



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
*U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI SORVEGLIANZA  
E PREVENZIONE NUTRIZIONALE*  
*Direttore Dott. Domenico Mirabile*

***Pubblicazione dati sui controlli ufficiali***

**ANNO 2018**

## RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI – ANNO 2018

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](mailto:uoc.sian@asppalermo.org)

Pec: [uoc.sian@pec.asppalermo.org](mailto: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. Sanità Pubblica, Epidemiologia e Medicina Preventiva) 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.

### **Attività svolta dal SIAN nell'anno 2018**

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 2018, 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 periodica 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 alimentare e provvedimenti in caso di non conformità.**

L'ambito territoriale di competenza della Struttura Complessa SIAN e delle U.O. Territoriali di Prevenzione abbraccia 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.

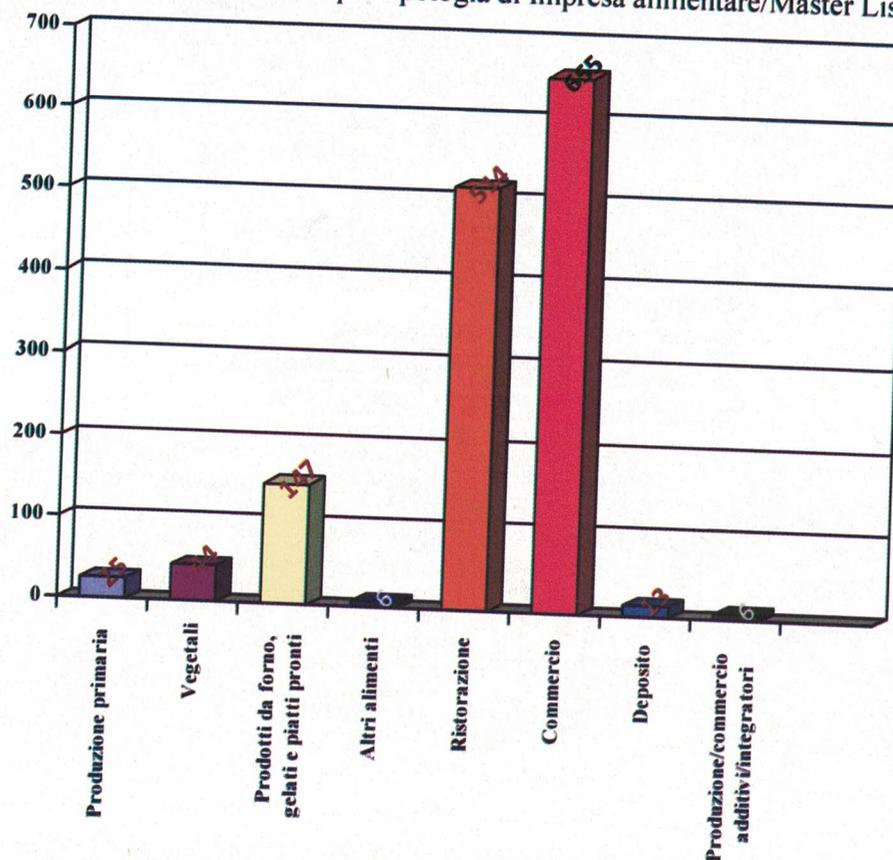
**10) Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento n. 2023/2006)\* -MOCA**

