



Azienda Sanitaria Provinciale
di Agrigento

Dipartimento di Prevenzione

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

Direttore F.F. Dott. Ignazio Vella

Piano Conclusivo

Pubblicazione dati relativi ai controlli ufficiali

ANNO 2022

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 n. 321, nel contesto del Dipartimento di Prevenzione.

Il personale in dotazione organica al SIAN, due Dirigenti Medici prestano attività lavorativa presso la sede centrale insieme al Direttore, mentre gli altri Dirigenti così come i 13 tecnici della Prevenzione sono dislocati nei Distretti dell'ASP di Agrigento.

Dirigenti Medici

N.2 Distretto di Agrigento

N.1 Distretto di Casteltermini

N.1 Distretto di Ribera

N.2 Distretto di Licata

Appare evidente la carenza di organico sia della Dirigenza Medica che dei Tecnici della Prevenzione.

Recapiti sede centrale del SIAN

Tel.0922-407828/407546/407112

E-mail: dp.sian@aspag.it

PEC: dp.sian@pec.aspag.it

3 COMPITI ED ATTIVITA' 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 2022, 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 2022 (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 2022**

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 2022 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	2	1	1	3	1	0

2. DDG n.339 del 28/04/2022 Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo Anno 2022.

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 2022

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

Tipologia campioni	ASP di Agrigento	
	Programmati	Effettuati
Cereali	15	16
Ortaggi	8	10
Frutta	38	38
Vino	10	10
Olio di oliva	2	2
Totali	73	76

Nessuna Non Conformità



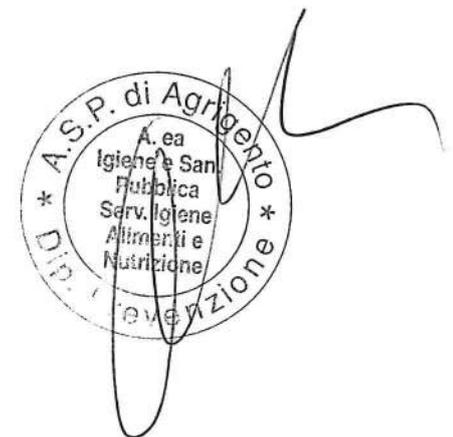
Tabella 2 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale non prodotti in Sicilia

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

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 2022.

Tabella 6 - "Verifica non conformi UE - 2019"			
Matrice	Residuo	SIAN ASP di Agrigento	
		Programmati	Effettuati
Mela convenzionale	Acephate chlorpropham	1	
Uva da vino	Iprodione oxadixyl	1	1
Totale		2	1
Non Conformità			0



Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animalee Piano comunitario di controllo – Anno 2022.

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	Pesche comprese pesche noci	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	lattughe	Convenzionale	1	1
	Pomodori	Convenzionale	1	1
	Vino rosso o bianco	Convenzionale	1	1
	Frumento	Convenzionale	1	1
Alimenti per la prima infanzia	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	Convenzionale	1	1
Totale			6	6
Non Conformità				0

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

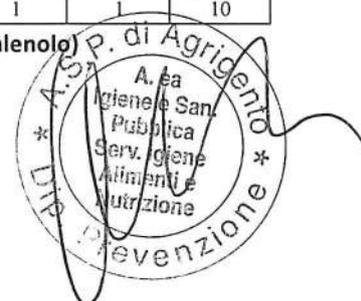
All. al DDG n.536 del 16/07/2020

Tabella 1. Programma campionamento di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti - Anno 2022

Regioni/Province autonome	OTA Campioni effettuati		AFB1 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	
Agrigento	1	1	1	1	1	1	1	1	10

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 agricole tossine vegetali naturali non inclusi nel Reg. 1881/2006 - Anno 2022

ASP di Agrigento	T2/HT2	Ocratossina A	3-AcDON; 15-AcDON; DON-3- glucoside	3- AcDON; 15- AcDON; DON-3- glucoside	Alcaloidi dell'ergot	Nitrati
	Cereali (integrali e non)	Fichi secchi	Semola , cous-cous	Pasta secca di grano duro	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	1
Non Conformità	0	0	0	0	0	0

