

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



*Pubblicazione dati sui controlli
ufficiali*

ANNO 2019

ASP
PALERMO

1. RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI – ANNO 2019

L'U.O.C. Igiene degli Alimenti Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale (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 (O.S.A.) garantisca la qualità microbiologica, chimica e fisica degli alimenti a tutela dei diritti del consumatore.

In questa relazione vengono descritti i risultati ottenuti dall'attività di controllo ufficiale svolta nella provincia di Palermo nell'anno 2019. Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica e a proteggere gli interessi dei consumatori.

La presente relazione viene redatta al fine di dare la massima trasparenza sull'attività di controllo ufficiale realizzata nell'anno 2019, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 11 par. 1 del Reg UE n. 625/2017.

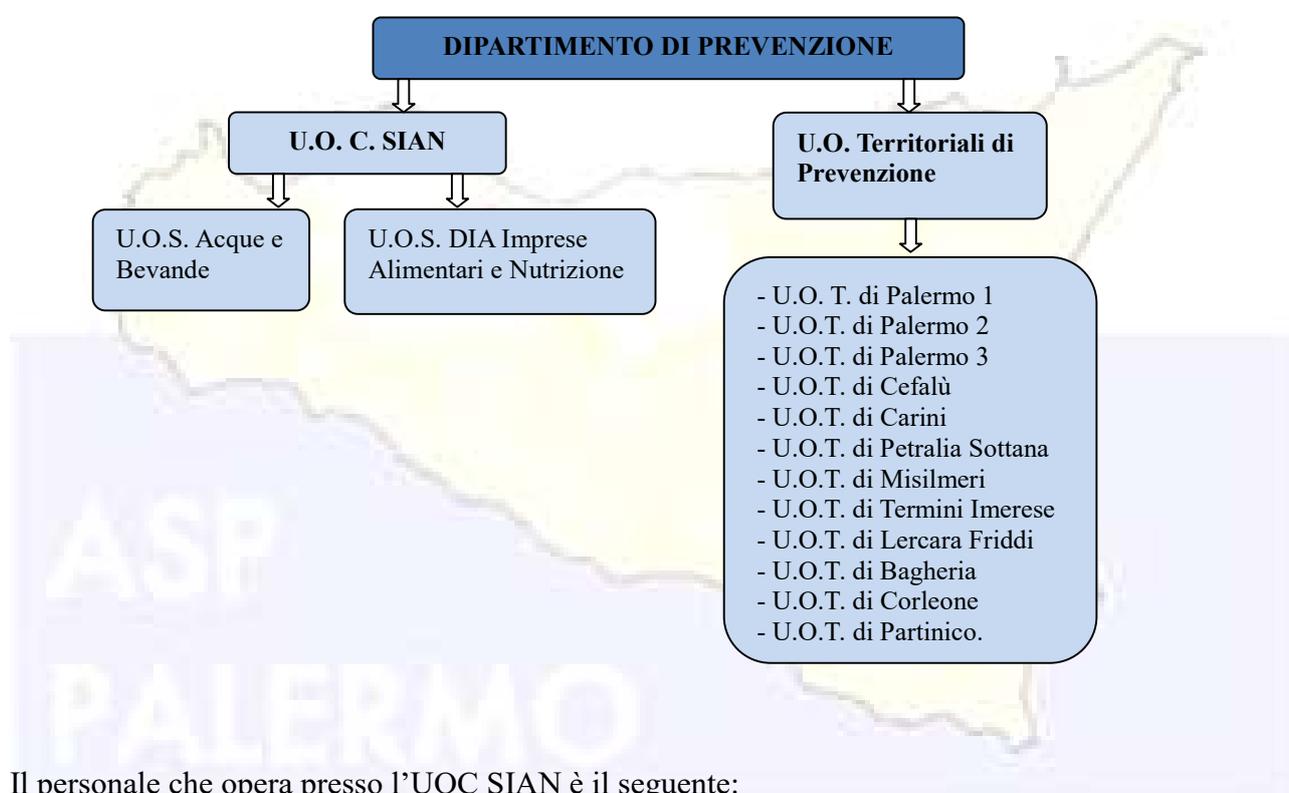
Con questa relazione si intende fornire, inoltre, un quadro d'insieme delle attività svolte dal SIAN nell'anno 2019, descrivendo in maniera sintetica e semplificata i risultati ottenuti al fine di rendere agevole la consultazione anche ai non addetti ai lavori.

2. ORGANIZZAZIONE DELL'U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI, SORVEGLIANZA E PREVENZIONE NUTRIZIONALE

L'U.O.C. SIAN ha la propria sede in Via C. Onorato n.6 a Palermo (Tel. 091-7033554 Fax 091-703355; e-mail uoc.sian@asppalermo.org; Pec: uoc.sian@pec.asppalermo.org), ed è strutturata in due unità operative semplici:

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

Per il perseguimento degli obiettivi si fa riferimento anche alle Unità Operative Territoriali di Prevenzione che 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).



Il personale che opera presso l'UOC SIAN 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.

Ai presidi periferici afferiscono dirigenti medici e tecnici della prevenzione.

3. COMPITI ED ATTIVITÀ SVOLTE DALL'U.O.C. SIAN

L'attività svolta dall'UOC 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.

È obiettivo prioritario di questa U.O.C. SIAN ottemperare alla programmazione e pianificazione delle attività regionali, sulla base dei criteri contenuti nel Piano Nazionale Integrato, nonché, ai piani relativi ai controlli ufficiali degli additivi alimentari, OGM e prodotti fitosanitari.

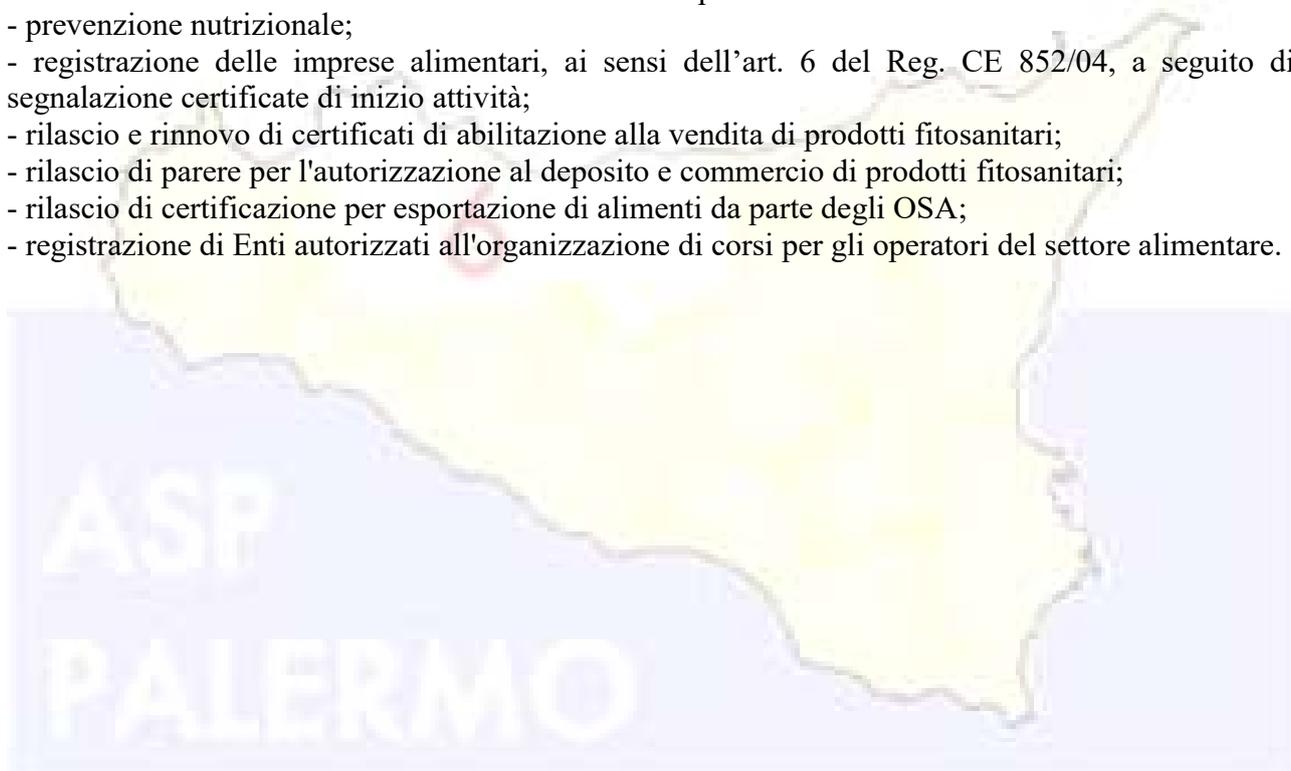
Tali attività vengono demandate per la loro esecuzione, con programmazione periodica a tutto il personale tecnico di questa U.O.C. e ai Responsabili delle UU.OO. Territoriali di Prevenzione di Palermo e della provincia.