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**

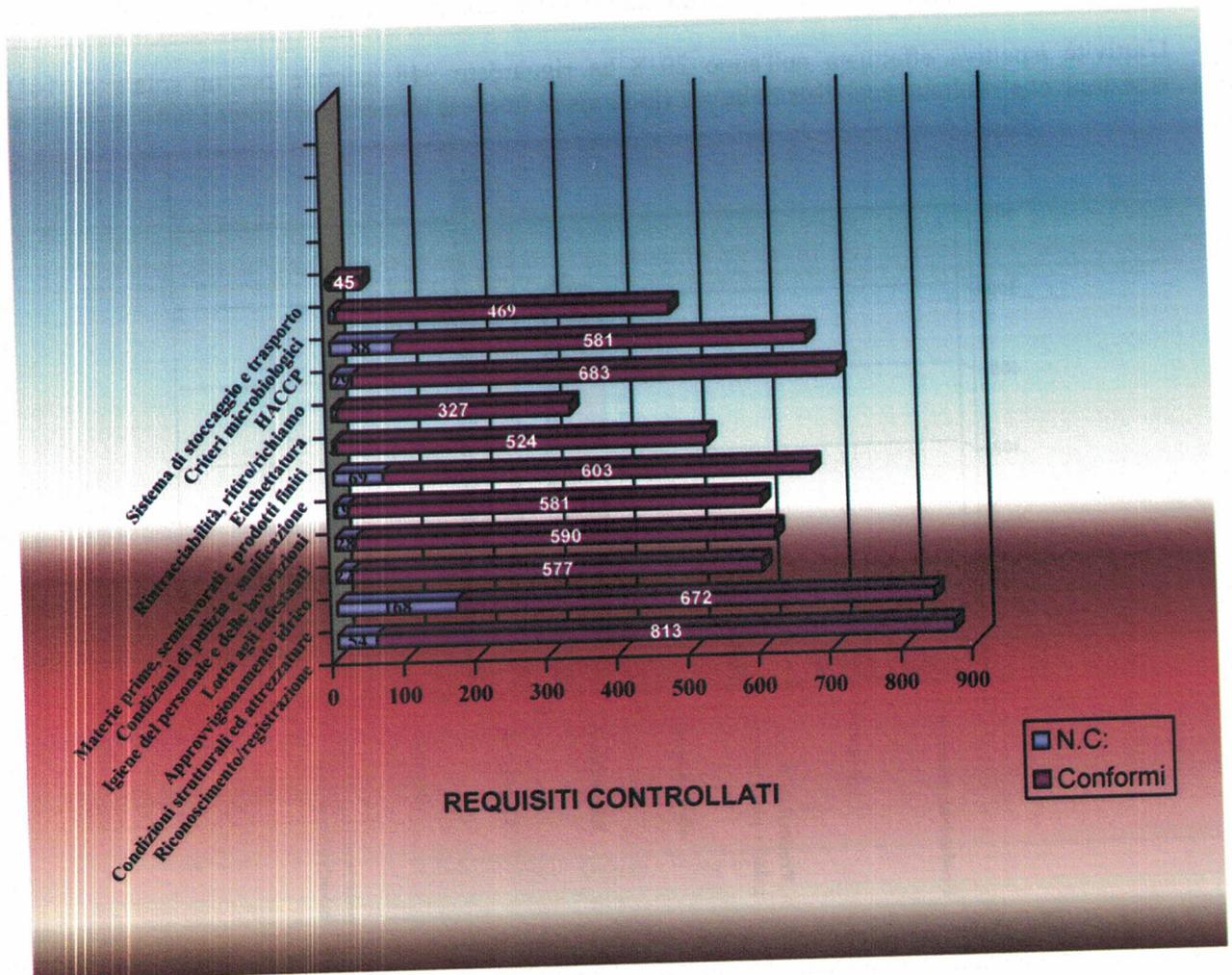
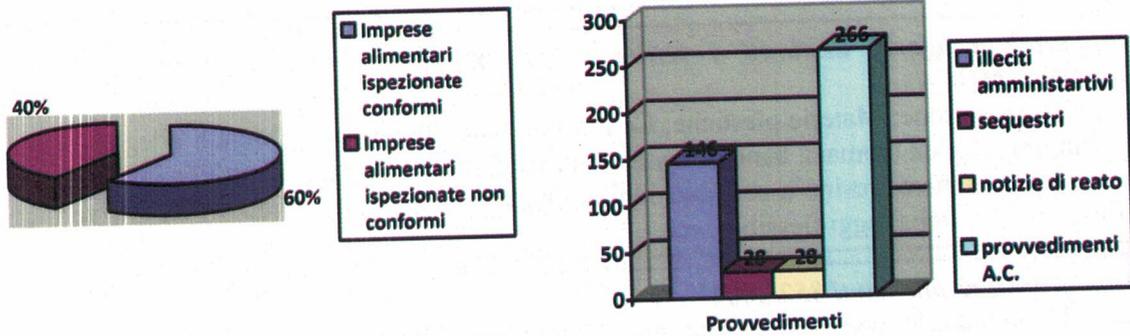
MS.A20.100 Industrie produz./trasform./confezionamento alimenti addizionati di vitamine e minerali, regolamento n. 1925/2006 e di integratori alimentari.

L'attività ispettiva effettuata nell'anno 2018 ha riguardato 948 aziende per un totale di 1411 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 e le attività che commercializzano all'ingrosso alimenti e bevande.

Dai controlli ufficiali effettuati nell'anno 2018 sono emerse non conformità di diversa entità in imprese alimentari che hanno dato seguito a 146 illeciti amministrativi, 28 notizie di reato e 28 sequestri, oltre a provvedimenti prescrittivi in qualità di Autorità Competente nel campo della Sicurezza Alimentare, ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE n. 882/04.



A seguire le tabelle di rendicontazione ministeriali (TAB. A, TAB. B, TAB. C) dei controlli ufficiali effettuati dall'U.O.C. SIAN dell'ASP di Palermo nell'anno 2018.

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella A – Sommario attività ispettiva e di audit

REGIONE/PROVINCIA PALERMO ANNO 2018

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)
26381	948	1411	383	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.





