetta	26 marzo 2014	Nota prot. 15387/28.03.2014
Allerta per presenza di muffa in confettura di albicocche	01 aprile 2014	Nota prot. 16508/03.04.2014
Allerta per presenza di bacillus cereus in zenzero in polvere	04 luglio 2014	Nota prot. 32092/11.07.2014
Allerta per distacco del rivestimento superficiale in cucchiali in plastica proveniente dalla Cina	05 giugno 2014	Nota prot. 28740/20.06.2014
Allerta per presenza di glutine in farina di mais per impanatura	17 luglio 2014	Nota prot. 33745/23.07.2014
Allerta per presenza di allergene soia non dichiarato in etichetta in pasta all' uovo	05 agosto 2014	Nota prot. 38721/01.09.2014
Allerta per presenza di confezioni bombate di olive nere	03 ottobre 2014	Nota prot. 44978/09.10.2014
Allerta per reazione allergica dovuta a ingrediente omesso siero di latte in cereali	01 dicembre 2014	Nota prot. 54712/10.12.2014
Allerta per presenza di un numero elevato di parassiti in minestra	17 novembre 2014	Nota prot. 53362/01.12.2014



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