



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI SORVEGLIANZA

E PREVENZIONE NUTRIZIONALE

Direttore Dott. Domenico Mirabile

Pubblicazione dati sui controlli ufficiali

ANNO 2017

RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI – ANNO 2017

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 dell'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;
- otto 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.

Nel corso del 2017 si è registrata una diminuzione del personale tecnico della prevenzione nella misura di n. 2 unità

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, il servizio ha in dotazione:

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

Inoltre, nel 2017 è stato introdotto un nuovo software, denominato Sistema Informativo Sanità Territoriale, per la gestione delle attività relative alla registrazione dei controlli ufficiali svolti e la gestione dell'anagrafica delle imprese alimentari. Tutti gli operatori sono stati formati per l'utilizzo del nuovo sistema e l'U.O.C. S.I.A.N. ha effettuato attività di affiancamento al personale delle Unità Operative Territoriali di Prevenzione.

Attività svolta dal SIAN nell'anno 2017

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 e mira a soddisfare i LEA e gli 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 2017, 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.

L'ambito territoriale di competenza della Struttura Complessa SIAN e delle U.O. Territoriali di Prevenzione abbraccia 21251 imprese alimentari di varia tipologia, registrate ai sensi del Reg. CE 852/04.

Ai fini della pianificazione e della rendicontazione dei controlli ufficiali le imprese alimentari sono classificate, ai sensi del D.A. del 18/02/2014, in "Master List 852/853", ovvero in macroaree che hanno esclusivamente finalità sanitarie e rappresentano il riferimento univoco per l'intero territorio nazionale. A ciascuna impresa possono appartenere una o più "attività produttive".

I controlli ufficiali svolti da questa U.O.C. riguardano le imprese alimentari che appartengono alle seguenti Master List:

1) Produzione primaria

MS.000.500 Raccolta vegetali spontanei

MS.000.600 Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano.

MS.000.700 Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano.

2) Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento

MS.010.100 Lavorazione di frutta e di ortaggi

MS.010.200 Produzione di bevande di frutta/ortaggi.

MS.010.300 Produzione di olii e grassi vegetali.

MS.010.400 Produzione di bevande alcoliche.

MS.010.500 Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi.

MS.010.600 Produzione di zucchero.

MS.010.700 Lavorazione del caffè.

MS.010.800 Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi.

3) Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento.

MS.020.100 Produzione di pasta secca e/o fresca.

MS.020.200 Produzione di pane, pizza e prodotti a forno e di pasticceria - freschi e secchi.

MS.020.300 Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti).

MS.020.400 Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc..

MS.020.500 Produzione di cibi pronti in genere (gastronomia, rosticceria, friggitoria).

4) Altri alimenti - Industrie di produzione e trasformazione

MS.030.100 Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali, di altre acque in bottiglia e di ghiaccio - Registrati 852.

MS.030.200 Sale (specificare: estrazione, produzione di sale iodato, ecc.)

5) Ristorazione

MS.050.100 Ristorazione collettiva (comunità ed eventi, specificare la tipologia, per es. catering continuativo, centro cottura, mensa aziendale, ecc.).

MS.050.200 Ristorazione pubblica (specificare se tipo A o B legge n. 287/91, fiere, sagre)

6) Commercio

MS.060.100 Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande (cash and carry, intermediari senza deposito, intermediari con deposito, broker).

MS.060.200 Commercio al dettaglio di alimenti e bevande.

MS.060.300 Commercio ambulante (comprende la somministrazione).

MS.060.400 Distributori (automatici di alimenti confezionati e bevande, di latte crudo, di acqua potabile trattata).

7) Deposito alimenti e bevande conto terzi

MS.070.100 Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento (specificare se in regime di temperatura).

MS.060.200 Piattaforma di distribuzione alimenti.

8) Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante.

MS.080.100 Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti.

9) Trasporto alimenti e bevande conto terzi

MS.090.100 trasporto di alimenti e bevande conto terzi.

10) Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento n. 2023/2006)* -MOCA

Legno

Carta e cartone

Materie plastiche

Cellulosa rigenerata

Gomma

Metalli e leghe (acciaio inox, alluminio, banda cromata, banda stagnata)

Vetro

Ceramica

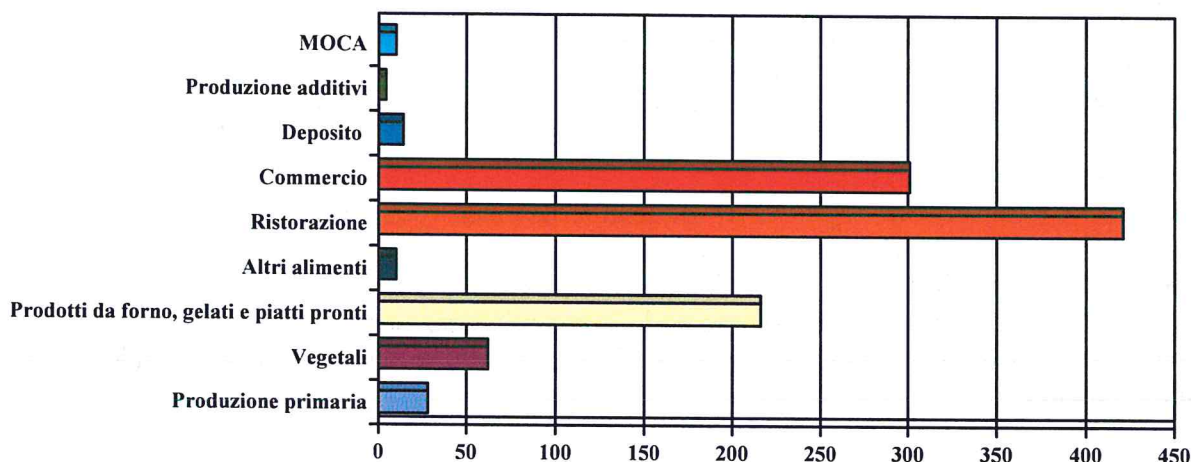
Materiali attivi e intelligenti

Altro (adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessibili, ecc.)