PIANI DI CONTROLLO REGIONALI - 2019

- DDG N. 78 del 22/01/2015: Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).
- DDG n. 2011 del 11/09/2019 - Piano regionale di Controllo Ufficiale sui prodotti fitosanitari e sui residui degli stessi negli alimenti – Anno 2019;
- DDG n. 327 del 23/02/2017: Piano Regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari;
- DDG n.326 del 23/02/2017: Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- DDG n. 1889 del 18/10/2018: Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande;
- DDG n. 947 del 23/05/2016: Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015-2018 – Linea micotossine 2016.
- DDG n. 1519 dell'8/09/2015: Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione 2015 – 2018.
- DDG n. 1038 del 06/06/2018: Piano regionale Allergeni - controllo ufficiale sulla corretta applicazione del decreto l.vo 114/2006;
- DDG n. 1540 del 11/09/2015: Piano regionale di monitoraggio sul tenore della radioattività negli alimenti 2015 – 2018.
- DDG n. 1562 del 16/09/2015: Piano regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti.
- DDG n.1560 del 03/08/2017:Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare
- Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti. Prorogato insieme al piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine dal DDG 2435 del 11/12/2018.
- DDG n. 77 del 22/01/2019: Piano regionale di monitoraggio conoscitivo di sostanze indesiderabili negli alimenti (contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali) per l'anno 2019;
- DDG n. 326/2017: alimenti irradiati.
- Nota DASOE prot. 52538 del 09/07/2018: per l'anno 2019 ai sensi del regolamento (UE) n. 2158/2017, i dati del monitoraggio della presenza di acrilamide negli alimenti, saranno sostituiti da risultati analitici che gli OSA metteranno a disposizione, unitamente alla descrizione del prodotto e alle misure adottate volte alla diminuzione del tenore di acrilamide al di sotto dei livelli di riferimento di cui all'allegato IV del citato Reg. (UE) n. 2158/2017.
- DDG n. 1782 del 20/10/2015: Programma integrato celiachia.

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 oltre Lampedusa e Linosa);
 - la gestione del Sistema Rapido di Allerta, ai sensi del Reg. CE 178/2002, 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 oltre l'attività di controllo ufficiale espleta attività di:
- prevenzione nutrizionale;
 - registrazione delle imprese alimentari, ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04, a seguito di segnalazione certificate di inizio attività;
 - 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.



4. IL CONTESTO TERRITORIALE

L'ambito territoriale di competenza dell'U.O.C. SIAN e delle UU.OO. 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 macro aree 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.

Le imprese alimentari censite e registrate sono circa 23.000 e sono così suddivise per macro area:



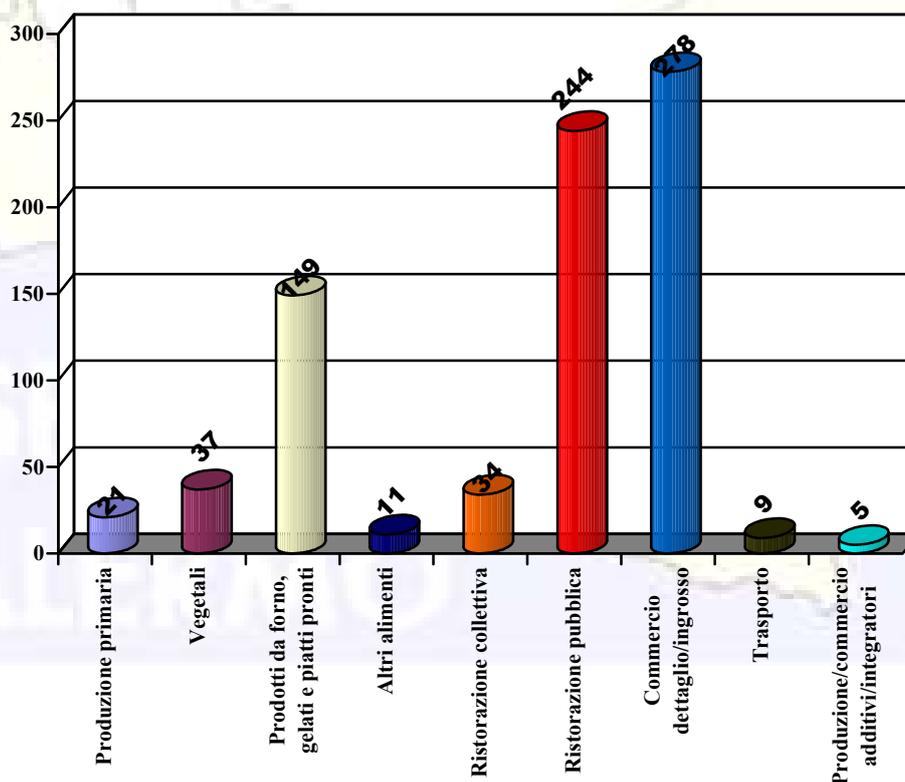
5. ATTIVITÀ ISPETTIVA SUGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE E PROVVEDIMENTI IN CASO DI NON CONFORMITÀ.

L'attività ispettiva effettuata nell'anno 2019 ha riguardato 791 aziende per un totale di 1046 ispezioni.

Circa un centinaio di controlli ufficiali effettuati dall'U.O.C. SIAN, ai quali si aggiungono altrettante numerose ispezioni effettuate dalle Unità Operative Territoriali di Prevenzione, sono avvenuti congiuntamente e su richiesta di altri Enti quali Polizia di Stato, Carabinieri, Polizia Municipale e Comando NAS di Palermo. I controlli sono stati effettuati sul territorio di competenza, nonché, presso il Porto di Palermo e di Termini Imerese. Tali attività hanno assunto ormai un ruolo preponderante tra i compiti istituzionalmente svolti da questa U.O.C. SIAN.

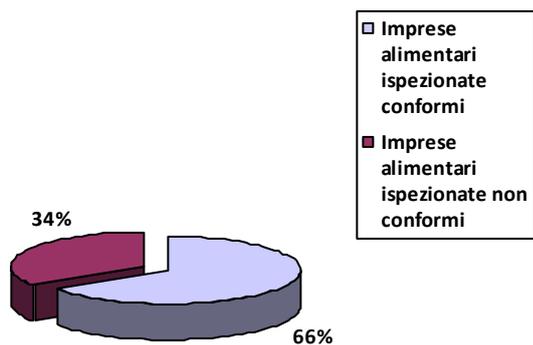
Nel 2019 sono state maggiormente controllate le attività del settore della *ristorazione pubblica* e le attività inerenti il settore *commercio*, categoria all'interno della quale sono inserite le vendite al dettaglio come i supermercati e le attività che commercializzano all'ingrosso alimenti e bevande.

Imprese Alimentari Ispezionate per macro categoria

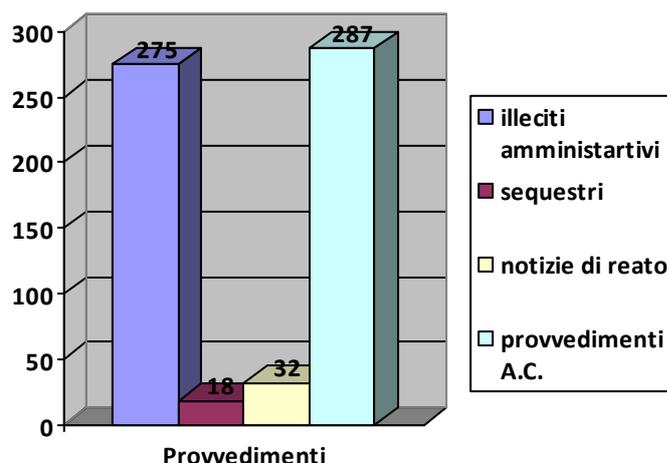


Dai controlli ufficiali effettuati sono emerse non conformità di diversa entità e tipologia in imprese alimentari, che hanno dato seguito a 275 illeciti amministrativi, 32 notizie di reato e 18 sequestri, oltre a provvedimenti prescrittivi in qualità di Autorità Competente nel campo della Sicurezza Alimentare, ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE n. 882/04.

Tra i provvedimenti emessi ai sensi dell'art. 54 del Reg CE 852/04 si evidenziano n. 57 disposizioni di sospensione totale o parziale dell'attività.