## 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 e successivo DDG n. 1684 del 24/09/2018, 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 2018

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	14	17	4	4

Linea 1 - Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - Anno 2018

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Oggetto della non conformità	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., ecc.)
PA	3	mancanza autorizzazione sanitaria per la vendita art. 21 DPR 290/2001; mancanza requisiti previsti dalla Circolare n. 15/93; mancanza di informazioni all'utilizzatore finale art 10 com.1 D Lgs 150/2012	3 sanzioni amministrative ; 1 sequestro amministrativo ART 13 del DPR 689/81; 2 provvedimenti ART. 54 Reg. Ce 882/04

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 2018

SIAN ASP PA		
tipologia azienda	Program.	Eff.
aziende agrumicole	4	4
aziende orticole (*)	1	10
aziende frutticole	4	3
aziende viticole (**)		2
aziende olivicole	3	2
<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>21</b>

Linea 2 - Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari - Anno 2018

SIAN ASP PALERMO	Non Conformità	Oggetto della non conformità	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., ecc.)
	2	mancanza registrazione SCIA; requisiti deposito prodotti fitosanitari	art. 54 reg Ce 882/04 lettera E per sospensione attività; illeciti amministrativi

## 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, attraverso programmi nazionali, vengano 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.

Di seguito le tabelle di rendicontazione sui campionamenti effettuati nell'anno 2018 secondo le linee di intervento previste dal DDG n. 845/2017 e dal successivo DDG n. 1684 del 24/09/2018 con le relative non conformità.

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

Tabella linea 3 n.1

Tipologia campioni	PA	
	Prog.	Eff.
Fagioli con baccello		
Fragole		
Limoni		
Ortaggi a foglia, erbe e fiori commestibili		
Pesche	1	1
Pomodori		
Radici di bietola		
Piccoli frutti e frutti di bosco	1	
Pompelmo		
Rucola		
Albicocche		
Sedano rapa	1	1
Cavoletti di Bruxelles		
ciliegie		
The		
Semi di colza		

Tabella Linea 3 n.2 - "Verifica non conformi UE - 2015"

MATRICE	PA	
	Prog.	Eff.
olive da tavola	1	1
cavoli cinesi	1	1
sedano rapa	1	1
<b>Totale</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

\*Non sono state riscontrate non conformità

**Tabella Linea 3 n.3**  
 ripartizione numero e tipologia dei  
 campioni di origine vegetale prodotti  
 in Sicilia- Anno 2018

Tipologia campioni	PA	
	Progr.	Eff.
Cereali	15	16
Ortaggi (***)	25	28
Frutta	67	89
Vino	18	22
Olio di oliva	3	2
<b>Totali</b>	<b>128</b>	<b>157</b>

**Tabella Linea 3 n.5**  
 ripartizione numero e tipologia dei  
 campioni di origine vegetale prodotti  
 fuori Sicilia- Anno 2018

Tipologia campioni	PA	
	Progr.	Eff.
cereali (*)	4	10
ortaggi (***)	8	12
frutta	8	10
vino	1	3
olio di oliva (**)	1	1
<b>Totali</b>	<b>22</b>	<b>36</b>

\*Non sono state riscontrate non conformità

Linea di intervento n. 4 - Campionamento di cui al Reg. (UE) n. 662/2016 - Anno 2018

**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	Uve da tavola (1)	Convenzionale	2	3
		Biologico	1	1
	Banane (1) (5)	Convenzionale	1	
		Biologico		
	Pompelmi (1)	Convenzionale	4	4
		Biologico	1	1
	Melanzane (1)	Convenzionale	4	4
		Biologico		
	Cavoli broccoli (1)	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Meloni (1)	Convenzionale	2	1
		Biologico		
	Funghi coltivati (1)	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Peperoni (1)	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Chicchi di frumento (2)	Convenzionale	1	1
		Biologico	1	1
Olio di oliva (1)	Convenzionale	2	1	
	Biologico			
Alimenti per bambini a base di cereali	Pastina	Convenzionale		
		Biologico		
	Biscotti	Convenzionale		
		Biologico		

\*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 2018.

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 2018.

**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	-
<b>TOTALE</b>				<b>3</b>	<b>2</b>

fonte Reg. (UE) n. 1129/2011

NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA' . CURCUMINA NON REPERITA.

**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	3
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	05, 14.1, 17, 06.7	2	3
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	1
<b>TOTALE</b>			<b>9</b>	<b>11</b>

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

\* NON SONO STATE RISCOSTRATE 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 2018.

**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 2018**

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
<b>totale</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

**\*NON SONO STATE RISCOSTRATE 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 2018.

**Tabella n. 2 - Anno 2018 - Azione 2 – monitoraggio delle micotossine negli alimenti – DDG n.947 del 23 maggio 2016**

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

\*NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

**Tabella n. 3 - Anno 2018 - Azione 3 - sorveglianza mirata delle micotossine negli alimenti – DDG n.947 del 23 maggio 2016**

micotossina	matrice	PA	
		Prog.	Eff.
ocratossina A	vino rosso	2	7
	vino da dessert	2	2
	caffè torrefatto	3	3
citrinina	integratore a base di riso rosso	1	1
patulina	succo di mela	1	1
	omogeneizzato a base di mela	1	3
aflatossina B e G	materie prime a base di frutta secca	2	1
<b>totale</b>		<b>12</b>	<b>18</b>

\*NON SONO STATE RISCONTRATE 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 2018.

