



## **ASP PALERMO**

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI SORVEGLIANZA*

*E PREVENZIONE NUTRIZIONALE*

*Direttore Dott. Domenico Mirabile*



*Publicazione dati sull'attività di  
controllo ufficiale in materia di  
sicurezza alimentare*

**ANNO 2020**

## 1. RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI – ANNO 2020

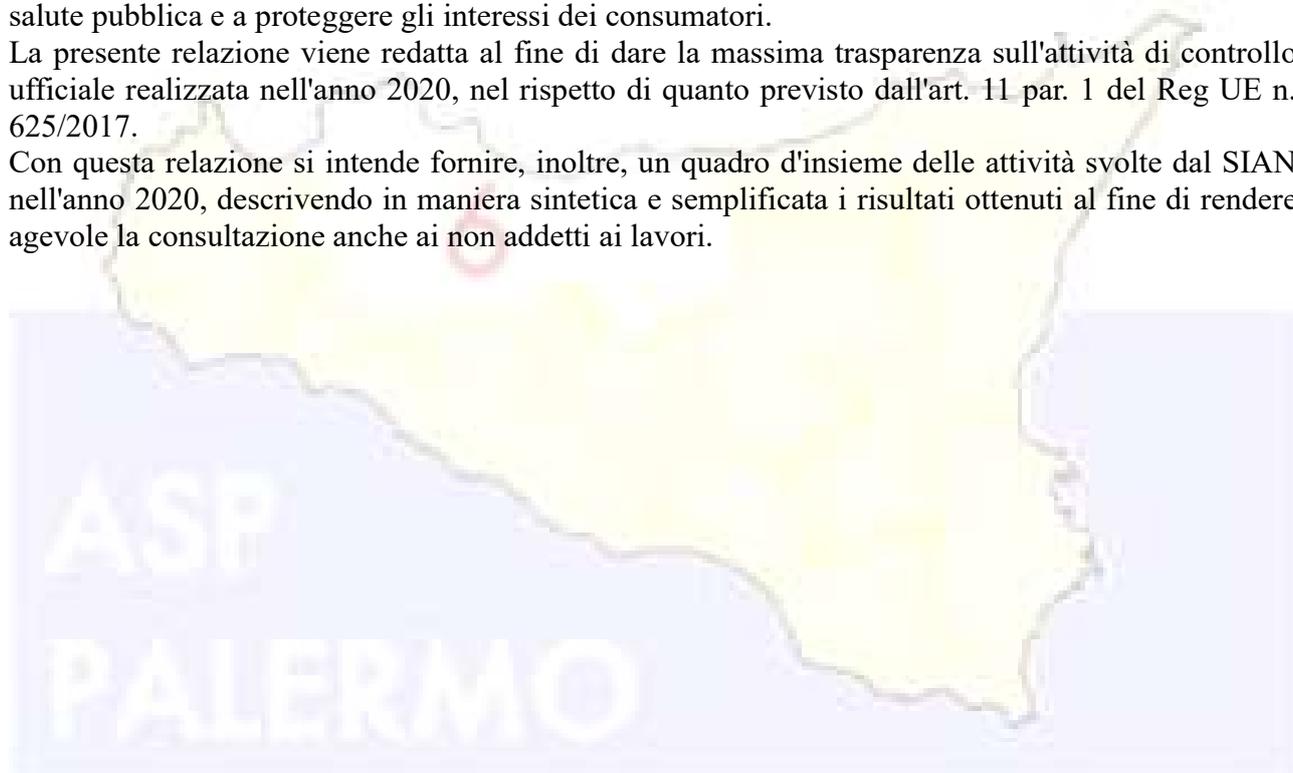
L'U.O.C. Igiene degli Alimenti Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale (SIAN) è una struttura inserita all'interno del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Palermo e svolge la propria attività nell'ambito della sicurezza alimentare, della sorveglianza nutrizionale e dell'educazione alimentare, al 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 dell'U.O.C. 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 2020. 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 2020, 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 2020, descrivendo in maniera sintetica e semplificata i risultati ottenuti al fine di rendere agevole la consultazione anche ai non addetti ai lavori.

