



Sede legale: Via G. Cusmano, 24 – 90141 PALERMO

C.F. e P. I.V.A.: 05841760829

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Igiene Degli Alimenti, Sorveglianza E Prevenzione Nutrizionale

Via C. Onorato n.6 – 90129 Palermo Tel. 091-7033554 Fax 091-7033551

e-mail sian@asppalermo.org (C .di C. 11101039090)

Pec: uoc.sian@pec.asppalermo.org

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI SORVEGLIANZA E PREVENZIONE NUTRIZIONALE
DIRETTORE DOTT. DOMENICO MIRABILE

PUBBLICAZIONE DATI SU CONTROLLO UFFICIALE ANNO 2015

RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI 2015

L'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) è una struttura inserita all'interno del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Palermo e svolge la propria attività nell'ambito della sicurezza alimentare, della sorveglianza nutrizionale e nell'educazione alimentare, al fine di migliorare la qualità di vita e di ridurre la morbosità e la mortalità per cause inerenti fattori alimentari, contribuendo così, mediante la prevenzione, ad abbassare i costi diretti ed indiretti dell'assistenza sanitaria. Gli obiettivi del SIAN sono quindi oltre che tutelare la salute mediante adeguati interventi di igiene della nutrizione, controllare che l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) garantisca la qualità microbiologica, chimica e fisica degli alimenti a tutela dei diritti del consumatore.

Le attività svolte riguardano il controllo ufficiale sugli alimenti e le bevande mediante:

- vigilanza igienico sanitaria sugli esercizi di produzione, preparazione, confezionamento, deposito trasporto, somministrazione e vendita di alimenti e bevande per la verifica della corretta applicazione della normativa vigente, inclusa la verifica dell'applicazione dell'autocontrollo aziendale (HACCP), la tracciabilità degli alimenti, l'etichettatura, ecc..;
- il controllo degli alimenti di origine vegetale e delle bevande con campionamenti da sottoporre ad analisi chimiche e microbiologiche ;
- il controllo delle acque destinate al consumo umano attraverso il monitoraggio delle stesse che avviene con prelievo di campioni dalla rete di distribuzione dei Comuni ricadenti nell'ambito territoriale dell'ASP di Palermo (82 Comuni più Lampedusa e Linosa);
- la gestione del Sistema Rapido di Allerta a seguito di segnalazione di pericoli relativi alla commercializzazione o consumo di alimenti potenzialmente dannosi per la salute umana;
- attività di controllo in materia di produzione, vendita ed utilizzo di prodotti fitosanitari;

L'U.O.C. SIAN, inoltre, espleta attività di:

- prevenzione nutrizionale;
- registrazione delle imprese alimentari a seguito di segnalazione certificate di inizio attività;
- corsi di formazione;
- 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 per esportazione di alimenti da parte degli OSA;
- registrazione di Enti autorizzati all'organizzazione di corsi per gli operatori del settore alimentare.

Organizzazione dell'U.O.C. Igiene Degli Alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale

Sede centrale: Via C. Onorato n.6 – 90129 Palermo Tel. 091-7033554 Fax 091-7033551

e-mail uoc.sian@asppalermo.org

Pec: uoc.sian@pec.asppalermo.org

L'U.O.C. SIAN è strutturato in due unità operative semplici:

- U.O.S. Acque e Bevande
- U.O.S. DIA Imprese Alimentari e Nutrizione

Risorse umane

Il personale che opera è il seguente:

- un dirigente medico direttore di struttura complessa;
- due dirigenti medici responsabili di strutture semplici;
- quattro dirigenti medici;
- un dirigente biologo;
- un biologo convenzionato;

- sette tecnici della prevenzione;
- un coadiutore amministrativo esperto;
- un coadiutore amministrativo.

Nei presidi periferici per il perseguimento degli obiettivi si fa riferimento alle Unità Operative Territoriali di Prevenzione che tramite i dirigenti medici e il personale di vigilanza svolgono funzioni multidisciplinari sia di igiene degli alimenti che attività di competenza del Servizio Igiene Ambienti di Vita (i dirigenti medici anche per l'U.O.C. SISPE) secondo la seguente organizzazione territoriale:

- Unità Operativa di Palermo 1;
- Unità Operativa di Palermo 2;
- Unità Operativa di Palermo 3;
- Unità Operativa di Cefalù;
- Unità Operativa di Carini;
- Unità Operativa di Petralia Sottana;
- Unità Operativa di Misilmeri;
- Unità Operativa di Termini Imerese;
- Unità Operativa di Lercara Friddi;
- Unità Operativa di Bagheria;
- Unità Operativa di Corleone;
- Unità Operativa di Partinico.

Risorse strumentali

Il SIAN è ubicato presso il quarto piano dei locali siti in Via Carmelo Onorato n. 6 a Palermo. Per quanto attiene le attrezzature e strumentazioni in uso al personale, lo scrivente ha provveduto ad acquistare quanto segue:

- computer e stampanti portatili;
- termometri digitali a sonda;
- misuratori di cloro;
- campionatore multiplo inox/3set.separati;
- data logger;
- asta telescopica;
- sistemi refrigeranti termoelettrici;
- frigo freezer portatili;
- sistema portatile di determinazione dell'acqua libera (aw);
- phmetro portatile;
- n. 4 autovetture.

Inoltre, gli operatori del SIAN utilizzano un sistema informativo per la gestione delle attività relative ai controlli ufficiali ed all'anagrafica delle imprese alimentari.