11) Stabilimenti riconosciuti 852/2004

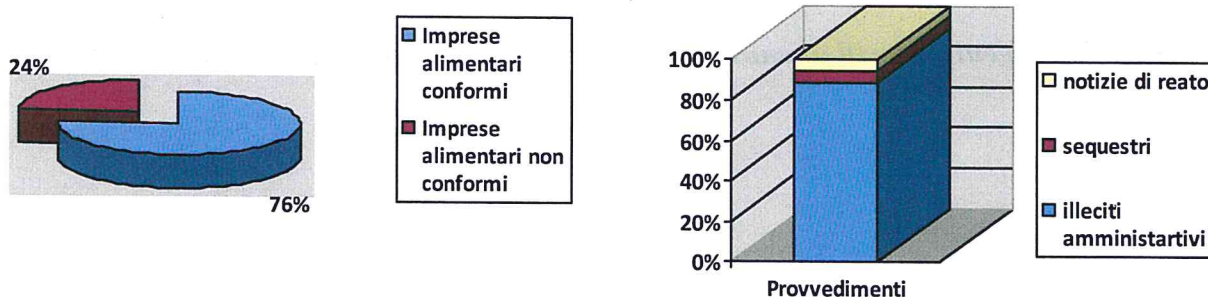
MS.A20.100 Industrie produz./trasform./confezionamento alimenti addizionati di vitamine e minerali, regolamento n. 1925/2006 e di integratori alimentari.

L'attività ispettiva effettuata nell'anno 2017 ha riguardato 803 aziende per un totale di 1068 ispezioni, che risultano così distribuite per tipologia di Impresa alimentare/Master List:



Sono state maggiormente attenzionate le attività di ristorazione, sia pubblica che collettiva, e le attività di commercio, categoria all'interno della quale sono inseriti anche i supermercati ed i depositi all'ingrosso di alimenti e bevande.

Dai controlli ufficiali effettuati nell'anno 2017 sono emerse non conformità in 195 imprese alimentari che hanno dato seguito a 221 illeciti amministrativi, 13 notizie di reato e 15 sequestri.



A seguire le tabelle di rendicontazione dei controlli ufficiali relativi all'anno 2017 effettuati dall'U.O.C. SIAN dell'ASP di Palermo.

Tabella A – Sommario attività ispettiva e di audit

REGIONE/PROVINCIA _____ PALERMO _____ ANNO _____ 2017 _____

Numero di stabilimenti*	Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)
21251	803	1068	195	1	1	1

*lo stabilimento è identificato con l'identificativo fiscale dell'impresa a cui appartiene, più le coordinate geografiche del luogo di ubicazione o, in mancanza di queste, dell'indirizzo comprensivo del numero civico. Nel caso di stabilimenti con più tipologie di attività produttive, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta.

(1) Il numero di stabilimenti ispezionati è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno una ispezione (una o più ispezioni) durante il periodo di riferimento

(2) Il numero d'ispezioni è il numero di relazioni, o *verbali*, d'ispezione (risultato delle ispezioni) relative allo stabilimento.

(3) Il numero di stabilimenti con relazioni di non conformità è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stata emessa almeno una relazione (una o più relazioni) di non conformità.

(4) Il numero di stabilimenti auditati è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno un audit (uno o più audit) durante il periodo di riferimento.

(5) Il numero di audit è il numero di *rapporti finali* di audit relativi allo stabilimento.

(6) Il numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stato emesso almeno un rapporto finale (uno o più rapporti finali) di non conformità.

Tabella B-Ispezioni – Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento								
REGIONE/PROVINCIA		PALERMO		ANNO 2017				
Attività produttiva dello stabilimento		Attività ispettiva sull'attività produttiva						
Codice	Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
	Caccin Attività mostrate 85?							
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca							
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione raccolta molluschi							
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova							
	Raccolta vegetali spontanei							
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	2522	8	11	/	/	/	/
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	7633	14	17	9	19	1	/
	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	84	12	19	2	2	2	/
	Produzione di bevande di frutta (ortaggi)	7	2	3	1	2	/	/
	Produzione di oli e grassi vegetali	208	5	6	3	4	/	1
	Produzione di bevande alcoliche	87	13	22	3	3	/	/
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	69	1	1	/	/	/	/
	Produzione di zucchero	/	/	/	/	/	/	/
	Lavorazione del caffè	40	7	11	/	/	/	/
	Lavorazione di pasta secca e/o fresca	37	3	3	/	/	/	/
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	1521	147	183	23	24	3	2
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	371	7	9	1	1	/	/
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pasticcieri, gomme, confetti, caramelle, ecc	1	/	/	/	/	/	/
	Produzione di cibi pronti in genere	1122	12	21	6	6	/	/
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	7	4	8	/	/	/	/
	Sale	3	2	2	/	/	/	/
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	/	/	/	/	/	/	/
	Macellazione di avicoli presso aziende agricole	/	/	/	/	/	/	/
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	/	/	/	/	/	/	/
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	/	/	/	/	/	/	/
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apicoltura *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	/	/	/	/	/	/	/
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	/	/	/	/	/	/	/
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	519	56	93	12	16	2	/
	Ristorazione pubblica	6763	255	328	61	65	3	3
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	481	70	106	27	28	/	2
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	3784	159	187	38	39	2	1
	Commercio ambulante	435	8	8	5	5	/	3
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	6	6	11	1	1	/	1
	Piattaforma di distribuzione alimenti	85	2	3	/	/	/	/
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizio di produzione e/o vendita di alimenti	1	/	/	/	/	/	/
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	2018	/	/	/	/	/	/
	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	/	/	/	/	/	/	/
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	/	/	/	/	/	/	/
	Industrie Produz./Trasform confezione Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia	1	1	2	/	/	/	/
	Industrie Produz./Trasform confezione formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), lattini destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia	/	/	/	/	/	/	/
	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	4	4	4	/	/	/	2
	Legno	/	/	/	/	/	/	/
	Carta e cartone	3	2	4	1	3	/	/
	Materie plastiche	4	3	6	2	3	/	/
	Cellulosa rigenerata	/	/	/	/	/	/	/
	Gomma	/	/	/	/	/	/	/
	Metalli e leghe	/	/	/	/	/	/	/
	Metalli e leghe (acciaio inox)	/	/	/	/	/	/	/
	Metalli e leghe (alluminio)	/	/	/	/	/	/	/
	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	/	/	/	/	/	/	/
	Vetro	/	/	/	/	/	/	/
	Ceramica	/	/	/	/	/	/	/
	Materiali attivi e intelligenti	/	/	/	/	/	/	/
	Altri materiali (Adesivi, Sugheri, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessibili)	/	/	/	/	/	/	/
TOTALE		27816	803	1068	195	221	13	15