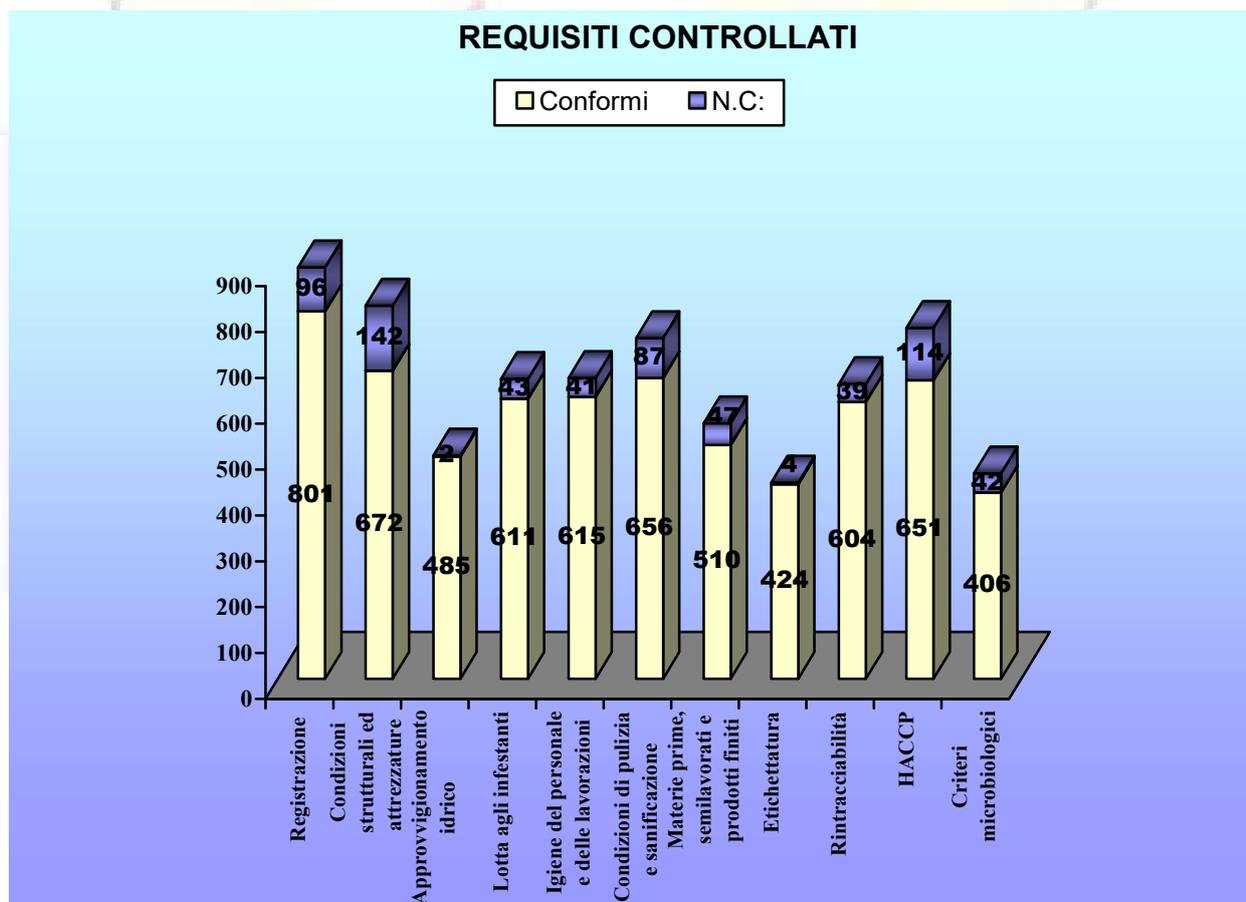


% Imprese alimentari non conformi



Provvedimenti

Per quanto riguarda il tipo ed il numero di non conformità riscontrate a seguito di controllo ufficiale e la tipologia dei requisiti controllati, si evidenzia quanto segue:



6. AUDIT SUGLI O.S.A.

L'audit è definito come “un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi”. L'audit è quindi lo strumento privilegiato con il quale l'A.C. valuta il raggiungimento degli obiettivi partendo dalle scelte operate ed attuate dall'OSA.

Per l'anno 2019 l'U.O.C. SIAN ha effettuato **1** audit presso un'attività di ristorazione collettiva dal quale sono emerse delle raccomandazioni in merito alle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP.

7. 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.

7.1 Controlli ispettivi presso le attività di vendita

Ai sensi del DDG n. 845/2017 e successivo DDG n. 2011 del 11/09/2019, 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 2019

ASP PA	controllo documentale o di identità				
	Programmati	Effettuati	Non conformità rilevate	Oggetto della non conformità	Provvedimenti adottati
	20	20	2	1) mancata identificazione utilizzatore (art 24 c.m 2 del D. Lgs 150/2012) 2) violazione obblighi in materia di registrazione dei dati (art 67 del Reg. Ce 1107 del 2009)	1) illeciti amministrativi: - ai sensi dell'art 24 comma2 del 150/2012; - art 11 comma 1 del D.Lgs 69/2014; 2) provvedimento amministrativo ai sensi art 54 Reg Ce 882/2004

L'attività ispettiva interessa tra l'altro il campionamento dei prodotti fitosanitari per le analisi di laboratorio finalizzate alla verifica del corretto uso del principio attivo.

Controllo materiale con campionamento		
Programmato	Effettuato	Non conformità
4	4	0

7.2 Controlli ispettivi presso gli utilizzatori

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 2019**

SIAN ASP PA		
tipologia azienda	Program.	Eff.
aziende agrumicole	4	5
aziende orticole (*)	1	1
aziende frutticole	4	6
aziende viticole (**)		1
aziende olivicole	3	3
TOTALE	12	16

8. 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 dalla programmazione regionale, di cui al DDG n. 845/2017 e successivo DDG n. 2011 del 11/09/2019, che prevede varie linee di intervento.

Di seguito le tabelle di rendicontazione sui campionamenti effettuati nell'anno 2019 secondo le linee di intervento previste dai DD.DD.GG. di cui sopra con 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.
Fichi d'India	1	1
Limoni	1	1
Pesche	1	1
Kiwi	1	1
Cachi	1	1
Nespole	1	1
Ciliegie	1	1
Totali	7	7

Tabella linea di attività 3 n.2 - "Verifica non conformi UE - 2016"

MATRICE	PA	
	Prog.	Eff.
mele	1	1
lattuga	1	1
ribes	1	1
Totale	3	3

*Non sono state riscontrate non conformità

Linea di intervento 3 - Controlli sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti - (D.M. 23 dicembre 1992) - Anno 2019

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

Tipologia campioni	Progr.	Eff.	Non Conformità (Valore Numerico)	Matrice oggetto della non conformità	Tipo di non conformità riscontrata (es. Solfiti oltre limiti di legge, Mercurio, ingrediente non dichiarato,	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., attivazione allerta, ecc.)
Cereali	15	15	1	grano siciliano	Riscontro di prodotto fitosanitario "Carbaryl": utilizzo non approvato ai sensi del Reg. 395/2005 e Reg UE 1096/2010	1) attivazione sistema di allerta; 2) sequestro penale 3) denuncia A.G. 4) Illeciti amministrativi 5) Provvedimento sospensione attività ai sensi art. 54 Reg CE 882/04
Ortaggi	25	27				
Frutta	67	68				
Vino	18	18				
Olio di oliva	3	3				
Totali	128	131	1			

Tabella Linea 3 n.5 ripartizione numero e tipologia dei campioni di **origine vegetale prodotti fuori Sicilia**- Anno 2019

Tipologia campioni	PA	
	Progr.	Eff.
cereali (*)	4	2
ortaggi (***)	8	9
frutta	8	8
vino	1	1
olio di oliva (**)	1	2
Totali	22	22

*Non sono state riscontrate non conformità

Linea di intervento n. 4 - Campionamento di cui al Reg. (UE) n. 662/2016 - Anno 2019:

Tabella 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	Mele	Convenzionale	1	1
		Biologico	1	1
	Fragole	Convenzionale	1	3
		Biologico		
	Pesche incluse le nettarine e simili ibridi	Convenzionale	2	2
		Biologico	1	1
	Vino (Bianco o Rosso) da uva	Convenzionale	3	5
		Biologico	1	1
	Lattuga	Convenzionale	2	1
		Biologico		
	Cavolo cappuccio	Convenzionale	2	1
		Biologico		
	Pomodori	Convenzionale	3	3
		Biologico	1	1
	Spinaci	Convenzionale	1	2
		Biologico		
Chicchi di Avena	Convenzionale	1	1	
	Biologico			
Chicchi di Orzo	Convenzionale		1	
	Biologico			
Alimenti per bambini a base di cereali	Omogeneizzato	Convenzionale	1	2
		Biologico		
Succo di frutta	Convenzionale	1	1	
	Biologico			
		TOTALE	22	27

*Non sono state riscontrate non conformità

9. 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 2019.

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 2019		
Matrici	PA	
	programmati	effettuati
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'

10. 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 2015-2019. 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 2019.

All. al D.D.G. n. 327/2017 - Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi					
Tabella n. 1 -linea di intervento n. 1 (additivi tal quali) - SIAN - Anno 2019					
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	2
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	3
Fonte Reg. (UE) n. 1129/2011					
NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA' . CURCUMINA NON REPERITA.					

All. al D.D.G. n. 327/2017 - Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi					
Tabella n. 2 -linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) - SIAN - Anno 2019					
Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare *	PA		
			Progr.	Eff.	
E104	Giallo chinolina	05, 14.1, 17	2	1	
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	05, 14.1, 17, 06.7	2	2	
E124	Ponceau 4R,	05, 14.1, 17		1	
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04, 14.2.2	2	3	
E950	AcesulfameK	05, 14.1	2	4	
E951	Aspartame	05, 11.4, 14.1		1	
E952	Ciclammati	05, 14.1	1	1	
			9	13	

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

* NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

11. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI.

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

Di seguito sono riportati i dati relativi ai campionamenti effettuati nell'anno 2019.

Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli aliment

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

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

*NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

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

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

*NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

12. 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.

Il Piano Nazionale Ogm 2015-2018, prorogato per l'anno 2019, 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'attività di campionamento dell'anno 2019.

Ripartizione campioni piano regionale OGM - ANNO 2019									
ASP	Mais e derivati			Soia e derivati					
	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito
PA	2	2	granella	1	1	farina	1	1	prodotto prima infanzia
ASP	Riso e derivati						Altro (prodotti finiti)		
	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito	Effettuati	Program.	Prodotto
PA	2	2	granella	1	1	biscotti	1	1	fecola di patate

* NON SONO STATE RICONTRATE NON CONFORMITA'

13. PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO SUL TENORE DELLA RADIOATTIVITÀ NEGLI ALIMENTI

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 2019.

Piano dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività in alimenti - Anno 2019

MATRICI	PA	
	Progr.	Eff.
matrici di origine vegetale		
pasta di semola di frument	1	3
farina	1	1
ortaggi	1	
funghi	1	
totale	4	4

NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

14. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA VERIFICA DELLA PRESENZA DI IMPURITÀ SOLIDE NEGLI ALIMENTI.

Il Sistema Rapido di Allerta negli ultimi anni 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 relativi all'anno 2019.

Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti - Anno 2019

MATRICI	Progr.	Eff.
farina di cereali (presso panifici)	1	4
farina di legumi (cece)	2	2
prodotti da forno	2	2
cacao e cioccolato	2	2
passata e pelato	2	4
vegetali e funghi surgelati	2	3
gelati e dessert	1	
frutta essiccata	3	3
frutta secca	1	1
riso	1	1
TOTALI	17	22

*NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

15. PIANO REGIONALE ALLERGENI - CONTROLLO UFFICIALE SULLA CORRETTA APPLICAZIONE DEL DECRETO L.VO 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 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 vigente normativa UE 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 relativi all'anno 2019 sono riportati nella tabella seguente.