Attività svolta dal SIAN nell'anno 2015

L'attività svolta dal SIAN segue compiti istituzionalmente riconosciuti ed indicati da regolamenti europei, leggi nazionali, decreti regionali, programmi coordinati per il controllo dei prodotti alimentari, dalla necessità di soddisfare i LEA e dagli obiettivi approvati in sede di negoziazione di budget. La presente relazione viene redatta al fine di dare la massima trasparenza sull'attività di controllo ufficiale realizzata nell'anno 2015, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 7 par. 1 del Reg CE n. 882/2004.

È obiettivo prioritario di questo SIAN ottemperare alla programmazione e pianificazione delle attività regionali, sulla base dei criteri contenuti nel Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018, nonché, ai piani relativi ai controlli ufficiali degli additivi alimentari, OGM e prodotti fitosanitari. Tali attività vengono demandate per la loro esecuzione, con programmazione trimestrale a tutto il personale tecnico di questa U.O.C. e ai responsabili delle U.O. Territoriali di Prevenzione di Palermo e della provincia.

Attività ispettiva sugli operatori del settore alimenti e provvedimenti in caso di non conformità.

Ministero della salute

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: SICILIA Codice: R 190 000 0 Tipo struttura:
Nome del referente: maria barbarino Telefax: 091/7079373 e-mail: m.barbarino@regione.sicilia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 9 N° di strutture che hanno fornito i dati: 9

Regione Sicilia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	7.831	908	548	3.356	1.208	98	7.071	403	1.842	23.265
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	57	83	34	376		20	339	79	49	1.037
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	57	125	129	448		20	467	87	69	1.402
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	2	3	19		8	93	5	14	152
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5	51	81	249			202	87	23	698
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI				1			3			4
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	6			11		8	58	6		89
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				2			25	3	2	32
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				3						3
e) Etichettatura e presentazione				6			1			7
f) Altro	2						50		12	64
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	2	2	4	42		6	82	1	6	145
b) Notizie di reato	2		1	2		1	5			11

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno. 2015

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



Attività ispettiva sulle rivendite e sugli utilizzatori di prodotti fitosanitari

I controlli presso i locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari hanno riguardato:

- il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari;
- il possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita;
- lo stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari (autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte);
- il permesso di commercio parallelo di cui al regolamento 1107/2009;
- la conformità dell'etichetta riportata sul fitosanitario all'etichetta autorizzata;
- condizioni di imballaggio dei fitosanitari (verifica che l'imballaggio non si confonda con gli alimenti, sia integro e conforme all'art. 9 direttiva 1999/45/CE);
- registro di carico e scarico dei prodotti fitosanitari;
- informazioni che vengono fornite agli utilizzatori;
- corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o l'utilizzatore;
- vendita dei prodotti per uso professionale a utilizzatori non professionali;
- caratteristiche dei locali;
- appropriatezza, corretta tenuta e corretto utilizzo dei dispositivi di prevenzione individuale;
- norme di sicurezza degli operatori;
- trasmissione dei dati di vendita;
- controllo analitico;
- schede di sicurezza.

tabella 1 - controlli ufficiali presso gli esercizi di vendita di fitofarmaci - anno 2015
linea di intervento n. 1

ASP	controllo documentale o di identità		controllo materiale con campionamento	
	Programmato	Effettuato	Programmato	Effettuato
PA	17	25	6	6

Piano regionale Fitosanitari 2015 - Rendicontazione.

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
PA	15	Art 54 Reg. Ce 882/04 Illeciti Amministrativi Sequestri

tabella 2 - controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - anno 2015
linea di intervento n. 2

tipologia azienda	PA	
	Program.	Effettuati
aziende agrumicole	6	6
aziende orticole (*)	6	12
aziende frutticole	6	3
aziende viticole (**)	0	9
aziende olivicole	5	27
Totali	23	57

Piano regionale fitosanitari 2015 - Utilizzatori - Rendicontazione

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
PA	0	0

Piano regionale di Controllo Ufficiale per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti

I prodotti fitosanitari sono sostanze che vengono utilizzate in agricoltura per difendere le piante da attacchi di insetti, acari, muffe e nematodi e per eliminare le piante spontanee che andrebbero a competere con le specie coltivate.

La corretta gestione di tali prodotti, con il rispetto dei livelli massimi dei residui previsti dall'assetto normativo, tutela il consumatore da eventuali rischi per la salute, ma la notevole diffusione di tali sostanze, associata alla ricerca di nuove molecole e principi attivi ha imposto l'adozione di piani di controllo in linea con la nuova normativa europea e nazionale.

Il programma comunitario dei controlli per la verifica dei residui dei fitosanitari negli alimenti (PCC) è un programma poliennale finalizzato a valutare l'esposizione dei consumatori al rischio alimentare e la corretta applicazione della normativa europea vigente in materia. Vengono considerati, nel programma, i principali alimenti di origine vegetale ed animale che costituiscono la dieta alimentare nella comunità europea.

Nel totale dei campioni prelevati è stata riscontrata una non conformità per presenza di residui oltre il limite in un campione di pesche prelevate dall'U.O. Territoriale di Termini Imerese ed è stato attivato il Sistema Rapido di Allerta con l'adozione dei relativi provvedimenti amministrativi e penali. Di seguito sono riportati i dati relativi all'attività di campionamento nell'anno 2015.