* Provvedimenti Art. 54 par. 2 Reg 882/2004:

a) imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

b) restrizione o divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali

c) monitoraggio e, se necessario, decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti

d) autorizzazione dell'uso di mangimi o di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti

e) sospensione delle operazioni o chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo

f) sospensione o ritiro del riconoscimento dello stabilimento

g) misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi

h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

Attività ispettiva sulle rivendite e sugli utilizzatori di prodotti fitosanitari

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.

Ai sensi del DDG n. 845/2017, 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.

Linea 1 - Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - Anno 2017

Tabella Linea 1 n. 1 - D.D.G. n.845 del 26/04/2017

ASP	controllo documentale o di identità		controllo materiale con campionamento	
	Programmato	Effettuato	Programmato	Effettuato
PA	17	19	4	4

Linea 1 - Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - Anno 2017

	Non Conformità	Oggetto della non conformità	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., ecc.)
ASP PA	2	1) Mancanza requisiti previsti dalla Circolare Ministero della Sanità n. 15/1993; 2) Mancata trasmissione Flussi di Vendita prodotti fitosanitari	Provvedimento ai sensi art. 54 del Reg. CE n. 882/2004; Illeciti amministrativi.

I controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari sono stati effettuati presso le aziende agricole con maggior rischio ed hanno riguardato la verifica sul corretto impiego dei prodotti fitosanitari anche attraverso i controlli documentali (possesso dell'autorizzazione all'acquisto ai sensi del decreto L.vo n. 150/2012, registro dei trattamenti, ecc.), di identità e controlli materiali, con particolare attenzione sulle modalità di esecuzione dei trattamenti.

Le ispezioni hanno riguardato anche quelle aziende agricole per le quali sono state riscontrate non conformità sui prodotti finiti a seguito di campionamento ufficiale.

Linea di intervento n. 2 - D.D.G. n.845 del 26/04/2017 - Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari		
Tabella 2 n.1 - controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci		
Anno 2017		
SIAN ASP PA		
tipologia azienda	Program.	Eff.
aziende agrumicole	4	4
aziende orticole (*)	6	8
aziende frutticole	6	9
aziende viticole (**)	2	2
aziende olivicole	2	2
TOTALE	20	25

Linea 2 - Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari - Anno 2017			
SIAN ASP PALERMO	Non Conformità	 Oggetto della non conformità	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., ecc.)
	15	n. 5 Mancata notifica all'Autorità Competente (SCIA)	Illecito amministrativo, provvedimento di sospensione ai sensi dell'art. 54 del Reg CE n. 882/04
		n. 1 Mancanza dei requisiti generali in materia di igiene	illecito amministrativo, provvedimento ai sensi dell'art. 54 del Reg CE n. 882/04
		n. 2 mancanza di procedure di tracciabilità	illecito amministrativo, provvedimento ai sensi dell'art. 54 del Reg CE n. 882/04
		n.4 mancanza del registro dei trattamenti	illecito amministrativo, provvedimento ai sensi dell'art. 54 del Reg CE n. 882/04
n. 3 mancanza di certificato di abilitazione all'acquisto ed utilizzo di prodotti fitosanitari		illecito amministrativo, provvedimento ai sensi dell'art. 54 del Reg CE n. 882/04	

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

Il regolamento CE 396/2005, che fissa i limiti massimi di residui negli alimenti, stabilisce che vengano, attraverso programmi nazionali, effettuati campionamenti rappresentativi del mercato, tenendo in considerazione gli esiti dei controlli dei precedenti anni.

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.

I campionamenti effettuati dall'U.O.C. SIAN sono stati svolti secondo le indicazioni previste dal DDG n. 845/2017 che prevede varie linee di intervento.

Nel totale dei campioni prelevati sono state riscontrate n. 5 non conformità sulla "linea di intervento n. 3 – Tab. n. 3", per presenza di residui oltre il limite in campioni di prodotti di origine regionale (pesche, limoni, kiwi, loti, nespole), dalle quali sono scaturiti vari provvedimenti di natura sia amministrativa che penale e l'attivazione del Sistema Rapido di Allerta ai sensi del Reg CE 178/2002.

Di seguito le tabelle di rendicontazione sui campionamenti effettuati nell'anno 2017 secondo le linee di intervento previste dal DDG n. 845/2017 e le relative non conformità.

Linea di intervento 3 - Controlli sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti - (D.M. 23 dicembre 1992)

Tipologia campioni	PA	
	Prog.	Eff.
piccoli frutti	1	1
Zucchina	0	0
Arancia	1	1
Bietola (coste)	1	1
Ciliegia	1	1
Fagioli con Baccello	1	1
Sedano	0	0
albicocche	1	1
Spinaci	0	0
Cetriolo	1	1
Mele	1	1
Ravanelli	1	1
orzo	1	1
Carciofi	1	1
Pesca	1	1
Lattuga	1	1
Totali	13	13

*Non sono state riscontrate non conformità

Linea di intervento 3 - Controlli sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti - (D.M. 23 dicembre 1992)

Tabella Linea 3 n.3 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti in Sicilia
- Anno 2017

Tipologia campioni	PA	
	Progr.	Eff.
Prezemolo	4	2
Cavolfiore	15	15
Pomodoro	8	11
Cereali	15	14
Ortaggi (***)	25	25
Frutta	40	41
Vino	8	11
Olio di oliva	3	3
Totali	118	122