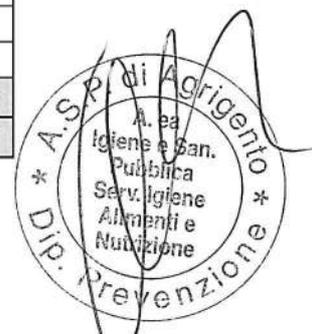
5.DDG n.974 del 26/11/2020 "Piano regionale di controllo sui prodottifitosanitari per gli anni 2020 – 2021 ed in proroga per il 2022 nota DASOE del 19/12/2022 n.207470"

Tabella 1 - Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - 2022

ASP di Agrigento	controllo documentale o di identità	Effettuati
	17	17
Totali	17	17
Non Conformità	0	0

Tabella 2 - Controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - Anno 2022

Tipologia azienda	AG	
	Program.	Effettuati
aziende agrumicole	2	3
aziende orticole	1	2
aziende frutticole	1	1
aziende viticole	2	5
aziende olivicole	2	2
Totali	8	13
Non Conformità		0



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

Tabella 2 All. al D.D.G. n.484/2020 - Additivi negli alimenti-anno 2022			ASP di Agrigento	
			Progr.	Eff.
Numerazione	Denominazione	Categoria Alimentare		
E100-E180	Coloranti	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 06.7 - Cereali precotti o trasformati (*) 14.1.4 - Bevande aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	1
E200 E202	acido sorbico sorbato di potassio	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1	1
E210-213	acido benzoico e i suoi sali	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1	1
E220-E228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate 14.2 - Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico	1	1
E950-E952	Edulcoranti	05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito 05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum) 5.4 - Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 14.1 -Bevande analcoliche 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	1
Totale			5	5
Non Conformità				0



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

Tabella 1 Allegato al D.D.G. n.376 del 26/05/2020-anno 2022

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

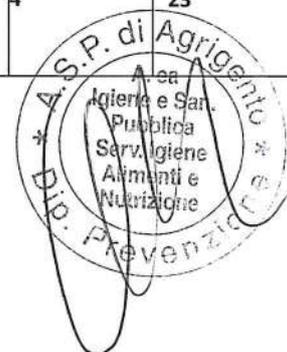
8.D.D.G n.1889 del 18.10.2018 recante "Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande" Anno 2022.Proroga nota DASOE n.2901 del 19/01/2022

ANNO 2022

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)	6		6
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	5		5
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Salmonella spp (Reg. 2073)	3		3
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	3		3
	FUNGHI	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	3		3
	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	6		6
	OLII E GRASSI VEGETALI	IPA (Reg. 1881)	3		3
		Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	5		



	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Acrilammide; Ocratossina A	4		4
	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)	10		10
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO	Aflatossine B e G	2		2
	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	7		7
	SUCCHI E NETTARI DI	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	4		4
		Salmonella spp (reg.2073)	4		4
	FRUTTA /quarta gamma VEGETALI/MISTI	Salmonella spp (Reg. 2073)	2		2
		Listeria monocytogenes (Reg.2073)	2		2
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	10		10
		Enterotossine stafilococciche	10		10
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	4	4	
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA,SURGELATA	Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	2	2	
	PRODOTTI DA FORNO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	22	15	7
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	6		6
	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	9	5	4
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	30	30	
		Salmonella spp (Reg.2073)	30	30	
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			
		patulina	10		10
	INTEGRATORI ALIMENTARI	Cadmio	27	4	23



	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADAP)	Glutine	16	3	13
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 Escherichia coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa , Staphylococcus aureus (D.L.vo 176/2011, DM 10 febbraio 2015, Circolare MdS n.17 del 13/09/1991 (unicamente per i limiti della CMT per le acque minerali alla distribuzione)	16		16
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	6		6
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	6		6
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
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)	7		7
	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	7		7
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	verifiche requisiti di purezza(*)	3		3
		Verifiche uso corretto (*)			
TOTALE			324	93	231
NON CONFORMITA'			0	0	0

9. Monitoraggio presenza di Acrilammide negli alimenti - Anno 2022

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 concluso 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.