CONTROLLI UFFICIALI PER LA RICERCA DI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI
(D.M. 23 dicembre 1992)

linea di intervento n. 3

tabella 3.1 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di **origine vegetale prodotti in Sicilia**

Tipologia campioni	PA	
	Progr.	Effett.
cereali	5	5
ortaggi (***)	25	26
frutta	50	46
vino	20	20
olio di oliva	1	
Totali	101	97

fonte : decreto ministeriale del 23 dicembre 1992 e piano nazionale 2015
rif. Piano nazionale integrato che richiama al DM 23 dicembre 1992

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

CONTROLLI UFFICIALI PER LA RICERCA DI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI
(D.M. 23 dicembre 1992)

linea di intervento n. 3

tabella 3.3 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di **origine vegetale prodotti fuori Sicilia**

Tipologia campioni	PA	
	Progr.	Effett.
cereali	3 (*)	4
ortaggi (***)	6	18
frutta	8	9
vino	1	2
olio di oliva	0	
Totali	18	33

fonte : decreto ministeriale del 23 dicembre 1992 e piano nazionale 2015
rif. Piano nazionale integrato che richiama al DM 23 dicembre 1992

Non Conformità	Provvedimenti adottati
1	- Allerta - Informativa all'Autorità Giudiziaria

Piano Regionale di controllo pluriennale coordinato dall'UE per i residui di fitofarmaci negli alimenti (PCC)
 Tabella n. 1 - monitoraggio 2015
 anno 2015 Reg.(UE) 400/2014

matrici	Prodotto		PA		Totale Convenzionale	Totale Biologico
			Prog.	Eff.		
origine vegetale	melanzane	Convenzionale			0	
		Biologico	1	1		2
	banane	Convenzionale			0	
		Biologico		1		1
	broccoli	Convenzionale	1	1	2	
		Biologico	1	1		2
	uva da tavola	Convenzionale	1	1	2	
		Biologico				0
	succo di arancia	Convenzionale	1	1	2	
		Biologico	1	1		2
	piselli*	Convenzionale			0	
		Biologico	1			1
	peperoni	Convenzionale	1	1	2	
		Biologico				0
frumento	Convenzionale	1	1	2		
	Biologico	1	1		2	
olio extra vergine di oliva	Convenzionale			0		
	Biologico	1	1		2	
baby food	alimento a base di cereali	Convenzionale	1		1	
		Biologico				0
TOT			12	11		

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

In attuazione alla normativa comunitaria nel settore degli OGM e del quadro normativo dei controlli ufficiali il Ministero della Salute ha predisposto un nuovo Piano Nazionale dei Controlli Ufficiali da attuare entro il 2018 in linea con il PNI (Piano Nazionale Integrato). Il Piano Nazionale Ogm 2015-2018 demanda alle Regioni la programmazione ed il coordinamento della vigilanza nel territorio di competenza. Il SIAN ha curato l'espletamento dell'attività di campionamento controllo e vigilanza all'interno del territorio dell'ASP di Palermo.

Gli alimenti OGM possono essere immessi sul mercato esclusivamente dopo il rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea. Tali alimenti, una volta autorizzati, devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nelle autorizzazioni, inoltre, questa tipologia di alimenti (OGM) destinata al consumatore finale deve obbligatoriamente riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

Tabella 1 - ripartizione campioni piano regionale OGM 2015 - 2018 - Rendicontazione 2015

ASP	Mais e derivati			Soia e derivati					
	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito
PA	1	1	granella	1	1	farina	1	1	prodotto prima infanzia
	1	1	farina						

Riso e derivati						Altro (prodotti finiti)			Totali	
Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito	Effettuati	Program.	Prodotto	Tot. Eff.	Tot. Program.
1	1	granella	1	1	biscotti	1	1	fecola di patate	7	7

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari.

Per additivo alimentare si intende “qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente”.

In attuazione alla normativa comunitaria nel settore degli additivi il Ministero della Salute ha predisposto un piano nazionale da attuare nel periodo 2015-2018. Il controllo mira a verificare l'impiego degli additivi non utilizzati nell'U.E., oppure, l'impiego degli additivi autorizzati dall'UE ma non consentiti in alcune categorie alimentari, il livello massimo di additivo consentito, la corretta dichiarazione in etichetta. Tali controlli vengono effettuati dal SIAN presso le attività di produzione confezionamento, deposito e vendita di additivi. Il Controllo Ufficiale mira ad identificare i limiti consentiti dei metalli pesanti ed i parametri specifici dell'additivo, ad es. il livello massimo consentito. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e negli alimenti 2015 - 2018
tabella n. 1 -linea di intervento n. 1 (additivi tal quali) - SIAN annualità 2015

Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	PA	
				Prog.	Eff.
E330	Ac Citrico	Acidificante	As ≤ 1mg/kg Pb ≤ 0,5mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1	2
E300	Ac Ascorbico	Acidificante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 2mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1	1
E420	Sorbitolo	Edulcorante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 1mg/kg Nichel ≤ 2mg/kg	0	
E100	Curcumina	Colorante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 10 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	1	1
E440	Pectina	Gelificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	
E414	Gomma di Acacia	Gelificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	
E410	farina di carrubbe	addensante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	
TOTALE				3	4

fonte Reg. (UE) n. 1129/2011

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e negli alimenti 2015 - 2018
 tabella n. 2 -linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) - SIAN

Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare *	PA	
			Prog.	Eff.
E104	Giallo chinolina	05, 14.1, 17	2	2
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	05, 14.1, 17, 06.7	2	2
E120	Cocciniglia, Ac Carminico			
E124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A	05, 14.1, 17		
E200/202/203	Ac Ascorbico e i suoi Sali	04		
E210-213	Ac benzoico e i suoi Sali	14.1		
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04, 14.2.2	1	1
E249-252	Nitriti e Nitrati			
E338-452	Polifosfati	1.7, 8.3, 9.1, 9.2		
E950	AcesulfameK	05, 14.1	1	1
E951	Aspartame	05, 11.4, 14.1		
E952	Ciclammati	05, 14.1	1	1
			7	7

*fonte Reg. (UE) n. 1129/2011 - parte D, Piano nazionale

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Il piano si prefigge di programmare e coordinare attraverso criteri uniformi i controlli e le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura previsti dalla normativa UE e nazionale in materia di alimenti trattati con radiazioni ionizzanti. Di seguito sono riportati i dati sull'attività di campionamento svolta nell'anno 2015.