Tabella delle non conformità

Non Conformità (Valore Numerico)	Matrice oggetto della non conformità	Tipo di non conformità riscontrata (es. Solfiti oltre limiti di legge, Mercurio, ingrediente non dichiarato, ecc.)	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., attivazione allerta, ecc.)
5	limoni	Fenhexamid oltre i limiti di legge	Illeciti amministrativi, Provvedimento ex art. 54 Reg CE 882/2004, informazione Assessorato, denuncia A.G.
	pesche	Chlorpyrifos oltre i limiti di legge	Sistema di Allerta, denuncia A.G.
	lotti	Dimethoate oltre i limiti di legge	Illeciti amministrativi, Provvedimento ex art. 54 Reg CE 882/2004, attivazione Sistema Allerta, denuncia A.G.
	kiwi	Fludioxonil oltre i limiti di legge	Sistema di Allerta, denuncia A.G.
	nespole	Dimethoate, Carbendazim, Benomyl oltre i limiti di legge	Illeciti amministrativi, Provvedimento ex art. 54 Reg CE 882/2004, denuncia A.G.

Linea di intervento 3 - Controlli sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti - (D.M. 23 dicembre 1992)

Tabella Linea 3 n.5 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti fuori Sicilia
- Anno 2017

Tipologia campioni	PA	
	Progr.	Eff.
cereali (*)	4	4
ortaggi (***)	8	8
frutta	8	9
vino	1	1
olio di oliva (**)	0	0
Totali	21	22

*Non sono state riscontrate non conformità

Linea di intervento n. 4 - Campionamento di cui al Reg. (UE) n.662/2016 - Anno 2017

Tabella Linea 4 n.1 - Piano Regionale di controllo pluriennale coordinato dall'UE per i residui di fitofarmaci negli alimenti (PCC)

matrici	Prodotto		PA	
			Progr.	Eff.
origine vegetale	Arance	Convenzionale	2	2
		Biologico	2	2
	Pere	Convenzionale	1	1
		Biologico	0	0
	Kiwi	Convenzionale	0	0
		Biologico	0	0
	Cavolfiore	Convenzionale	1	1
		Biologico	1	1
	Cipolle	Convenzionale	1	1
		Biologico	1	2
	Carote	Convenzionale	1	1
		Biologico	1	1
	patate	Convenzionale	0	0
		Biologico	0	0
	Fagioli secchi	Convenzionale	1	2
		Biologico	1	0
Chicchi di segale	Convenzionale	0	0	
	Biologico	0	0	
Grani di riso semi-greggio	Convenzionale	0	0	
	Biologico	0	0	
baby food	Formule per lattanti	Convenzionale	0	0
		Biologico	0	0
	Formule di proseguimento	Convenzionale	0	0
		Biologico	0	0
totale			13	14

*Non sono state riscontrate non conformità

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 2017.

Tabella 1 - ripartizione campioni piano regionale OGM 2015 - 2018 - ANNO 2017									
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						
ASP	Riso e derivati						Altro (prodotti finiti)		
	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito	Effettuati	Program.	Prodotto
PA	1	1	granella		1	biscotti	1	1	fecola di patate
				1					
* NON SONO STATE RISCOSE NON CONFORMITA'									

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 2017.

All. al D.D.G. n. 327/2017 - 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 - Anno 2017

Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	PA	
				Progr.	Eff.
E330	Ac Citrico	Acidificante	As ≤ 1mg/kg Pb ≤ 0,5mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1	1
E300	Ac Ascorbico	Acidificante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 2mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1	1
E100	Curcumina	Colorante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 10 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	1	-
TOTALE				3	2

fonte Reg. (UE) n. 1129/2011

* NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

All. al D.D.G. n. 327/2017 - PRIC Sicilia 2015 - 2018 ver.2017/1.0

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

Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare	PA	
			Progr.	Eff.
E104	Giallo chinolina	05, 14.1, 17	2	2
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	05, 14.1, 17, 06.7	2	2
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sa	04, 14.2.2	2	2
E950	AcesulfameK	05, 14.1	2	2
E952	Ciclammati	05, 14.1	1	
			9	8

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

* NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

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 2017.

D.D.G. n.326/2017 - PRIC Sicilia 2015 - 2018 - ver.2017/1.0

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015 - 2018 - Anno 2017

Matrici	PA	
estratti e radici	1	1
cereali in granella	0	
funghi secchi	1	1
erbe secche (pepe in grani, sesamo)	0	0
legumi secchi	0	0
frutta a guscio: pistacchio, noci, nocciole, mandorle ***	0	0
frutta secca e uvetta	1	1
frutti di bosco e tropicali	0	0
aglio, patate e cipolle con buccia	0	0
totale	3	3

*NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

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 ai campionamenti effettuati nell'anno 2017

Tabella n. 2 linea di intervento 2 /bis - Reg.(CE) n. 1881/2006 -
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI

matrice	Contaminante	PA	
		Progr.	Eff.
rucola fresca o in busta	nitrato	1	1
lattuga da pieno campo o da coltura protetta	nitrato	2	2
spinaci freschi o in busta	nitrato	1	1
spinaci surgelati	nitrato	1	1
baby food a base di cereali	nitrato	1	1
		6	6

* NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

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 2017.

Linea di intervento 2 - tabella contaminanti - Anno 2017.
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI CONTAMINANTI NEGLI

		Progr.	Eff.
Ortaggi, escluso il genere Brassica, ortaggi a foglia (bietole, cicoria indivia, prezzemolo, lattuga, basilico), erbe aromatiche e funghi	Piombo, Cadmio.	25	27
Ortaggi del genere Brassica (cavolo, cavolfiore, rapa, ravizzone, colza, senape, ravanello)	Piombo, Cadmio.	10	2
Ortaggi a stelo (asparagi, cardi, sedani, carciofi, porri, finocchi)	Cadmio	10	9
Frutta, escluso i piccoli frutti e le bacche	Piombo, Cadmio	20	23
Cereali non trasformati		2	0
Semi di soia	Cadmio	1	1
Totale prodotti di origine vegetale		68	62

* CFR.REG. (CE 1881/2006)

*NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

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 *penicillum*) 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 ai campionamenti effettuati nell'anno 2017

**Tabella n. 2 - Anno 2017 - Azione 2 – monitoraggio delle micotossine negli alimenti –
DDG n.947 del 23 maggio 2016**

micotossina	matrice	PA	
		Prog.	Eff.
<i>aflatossina B1</i>	ingredienti per gelati a base di frutta secca	1	1
	spezie		
<i>zearalenone</i>	olio raffinato di mais*		
<i>ocratossina A</i>	spezie		
<i>deossivalenolo</i>	biscotti per bambini	1	1
totale		2	2

*NON SONO STATE RISCOSENON CONFORMITA'

**Tabella n. 3 - Anno 2017 - Azione 3 - sorveglianza mirata delle micotossine negli alimenti –
DDG n.947 del 23 maggio 2016**

micotossina	matrice	PA	
		Prog.	Eff.
<i>ocratossina A</i>	vino rosso	2	2
	vino da dessert	2	2
	caffè torrefatto	3	4
<i>citrinina</i>	integratore a base di riso rosso	1	1
<i>patulina</i>	succo di mela	1	1
	omogeneizzato a base di mela	1	2
<i>aflatossina B e G</i>	materie prime a base di frutta secca	2	2
totale		12	14

*NON SONO STATE RISCOSENON CONFORMITA'

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'attività di campionamento svolta nell'anno 2017.

LINEA DI INTERVENTO n. 1 - piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti 2015 - 2018 - Anno 2017 (Reg. (CE) n. 2073/2005)

Tipologia OSA	SIAN Palermo	
	Prog.	Eff.
Prod e conf (ingrosso e dettaglio)	9	9
Ristorazione (pubblica e collettiva)	231	234
Distribuzione (ingrosso e dettaglio)	10	12
Totali	250	255

* NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

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 2017.

PRIC Sicilia 2015 - 2018 - ver.2017/1.0				
Piano regionale di controllo ufficiale Alimenti e Bevande 2015 -2018				
Linea di intervento n. 4 - Alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP)				
Anno 2017				
rif.normativo	matrice	ricerca analitica	PA	
			Progr.	Eff.
D.M. n. 82/2009	alimenti per lattanti	fitofarmaci Reg.(UE) n. 662/2016	4	4
	alimenti di proseguimento	α-benzopirene (IPA)	4	3
dir. 2006/125/CE	alimenti per l'infanzia a base di cereali	aflatossine	3	3
		deossivalenolo	1	1
		zearalenone	2	3
	farine di mais per lattanti	fumonisina	1	1
	omogeneizzati mele pere	patulina	2	4
	prodotti da forno	acrilamide	3	3
totale			20	24*
* 2 ricerca glutine				
* NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'				

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 2017.

Tabella linea di intervento n. 5				
Piano regionale di controllo ufficiale per gli integratori 2015 -2018 - Anno 2017				
tabella di campionamento con verifica documentale e controllo etichettatura				
rif.normativo	matrice	ricerca analitica	PA	
			Progr.	Eff.
d.lvo 169/2004 Reg.(CE) n. 1925/2006 Reg.(CE)	integratori alimentari t.q.	metalli pesanti (Cd)	10	6
	integratori a base di piante	metalli pesanti (Cd)	10	10
		radiazioni ionizzanti	5	6
totale			25	22
*NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'				

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.

I corpi estranei, in base alla loro natura, possono essere distinti come: materiali biologici di origine animale (peli, capelli, feci, insetti interi o frammentati, piume, larve, topi, rettili, molluschi, ecc.); materiali biologici di origine vegetale; materiale cristallino e/o amorfo (frammenti di vetro e di pietre); corpi riconoscibili (metallici e non).

Il filth test è il metodo analitico che permette di ricercare le impurità solide (corpi estranei) inglobate e/o nascoste nelle matrici alimentari non rivelabili ad una ispezione diretta.

Di seguito sono riportati i dati sull'attività di campionamento e gli esiti di tale attività relativi all'anno 2017.

Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti 2015 - 2018 - Anno 2017

MATRICI	Progr.	Eff.
farina di cereali (presso panifici)	1	1
farina di legumi (cece)	2	3
prodotti da forno **,§	2	2
cacao e cioccolato	2	2
passata e pelato	2	4
vegetali e funghi surgelati **	2	2
gelati e dessert***	1	-
frutta essiccata	3	3
frutta secca	1	1
riso*	1	1
TOTALI	17	19

*NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

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 2017. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2017.

Piano Regionale Allergeni 2015 - 2018 - Anno 2017			
MATRICI	ALLERGENE	Progr.	Eff.
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	1	2
	ovoalbumine	0	0
	arachidi	0	0
	sesamo	0	0
	frutta a guscio	0	0
	soia	1	2
prodotti dietetici	glutine	0	0
	ovoalbumina	0	0
	β-lattoglobulina	1	1
omogeneizzati vegetali	glutine	2	2
omogeneizzati di carne e pesce	glutine	1	1
	solfiti	1	2
	proteine molluschi	0	0
	proteine crostacei	1	2
Totale		8	12

* NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

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 2017.

Piano dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività in alimenti 2015 - 2018 - Anno 2017

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

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 2017.

Piano dei campionamenti per il monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti 2015 - 2018 - Anno 2017

matrici	PA	
	Progr.	Eff.
Pomodoro	1	1
Zucchina	1	0
Lattuga	1	0
Ortaggi da serra	0	0
Acque potabilizzate	1	0
Frutta essiccata	1	1
Alimenti per lattanti	1	2
totale	6	4

*NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

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

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 2017.