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

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

\*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 2018. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2018.

<b>Piano Regionale Allergeni 2015 - 2018 - Anno 2018</b>			
<b>MATRICI</b>	<b>ALLERGENE</b>	<b>Progr.</b>	<b>Eff.</b>
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	0	0
	ovoalbumine	0	0
	arachidi	1	1
	sesamo	0	0
	frutta a guscio	1	1
	soia	1	1
prodotti dietetici	glutine	1	1
	ovoalbumina	1	1
	$\beta$ -lattoglobulina	1	1
omogeneizzati vegetali	glutine	1	1
omogeneizzati di carne e pesce	glutine	1	2
	solfiti	8	11
	proteine molluschi	1	1
	proteine crostacee	1	1
<b>Totale</b>		<b>18</b>	<b>22</b>

\* 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 2018.

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

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

## 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 2018.

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

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

\*NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

**Piano regionale di monitoraggio conoscitivo di sostanze indesiderabili negli alimenti (contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali) per l'anno 2018**

Il piano regionale di monitoraggio conoscitivo di sostanze indesiderabili è stato elaborato sulla scorta delle indicazioni fornite dal Ministero della Salute-Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (DGISAN), e norma le attività di pianificazione e successiva gestione dei dati, propedeutiche ai fini di una futura legiferazione a livello europeo in materia di contaminanti nei prodotti alimentari, il cui tenore, sul piano tossicologico, deve essere mantenuto ad un livello accettabile ai fini della tutela della salute pubblica. Soprattutto nel caso dei contaminanti considerati agenti cancerogeni genotossici (es: aflatossine, ocratossina A) è cogente la necessità di monitorare e fissare con norma tenori massimi dei valori della dose tollerabile quanto più prossimi al livello più basso ragionevolmente ottenibile. Ciò vale indifferentemente per tutta la popolazione ma in special modo per quei gruppi definiti vulnerabili quali i lattanti ed i bambini.

TABELLA A Allegato al D.D.G. n.239 del 07/02/2018  
Nota DIGISAN n.48162 del 20/12/2017

PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO DI SOSTANZE INDESIDERABILI NEGLI ALIMENTI - ANNO 2018			
Matrice	Contaminante (1)	PA	
		Progr.	Effettuati
Tè (sulla matrice secca, es. foglie - solido/incluso quello destinato a lattanti e bambini per la prima infanzia)	Alcaloidi Pirrolizidinici		
Erbe per infusi vegetali (es. Camomilla, Melissa, Menta, Finocchio, etc)	Alcaloidi Pirrolizidinici		
Integratori alimentari di origine vegetale (anche a base di polline)	Alcaloidi Pirrolizidinici		
Cacao e derivati	Ocratossina A		
Mandorle amare e derivati.	Acido cianidrico/cianuro	1	1
Alimenti a base di cereali (Barrette, Muesli, Biscotti, etc)	Alcaloidi del Tropano		
	Ocratossina A	1	1
Oli/grassi vegetali (olio di colza di senape e preparati a base di senape)	Acido erucico		
Ortaggi (a foglia; cavoli; erbe fresche; radice; tubero; bulbo; stelo; frutto.)	Alternaria spp (AOH,AME, TEN, TeA)		
	Nitrati		
	<b>Totale</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

## 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 2018 sono stati effettuati dei controlli ai punti di produzione al fine di verificare le modalità e/o procedure di produzione, e conservazione.

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 2018 (D.D.G. n.1560 del 03/08/2017 - Piano Regionale di controllo Ufficiale sul Ghiaccio Alimentare 2017 – 2018).

Controlli anno 2018 GHIACCIO ALIMENTARE				
Matrice	OSA	Ricerca analitica	Numero Campioni (analisi chimica/microbiologica)	N. campioni non conformi
Ghiaccio/acqua	Produttori industriali di ghiaccio alimentare	Chim/microb	2	/
TOTALE			2	/

**Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2018**

Al fine di garantire la sicurezza del consumatore la normativa comunitaria e nazionale ha previsto un approccio sistematico in tutta la catena alimentare dal produttore primario fino al consumatore finale, affinché ciascun componente della filiera, in un'ottica di sicurezza alimentare, garantisca l'igiene attuando le "buone pratiche" specifiche per ciascun settore.

Il "Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande" è orientato alla verifica dei requisiti richiesti dalla norma nelle fasi di produzione, trasformazione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione compresi trasporto e stoccaggio, in funzione di quanto previsto dalle "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE nn. 882/04 e 854/04", di cui all'Intesa Stato Regioni n. 212 del 10/11/2016.