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015 - 2018 - Annualità 2015		
<i>matrici</i>		
	PA	
<u>origine vegetale</u>		
estratti e radici	1	1
cereali in granella	0	
funghi secchi	1	1
erbe secche	0	
legumi secchi	0	
frutta a guscio	0	
frutta secca e uvetta	1	1
frutti di bosco e tropicali	0	
aglio, patate e cipolle con buccia	1	1
totale	4	4

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano regionale di Controllo Ufficiale sui contaminanti (nitrati) negli alimenti.

Il presente piano ha lo scopo di programmare e coordinare le attività di controllo sulla contaminazione da nitrati negli alimenti di origine vegetale non trasformati. Gli ortaggi (principalmente a foglia larga: lattuga, rucola e spinaci) costituiscono la principale fonte di contaminazione nell'uomo. Il SIAN ha garantito il campionamento di tutte le matrici assegnate dal Piano Regionale. I pareri scientifici affermano che l'assunzione totale di nitrato è in genere ben al di sotto della dose giornaliera accettabile però si raccomanda di perseguire gli sforzi volti a ridurre l'esposizione al nitrato attraverso gli alimenti e l'acqua.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI CONTAMINANTI (nitrati) NEGLI ALIMENTI 2015-2018 - Annualità 2015

matrice	Contaminante	PA	
		Progr.	Eff.
rucola fresca o in busta	nitrato	1	1
lattuga da pieno campo o da coltura protetta	nitrato	1	1
spinaci freschi o in busta	nitrato	1	1
spinaci surgelati	nitrato	1	1
baby food a base di cereali	nitrato	0	0
		4	4

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di contaminanti negli alimenti (piombo e cadmio). Reg. CE 1881/2006.

Per contaminante si intende ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente nei prodotti alimentari ma in essi presente quale residuo della produzione, fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, confezionamento e trasporto o a seguito di contaminazione ambientale.

L'origine dei contaminanti può essere di tipo industriale (Pb, cd) o di tipo ambientale, per effetto di una aggiunta intenzionale (fertilizzanti) o un utilizzo improprio di sostanze chimiche la cui assunzione od esposizione può produrre effetti nocivi nell'immediato o nel corso del tempo a seguito di fenomeni di accumulo. Nella tabella sottostante sono elencate le matrici che sono state campionate ed i contaminanti che sono stati ricercati nell'anno 2015.

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI 2015-2018

	Contaminante	PA	
matrici di origine vegetale			
Ortaggi, escluso il genere Brassica, ortaggi a foglia (bietole, cicoria indivia, prezzemolo, lattuga, basilico), erbe aromatiche e funghi	Piombo, Cadmio.	25	12
Ortaggi del genere Brassica (cavolo, cavolfiore, rapa, ravizzone, colza, senape, ravanello)	Piombo, Cadmio.	10	10
Ortaggi a stelo (asparagi, cardi, sedani, carciofi, porri, finocchi)	Cadmio	10	9
Frutta, escluso i piccoli frutti e le bacche	Piombo, Cadmio	20	12
Cereali non trasformati		2	1
Semi di soia	Cadmio	1	
Totale prodotti di origine vegetale		68	44

* CFR.REG. (CE 1881/2006)

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti

Le micotossine sono prodotti naturali altamente tossici del metabolismo secondario di alcune specie di funghi (*aspergillum* e *pennicillum*) che rappresentano un problema emergente di sicurezza alimentare. Lo sviluppo di tali funghi e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può verificarsi in campo per condizioni ambientali sfavorevoli o errate (eccessiva umidità associata a temperature elevate, infestazioni da insetti, ecc), ma anche post raccolta durante le fasi di stoccaggio e trasporto a causa di pratiche scorrette di conservazione.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

tabella linea di intervento 3
Monitoraggio 2015

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA
PRESENZA DI MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI 2015-2018**

MATRICI DI ORIGINE VEGETALE	PA	
	Progr.	Eff.
Cereali non trasformati	3	1
Farina di frumento alla produzione	2	4
Farina di frumento alla distribuzione	0	
Farina di mais alla produzione/confezionamento	1	2
Farina di mais alla distribuzione	3	2
Riso e farine di riso	3	2
Farina di ceci	4	5
Farina di soia	3	1
Altre farine (fecola, amido cer. Var.)	1	1
Prodotti derivati da cereali trasformati compreso pane e pasta	3	3
Mandorle	1	1
Pistacchi	0	
Arachidi	2	1
Nocciole	1	
Noci	1	1
Castagne secche	1	1
Fichi secchi	1	1
Uve secche (uve di corinto, uva passa, uva sultanina)	1	1
Altra frutta secca e con guscio	0	
Prodotti derivati da frutta secca trasformata	1	
<i>Piper spp.</i> (frutti dello stesso , compreso pepe bianco e nero)	0	
<i>Miristica Fragrans</i> (noce moscata)	1	1
<i>Capsicum spp.</i> (frutti secchi interi o macinati o in polvere , compresi peperoncini rossi, pepe di caienna e paprika)	0	
<i>Zingiber officinale</i> (zenzero)	1	1
<i>Curcuma longa</i> (curcuma)	1	2
Cacao in polvere	0	
Prodotti a base di cacao	1	1
Succhi di mela e pera	0	
Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva concentrato ricostituito	0	
Succhi di agrumi, altri succhi di frutta	0	
Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile	1	1
Caffè solubile	0	
Caffè crudo	0	
Vini, vini spumante, vini aromatizzati.	0	
MATRICI DI ORIGINE ANIMALE		
Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte eccetto i prodotti alimentari destinati ai lattanti, alla prima infanzia e a prodotti dietetici.	2	
Totale	39	32

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti.