TIPOLOGIE ALLERTE SANITARIE Ricevute	
MATRICE	CAUSA ALLERTA
RASFF 2017.0095 Varie Salse monodose (SauceSoja Sucrée , Mayonnaise Wasabi, sauce Thai) Zuppe Brodi e condimenti	Allergeni non dichiarati in etichetta
RASFF 324316-324956 Confetti alla mandorla Crispo	Presenza di Additivo colorante E 124 (rosso di cocciniglia) superiore al limite di legge Reg UE 1333/08
<i>Materiali a contatto:</i> Coltelli da Bistecca Blister	Migrazione di Cromo non a norma Reg. Ce 284/2011, Reg Ce 1935/2011 e Reg Ce 10/2011
Folow up Log. 517781 RASFF 2017.0095 Varie Salse monodose (SauceSoja Sucrée , Mayonnaise Wasabi, sauce Thai) Zuppe Brodi e condimenti	Presenza di : Allergeni non dichiarati in etichetta
RASFF 336158 Semilavorato per gelateria commercio Germania “ Nocciola LAURUS “	<i>Presenza di allergene non dichiarato in etichetta :</i> Mandorle
RASFF 336070 Semilavorato per gelateria commercio Germania “ Nocciola ORO “	<i>Presenza di allergene non dichiarato in etichetta :</i> Mandorle
RASFF 336768 Baguette Classica Schnitzer Gluten Free	Presenza di corpo estraneo – Impurità solide (Plastica)
RASFF 33176 <i>Materiali a contatto :</i> Orsetto in silicone (stampi per cottura)	Migrazione di volatili organici
RASFF 2017.0993 n. 333160 <i>Materiali a contatto</i> Stampo di cottura in silicone di colore blu	Migrazione di organici volatili

RASFF prot. 1345/2017 Informazione per Attenzione SIAN Carote	Mancanza di numero di Lotto
RASFF 331325 Farina per pizza di grano 00	<i>Presenza di Allergene</i> Tracce di Soia non dichiarato in etichetta
Comunicazione per informazione Fagiolini con baccello varietà Boby	Residui di prodotti fitosanitari superiori al limite di Legge per <i>Propargite</i>
Crostatina albicocca e cacao nocciola senza Glutine	Presenza di Miceti
Acqua Minerale Effervescente naturale Fonte Cutolo Rionero Invulture srl ”	Presenza di Inquinamento microbiologico da : <i>Pseudomonas Aeruginosa</i> superiore ai limi del D.M. 10/02/2015
Acqua Minerale Mangioterella	Presenza di Inquinamento microbiologico da : Carica microbica a 37°C e a 22°C e Coliformi superiori al limite previsto dal DM 10/02/2015
Spinaci Millefoglie surgelati	Sospetta presenza di foglie di Mandragora
RASFF 2017000250 YOGURT	Presenza di Glutine (allergeni) Non dichiarato in etichetta
RASFF 340278 Muesli Premium	Prive nelle etichette di indicazioni ivi incluso l’elenco degli ingredienti in lingua Italiana
RASFF 342364 <i>Materiali a contatto</i> bicchieri in vetro dalla Cina	<i>Presenza di contaminanti</i> Migrazione di Piombo e Cadmio
RASFF 344359 Fup # 344086 Bacche di Goji	<i>Presenza di residui Fitosanitari</i> Carbofuran ed Esconazolo
RASFF 344593 Frutta fresca Kaki “	<i>Presenza di residui Fitosanitari</i> Dimethoate superiore all’LMR Reg Ce 396/2005 e 60/2016
Fup # 341052 Liquirizia Radice naturale	<i>Presenza di micotossine</i> Ocratossia A
RASFF 345229 Acqua minerale naturale “Levico “	Presenza di Diclorometano superiore al’LMRR DM 10/02/2015

Tipologie di ALLERTE SANITARIE attivate dal SIAN di Palermo	
MATRICE	CAUSA ALLERTA
Notifica di Informazione per attenzione Fagiolini varietà Bobi	Residui di prodotti fitosanitari superiore al limite di Legge per : <i>Formetanato Reg Ce 401/2015</i>
Attivazione Allerta : n. 1775/2017 Frutta fresca . Pesche	Presenza di residui di fitofarmaci <i>Chlorpyrifos</i> superiore all'LMR Reg Ce 396/2005
Notifica per informazione Limoni	<i>Presenza di residui Fitosanitari</i> Fenxamid superiore all'LMR Reg Ce 396/2005 e 60/2016
Attivazione allerta Frutta fresca KAKI	<i>Presenza di residui Fitosanitari</i> Dimethoate superiore all'LMR Reg Ce 396/2005

Piano di controllo sul ghiaccio alimentare

Atteso che l'utilizzo del ghiaccio, sia per la conservazione che per la refrigerazione delle bevande e degli alimenti, è un fenomeno in netta espansione e con esso possono crescere inevitabilmente i rischi per la salute pubblica; visto che il Reg. Ce 178/2002 definisce l'acqua nelle sue forme e, specificamente, nella fase solida ottenuta per congelamento, "*come ingrediente intenzionalmente incorporato nelle bevande per la loro produzione e/o preparazione*"; pertanto, le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di questo elemento devono essere conformi ai requisiti previsti dall'allegato I parte A, B e C del D. Lgs. 31/2001 relativo alla qualità delle acque destinate al consumo umano. Inoltre, la fase di produzione del ghiaccio all'interno di un'impresa alimentare deve rispondere alle procedure basate sui principi del sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dall'allegato II del Reg. Ce 852/2004 p.to 4.

"Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare possibile contaminazione". Visto il piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare per l'anno 2017 sono stati effettuati dei controlli ai punti di produzione e di utilizzazione al fine di verificare le modalità e/o procedure di produzione, conservazione ed utilizzo in tutte le attività che ne fanno uso, accertando sia l'origine della materia prima utilizzata (acqua potabile) e/o nella produzione industriale verificarne la provenienza (tracciabilità).

Tali controlli sono stati effettuati oltre che nelle attività di produzione, anche nelle attività di ristorazione e ricettive.

Si è accertato che l'attuale fabbisogno viene garantito attraverso l'autoproduzione mediante macchine di capacità medio-piccole utilizzate negli esercizi di somministrazione o mediante l'utilizzo di ghiaccio alimentare di produzione industriale (posto in sacchetti preconfezionati e sigillati).

Principali riferimenti normativi:

- Decreto Legislativo n. 31/2001.
- Reg UE 852/2004 alleg. II cap. VII p.to 4.
- Decreto Ministero della Salute n. 25 del 07/02/2012, pubblicato su G.U.R.I. del 22-03-2012.
- Circolare Ministero della Salute n. 7291 del 23/03/2011.
- Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare validato dal Ministero della Salute.
- Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare per l'anno 2017, pubblicato su GURS del 25/08/2009.