Gli accertamenti analitici del presente Piano sono stati determinati in relazione al numero di abitanti e del rischio territorialmente rappresentato nella provincia, e vertono sul controllo di:

- dei pericoli microbiologici ai sensi Reg. CE 2073/2005 e s.m.i., da ricercare sui prodotti finiti immessi sul mercato (criteri di sicurezza alimentare) e sui prodotti durante le fasi di lavorazione (criteri di igiene del processo). Oltre ai parametri previsti dal Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i., sono stati considerati anche ulteriori criteri tesi a rilevare e misurare la presenza di altri microrganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti;
- dei contaminanti ai sensi del Regolamento CE 1881/2006. Nel caso di molti contaminanti considerati dal Regolamento CE 1881/2006, che stabilisce limiti in funzione del contaminante (es. nitrati, melamina, acido erucico 3-monocloropropan-1,2-diolo) o del gruppo di contaminanti (es. micotossine, metalli, diossine e policlorobifenili PCB, idrocarburi policiclici aromatici IPA), la pianificazione dei controlli analitici, ha tenuto in considerazione tutti i pericoli per i quali è previsto un limite di legge.

Gli accertamenti analitici di cui sopra sono stati effettuati in varie matrici alimentari, in base al rischio individuato ed a quanto previsto dall'allegato 6 delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE nn. 882/04 e 854/04.

Nel 2018 sono stati effettuati 538 campionamenti per la ricerca di 1154 analiti sia di natura chimica che microbiologica, presso attività di produzione e/o vendita.

Di seguito si riporta la tabella delle non conformità riscontrate e dei provvedimenti adottati.

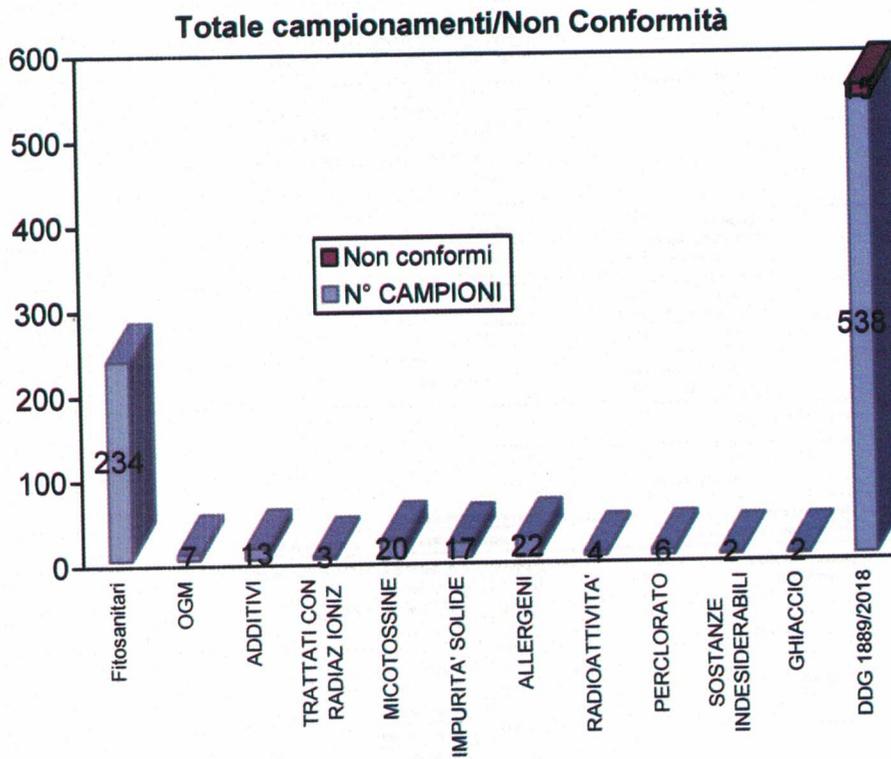
D.D.G n.1889 del 18.10.2018 recante "Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2018"				
ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Matrice oggetto della non conformità	Tipo di non conformità riscontrata (es. Solfiti oltre limiti di legge, Mercurio, ingrediente non dichiarato, ecc.)	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., attivazione allerta, ecc.)
PA	15	Confetteria, Caramelle, pasticceria ; Cibi pronti in genere	superamento valore guida per i parametri microbiologici: <b>Escherichia Coli</b> ; <b>Enterobatteriacce</b> - come previsto dall'allegato 7 "Linee guida per il c.u. ai sensi del Reg. Ce 882/04 e 854/04 "	prescrizioni e richiesta di misure correttive all'OSA compreso il riesame delle procedure basate sui principi HACCP