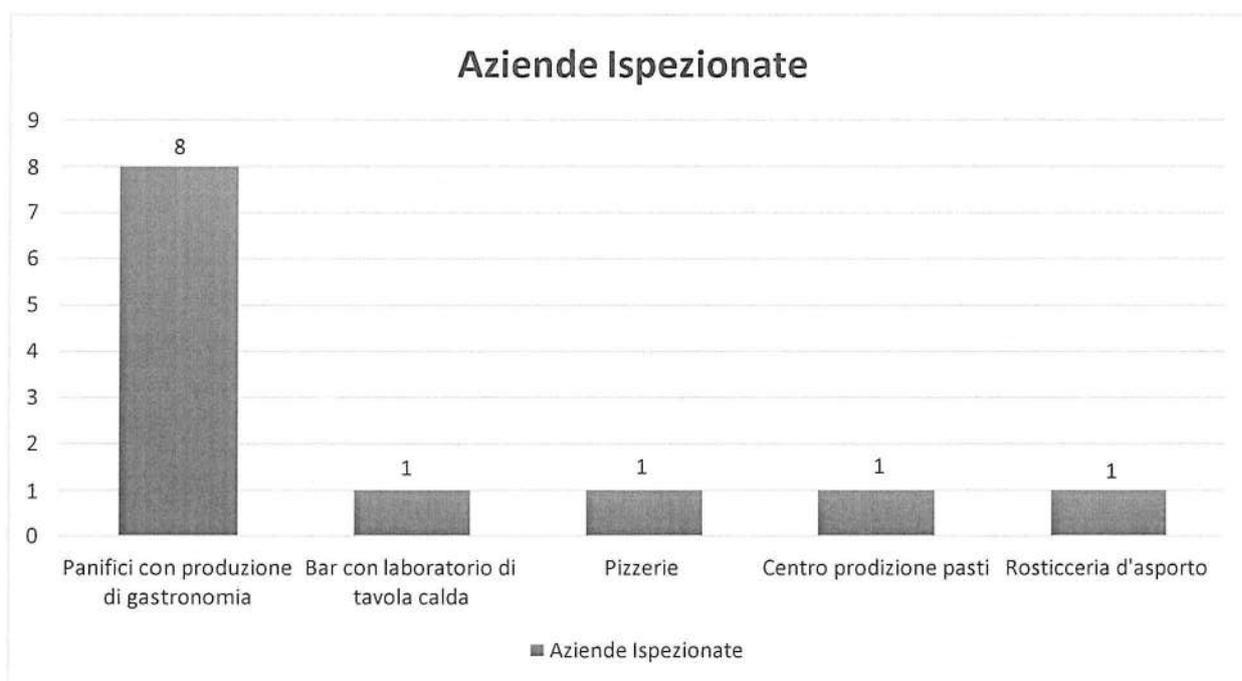
Gli operatori del settore alimentare, che producono e immettono sul mercato i prodotti alimentari di cui all'Art.1 del paragrafo 2 del Reg.UE 2017/2158, applicano le misure di attenuazione (di cui agli allegati I e II a norma dell'articolo 2), al fine di raggiungere i livelli di acrilammide più bassi 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 2022 sono state effettuate dal SIAN dell'ASP di Agrigento n. 12 ispezioni 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 2022 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.



REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella C - Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento

Attività produttiva dello stabilimento		REGIONE SICILIA - SIAN ASP DI AGRIGENTO ANNO 2021											TOTALE			
Codice	Descrizione	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 sottoprodotto di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto
	Caccia Attività registrate 852	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/accoglienza molluschi	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Raccolta vegetali spontanei	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
MS.000.600	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati	15	12	13	8		12	2	6	15			8	1	92
		Numero di non conformità	1		1				1		1					4
MS.000.700	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Numero di requisiti controllati	1	1	1	1		1			1			1		7
		Numero di non conformità														
MS.010.100	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i stock di frutta e di ortaggi)	Numero di requisiti controllati	62	62	5	5	16	62	5	62	62	38		5		384
		Numero di non conformità		1				1				1				3
MS.010.200	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
MS.010.300	Produzione di olii e grassi vegetali	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Produzione di bevande alcoliche	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Produzione di zucchero	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Lavorazione del caffè	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Produzione di pasta secca o/o fresca	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
MS.020.200	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Numero di requisiti controllati	9	8	2	2	2	8	8	2	7	4		2		54
		Numero di non conformità		1				1	1		2					5
MS.020.300	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pasticcieri, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
MS.020.500	Produzione di cibi pronti in genere	Numero di requisiti controllati	1	1	1		1	2	1		1	1		1		10
		Numero di non conformità		1				1								2
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Sale	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Macellazione di avitunicoli presso aziende agricole	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente ammessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente ammessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
MS.030.100	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Numero di requisiti controllati	5	4	5	5	5	4	5	5	4			5	5	57
		Numero di non conformità	1	2		1		2		1				2		11