Controlli ad HOC anno 2017 GHIACCIO ALIMENTARE				
Matrice	OSA	Ricerca analitica	Numero Campioni (analisi chimica/microbiologica)	N. campioni non conformi
Ghiaccio/acqua	Produttori industriali di ghiaccio alimentare	Chim/microb	3	/
Ghiaccio/acqua	Depositi	Chim/microb	10	1
Ghiaccio/acqua	Produttori Ghiaccio x autoconsumo (Bar, ristoranti, fast food, catering, mense, discoteche etc..)	Chim/microb	15	2
TOTALE			28	3

Controllo potabilità acqua anno 2017.

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.

I controlli effettuati con campionamento riguardano le reti idriche, i serbatoi, i pozzi, le sorgenti, i dissalatori ed i potabilizzatori, inoltre, le analisi, che vengono svolte dal Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASP di Palermo, mirano alla ricerca di specifici parametri chimici e microbiologici secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

ASP PALERMO <i>Popolazione residente/ servita</i> 1. 268 217	
Numero di Comuni	Numero di U.O.
83	11 U.O.Territoriali + 1 U.O.C. SIAN

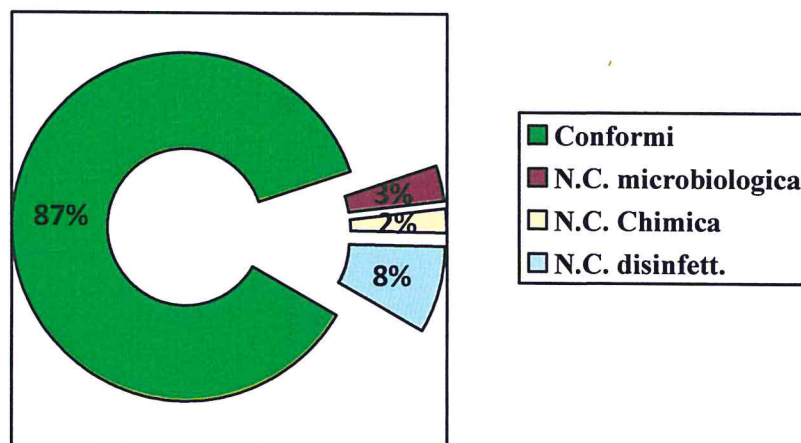
CONTROLLI E CAMPIONI EFFETTUATI DALLE UNITA' OPERATIVE			
U.O. T /Responsabili	Comuni di competenza Territoriali	N. Campioni microbiologici	N.Campioni chimici
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> CEFALU'	Campofelice di Roccella, Castelbuono, Cefalù, Collesano, Gratteri, Isnello, Lascari, Pollina, S. Mauro, Castelverde	196	134
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PETRALIA SOTTANA	Alimena, Blufi, Bompietro, Castellana Sicula, Ganci, Geraci Siculo, Petralia Soprana, Petralia Sottana, Polizzi Generosa	132	90
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> TERMINI IMERESE	Aliminusa, Caccamo, Caltavuturo, Cerda, Montemaggiore Belsito, Scillato, Sciara, Sclafani, Bagni, Termini Imerese, Trabia	163	117
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> BAGHERIA	Altavilla Milicia, Bagheria, Casteldaccia, Ficarazzi,, S. Flavia	143	89
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> CORLEONE	Bisacquino, Campofiorito, Chiusa Sclafani, Contessa Entellina, Corleone, Giuliana, Roccamena	143	102
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PARTINICO	Balestrate, Borgetto, Camporeale, Giardinello, Montelepre, Partinico, San Cipirello, San Giuseppe Jato, Trappeto	231	145
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> LERCARA FRIDDI	Alia, Castronovo di Sicilia, Lercara Friddi, Palazzo Adriano, Prizzi, Roccapalumba, Valledolmo, Vicari	152	115
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> CARINI	Capaci, Carini, Cinisi, Isola delle Femmine, Terrasini, Torretta	211	179
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> MISILMERI	Baucina, Bolognetta, Campofelice di Fitalia, Cefalà Diana, Ciminna, Godrano, Marineo, Mezzojuso, Misilmeri, Ventimiglia di Sicilia, Villafrati	177	116

<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PALERMO 1	Ustica, Lampedusa e Linosa Villabate	89	73
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PALERMO 2	Altofonte, Belmonte, Mezzagno, Monreale, Piana degli Albanesi, S. Cristina Gela	129	95
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	Palermo	163	126

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	NON CONFORMITA'
POZZI E SORGENTI	300	155	24
Acque Superficiali	10	//	//
Dissalatori	3	16	0
Potabilizzatori	7	31	5

NON CONFORMITA' SUI CAMPIONI DI ACQUA art 6 e 8 D. Lgs 31/2001			
Numero di prelievi di campioni di acqua destinata al consumo umano	Numero di campioni con valori non conformi rispetto ai limiti previsti dal D.lgs. 31/2001		
	Microbiologici	Chimici	Disinfett. resid.
3310	111	71	269

NON CONFORMITA'



Tra i compiti istituzionalmente riconosciuti all'U.O.C. SIAN vi sono i prelevamenti di campioni di acqua destinata al consumo umano presso le reti idriche delle industrie alimentari soggette a riconoscimento ai sensi dei Reg. CE 852 ed 853 del 2004, finalizzati all'emissione di giudizi di potabilità.