Piano Regionale Allergeni - Anno 2019			
D.D.G. n.1038 del 06/06/2018: Tabella n.1 Ripartizione campioni piano regionale 2019			
MATRICI	ALLERGENE	Progr.	Eff.
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	0	1
	ovoalbumine	0	1
	arachidi	1	1
	sesamo	0	0
	frutta a guscio	1	1
	soia	1	
prodotti dietetici	glutine	1	1
	ovoalbumina	1	1
	β -lattoglobulina	1	2
omogeneizzati vegetali	glutine	1	1
omogeneizzati di carne e pesce	glutine	1	1
	solfiti	8	8
	proteine molluschi	1	
	proteine crostacei	1	1
Totale		18	19
* NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'			

16. 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 2019.

**Piano dei campionamenti per il monitoraggio della presenza di perclorato
(D.D.G. n.1562/2015) - Anno 2019**

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

NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

17. PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO DI SOSTANZE INDESIDERABILI NEGLI ALIMENTI (CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI) PER L'ANNO 2019

Il presente Piano di monitoraggio, elaborato sulla scorta delle indicazioni impartite dal Ministero della Salute-Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione, regola, per l'anno 2019, le attività di monitoraggio di sostanze e/o alimenti non presenti nel Regolamento (CE) n.1881/2006.

Il monitoraggio si prefigge l'obiettivo di raccogliere dati, come previsto all'art.33 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e all'articolo 9 del Regolamento (CE) n.1881/2006, per la successiva trasmissione all'EFSA, nonché per acquisire informazioni sui livelli di presenza nel territorio nazionale.

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) si è occupato dell'attuazione delle attività di monitoraggio tramite il campionamento delle matrici alimentari sotto riportate.

TABELLA A Allegato al D.D.G. n. 77 del 22/01/2019

PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO DI SOSTANZE INDESIDERABILI NEGLI			
Matrice	Contaminante	PA	
		Progr.	Effettuati
Vegetali della famiglia delle solanaceae (es. patate, melanzane)	Alcaloidi del Tropano	3	3
Cereali (grano, orzo, avena, segale e mais) e prodotti trasformati a base di cereali.	Deossinivalenolo, forme acetilate (3-Ac-DON; 15-Ac-DON) e Forma modificata (DON-3-Glucoside)	3	3
Totale		6	6

NON SONO STATE RILEVATE NON CONFORMITA'

18. 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, Cap VII, 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”*.

Per l'anno 2019, in ottemperanza al piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare, sono stati effettuati dei controlli ai punti di produzione, al fine di verificare le modalità e/o procedure di produzione, e conservazione del ghiaccio.

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 2019 (D.D.G. n.1560 del 03/08/2017 - Piano Regionale di controllo Ufficiale sul Ghiaccio Alimentare 2017 – 2018, prorogato per l'anno 2019).

CONTROLLI OSA CON CAMPIONAMENTO		
Tipologia	Controllati n.	Non Conformi n.
Produzione industriale	28	2
Stoccaggio	14	2
Autoproduzione	7	1
Totale	49	5

CAMPIONAMENTO: NON CONFORMITA MICROBIOLOGICHE			
	Produzione industriale	Stoccaggio	Autoproduzione
Escherichia coli (E.coli)	2		
Enterococchi			
Pseudomonas aeruginosa			
Conteggio delle colonie a 22°C		1	1
Conteggio delle colonie a 37°C		1	
Totale	2	2	1

19. MONITORAGGIO SUL TENORE DI ACRILAMMIDE.

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

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

Il SIAN dell'Asp di Palermo, negli anni passati, si è occupato dell'attività di monitoraggio attraverso il campionamento e contestuale controllo documentale. I controlli sono stati effettuati presso i siti di produzione, distribuzione (panifici, chioschi, ristoranti, supermercati, et.) e depositi.

Tenuto conto che con nota DGISAN prot.0010040 – P- 14/03/2018, il Ministero della Salute ha prescritto che, ai sensi del Reg. (UE) n. 2158/2017, “i dati del monitoraggio della presenza di acrilamide negli alimenti, devono essere sostituiti dai risultati analitici che gli OSA metteranno a disposizione, unitamente alla descrizione del prodotto e alle misure adottate volte alla diminuzione del tenore di acrilamide al di sotto dei livelli di riferimento di cui allegato IV del citato Reg. (UE) n. 2158/2017”, questa U.O.C. S.I.A.N. nell'anno 2019 ha effettuato ispezioni mirate alla verifica della corretta applicazione del Regolamento di cui sopra da parte degli OSA. Di seguito gli esiti dell'attività ispettiva.

TABELLA RIEPILOGATIVA VERIFICHE ISPETTIVE ACRILAMMIDE – ANNO 2019

Industria del settore alimentare ispezionata	Prodotto alimentare campionato 2019	Le misure di attenuazione adottate per ridurre il tenore di AA a seguito dell'adozione del Reg. 2158/17, lungo tutta la catena di produzione anche sulla base degli indicatori di colore (guide cromatiche)	Misure adeguate o non adeguate
Industria caffè	<p><u>Caffè BIO NATURALE 200G macinato</u> - Acrilammide valore conf. (133µg/Kg)</p> <p><u>Caffè Qualità gusto forte 500g</u> Acrilammide valore conf. (155 µg/Kg)</p> <p><u>Caffè Decaffeinato 1000G</u> Acrilammide valore conf. (166 µg/Kg)</p>	<p>Piano di monitoraggio controlli analitici prodotto finito</p> <p>Piano HACCP con l'analisi dei rischi per il controllo della acrilammide</p>	Misure adeguate
Preparazione e frittura di pollo e patatine da asporto	<p>PATATE (Risultato analitico: <i>non quantificabile</i>)</p>	<p>La Ditta adotta le procedure previste nel manuale HACCP</p> <p>-idonea e corretta modalità di frittura;</p> <p>-uso di guida cromatica</p>	Misure adeguate
Bar, Friggitoria, Vendita di prodotti alimentari confezionati e non	<p>Patatine fritte tagliate a bastoncino (risultato analitico entro i limiti)</p>	<p>La Ditta adotta le procedure previste nel manuale HACCP</p> <p>-uso di guida cromatica affissa nelle vicinanze della friggitrice.</p>	Misure adeguate
Panineria, bar, pasticceria	<p>Patate fresche tagliate a Chips fritte in friggitrice a 165°C (Risultato analitico : 130 µg/Kg di acrilammide)</p>	<p>La Ditta adotta le procedure previste nel manuale HACCP</p> <p>-uso di guida cromatica affissa nelle vicinanze della friggitrice.</p>	Misure adeguate

Laboratorio friggitoria, preparazione e manipolazione di panini	<u>Patatine fritte</u> (Risultato analitico: 190 µg/Kg,)	La Ditta adotta buone pratiche operative per il controllo dell'acrilammide -uso di guida cromatica affissa nelle vicinanze della friggitrice.	Misure adeguate
Preparazione cibi da asporto	Patatina CHIPS (Risultato analitico: 120,0 µg/Kg di acrilammide)	La Ditta ha già effettuato il riesame del piano HACCP e l'analisi dei rischi per il controllo dell'acrilammide adottando una attenta valutazione delle buone pratiche di lavorazione -uso di guida cromatica affissa nelle vicinanze della friggitrice.	Misure adeguate
Ipermercato con preparazione di gastronomia e di patate fritte		La Ditta ha già effettuato il riesame del piano HACCP scheda sull'analisi dei rischi per il controllo dell'acrilammide sia per la frittura che per la cottura in forno e tostatura panini/sandwich Attenta valutazione delle buone pratiche di lavorazione -uso di guida cromatica affissa nelle vicinanze della friggitrice.	Misure adeguate
Produttore di alimenti senza glutine	1)Prodotti da forno "cannoli da riempire" (Acrilammide 41 µg/Kg) 2)Prodotti da Forno (Acrilammide valore < 10 µg/Kg)	Piano di monitoraggio controlli analitici prodotto finito Piano HACCP con valutazione e analisi dei rischi per il controllo della acrilammide	Misure adeguate

ASP

PALERMO

20. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DEI RISCHI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E FISICI SU ALIMENTI E BEVANDE

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 n. 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, che stabilisce limiti specifici in funzione del contaminante stesso (es. nitrati, melamina, acido erucico 3-monocloropropan-1,2-diolo) o del gruppo di appartenenza (es. micotossine, metalli, diossine e policlorobifenili PCB, idrocarburi policiclici aromatici IPA). La pianificazione dei controlli analitici tiene 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 2019 sono stati effettuati 847 campionamenti per analisi, inoltre, per quanto riguarda il numero di analiti ricercati, con esclusivo riferimento al DDG 1889 del 18/10/2018, si conta un totale di 1090 analisi effettuate 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 2019"				
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	6	Cibi Pronti in Genere	Superamento valori guida per i parametri Microbiologici : Stafilococco coagulasi positivo ; Enterobatteriacee, Escherichia Coli β Glucuronidasi- 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 , richiesta dei controlli analitici effettuati sugli alimenti in autocontrollo

TABELLA RIEPILOGATIVA ANALISI PREVISTE DAL D.D.G. 1889 del 18.01.2018 -
 "Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande" - Anno 2019

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.	SIAN di Palermo		
			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)	8	8	
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	28	2	26
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	11	1	10
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)	2	2	
		Salmonella spp (Reg. 2073)	2		2
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	3		3
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	7		7
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	16	2	14
		Nitrati (Reg. 1881)	3		3
	SEMI GERMOGLIA	Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Escherichia coli STEC (Reg. 2073)			
	FUNGHI	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	12	8	4
	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	12		12
	OLII E GRASSI VEGETALI	Diossine, PCB (Reg. 1881)	9		9
		Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali)	1		1
		IPA (Reg.1881)	6		6
		Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	3		3
	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Acrilammide; Ocratossina A	16	7	9
	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)	26		26
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO	Aflatossine B e G	6		6
	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	4		4
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	1		1
	FRUTTA QUARTA GAMMA	Escherichia coli (Reg. 2073)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)	2		2
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	2		2
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	3	1	2
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	6	2	4
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).	Escherichia coli (Reg. 2073)			
Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)					
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
Salmonella spp (Reg. 2073)					
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)					
Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)		1		1	