Il Regolamento CE n. 2073 del 2005 obbliga gli OSA a provvedere affinché i prodotti alimentari siano conformi ai Criteri di Sicurezza Alimentare e di Igiene di Processo, ma stabilisce anche che le Autorità Competenti nell'ambito delle attività di controllo ufficiale ne verifichino il rispetto mediante il campionamento e l'analisi.

Il Regolamento fissa alcuni criteri microbiologici per i prodotti alimentari necessari per la protezione della salute dei consumatori. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

LINEA DI INTERVENTO n. 1 - piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti 2015 - 2018 - annualità 2015

(Reg. (CE) n. 2073/2005)

OSA		Palermo	
Tipologia	Cod.	SIAN	
		Prog.	Eff.
Prod e conf (ingrosso e dettaglio)	1	9	17
	2		
Ristorazione (pubblica e collettiva)	3	231	239
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
Distribuzione (ingrosso e dettaglio)	14	10	13
	15		
	16		
	17		
Totali		250	269

Non Conformità	Provvedimenti adottati
3 igiene processo	<ul style="list-style-type: none"> - Notifica A.G. - Verbali Illeciti Amministrativi - Chiusura attività - Provvedimenti art 54 Reg.Ce 882/04

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

In attuazione alla normativa comunitaria e nazionale relativa al settore degli ADAP è stato predisposto il piano regionale dei controlli ufficiali da attuare nel quadriennio 2015 – 2018 che si prefigge come obiettivi il controllo di identità documentale, la verifica di quanto previsto dal regolamento UE n. 400 del 2014 in materia di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti per lattanti, la ricerca delle aflatossine e delle micotossine in alimenti a base di cereali ed in altri alimenti destinati ai lattanti ed al proseguimento, la ricerca del glutine in alimenti dietetici a fini speciali. Di seguito sono riportati i dati sull'attività di campionamento relativi all'anno 2015.

Piano regionale di controllo ufficiale per gli alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) 2015 -2018 - Annualità 2015					
tabella di campionamento con verifica documentale e controllo etichettatura					
rif.normativo	matrice	ricerca analitica	laboratorio	PA	
				Prog.	Eff.
D.M. n. 82/2009	alimenti per lattanti	fitofarmaci Reg.400/2014	IZS	3	3
	alimenti di proseguimento	α-benzopirene (IPA)	IZS	3	3
2006/125/CE	alimenti a base di cereali	aflatossine	lsp pa	2	1
	"	deossivalenolo	lsp pa	1	1
	"	zearalenone	lsp pa	1	1
	farine di mais per lattanti	fumonisina	lsp pa	1	1
	omogeneizzati mele e pere	patulina	lsp pa	2	12
	prodotti da forno	acrilammide	IZS	3	2
99/21/CE	alimenti dietetici fini speciali	glutine	lsp pa	2	2
dpr 57/2002	prodotti senza glutine	glutine	lsp pa	3	3
totale				21	29

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori alimentari.

In attuazione della normativa comunitaria e nazionale relativa al settore degli integratori è stato predisposto il piano regionale dei controlli ufficiali da attuare nel quadriennio 2015-2018 che si prefigge come obiettivi il controllo di identità documentale, la verifica della composizione dell'integratore alimentare dichiarato in etichetta con ricerca analitica dei metalli pesanti, la verifica della composizione dell'integratore alimentare a base di piante dichiarata in etichetta con ricerca analitica dei metalli pesanti e della conformità all'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti. Di seguito sono riportati i dati sul campionamento relativi all'anno 2015.

Piano regionale di controllo ufficiale per gli integratori 2015 -2018 - Annualità 2015					
tabella di campionamento con verifica documentale e controllo etichettatura					
rif.normativo	matrice	ricerca analitica	laboratorio	PA	
				Progr.	Eff.
d.lvo 169/2004 Reg.(CE)	integratori alimentari t.q.	metalli pesanti (Cd)	IZS	10	17
n. 1925/2006 Reg.(CE) n. 1170/2009	integratori a base di piante	metalli pesanti (Cd)	IZS	10	10
		radiazioni ionizzanti	IZS	5	5
totale				25	32

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti.

Il Sistema Rapido di Allerta nell'ultimo quadriennio ha fatto registrare una serie di segnalazioni per la presenza di impurità solide di vario genere negli alimenti. L'identificazione dei corpi estranei fornisce indicazioni sulla salubrità dell'alimento e delle materie prime utilizzate, sulle condizioni igieniche delle varie fasi di lavorazione, trasformazione e conservazione.

Per corpo estraneo si intende qualsiasi sostanza estranea alla sua produzione derivante da condizioni e modalità di preparazione, conservazione e distribuzione igienicamente non corrette.

Di seguito sono riportati i dati sull'attività di campionamento relativi all'anno 2015.

Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti 2015 - 2018 - Anno 2015

fonte : sistema rapido di allerta

MATRICI	PA	
	Progr.	Eff.
farina di cereali (presso panifici)	1	
farina di legumi (cece)	2	2
prodotti da forno **,§	2	1
cacao e cioccolato	2	3
passata e pelato	2	2
vegetali e funghi surgelati **	2	2
gelati e dessert***	1	
frutta essiccata	3	3
frutta secca	1	1
riso*	1	1
TOTALI	17	15

** preferibilmente quelli sfusi da banco freezer n.c.

* proveniente da riseria (sacchetto di cotone) o sfuso

§ anche in somministrazione

***preferibilmente artigianali

Non Conformità	Provvedimenti adottati
2	- Attivazione sistema di Allerta - Richiesta Analisi di Revisione

Piano regionale allergeni 2015-2018. Controllo ufficiale sulla corretta applicazione del D. Lgs. n. 114/2006.