GIUDIZIO POTABILITA' ACQUA PER ATTIVITA' SOGGETTE A RICONOSCIMENTO	
ATTIVITA'	NUMERO Giudizio potabilità rilasciati
Aziende Riconosciute ai sensi del Reg. Ce 853/2004	13
Aziende riconosciute ai sensi del Reg. Ce 852/2004	2

PREVENZIONE NUTRIZIONALE

Per l'attuazione del Macro Obiettivo 1 del Piano Regionale di Prevenzione *Ridurre il carico prevenibile ed evitabile di morbosità, mortalità e disabilità delle MCNT*, relativamente al Programma Regionale 1.1 *Promozione della Salute e lotta a Tabagismo, Abuso di alcol, Sedentarietà* e in particolare alla realizzazione dell'obiettivo regionale centrale 1.7 *Aumentare il consumo di frutta e verdura* e dell'obiettivo regionale centrale 1.8 *Ridurre il consumo eccessivo di sale*, la UOC Igiene degli Alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizione ha programmato e realizzato le attività del Piano Aziendale di Prevenzione in diretta continuità con:

- le azioni del Programma Nazionale “*Guadagnare Salute*”;
- le esperienze maturate nel corso della realizzazione del Progetto CCM 2013 “*Okkio alla Ristorazione*”, del quale la Regione Sicilia è stata capofila;
- le attività di verifica e monitoraggio della applicazione delle “*Linee Guida sulla ristorazione scolastica*” Nazionali e Regionali;
- le attività di verifica e monitoraggio della applicazione delle “*Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale*”;

Al fine della promozione della corretta alimentazione nella popolazione è stata data continuità alle attività progettuali del Progetto “*Okkio alla Ristorazione*”, l'implementazione della rete operativa SIAN già attivata per la realizzazione del Progetto ha determinato un incremento:

- delle adesioni delle Aziende di Ristorazione Collettiva (ARC) del territorio aziendale alle attività progettuali;
- delle attività di informazione/formazione degli operatori ARC aderenti e distribuzione di materiale informativo specifico sui vantaggi dell'incremento del consumo di frutta e verdura, nonché della riduzione del sale nella dieta giornaliera;
- della attività di valutazione della aderenza dei menù delle A.R.C. ai principi sana alimentazione;
- delle verifiche quali - quantitativa degli ordinativi di frutta, verdura e delle tipologie di sale delle singole A.R.C.; delle verifiche della corretta applicazione dei menù adottati e della conformità alle raccomandazioni impartite dalle Linee Guida Nazionali e Regionali.

Nel corso di un incontro di informazione/formazione con n. 3 Aziende di Ristorazione Collettiva oltre alla distribuzione di materiale divulgativo sui vantaggi dell'incremento del consumo di frutta e verdura, nonché della riduzione del sale, sono stati acquisiti anche i menù in uso per procedere alle valutazioni di competenza.

Inoltre, al fine di aderire alla Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale proposta dalla World Action on Salt and Health – WASH, per il 2017 la U.O.C. S.I.A.N. ha proceduto alla raccolta dell'adesione delle A.R.C. alle quali ha distribuito il materiale divulgativo e informativo della campagna predisposto dalla Società Italiana di Nutrizione Umana –SINU “*Meno sale più salute- 5 vie per 5 grammi*” finalizzata alla sensibilizzazione dei consumatori sulla diffusa presenza di sale nascosto e sull'eccessivo consumo di sale fin dall'infanzia, sollecitando ad una scelta consapevole di alimenti meno ricchi in sale attraverso la lettura dell'etichetta nutrizionale.

Infine, l'U.O.C. S.I.A.N. è stata impegnata nell'attività di tutoraggio dei medici specializzandi in igiene e medicina preventiva, in virtù della convenzione in essere tra l'ASP di Palermo e l'Università degli Studi di Palermo.

Macro obiettivo 10: Ridurre la frequenza dei disordini da carenza iodica.

La riduzione dei disturbi da carenza iodica è indicata come obiettivo prioritario per la salute pubblica dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e dalla Food and Agriculture Organization (FAO). Per tale scopo il Ministero della Salute ha promosso la Legge n. 55/05

concernente “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”. Inoltre, 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, in accordo e attuazione degli obiettivi del piano nazionale integrato 2015-2018, che si propone di:

- verificare il tenore di iodio nel sale arricchito destinato al consumo;
- 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.

Nell'ottica di rafforzare le attività di prevenzione e sicurezza alimentare in sanità pubblica l'U.O.C. S.I.A.N. ha proceduto a:

- predisporre un programma annuale per le verifiche ispettive presso ipermercati e centri cottura;
- predisporre il programma trimestrale per i campionamenti per la verifica del tenore di iodio nel sale arricchito;
- monitoraggio e verifica periodica delle azioni poste in essere nel rispetto dei flussi informativi ai fini della rendicontazione delle attività;
- progettazione di una campagna di comunicazione ed informazione pubblica a mezzo marketing sociale.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'attività svolta nell'anno 2017.

Tabella n. 1b - Rendicontazione per tipologia OSA

	N. Campioni di sale iodato		Tipologia OSA		
	programmati	effettuati	stabilimento	deposito	distribuzione
ASP PALERMO	15	18	0	0	18

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

TIPOLOGIA DISTRIBUTORE	N. controlli programmati	N. controlli effettuati	Presenza del prodotto
supermercato	1	4	4
ipermercato	2	2	2
dettaglio tradizionale	0	0	0
mercato rionale	2	2	1
centro di cottura ristorazione collettiva	2	5	4
totale	7	13	11

Macro obiettivo 10: Programma Regionale Integrato Celiachia

Per raggiungere l'obiettivo specifico di aumentare l'offerta di alimenti idonei ai soggetti intolleranti al glutine al fine di favorire il normale inserimento dei soggetti affetti da Celiachia nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere, mense pubbliche, esercizi di ristorazione pubblica etc. si è proceduto a:

- consolidare la collaborazione con il Dipartimento di Riabilitazione al quale compete la tenuta e l'aggiornamento del database dei soggetti affetti da Celiachia nell'ambito della Provincia di Palermo;
- acquisire dei dati sul numero dei soggetti affetti da Celiachia per alimentare i flussi informativi e invio della relativa rendicontazione al Servizio 7 Sicurezza Alimentare del DASOE;
- aggiornamento dell'anagrafica informatica della U.O.C. S.I.A.N. con inserimento delle mense che erogano pasti per celiaci, distinte in scolastiche, ospedaliere e pubbliche del territorio aziendale.

Il Direttore dell'U.O.C. SIAN

Dott. Domenico Mirabile