MACROCATEGORIA ALIMENTI		MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. Totale di esami effettuati	N. analisi in fase di Produzione	N. analisi in fase di Distribuzione	
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI		Nitrati (Reg. 1881)	3		3	
			Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	33		33	
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)				
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)			Escherichia coli (Reg. 2073)	2	2	
				Salmonella spp (Reg. 2073)	10	1	9
				Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	10	1	9
				Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	1		1
				Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
				Nitrati (Reg. 1881)	1		1
	SEMI E SEMI GERMOGLIATI			Salmonella spp (Reg. 2073)	1		1
				Escherichia coli STEC (Reg. 2073)	1		1
	FUNGHI			Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	12	2	10
	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata			Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CE) 1881	13		13
	OLII E GRASSI VEGETALI			Diossine, PCB (Reg. 1881)	5		5
				Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali)	1		1
				IPA (Reg.1881)	4		4
				Metalli pesanti ( Pb) (Reg.1881)	5		5
	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI			Acrilammide; Ocratossina A	9		9
	FRUTTA FRESCA			Metalli pesanti ( Piombo e cadmio) (Reg.1881)	35		35
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO			Aflatossine B e G	4		4
				Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)			
	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)			Norovirus GI e GII ( v. valori guida in Allegato 7)			
				Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)			
				Escherichia coli (Reg. 2073)			
	FRUTTA QUARTA GAMMA			Staffilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
				Salmonella spp (Reg. 2073)	1		1
				Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	3		3
				Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	3		3
			Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	6		6	
			Escherichia coli (Reg. 2073)				
SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).			Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)				
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	2		2	
			Salmonella spp (Reg. 2073)				
			Muffe (v. valori guida in Allegato 7)				
			Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)				
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	5	2	3	
			Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	4	2	2	
			Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	32	4	28	
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI			Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	8	8	
				Staffilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	3	2	1
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA,SURGELATA			Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)	4	4	
				Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	3	2	1
				Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	4	3	1
				Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	3	2	1
				Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	3	3	
				Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	9	9	
	PRODOTTI DA FORNO			Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	9	9	

ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	ZUCCHERO					
	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881				
	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	5		5	
		Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881	5		5	
	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)				
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	21	21		
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	8	8		
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	15	15		
		Salmonella spp (Reg. 2073)	8	7	1	
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	14	13	1	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	15	15		
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)				
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	17	17		
DESSERT E GELATI NON A BASE DI LATTE						
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	30	21	9	
		Salmonella spp (Reg.2073)	10	6	4	
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	14	12	2	
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	82	82		
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)				
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	42	41	1	
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	33	32	1	
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	77	76	1	
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	115	114	1	
		Glutine	1		1	
		Lattosio				
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATT. e di PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	Aflatossine	4		4	
		Deossivalenolo	1		1	
		Zearalenone	2		2	
		Fumosina				
		patulina	1		1	
		Anisakis				
		4- benzopirene IPA	7		7	
	INTEGRATORI ALIMENTARI	Cadmio	61		61	
	ADMI DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADMI)	Glutine	17		17	
	Lattosio					
MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc.	migrazione globale	9		9	
		migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.)	9		9	
ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)	45		45	
		ACQUA MINERALE	CMT a 20°C-22°C, CMT a 37°C, Coliformi e Escherichia coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus (D.L.vo 176/2011, DM 10 febbraio 2015, Circolare MdS n.17 del 13/09/1991 (unicamente per i limiti della CMT per le acque	154		154
		BEVANDE ANALCOOLICHE				
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	8	5	3	
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	8	5	3	
		Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)				
		Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)	1		1	
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)				
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	1		1	
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)				
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)				
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	11	5	6	
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	11	5	6	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	2	1	1	
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	2		2	
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)				
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	4		4	
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)				
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	1	1		
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI	Listeria nonocytogenes (Reg. 2073)	6		6	
		Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)	5		5	
		VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI				
		LIQUORI, DISTILLATI E ALTRE BEVANDE ACETI E PRODOTTI ASSIMILABILI	7		7	
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	verifiche requisiti di purezza(*)	19		19	
		Verifiche uso corretto (*)	1		1	
TOTALE			1154	549	605	

## Esiti attività di campionamento

Nella seguente tabella si evidenziano i campionamenti effettuati nel corso dell'anno 2018, suddivisi per pianificazione e con l'indicazione delle non conformità riscontrate per ciascun piano. Quest'ultime hanno riguardato esclusivamente i campionamenti e le analisi previste dal D.D.G: n. 1889 del 2018 (Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande). Sono state riscontrate N.C. nell'1,7% circa del totale dei campionamenti (868). Si tratta prevalentemente di non conformità correlabili a contaminazione microbiologica da E. Coli ed Enterobatteriacee, in preparazioni gastronomiche e di pasticceria, che rappresentano una problematica correlata ai criteri di igiene e di processo.



## Controllo potabilità acqua anno 2018.

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.