Il piano regionale allergeni conformemente agli obiettivi nazionali e comunitari si prefigge l'obiettivo generale di tutelare la salute dei consumatori aventi sensibilità note nei confronti di taluni componenti o additivi alimentari in linea con le previsioni del piano nazionale della prevenzione 2014-2018 che individua quale problema di salute pubblica rilevante la condizione di vulnerabilità che vivono determinate categorie di cittadini a causa di intolleranze e/o allergie alimentari e della difficoltà a reperire alimenti idonei alla propria necessità. L'obiettivo del suddetto piano viene perseguito attraverso le seguenti azioni: rilevare alimenti contenenti allergeni (non dichiarati in etichetta o in quantità superiori alle concentrazioni previste); programmare controlli per verificare la conformità degli alimenti ai requisiti previsti dalla normativa in materia di allergeni; l'attività di campionamento è stata effettuata su prodotti alimentari sulla cui etichetta non sono presenti indicazioni sulla presenza di allergeni. Gli esiti dell'attività di campionamento sono risultati conformi relativamente all'anno 2015. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

Piano Regionale Allergeni 2015 - 2018 - Monitoraggio 2015

MATRICI	ALLERGENE	LABORATORIO	PA	
			Progr.	Eff.
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	LSP	1	1
	ovoalbumine	LSP	0	
	arachidi	LSP	0	
	sesamo	LSP	0	
	frutta a guscio	LSP	0	
	soia	LSP	1	1
prodotti dietetici	glutine	LSP	0	
	ovoalbumina	LSP	0	1
	β -lattoglobulina	LSP	1	2
omogeneizzati vegetali	glutine	LSP	2	2
totale			5	7

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilammide per gli anni 2015-2018.

Il presente piano ha lo scopo di programmare, attuare e coordinare, nel territorio della Regione siciliana, le attività di monitoraggio mirate alla verifica del tenore di acrilammide negli alimenti.

L'acrilammide, ammide dell'acido acrilico, si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a temperature superiori a 120° C. La quantità di acrilammide che si forma dipende, oltre che dalla temperatura, dal tempo di cottura, dal PH e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione.

La Commissione Europea ha avviato una serie di studi sulla presenza e sul tenore di acrilammide negli alimenti al fine di migliorare le conoscenze e ridurre l'esposizione del consumatore finale a tale sostanza. Gli alimenti con i più alti livelli sono le patate fritte, le patatine tipo chips, i cereali per la prima colazione, il caffè torrefatto ed i prodotti da forno.

Il SIAN dell'Asp di Palermo si è occupato dell'attività di monitoraggio attraverso il campionamento e contestuale controllo documentale. I controlli sono stati effettuati presso i siti di produzione, distribuzione (panifici, chioschi, ristoranti, supermercati, et.) e depositi. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti 2015 - 2018 allegato al ddg n. 1601 del 23 settembre 2015 Campionamento annuale - 2015

Matrici	PA	
	Progr.	Eff.
patate fritte a bastoncini <i>ready to eat</i> a base di patate fresche	1	1
patate fritte a bastoncini <i>ready to eat</i> a base di pasta di patate	0	
patatine a base di patate fresche	1	1
patatine a base di pasta di patate (impilate)	1	1
patate fritte cotte in forno destinate alla cottura domestica *	0	
prodotti a base di patate di tipo precotto destinate alla cottura domestica *	0	
pane morbido	1	1
cereali per la prima colazione	1	1
biscotti, cracker e simili	1	1
caffè torrefatto **	1	1
alimenti per lattanti e bambini a base di patate o radici	1	1
alimenti per lattanti e bambini a base di cereali	0	
altro (prodotti di pasticceria a base di cacao o caffè, snack salati, pop corn etc.)	1	1
Totale	9	9

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano regionale di monitoraggio sul tenore della radioattività negli alimenti 2015 – 2018.

Il piano regionale di monitoraggio sulla radioattività negli alimenti ha lo scopo di programmare e coordinare le attività di monitoraggio mirate alla valutazione della contaminazione radioattiva degli alimenti di origine animale e vegetale.

Il campionamento viene effettuato contestualmente all'azione ispettiva nei punti vendita, presso gli stabilimenti di produzione e presso i centri di deposito e stoccaggio. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

**Piano dei campionamenti per il
monitoraggio della radioattività in alimenti
2015 - 2018 - Annualità 2015
(decreto legislativo n. 230 del 17 marzo 1995)**

	PA	
	Progr.	Eff.
matrici di origine vegetale		
pasta di semola di frumento	1	1
farina	1	1
ortaggi	1	1
funghi	1	1
totale	4	4

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti.

Il presente piano ha lo scopo di programmare e coordinare le attività di monitoraggio mirate alla valutazione della presenza di perclorato negli alimenti. Tale sostanza è un contaminante chimico che può essere presente negli alimenti in quanto rilasciato nell'ambiente sia da fonti naturali che antropiche (fertilizzanti, trattamenti post raccolta, disinfezione delle acque, ecc..) e si accumula prevalentemente nei vegetali a foglia larga e nelle acque di approvvigionamento idrico.