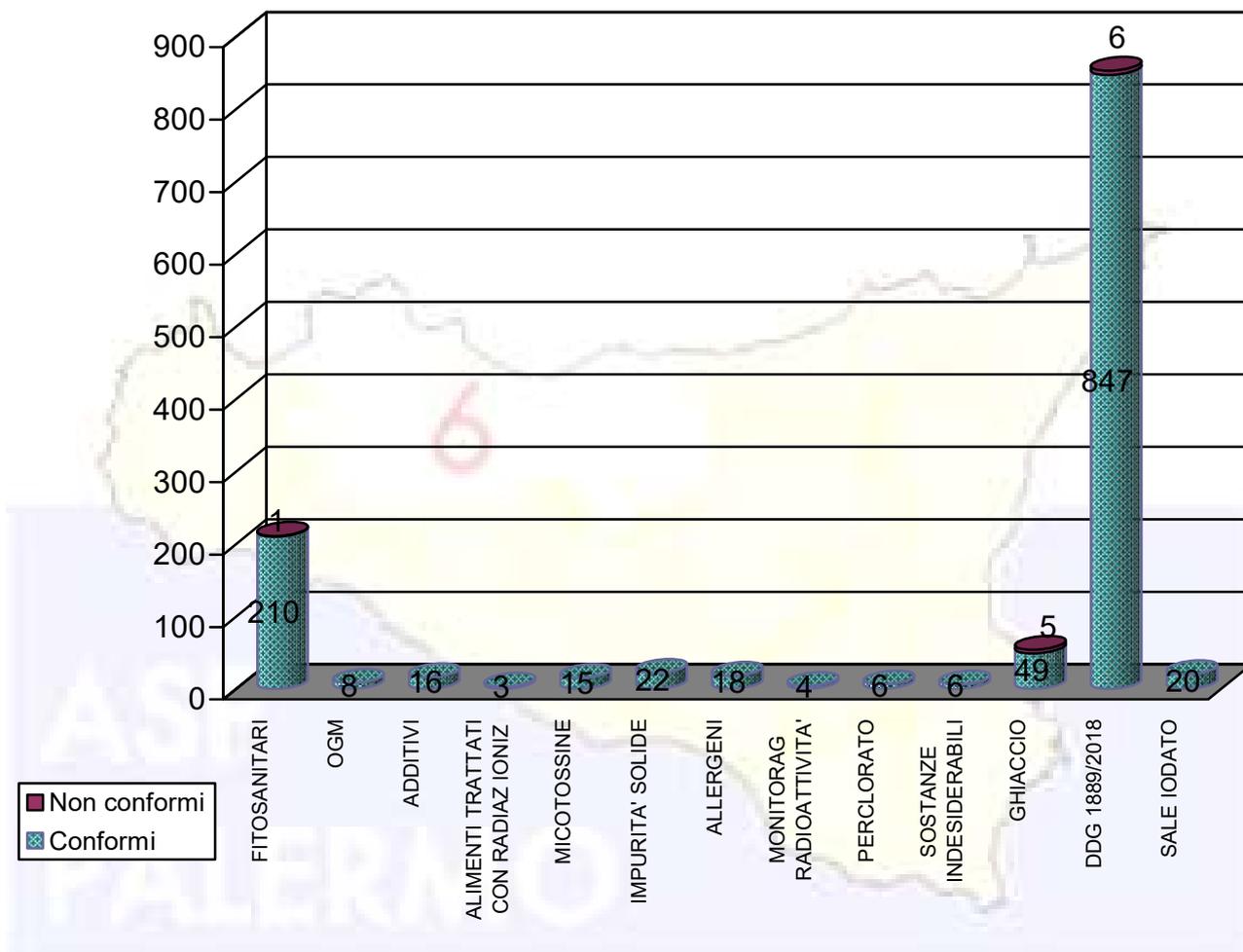
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	2	1	1
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	2	1	1
		Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	14	4	10
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	14	13	1
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELAT A	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	8	3	5
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	5		5
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	9	4	5
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	1	1	
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	2	1	1
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	1	1	
PRODOTTI DA FORNO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	10	9	1	
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)	7		7
		Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881	8	1	7
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	1		1
	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	12	11	1
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	6	2	4
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	12	12	
		Salmonella spp (Reg. 2073)	1		1
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	8		8
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	7	6	1
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	2	2	
	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	14	13	1	
DESSERT E GELATI NON A BASE DI LATTE					
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	1		1
		Salmonella spp (Reg.2073)	1		1
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	60	60	
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)			
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	51	51	
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	60	60	
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	61	61	
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	63	63	
		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	5		5
		Deossivalenolo	3		3
		Zearalenone	5		5
		Fumosina	3		3
		patulina	2		2
		Anisakis	1		1
	α- benzopirene IPA	2		2	
	INTEGRATORI ALIMENTARI	Cadmio	93		93
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADAP)	Glutine	13		13
		Lattosio			
MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc.	migrazione globale	10		10
		migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.)	45		45
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)	70	20	50
		CMT a 20°C-22°C, CMT a 37°C, Coliformi e Escherischia coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa , Staphylococcus aureus (D.L.vo	88	32	56
		BEVANDE ANALCOOLICHE			
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	8	2	6
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	8	2	6
		Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)			
		Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)	3	3	
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	4		4
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	4	3	1
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	4	3	1
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	4	3	1
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	12	3	9
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	12	3	9
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	2		2
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	5		5
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)			
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	6		6
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
		Listeria nonocytogenes (Reg. 2073)	2		2
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI	Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)	7		7
	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	17	3	14
	LIQUORI, DISTILLATI E ALTRE BEVANDE ALCOLICHE				
	ACETI E PRODOTTI ASSIMILABILI				
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	verifiche requisiti di purezza(*)	6		6
		Verifiche uso corretto (*)	6		6
TOTALE			1090	490	600

21. ESITI ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO ANNO 2019

Nella seguente tabella si evidenziano i campionamenti effettuati nel corso dell'anno 2019, suddivisi per pianificazione e con l'indicazione delle non conformità riscontrate per ciascun piano. Sono stati eseguiti in totale 1224 campionamenti di alimenti, bevande e principi attivi di prodotti fitosanitari, così suddivisi per piano:

Piani di campionamento e Non Conformità



Le non conformità hanno riguardato prevalentemente i parametri di tipo microbiologico in relazione ai campionamenti ed analisi previste dal D.D.G: n. 1889 del 2018 (Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande) ed al piano di controllo ufficiale sul ghiaccio ad uso alimentare. Si tratta di non conformità correlabili a contaminazione microbiologica da Stafilococco, E. Coli ed Enterobatteriacee nella categoria "cibi pronti in genere" e ghiaccio. Inoltre è stata rilevata una non conformità in relazione al piano di campionamento per la verifica dei livelli residui di fitosanitari negli alimenti, nello specifico in un campione di grano di origine siciliana è stato rinvenuto il prodotto fitosanitario Carbaryl, non consentito su tale coltura. Le N.C. riscontrate corrispondono all'incirca allo 0,9% del totale dei campionamenti.

22. CONTROLLO POTABILITÀ ACQUA ANNO 2019

L'U.O.C. SIAN si occupa della pianificazione, programmazione, controllo, monitoraggio e verifica dell'approvvigionamento idro-potabile e della distribuzione idrica nei 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 anche alle U.O. Territoriali di Prevenzione, con tutte le indicazioni utili alla loro attuazione per l'esecuzione dei "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.

Oltre che valutare la conformità della potabilità delle acque ai sensi del decreto legislativo n. 31/2001, l'U.O.C. SIAN si occupa del monitoraggio, tramite campionamento, della radioattività dell'acqua destinata al consumo umano.

ASP PALERMO <i>Popolazione residente/ servita</i> 1. 252.588	
Numero di Comuni	Numero di U.O.
83	11 U.O.Territoriali + 1 U.O.C. SIAN

U.O. T /Responsabili	Comuni di competenza Territoriali	N. Campioni
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> CEFALU'	Campofelice di Roccella, Castelbuono, Cefalù, Collesano, Gratteri, Isnello, Lascari, Pollina, S. Mauro, Castelverde	167
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PETRALIA SOTTANA	Alimena, Blufi, Bompietro, Castellana Sicula, Ganci, Geraci Siculo, Petralia Soprana, Petralia Sottana, Polizzi Generosa	285
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> TERMINI IMERESE	Aliminusa, Caccamo, Caltavuturo, Cerda, Montemaggiore Belsito, Scillato, Sciara, Sclafani, Bagni, Termini Imerese, Trabia	159
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> BAGHERIA	Altavilla Milicia, Bagheria, Casteldaccia, Ficarazzi,, S. Flavia	118
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> CORLEONE	Bisacquino, Campofiorito, Chiusa Sclafani, Contessa Entellina, Corleone, Giuliana, Roccamena	112
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PARTINICO	Balestrate, Borgetto, Camporeale, Giardinello, Montelepre, Partinico, San Cipirello, San Giuseppe Jato, Trappeto	252
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> LERCARA FRIDDI	Alia, Castronovo di Sicilia, Lercara Friddi, Palazzo Adriano, Prizzi, Roccapalumba, Valledolmo, Vicari	188
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> CARINI	Capaci, Carini, Cinisi, Isola delle Femmine, Terrasini, Torretta	162
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> MISILMERI	Baucina, Bolognetta, Campofelice di Fitalia, Cefalà Diana, Ciminna, Godrano, Marineo, Mezzojuso, Misilmeri, Ventimiglia di Sicilia, Villafrati	214