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

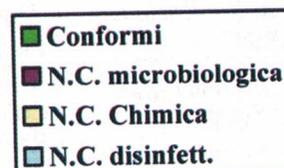
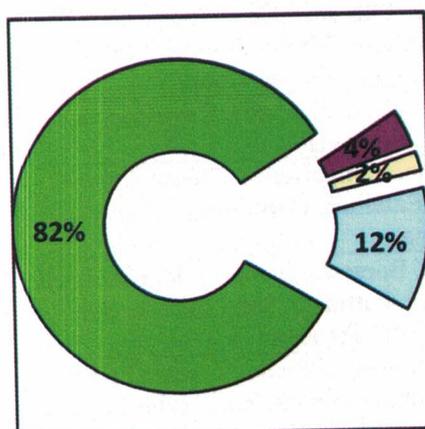
<b>U.O. T /Responsabili</b>	<b>Comuni di competenza Territoriali</b>	<b>N. Campioni</b>
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>CEFALU'</b>	Campofelice di Roccella, Castelbuono, Cefalù, Collesano, Gratteri, Isnello, Lascari, Pollina, S. Mauro, Castelverde	243
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>PETRALIA SOTTANA</b>	Alimena, Blufi, Bompietro, Castellana Sicula, Ganci, Geraci Siculo, Petralia Soprana, Petralia Sottana, Polizzi Generosa	210
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>TERMINI IMERESE</b>	Aliminusa, Caccamo, Caltavuturo, Cerda, , Montemaggiore Belsito, Scillato, Sciara, Sclafani, Bagni, Termini Imerese, Trabia	203
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>BAGHERIA</b>	Altavilla Milicia, Bagheria, Casteldaccia, Ficarazzi,, S. Flavia	99
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>CORLEONE</b>	Bisacquino, Campofiorito, Chiusa Sclafani, Contessa Entellina, Corleone, Giuliana, Roccamena	174
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>PARTINICO</b>	Balestrate, Borgetto, Camporeale, Giardinello, Montelepre, Partinico, San Cipirello, San Giuseppe Jato, Trappeto	279
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>LERCARA FRIDDI</b>	Alia, Castronovo di Sicilia, Lercara Friddi, Palazzo Adriano, Prizzi, Roccapalumba, Valledolmo, Vicari	223
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>CARINI</b>	Capaci, Carini, Cinisi, Isola delle Femmine, Terrasini, Torretta	229
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>MISILMERI</b>	Baucina, Bolognetta, Campofelice di Fitalia, Cefalà Diana, Ciminna, Godrano, Marineo, Mezzojuso, Misilmeri, Ventimiglia di Sicilia, Villafrati	206
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>PALERMO 1</b>	Ustica, Lampedusa e Linosa Villabate	141

U.O.T. di Prevenzione <b>PALERMO 2</b>	Altofonte, Belmonte, Mezzagno, Monreale, Piana degli Albanesi, S. Cristina Gela	207
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	Palermo	313

<b>CAMPIONI ACQUA art. 6 e 8 punto 1 lettera a D. Lgs 31/2001</b>			
<b>FONTI IDRICHE</b>	<b>NUMERO di Fonti idriche presenti nel territorio</b>	<b>NUMERO di campioni effettuati</b>	<b>NON CONFORMITA'</b>
<b>POZZI E SORGENTI</b>	300	82	11
Acque Superficiali	10	-	-
Dissalatori	3	10	2
Potabilizzatori	7	22	4

<b>NON CONFORMITA' SUI CAMPIONI DI ACQUA art 6 e 8 D. Lgs 31/2001</b>			
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.
2509	95	50	297

### 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.

<b>GIUDIZIO POTABILITA' ACQUA PER ATTIVITA' SOGGETTE A RICONOSCIMENTO</b>	
<b>ATTIVITA'</b>	<b>NUMERO</b> Giudizio potabilità rilasciati
Aziende Riconosciute ai sensi del Reg. Ce 853/2004	8
Aziende riconosciute ai sensi del Reg. Ce 852/2004	1

## 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 2018.

TIPOLOGIE ALLERTE SANITARIE	Ricevute
MATRICE	CAUSA ALLERTA
RASFF 2017.2206 RASFF 346510 Muesli croccante BIO ai frutti rossi provenienza Spagna	Presenza di <i>Norovirus</i>
FUP # 347553 Preparato per torta Margherita	Presenza di <i>Allergene</i> non dichiarato in etichetta Reg Ce 1169/2011
<i>Comunicazione mancanza di tracciabilità Pere Abate FETEL</i>	Mancanza di numero di lotto identificativo confezioni
RASFF 350719 FUP #351130 Cereali per la prima colazione “ bastoncini con crusca di frumento AC CONAD “	Presenza di: <i>Ocratossina A e Deossinivalenolo ( DON )</i> superiore ai limiti del Reg CE 1881/2006
RASFF Fup # 350874 “Rare fantasy srl “ ( aromi, aditivi, spezie e Moca )	Mancanza di tracciabilità dei Lotti Violazione Reg Ce 852/04 e Reg Ce 178/02 Violazione Reg Ce 1935/2004
RASFF 2018.711 FUP # 353016 Bacche di Goji essiccate	Presenza di: <i>Carbofuran +3+ idrossicarbofurano</i> Sostanza non autorizzata in Europa
RASFF 2018.0391 FUP # 350178 Semilavorati crudi surgelati ( Croissant Vegani e Salatini misti )	Presenza di corpo estraneo – Impurità solide <i>Frammenti metallici</i>
RASFF 2018.0170 FUP #348568 Gelato alla Soia al gusto Vaniglia	Presenza di <i>Allergene</i> non dichiarata in etichetta Reg Ce 1169/2011 ( <i>proteina del latte ovvero Caseina</i> )
RASFF 355636 FUP #356597 Farina di Nocciole Life	Presenza di : contaminante <i>Aflotossine</i> Superiore al limite del Reg Ce 1881/06
RASFF FUP # 366193 Bevande a marchio ORASI'	Presenza di <i>Allergene</i> Proteine del Latte non dichiarato in etichetta Reg Ce 1169/2011