Tabella C - Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento

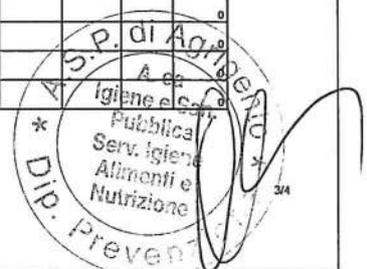
REGIONE SICILIA - SIAN ASP DI AGRIGENTO. ANNO 2022

Attività produttiva dello stabilimento		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) 1831/2003	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotto di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE	
Codice	Descrizione																
V	Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															
V	Carni macinate, prep. di carni e carni sep. incc.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VI	Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VII	Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VII	Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VII	Prodotti della pesca: Nave officina-FV-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VII	Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VII	Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi_FFFP_	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VII	Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente-MSM-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VII	Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VII	Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
VII	Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
IX	Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
IX	Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
IX	Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
IX	Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione-PP_	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
IX	Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
X	Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
X	Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
X	Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione-PP_	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
XI	Carne di manzo e di maiale: Macello-SH-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
XI	Carne di manzo e di maiale: Stabilimento di trasformazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
XII	Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
XII	Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
XIII	Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
XIV	Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
XIV	Gelatine: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
XV	Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
XV	Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0

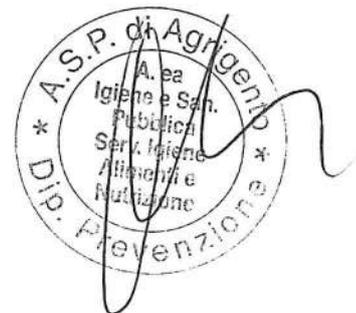


Tabella C - Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento

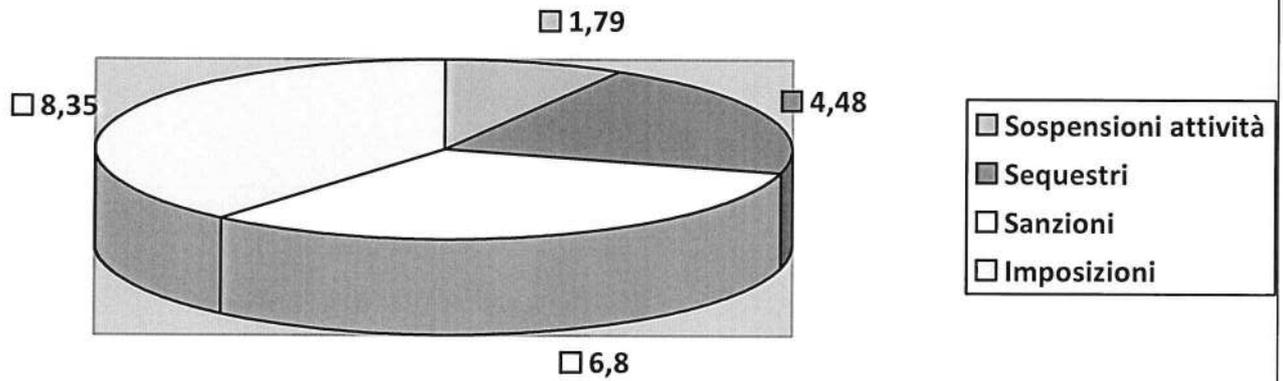
Attività produttiva dello stabilimento		REGIONE SICILIA - SIAN ASP DI AGRIGENTO. ANNO 2022											Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE		
Codice	Descrizione	Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/registrazione	Condizioni 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	
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VI Prodotti a base di carni: Impianto di lavorazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP_	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP_	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione-PP_	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	XI Cosce di rana e di lunache: Macello-SI-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	XI Cosce di rana e di lunache: Stabilimento di trasformazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	XIII Stomaci, vescicole e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione-PP-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0
	XV Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP	Numero di requisiti controllati															0
		Numero di non conformità															0



REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI																
Tabella C - Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento																
REGIONE SICILIA - SIAN ASP DI AGRIGENTO ANNO 2022																
Attività produttiva dello stabilimento		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
		Numero di non conformità														0
	Carta e cartone	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Materie plastiche	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Cellulosa rigenerata	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Gomma	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Metalli e leghe	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Metalli e leghe (acciaio inox)	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Metalli e leghe (alluminio)	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Metalli e leghe (laminati stagnati e cromati)	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Vetro	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Ceramica	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Materiali attivi e intelligenti	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)	Numero di requisiti controllati														0
		Numero di non conformità														0
	TOTALE	Numero di requisiti controllati	325	311	73	55	82	313	102	134	305	92		60	5	1667
		Numero di non conformità	10	21	7	7	1	18	10	7	11	18		1	1	112



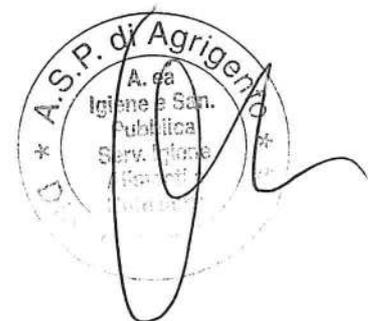
Azioni a seguito di ispezioni



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

REGIONE/PROVINCIA SICILIA/AGRIGENTO SIAN ANNO 2022

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Rintracciabilità, ritiro/richiamo	HACCP	TOTALE
	Descrizione				
1)	Ristorazione collettiva (comunità edeventi)	Numero di procedure controllate	2	2	4
		Numero di non conformità			0
2)	Produzione gas alimentare				
TOTALE		Numero di procedure controllate	2	2	4
		Numero di non conformità	0	0	0



SIAN ASP DI AGRIGENTO ANNO 2022

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	335	335	112	2	2	0

▪ Nel 2022 inoltre il SIAN:

- ha condotto n. 62 ispezioni in stabilimenti abilitati all'esportazione di alimenti per il rilascio di n. 62 certificazioni per l'esportazione di alimenti in paesi terzi da parte degli OSA, su loro richiesta;
- ha attivato n. 5 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.

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 eventuali 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 2022

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>	334	3447	9	3
<i>II TRIMESTRE</i>	412	2322	12	3
<i>III TRIMESTRE</i>	356	4073	13	4
<i>IV TRIMESTRE</i>	379	4481	4	4
TOTALE CAMPIONI	1481	14332	38	11

ASP di Agrigento
A. ca.
Igiene e San.
11

Dettaglio Prove Analitiche - Acqua consumo umano - Parametri

Parametri	Odore	Colore	pH	Torbidità	Cloro res. Lib.	Ammonio	Nitrito	Conduttività	Ferro
I Trim	330	330	330	330	330	330	330	330	0
II Trim	187	187	187	187	187	187	187	187	0
III Trim	352	352	352	352	352	352	352	352	0
IV Trim	367	367	367	367	367	367	367	367	0
TOT	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	1236	0

Parametri	Alluminio	Coliformi	E. Coli	CBT a 22°	CBT a 37°	Pseudom.	Enterococ.	Clostrid.	Salmon.
I Trim	36	334	334	42	42	15	2	2	0
II Trim	2	412	412	0	0	0	0	0	0
III Trim	92	356	356	120	110	42	180	2	0
IV Trim	106	367	379	184	164	8	280	0	0
TOT	236	1469	1481	346	316	65	462	4	0

Dettaglio Campionamenti Acqua Parametri di Gruppo B - Anno 2022

<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>	44	1449	0
<i>Potabilizzatori</i>	32		

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 2022

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 2022

Sono stati effettuati numero 15 campionamenti, come da programma di controllo Anno 2022, 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"

Il SIAN, con opportuna programmazione degli interventi e nel rispetto delle disposizioni dettate dai vari DPCM e Decreti Legge 2020/2021, per l'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 ha attuato:

- n.4 incontri 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 2022, che hanno risposto positivamente.

Per la campagna informativa, poster illustrativi di diverse dimensioni, propri della campagna WASSH 2022, 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, 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.

Si ringrazia la D.ssa Carmelina Castellana per l'impegno profuso nel portare avanti il servizio SIAN, tutti i Tecnici della Prevenzione ,un ringraziamento particolare per il Titolare PO TdP Dott.Piero Mazzarella e tutto lo staff amministrativo.

Agrigento,

Il Direttore F.F.U.O.C.SIAN
Dott.IGNAZIO VELLA