Esposizioni prolungate, soprattutto in soggetti giovani o debilitati, possono favorire alcune patologie tiroidee. L'EFSA ha recentemente espresso un parere scientifico sui rischi per la salute pubblica connessi alla presenza di perclorato negli alimenti e ha segnalato la necessità di raccogliere il maggior numero di dati al fine di perfezionare la valutazione del rischio. Pertanto, obiettivo del seguente piano è quello di effettuare il monitoraggio a livello regionale e garantire il relativo flusso informativo.

Di seguito sono riportati i dati sui campionamenti di matrici alimentari, relativi all'anno 2015.

**Piano dei campionamenti per il monitoraggio
della presenza di perclorato negli alimenti 2015 -
2018 - Annualità 2015**
(Raccomandazione (UE) 2015/682 della Commissione)
Allegato al D.D.G. n.1562/2015

matrici	PA	
	Progr.	Eff.
Pomodoro	1	1
Zucchina	1	1
Lattuga	1	1
Ortaggi da serra	0	
Acque potabilizzate	1	1
Frutta essiccata	1	1
Alimenti per lattanti	1	1
totale	6	6

Non Conformità	Provvedimenti adottati
0	0

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione 2015 - 2018

Il Piano nazionale della prevenzione 2014-2018, approvato dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 13 novembre 2014, individua espressamente la carenza nutrizionale di iodio quale problema di salute pubblica rilevante, anche perché gli effetti negativi, che possono interessare tutte le fasi della vita, risultano più gravi durante gravidanza, allattamento e infanzia. Il Piano Regionale della Prevenzione al fine di perseguire l'obiettivo specifico di ridurre la frequenza dei disordini da carenza iodica ed i relativi costi socio-sanitari, ha previsto l'elaborazione, l'adozione e l'attuazione di un piano regionale. Il presente piano di controllo ufficiale, in accordo e attuazione degli obiettivi del piano nazionale integrato 2015-2018, si propone di:

- verificare il tenore di iodio nel sale arricchito destinato al consumo umano;
- accertare su un campione di punti vendita la presenza/assenza ovvero l'utilizzo/non utilizzo del sale iodato nella preparazione di alimenti destinati al consumo umano.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2015 - 2018

	N. campioni*		Tipologia OSA		
	Programmati	Effettuati	stabilimento	deposito	distribuzione
ASP PA	15	16			16

* matrice: sale iodato t.q.

Accertamento della presenza e /o utilizzo di sale iodato sui punti vendita della distribuzione o presso i centri di cottura

	ASP PA	
	Prog.	Eff.
tipologia distributore		
supermercato	1	6
ipermercato	2	2
dettaglio tradizionale	0	1
mercato rionale	2	2
centro di cottura ristorazione collettiva	2	2
totale	7	13

Accertamento della presenza e /o utilizzo di sale iodato sui punti vendita della distribuzione o presso i centri di cottura

tipologia distributore *	ASP
	PA
supermercato	SI
ipermercato	SI
dettaglio tradizionale	SI
mercato rionale	NO
centro di cottura ristorazione collettiva	SI/NO
totale	
* Specificare presenza o assenza	

Sistema Rapido di Allerta (RASFF) Reg. Ce 178/2002 (anno 2015).

Il Sistema di Allerta per alimenti è un meccanismo finalizzato ad affrontare le situazioni di grave rischio diretto e indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti nocivi o pericolosi.

Le notifiche di allerta vengono comunicate via rete dal Punto di Contatto Regionale (Servizio VII – Assessorato alla Salute – DASOE) all'U.O.C. SIAN, quale Punto di Contatto Aziendale per i Sistemi di Allerta. L'U.O.C. S.I.A.N. trasmette l'allerta per l'esecuzione, a tutte le Unità Operative Territoriali di Prevenzione, nelle quali ricadono le imprese alimentari che sono presenti nelle liste di commercializzazione comunicate dalla ditta che ha immesso sul mercato l'alimento oggetto di allerta.

Il compito successivo del SIAN e delle Unità Operative Territoriali, in sede di controllo ufficiale, è quello di vigilare sull'applicazione delle procedure del Sistema di Allarme che prevedono il ritiro e, talvolta, il richiamo dei prodotti pericolosi per la salute umana da parte del produttore o degli altri operatori della filiera alimentare (grossisti, negozianti etc.).

Nella tabella che segue si ha evidenza delle allerte ricevute nel corso del 2015.

TIPOLOGIE ALLERTE SANITARIE	Ricevute
MATRICE	CAUSA ALLERTA
Praline di cioccolato al Latte e Nocciole Gianduia con farcitura alle Nocciole - Pernigotti -	Presenza di Impurità solide (Artropodi famiglia Pyralidae)
Crema di Nocciole - Fior di Loto-	Presenza di Impurità solide (frammenti di vetro)
Integratore – Brutal Anadrol-	Sovradosaggio di Acido Nicotinico
Cioccolato BARON	Presenza di Impurità Solide (Infestazione da parassiti)
Succo di Arancia- Rauch Bravo arancia	Presenza di corpo estraneo
Puree de Sesame – Rapunzel Thain crema di sesamo	Non conformità microbiologica Salmonella
Omogenizzato biologico merenda mela, banana e biscotto	Corpo estraneo Pezzo di carta
Additivo Alimentare Acido Sorbico E 200 – Acido Ascorbico E 300	Etichettatura non corretta
Farina di Fajita	Presenza di allergene (contaminazione accidentale) Mandorle non dichiarate in etichetta
Piadina “ Nonna Mia “	Additivo non dichiarato in etichetta Acido Sorbico E 200
Alimenti refrigerati “ Salsicce vegetariane “	Presenza di impurità solide Frammenti di plastica
Piadina “ Artigianpiada “	Additivo non dichiarato in etichetta Acido Sorbico E 200
Bevanda Monster Energy	Ingrediente . Trisodio Citrato Presenza di Arsenico
Conserven Vegetali “ Vegan Patè di Tofu “	Non conformità microbiologica Clostridium Perfringens
Uova di Cioccolato “ Dolci Preziosi “	Presenza di impurità solide