RASFF 354627 FUP # 356293 Bacche di Goji	Presenza di : <i>Nicotina</i> oltre i limiti di legge Direttiva 91/414/EEC
RASFF 357810 Mix di nocciole, Goldenberry, Arachidi, papaya – BB mix multivitaminico	Presenza di Impurità Solide “ Frammenti di vetro “
RASFF 2018.1577 360072 Set stoviglie per bambini in Bambù	Migrazione di <i>Formaldeide</i> Superiore ai limiti di legge Reg Ce 10/2011
RASFF 77129/DP Mix di verdure surgelate a base di carote , fagiolini, piselli, mais	Possibile presenza di <i>Listeria monocytogenes</i>
Regione Lombardia Pesto di Finocchietto e mandorle	<i>Sospetto Botulismo</i>
RASFF 360695 FUP # 360817 Preparato per Crema con patate e porri	Presenza di <i>Glutine</i> Non dichiarato in etichetta Reg Ce 1169/2011
RASFF FUP # 11/06/2018 di questa UOC Frutta essiccata - Fichi secchi -	Presenza di impurità solide <i>Larve di insetto intero e frammenti</i>
RASFF 2018.0216 Minestrone Findus	Presenza di <i>Listeria Monocytogenes ST 6 outbreak</i>
RASFF 2018.0216 FUP #18/07/018 di questa UOC Mais congelato	Presenza di <i>Listeria Monocytogenes</i>
I: log 650950 FUP 23/07/018 di questa UOC Insalata Russa e piselli	Presenza di <i>Listeria Monocytogenes</i>
RASFF 2018.2555 369946 FUP #369946 Funghi porcini secchi speciali	Presenza di <i>Specie fungina estranea a quanto dichiarato in etichetta</i>
RASFF 371799 FUP # 372135 Integratore Alimentare “ Barretta energetica Wite protein gusto limone “	Presenza di <i>Salmonella</i>
RASFF 371247 Set da tavola per bambini di Bambù	Migrazione di <i>Melanina</i> Superiore ai limiti di Legge Rreg Ce 10/2011
RASFF 372320 Follow-up per attenzione Rucola	<i>Tossinfezione da Escherichia Coli O157</i> Nel regno unito ascrivibile al consumo di Rucola
RASFF 372163 Caffè torrefatto in grani	Presenza di impurità solide <i>Pezzi di legno e pietruzze nel prodotto</i>
RASFF 371825 “ Croissant 5 Cereali , latte fresco Bauli “	Presenza di <i>Salmonella</i>
RASFF 373926 – FUP # del 2/11/018 di questa UOC Misto 5 Cereali	Presenza di <i>Bacillus Cereus</i>
RASFF 375778 Caramelle golose	Presenza di Additivo E 124 Superiore al limite Reg ce 1333/2008
RASFF 374631 FUP # del 20/11/018 di questa UOC More di gelso Turchia	Presenza di <i>Ocratossina A</i>

RASFF 376476 Panettone Maina	Presenza di impurità solide Filamenti metallici
RASFF 2018.3284 Follow-up 376584 Prodotti da forno surgelati di varie tipologie	Presenza di impurità solide Frammenti metallici di pochi millimetri
RASFF 24/11/2018 FUP # del 03/12/2018 di questa UOC Ghiaccio Alimentare	Possibile contaminazione di <i>Enterococchi Intestinali</i>
RASFF 2017.1253 – fup 5 33615 FUP # del 20/02/2018 di questa UOC Nocciola Laurus	Presenza di <i>Mandorle</i> Ingrediente non dichiarato in etichetta
Assistenza Amministrativa richiesta dal contatto Tedesco per il prodotto : “Vaniglia Gialla C.P. “	Analisi ha evidenziato che il prodotto <i>Non è originato da vaniglia naturale ma contiene anche vaniglia sintetica</i>

## 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 2018 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 2018.

**Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2015 - 2018**  
Tabella n. 1b - Rendicontazione per tipologia OSA

	N. Campioni di sale iodato		Tipologia OSA		
	programmati	effettuati	stabilimento	deposito	distribuzione
<b>ASP PALERMO</b>	15	15	1	3	11

Tabella n. 2b - Rendicontazione attività ispettive  
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	10	10
ipermercato	2	2	2
dettaglio tradizionale	0		
mercato rionale	2	2	2
centro di cottura ristorazione collettiva	2	5	5
<b>totale</b>	<b>7</b>	<b>19</b>	<b>19</b>

## **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 entro il 31/03/2018;
- 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;
- realizzare n. 5 edizioni del corso di formazione destinato ai ristoratori che intendono offrire pasti senza glutine in sicurezza;
- progettare una campagna di comunicazione ed informazione a mezzo marketing sociale.

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