<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PALERMO 1	Ustica, Lampedusa e Linosa Villabate	113
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> PALERMO 2	Altofonte, Belmonte, Mezzagno, Monreale, Piana degli Albanesi, S. Cristina Gela	136
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	Palermo	300
TOTALE		2206

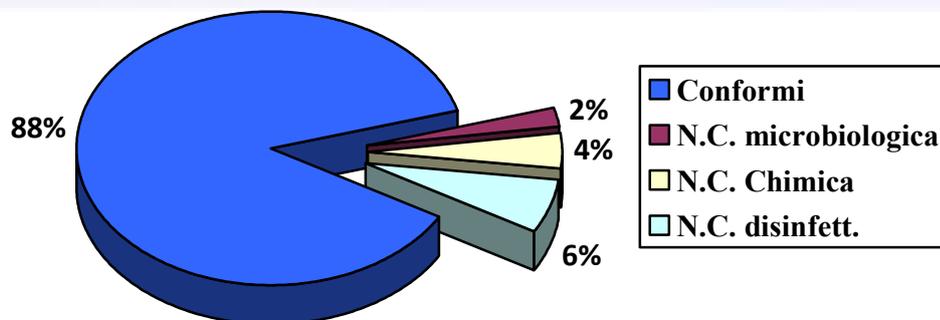
CAMPIONI ACQUA art. 6 e 8 punto 1 lettera a D. Lgs 31/2001

FONTI IDRICHE	NUMERO di Fonti idriche presenti nel territorio	NUMERO di campioni effettuati	NON CONFORMITA'
POZZI E SORGENTI	300	78	11
Acque Superficiali	10	-	-
Dissalatori	3	6	-
Potabilizzatori	7	20	1
TOTALE		104	12

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.
2310	51	99	148

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	6
Aziende riconosciute ai sensi del Reg. Ce 852/2004	1



23. SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER CIBI E MANGIMI (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 la verifica sul territorio, 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..).

Nelle tabelle che seguono si ha evidenza delle allerte ricevute ed attivate nel corso del 2019.

TIPOLOGIE ALLERTE SANITARIE Attivate	
MATRICE	CAUSA ALLERTA
Integratore alimentare RASFF 379703 FUP 11#381058 FUP # del 29/01/2019 di questa UOC	Presenza di: Allergeni –SOIA-SEDANO-SOLFITI Non dichiarati in etichetta Reg. 1169/2011
Succo di Limone Citrolemon RASFF 379838 Follow-up fup13#380329 Fup # 29/01/2019 di questa UOC	Presenza di: Allergeni SOLFITI non dichiarati in etichetta Reg UE 1169/2011
Grano Duro Siciliano Notifica Allerta di questa UOC in data 1/04/2019 # 389345	Presenza di: residuo Fitosanitario – CARBORYL sostanza Non consentita Reg UE1096/2014 Reg UE 396/2005
Ghiaccio Alimentare Attivazione RASFF # 403602	Presenza di: ESCHERICHIA COLI Superiore al limite del D.Lgs 31/2001 e s.m.i.

TIPOLOGIE ALLERTE SANITARIE <i>Ricevute</i>	
MATRICE	CAUSA ALLERTA
Polvere frizzante al gusto di ciliegia RASFF 386611 REF. 2019.0876 FOLLOW-UP #387192	Presenza di: Additivo DISTILLATO PIROLEGNOSO <i>Non autorizzato Reg UE 2018/1246</i>
Crema di Olive Verdi RASFF 388524 rif. 2019.1103	Mancata indicazione in etichetta del tipo di GRANO presente nell'ingrediente "Pane grattugiato" riportato sul prodotto: <i>non conforme al Reg UE 1169/2011</i>
Grano Duro RASFF 389032	Presenza di: residuo Fitosanitario – CARBORYL <i>Non consentita Reg UE1096/2014 Reg UE 396/2005</i>
Paprika Dolce RASFF 393151 Fup # 39303	Presenza di: micotossine OCRATOSSINA - A <i>Non conforme al Reg. UE 1881/2006</i>
Peperoncini RASFF# 389399 –ns Fup # 393909	Presenza di: residuo Fitosanitario – FORMETANATE
Intergratore Alimentare IPERICO ARKOCAPSULE RASFF 395953 RIF 2019.0750 Follow-up # 394305	Presenza di: PRYZZOLIZIDINE ALKOLOIDS
Tisana a Freddo in Filtro RASFF 394321	Presenza di: Batteri Escherichia Coli
Arachidi ricoperti da una crosta croccante e Piccante RASFF 396565 Ref. 2019.2326	Presenza di: Etichetta <i>non conforme perché in lingua Danese non comprensibile al consumatore Italiano Reg UE 1169/2011</i>
Materiale a contatto MOCA Coltelli da tavola in acciaio inox RASFF 394178	Presenza di: Migrazione di CROMO <i>Non conforme al D.M. 21/03/1973 e s.m.i.</i>
Gelato alla Stracciatella di Nocciole RASFF # 396413	Presenza di: MANDORLE <i>non dichiarate in etichetta Reg UE 1169/2011</i>
Materiale a contatto MOCA Set da tavola per bambini RASFF 398295 rif. 2019.2488 FUP # 398295	Presenza di: Migrazione di MELENINA <i>non conforme al Reg UE 10/2011</i>
Farina di Farro Biologica RASFF 40073	Presenza di: Allergeni –SOIA <i>Non dichiarata in etichetta Reg. Ue 1169/2011</i>
Preparato per "Creme Caramel" RASFF 405449	Presenza di: Allergeni CASEINAE β LATTOGLOBULINA <i>non dichiarati in etichetta Reg UE 1169/2011</i>
Olive Farcite RASFF 405116	Presenza di: Allergeni. SOLFITI <i>Non dichiarati in etichetta Reg UE 1169/2011</i>

Integratore Le Tisane Regolatoria RASFF 398698 rif. 2019.2569 Fup # 399087	Presenza di: Micotossine OCRATOSSINA A <i>Non conforme al Reg UE 1881/2006</i>
Confettura di Marmellata extra amarene RASFF 399263	Presenza di: Allergene: ANIDRIDE SOLFOROSA <i>Non dichiarato in etichetta Reg UE 1169/2011</i>
Materiale a contatto MOCA Frusta per uova RASFF 402903	Presenza di: Migrazione di CROMO Non conforme al Reg. UE 195/2004
Ghiaccio alimentare Allerta attivata da ASP Caltanissetta 20/08/2019	Presenza di: ESCHERICHIA COLI, ENTEROBATTERI, PASEUDOMONAS AERUGINOSA <i>Superiore ai limiti del D.Lgs 31/2001</i>
Semilavorato per gelati ASSISTENZA AMMINISTRATIVA AA 2019/1355- contatto Tedesco	Presenza di: contenuto PROTEICO superiore al valore previsto nella tabella Nutrizionale dell'etichetta <i>Reg UE 119/2011 e Direttive 94/496/UE e 2002/46/CEE</i>
ICE Waffeln RASFF 404732 Fup #405895	Presenza di: proteine del latte LACTOPROTEIN <i>Non dichiarato in etichetta Reg UE 1169/2011</i>
Integratore a base di Curcuma e Piperina RASFF 93174 Fup 394701-395539-39433	Casi di Epatite Colicistica correlati all'uso di Curcuma e Piperina
Acqua Minerale Follow-up # 410979	Presenza di: ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI <i>Non conformi al DM 10/02/2015</i>
Uvetta Sultanina RASFF 411229 Fup # 411491	Presenza di: Micotossine AFLOTOSSINE <i>Non conforme al Reg UE 1881/2006</i>
Pureè di Frutta RASFF 405841 Follow-up 408987	Presenza di: PIOMBO <i>Non conforme al Reg UE 1881/2006</i>
Farina tipo Bio RASFF 409774 rif. 2019.3837 Follow-up 413609	Presenza di: Allergene SENAPE <i>Non dichiarata in etichetta Reg UE 1169/2011</i>
Materiale a contatto MOCA Colini in acciaio Inox AISI 201 RASFF # 410966	La dichiarazione di conformità non è conforme, viene indicata la presenza di <u>acciaio inox AISI 201 non indicato nella lista positiva del D.M 21/03/1973 e s.m.i.</u>
Fagioli all'occhio RASFF 410608 rif. 2019.4289 Follow-up # 413927	Presenza di: Antiparassitari CARBARYL <i>Superiore al LMR del Reg UE 396/2005</i>
Riso semigreggio Bio RASFF 385+35 Follow-up 415246e 415247	Presenza di: Micotossine OCRATOSSINA A <i>Superiore al limite del Reg UE 1881/2006</i>

24. PREVENZIONE NUTRIZIONALE

24.1 Piano Aziendale di Prevenzione (PAP) 2019

Nell'ambito della prevenzione nutrizionale e in relazione al Piano Aziendale della Prevenzione si vanno a dettagliare sinteticamente le principali attività svolte:

1) PAP 2019 - Macro Obiettivo 1: *Ridurre il carico prevenibile ed evitabile di morbosità, mortalità e disabilità delle malattie non trasmissibili. Programma regionale Promozione della salute e lotta al tabagismo, abuso di alcol, sedentarietà.*

Sono stati attivati incontri con operatori della ristorazione pubblica e privata sulla corretta alimentazione e riduzione del consumo di sale, durante i quali si è proceduto a:

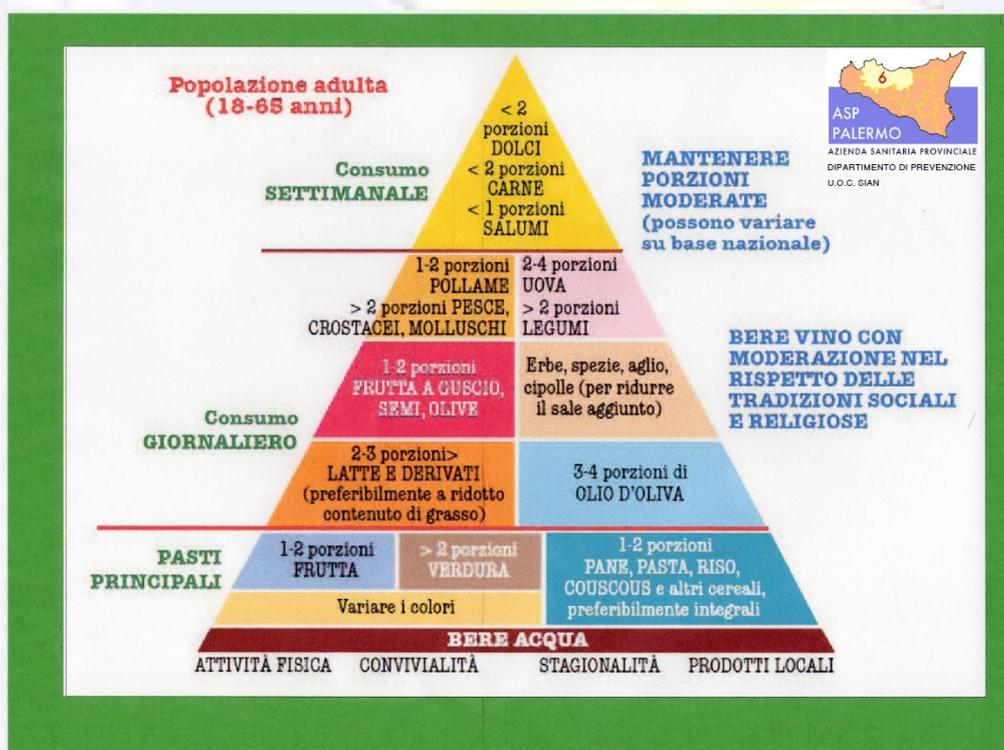
1. Informazione/formazione operatori delle ARC (aziende ristorazione collettiva) aderenti e distribuzione di materiale informativo specifico su dieta mediterranea;
2. Valutazione aderenza menù ARC a principi sana alimentazione;
3. Promozione adesione ARC a campagna Wash;
4. Realizzazione della campagna informativa/formativa sul consumo di frutta e verdura e della campagna informativa di promozione per la riduzione del consumo eccessivo di sale da cucina realizzate con la collaborazione delle ARC e delle U.O. territoriali di prevenzione.

Sono stati distribuiti poster e locandine (selezione curata dall'U.O. e stampa a cura della tipografia aziendale) e distribuiti per l'affissione nelle mense servite dalle Arc (prevalentemente scuole ed ospedali di Palermo e Provincia) e in tutti i centri di vaccinazione ricadenti nell'ambito di competenza dell'Asp di Palermo;

Nel 2019 sono aumentate le adesioni delle ARC presenti nel territorio provinciale e realizzate le azioni previste dal PAP. Si sono realizzati gli incontri (n. 2) previsti e si è proceduto nell'ambito del 2° incontro con le ARC all'acquisizione dei menù per la successiva valutazione dell'aderenza degli stessi ai principi di sana alimentazione, inoltre, si è convenuta la modalità di implementazione delle attività per l'anno successivo.

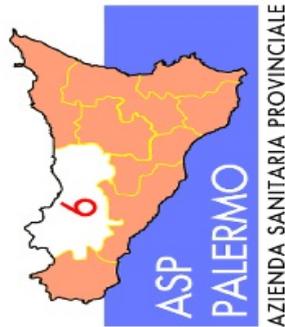
POSTER E LOCANDINE

N.1



Frutta e Verdura

**5
Porzioni
Al
Giorno**



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - U.O.C. SIAN



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – U.O.C. SIAN

10 Semplici regole per raggiungere 5 porzioni al giorno di frutta e verdura

1. Metti sempre in tavola verdura già lavata e tagliata, come carote, sedani, finocchi, ravanelli, cetrioli
2. Inizia la giornata con un bicchiere di succo di frutta al naturale
3. Usa la frutta come snack di metà mattina, o del pomeriggio. Ricorda che dello stesso tipo di frutta esistono molte varietà con sapori diversi tra loro.
4. Lascia sempre in frigorifero un contenitore chiuso con verdura lavata e pronta all'uso
5. Usa la verdura per preparare i primi piatti
6. Mangia un'insalata abbondante a pranzo
7. Mangia ogni giorno almeno un frutto o una verdura ricchi in vitamina A (colore giallo - arancio - e rosso)
8. Mangia ogni giorno almeno un frutto o una verdura ricchi in vitamina C (colore verde)
9. Mangia ogni giorno almeno un frutto o una verdura di colore bianco (aglio, cipolla, finocchio, sedano, mela e pera) ed uno di colore Blu-Viola (radicchio, fichi, prugne, uva nera, melanzane) ricchi di phytochemical (antiossidanti)
10. Mangia un paio di volte la settimana verdure della famiglia delle crocifere (cavoli, broccoli, ecc...) con potere detossicante

Anche al Lavoro... e vai con la frutta

A MENSA,
al ristorante o al bar preferiamo

- il primo con le verdure
- la zuppa di verdure e legumi
- il piatto unico (caprese, insalatona)
- il panino arricchito con insalata e pomodori

aggiungiamo sempre
una porzione di verdura cruda o cotta.
E per concludere in dolcezza: frutta o macedonia

DURANTE LE PAUSE O LE RIUNIONI DI LAVORO
consumiamo
frutta o spremuta o succo di frutta 100% o yogurt da bere alla frutta o frutta secca

organizziamoci
con i colleghi per portare la frutta da casa a turno

chiediamo
al datore di lavoro di promuovere e favorire la disponibilità di frutta e verdura a mensa, al bar aziendale e/o nei distributori automatici

5 VOLTE al GIORNO.
una porzione di F colazione, spuntino ogni volta

Muoviamoci di più ogni giorno:
evitiamo l'ascensore e facciamo le SCALE; se possibile andiamo al lavoro in BICI o a PIEDI, scendiamo dal bus un paio di fermate prima, lasciamo l'auto nel posteggio più lontano...!!

Per maggiori informazioni
www.salute.gov.it
<http://www.creps-siena.eu>

2) PAP 2019 - Macro Obiettivo 10: Elaborazione, adozione e attuazione di un Programma Regionale Integrato Celiachia

E' stato elaborato, adottato e realizzato un programma aziendale di formazione/informazione per gli operatori del settore alimentare e sono state aggiornate le informazioni inerenti il numero di celiaci e delle mense.

La malattia celiaca è una intolleranza permanente al glutine ed è riconosciuta come malattia sociale. Il Ministero della Salute ha provveduto con la legge n. 123 del 4 luglio 2005 a definire norme per la protezione dei soggetti affetti da celiachia, la quale prevede all'art. 2 una serie di interventi diretti a favorire il normale inserimento nella vita sociale da parte di taluni soggetti, in particolare di agevolare un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva e provvedere all'aggiornamento professionale degli operatori del settore alimentare. A tal fine si è proceduto a:

- formazione degli OSA onde migliorare le loro conoscenze al fine di implementare l'offerta dei pasti in sicurezza;
- consolidamento della collaborazione con il Dipartimento di Riabilitazione;
- aggiornamento anagrafica su mense (sistema Dedalus);
- consolidamento collaborazione con AIC;
- realizzazione di n. due corsi di formazione rivolti ai ristoratori nell'ambito del senza glutine organizzati con la collaborazione dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) e la disponibilità dell'I.P.S.A.R. F.P. Cascino;
- attivazione di convenzione con l'Istituto Alberghiero F.P. Cascino per la realizzazione della parte pratica dei corsi di formazione da organizzare ai sensi della legge n. 123/2005.
- acquisizione dei dati relativi ai flussi informativi riferiti ai soggetti affetti da Celiachia distinti per sesso e per età, tramite la consolidata collaborazione con il Dipartimento di medicina Riabilitativa a cui compete la tenuta e l'aggiornamento del database dei soggetti affetti da celiachia nell'ambito della provincia di Palermo. Tali flussi informativi sono stati trasmessi al DASOE Servizio 7 entro il 31/03/2019;
- aggiornamento dell'anagrafica relativamente al numero di mense che erogano pasti per celiaci distinte in Scolastiche, Ospedaliere e Pubbliche.