	Insetti app. all'ordine dei Cleoptera
Semi di Zucca " Zucca semi Bio"	Presenza di Naftalene insetticida .
Glass Wine Bottle Ottoventi	Per rottura del collo della bottiglia al momento dell'apertura
Pistacchi salati tostati FATINA Provenienza IRAN	Biotossine – Aflatossine –
Salse sughi – Ragù alla bolognese-	Allergene presenza di Glutine –
Semi di Sesamo Produzione NIGERIA	Biotossine – Aflatossine B1 –
Semi di Lino Bio Fior di Loto	Residuo Fitosanitari - Glifosate-
Hopla " Idea di Soia" da montare	Allergene – proteine del Latte – non dichiarati in etichetta
Integratore alimentare a base di piante edulcorante ACQUA LIGNE L 14 Q AA	Presenza di Additivo SACCARINA 143/mg/Kg > 80 mg/kg prevista
Aglione Macinato	Allergeni (Arachidi) non dichiarati in etichetta
Acqua di sorgente Drink Cup	Non conformità microbiologica da : Pseudomonas ed Enterococchi
Attrezzi per Barbecue " Best Choice "	Materiali a contatto : Eccesso di Nichel
Integratore Alimentare " Buonavit Baby gocce orali "	Alterazione fisica del prodotto (effervescenza all'apertura)
Polvere di Peperoncino	Allergene non dichiarato in etichetta tracce di Arachidi
Acqua Minerale oligominerale S. Benedetto	Non Conformità Microbiologica : particelle in sospensione, Coli Totali, Colonie a 37e 22°C
Tettarelle in Lattice	Materiali a Contatto: Migrazione di Ammine aromatiche (o.toluidina)
Pasta rigatini marchio Rummo	Presenza di impurità solide. Infestanti tracce di Rosura larve di Lasioderma serricorne
Tramazzini farcito Mozzarella, pomodorini e maionese	Presenza di Listeria Monocitogenes
Preparato per Torta Pistacchio e cioccolato	Allergeni : Arachidi non dichiarati in etichetta
Misto frutta secca Bio " muesli superfarro"	Allergene – Arachidi – non dichiarati in etichetta
Pasta di Pistacchio	Biotossine – Aflatossine –
Integratore Alimentare	Scarsa Qualità organolettica
Merendine con farciture agli agrumi	Tracce di muffa
Muffin Nature fourrés pistache décor pépites	Allergene – Soia – non dichiarato in etichetta
Farina di Armelline (apricot kernels)	Aflatoxins B1 e somma di Aflatossine B1,B2,G1 e G2
Olio di Palma di origine Ghana	Colorante : Sudan IV

Controllo potabilità acqua anno 2015.

L'U.O.C. SIAN si occupa della pianificazione , programmazione, controllo, monitoraggio e verifica dell'approvvigionamento idro-potabile e della distribuzione idrica dei Comuni appartenenti al territorio di competenza di questa ASP (n. 82 più Comune di Lampedusa e Linosa), secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 31/2001 e s.m.i. e dalla normativa specifica cogente di settore.

Le attività sopra elencate vengono svolte mediante calendarizzazione che viene trasmessa alle U.O. Territoriali di Prevenzione, con tutte le indicazioni utili alla loro attuazione, che effettuano i “controlli esterni”, mediante campionamento, così come previsto dall'art. 8 del D.Lgs. n. 31/2001.

ASP PALERMO <i>Popolazione residente/servita</i> 1.276.525	
Numero di Comuni	Numero di U.O. Territoriali di Prevenzione
83	12

CAMPIONI ACQUA art 6 e 8 D. Lgs 31/2001				
Numero di prelievi di campioni acqua destinata al consumo umano	Numero di campioni con parametri con valori superiori ai limiti previsti dal D.lgs. 31/2001			Numero di interventi adottati
	Microbiologici	Chimici	Disinfettante residuo	
2125	157	14	379	200

CAMPIONI ACQUA art. 6 e 8 punto 1 lettera a D. Lgs 31/2001		
FONTI IDRICHE	NUMERO di fonti idriche presenti nel territorio	NUMERO di campioni effettuati
POZZI E SORGENTI	300	100
Acque Superficiali	10	//
Dissalatori	3	3
Potabilizzatori	7	9

CONTROLLI E CAMPIONAMENTI SERBATOI IDRICI		
U.O. T /Responsabili	NUMERO serbatoi idrici esistenti	NUMERO Campioni acqua effettuati in entrata/uscita serbatoi idrici
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> CEFALU'	23	25
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PETRALIA SOTTANA	22	34
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> TERMINI IMERESE	20	31
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> BAGHERIA	15	33
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> CORLEONE	20	47
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> LERCARA FRIDDI	20	47
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PARTINICO	22	50
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> CARINI	15	69
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> MISILMERI	25	56
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PALERMO 1	7	24
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PALERMO 2	23	37
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti	15	45
TOTALE	207	491

Circa il 35% dei serbatoi idrici sono stati anche Ispezionati per gli aspetti igienico-sanitari e strutturali .

GIUDIZIO POTABILITA' ACQUA PER ATTIVITA' SOGGETTE A RICONOSCIMENTO	
ATTIVITA'	NUMERO Giudizio potabilità rilasciati
Aziende Riconosciute ai sensi del Reg. Ce 853/2004	12
Aziende riconosciute ai sensi del Reg. Ce 852/2004	1

Il Direttore dell'U.O.C. SIAN
Dott. Domenico Mirabile