3) PAP Aziendale 2019 - Macro Obiettivo 10: Elaborazione ed adozione di un piano regionale di controllo del sale iodato

La riduzione dei disturbi da carenza alimentare di iodio è indicata come obiettivo primario per la salute pubblica dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e dalla Food and Agriculture Organization (FAO), e a tal fine 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". Nell'ottica di rafforzare le attività di prevenzione e sicurezza alimentare in sanità pubblica, per gli aspetti di attuazione del Piano Nazionale Integrato dei Controlli, è stato elaborato ed adottato il Piano Regionale di Controllo Ufficiale del sale iodato che prevede:

- la verifica del tenore di iodio nel sale arricchito destinato al consumo;
- la verifica su un campione di punti vendita della presenza/assenza, ovvero, 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; sono stati effettuati i **sette** controlli previsti anche dal PRP con risultato positivo (presenza di locandina in tutti gli esercizi di vendita ispezionati);
- predisporre il programma trimestrale di campionamento per la verifica del tenore di iodio nel sale arricchito;

- monitorare e verificare periodicamente le azioni poste in essere nel rispetto dei flussi informativi ai fini della rendicontazione delle attività;
- effettuare una campagna informativa e di sensibilizzazione destinata agli utenti delle mense per la promozione del consumo di sale iodato.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'attività ispettiva e di campionamento svolta nell'anno 2019, prevista, tra l'altro, dal DDG n. 1519 dell'8/09/2015 "Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione"

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito					
Tabella n. 1b - Rendicontazione per tipologia OSA					
	N. Campioni di sale iodato		Tipologia OSA		
	programmati	effettuati	stabilimento	deposito	distribuzione
ASP PALERMO	15	20	3	1	16

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	1	1
ipermercato	2	2	2
dettaglio tradizionale	-	-	-
mercato rionale	2	2	2
centro di cottura ristorazione collettiva	2	2	2
totale	7	7	7

24.2 Realizzazione Campagna Annuale Wash

La World Action on Salt & Health (WASH) ha promosso la Settimana Mondiale per la riduzione del consumo alimentare di sale (campagna Wash 2019), sostenuta dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Obiettivo di WASH è quello di sensibilizzare i Governi sulla necessità di un'ampia strategia di popolazione multisettoriale in materia, nonché di incoraggiare le aziende alimentari multinazionali a ridurre il sale nei loro prodotti, considerato che in molti Paesi circa il 60-80% del sale consumato non è aggiunto durante la cottura dei cibi o a tavola, ma è già presente in cibi processati e confezionati. Un consumo eccessivo di sale favorisce, infatti, l'aumento della pressione arteriosa, con conseguente incremento del rischio di insorgenza di gravi patologie dell'apparato cardio-cerebrovascolare correlate all'ipertensione arteriosa, quali infarto del miocardio e ictus cerebrale, ed è stato associato ad altre malattie cronico-degenerative, quali tumori, in particolare dello stomaco, osteoporosi e malattie renali.

L'UOC SIAN ha coinvolto le UU.OO.TT. di Prevenzione e collocato locandine informative in ambito provinciale in vari luoghi di interesse (luoghi di lavoro, scuole, G.D.O. etc.).

POSTER E LOCANDINE CAMPAGNA WASH

N. 1

Sale e Zuccheri quanto ce n'è?

Le quantità di sale e zuccheri possono variare di molto all'interno della stessa categoria merceologica di un alimento: **controlla l'etichetta nutrizionale!**

L'OMS raccomanda meno di 5 g di sale al giorno e la riduzione del consumo eccessivo di zuccheri, in particolare nelle bevande zuccherate.

Controlla le fonti nascoste di sale e zucchero: ecco alcuni esempi

Alimenti	Porzione (g)	Sale (g)	Zuccheri (g)
Pane industriale	50 g (una fetta media)	0.4 - 1.1	0.6 - 4.5
Biscotti dolci	20 g (2-4 biscotti)	0 - 0.2	0.9 - 8.4
Merendine/ Brioche	35 g (una unità)	0.1 - 0.3	2.5 - 13.9
Cereali da colazione	30 g (4 cucchiaini)	0 - 0.5	1.9 - 9.7
Affettati	50 g (3-4 fette)	0.8 - 2.9	0.0 - 0.6
Formaggi freschi	100 g (una porzione)	0.0 - 1.7	0.0 - 4.3
Formaggi stagionati	50 g (una porzione)	0.4 - 1.7	0.0 - 4.3
Legumi, vegetali e cereali in scatola	125-150 g (una porzione)	0.6 - 6.4	0.0 - 10.9
Carne o pesce in scatola	100 g (una porzione)	0.6 - 15.5	0.0 - 0.5
Patatine in sacchetto	25 g (una confezione)	0.3 - 0.5	0.1 - 0.8
Bevande gassate e zuccherate	330 g (una lattina)	Tracce	6.9 - 39.0
Succhi e nettari di frutta	200 g (un brick)	Tracce	15.0 - 32.0

Meno sale e meno zuccheri per tutta la famiglia

Ricordati che riducendo gradualmente il consumo di sale e di zuccheri si apprezzano cibi poco salati e meno dolci, senza per questo rinunciare al gusto.

Vuoi provare questo piacere? Segui queste semplici regole, a casa con tutta la famiglia e nei pasti fuori casa.

- Ⓢ Quando fai la spesa, controlla le etichette e scegli gli alimenti meno salati (per ogni categoria di alimenti ci sono spesso grandi differenze tra un prodotto e l'altro)
- Ⓢ Riscopri il piacere di una buona cucina e riduci il consumo di piatti industriali, sughi già pronti o cibi in scatola
- Ⓢ Aggiungi meno sale alle ricette: cuoci pasta e riso in acqua poco salata; bistecche, pesce, pollo, verdure o patate (anche fritte) sono cibi saporiti anche con poco o niente sale aggiunto
- Ⓢ Insaporisci i cibi con erbe aromatiche fresche, spezie o usando limone e aceto, limita l'uso di condimenti contenenti sodio (falso da brodo, salsa di soia, senape, ecc.)
- Ⓢ A tavola, metti olio, aceto ed altre spezie: sarà più facile non aggiungere sale ai piatti già cucinati!
- Ⓢ Non aggiungere sale nelle pappe dei tuoi bambini almeno per tutto il primo anno di vita ed abituali ad apprezzare cibi poco salati
- Ⓢ Preferisci i formaggi freschi (meno salati) a quelli stagionati
- Ⓢ Se mangi un panino, puoi prepararlo con alimenti a basso contenuto di sale
- Ⓢ Per gli spuntini, yogurt, frutta o spremute sono un'ottima alternativa agli snack salati
- Ⓢ Se proprio trovate il menù insipido: solo un pizzico di sale, ma iodato

- Ⓢ Quando fai la spesa, acquista alimenti meno dolci e confronta le etichette per scegliere quelli a minor contenuto di zuccheri o senza zuccheri aggiunti
- Ⓢ Riduci gradualmente le quantità di zucchero che aggiungi a tè, caffè, tisane od altre bevande
- Ⓢ Aggiungi meno zucchero alle ricette: ciambelloni, creme e dolci in genere possono essere preparati utilizzando frutta fresca al posto dello zucchero o aggiungendo vaniglia, cannella, zenzero per migliorare il gusto
- Ⓢ Frutta, verdure e latte contengono lo zucchero di cui abbiamo bisogno: consumiamo in abbondanza questi alimenti, anche per gli spuntini e la prima colazione
- Ⓢ Non dolcificare la tettarella e non aggiungere succhi di frutta o infusi zuccherati nel biberon del tuo bambino: abitualo ad apprezzare alimenti meno dolci
- Ⓢ Scegli bevande senza zuccheri aggiunti: a tavola e dopo l'attività sportiva leggera solo acqua, non bevande zuccherate
- Ⓢ Non confonderli, lo zucchero di canna o zucchero bruno apporta praticamente le stesse quantità di zuccheri di quello raffinato



Settimana Mondiale 2019

**Più salute con meno sale
... e meno zuccheri**

La Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in collaborazione con il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sodio in Italia (G.I.R.C.S.I.), partecipa alla campagna organizzata da World Action on Salt and Health (WASH) per la riduzione dell'assunzione di sale nell'alimentazione quotidiana.

Quest'anno però la campagna promuove anche la riduzione del consumo eccessivo di zuccheri per la sua importanza nella lotta all'obesità.

I comportamenti da adottare per la riduzione del consumo di sale e di zuccheri sono molto simili:

- ✓ Riduci la quantità di sale e di zuccheri aggiunti in cucina e a tavola
- ✓ Controlla il contenuto di sale e di zuccheri nell'etichetta nutrizionale
- ✓ Preferisci gli alimenti meno ricchi di sale e di zuccheri aggiunti
- ✓ Abituati gradualmente ad un gusto meno dolce e meno salato



e per saperne di più...
www.sinu.it
www.worldactiononsalt.com



2019 SETTIMANA MONDIALE



Più salute con meno sale
... e meno zuccheri



Sale e zuccheri sono aggiunti a molti alimenti e bevande consumati al ristorante, al bar o acquistati al supermercato
Leggi l'etichetta: ti aiuterà a scegliere con più attenzione

RICORDA, POCO SALE MA CHE SIA IODATO

Come considerare i valori riportati in etichetta?

SALE	
ALTO	superiore a 1-1,2 g /100g
MEDIO	da 0,3 a 1-1,2 g /100g
BASSO	inferiore a 0,3 g /100g

N.B. 1 grammo di sodio corrisponde a 2,5 grammi di sale

ADERISCE ALLA CAMPAGNA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE U.O.C. SIAN



ASP PALERMO
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
www.sinu.it
www.worldactiononsalt.com

24.3 Realizzazione programma nazionale Okkio alla Salute

Okkio alla Salute è un sistema di sorveglianza sul sovrappeso e l'obesità nei bambini delle scuole primarie (6-10 anni) e i fattori di rischio correlati. Obiettivo principale è descrivere la variabilità geografica e l'evoluzione nel tempo dello stato ponderale, delle abitudini alimentari, dei livelli di attività fisica svolta dai bambini e delle attività scolastiche favorevoli la sana nutrizione e l'esercizio fisico, al fine di orientare la realizzazione di iniziative utili ed efficaci per il miglioramento delle condizioni di vita e di salute dei bambini delle scuole primarie. Okkio alla SALUTE è collegato ai Piani di Prevenzione nazionali e regionali.

Nell'ambito del programma Nazionale Okkio alla Salute è stata effettuata attività di coordinamento nella rilevazione, a cadenza biennale, dei dati di Sorveglianza Nutrizionale sul campione provinciale di n. **26** Istituti scolastici, fornito dal DASOE - Servizio 9 -Sorveglianza ed Epidemiologia Valutativa, avvalendosi della collaborazione del personale precedentemente addestrato afferente all'U.O. e del personale operante nell'ambito territoriale del Dipartimento di Prevenzione di Palermo e provincia.

Oltre all'attività di coordinamento è stata prestata anche attività di rilevazione dati nelle scuole e caricamento dati su piattaforma ministeriale in supporto e sostituzione degli operatori territoriali che hanno manifestato tale necessità al fine di raggiungere gli obiettivi previsti.