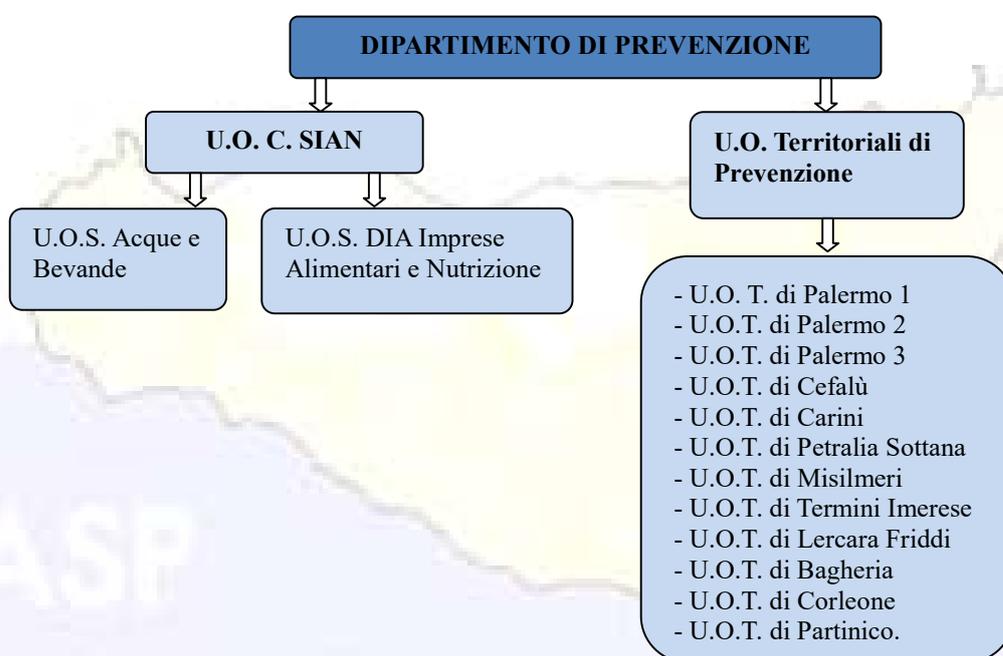


## 2. ORGANIZZAZIONE DELL'U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI, SORVEGLIANZA E PREVENZIONE NUTRIZIONALE

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](mailto:uoc.sian@asppalermo.org); Pec: [uoc.sian@pec.asppalermo.org](mailto: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;
- un dirigente medico responsabile di strutture semplice;
- tre dirigenti medici;
- un dirigente biologo;
- un biologo convenzionato;
- otto tecnici della prevenzione;
- un coadiutore amministrativo esperto;
- un coadiutore amministrativo;
- un operatore CED.

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 - 2020

- DDG N. 358 del 12/05/2020: Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).
- DDG n. 535 del 16/07/2020 - Piano regionale di Controllo Ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale animale e Piano Comunitario di controllo – Anno 2020;
- DDG n. 536 del 16/07/2020 - Piano regionale di Controllo Ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti – Anno 2020-2022;
- DDG n. 537 del 16/07/2020 - Piano regionale di monitoraggio per i contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento – Anno 2020-2022;
- DDG n. 974 del 26/11/2020: Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari per gli anni 2020-2021;
- DDG n. 484 del 25/06/2020: Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del Regolamento CE n. 134/2008 Anni 2020-2024;
- DDG n. 376 del 26/05/2020: Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022;
- DDG n. 1889 del 18/10/2018 (prorogato per il 2020 con nota DASOE n. 3250 del 31/01/2020): Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici sugli alimenti;
- Nota DASOE prot. 52538 del 09/07/2018: per l'anno 2020 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.

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.

Si rappresenta che per un certo periodo dell'anno 2020, l'attività istituzionale dell'UOC SIAN è stata svolta con grandi difficoltà a causa della grave emergenza epidemiologica da SARS CoV-2 in cui si è trovato il Paese, che ha causato una sospensione di *"..tutte le attività del Dipartimento di Prevenzione che comportino l'effettuazione dei sopralluoghi/ispezioni.. fermo restando l'obbligo di garantire le attività indifferibili e urgenti a tutela della Salute pubblica.."*.

Per quanto sopra ed in ottemperanza al protocollo ministeriale di cui alla nota n. 12758-08/04/2020-DGSAN del Ministero della Salute, si è ritenuto opportuno, nel periodo che intercorre tra i mesi di marzo e maggio, porre particolare attenzione sui controlli ufficiali mirati a verificare le procedure di tracciabilità dei prodotti ortofrutticoli, previste dal Reg CE 178/2002, presso la grande distribuzione (piattaforme, supermercati, ipermercati, ecc.), sui controlli dell'acqua destinata al consumo umano e sulle Allerte alimentari, in quanto attività che non possono essere differite.

Altresì si rappresenta che gran parte dei tecnici della prevenzione sono stati impegnati nella gestione dell'emergenza Covid-19 e ciò ha comportato un'importante rimodulazione dell'attività programmata relativamente ai campionamenti di alimenti garantendo comunque l'espletamento delle attività indifferibili.



## 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 (per es. catering continuativo, centro cottura, mensa aziendale, ecc.).  
MS.050.200 Ristorazione pubblica (Tipo A o B ai sensi 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.

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 25.000 e le attività svolte sono così suddivise per macro area:



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

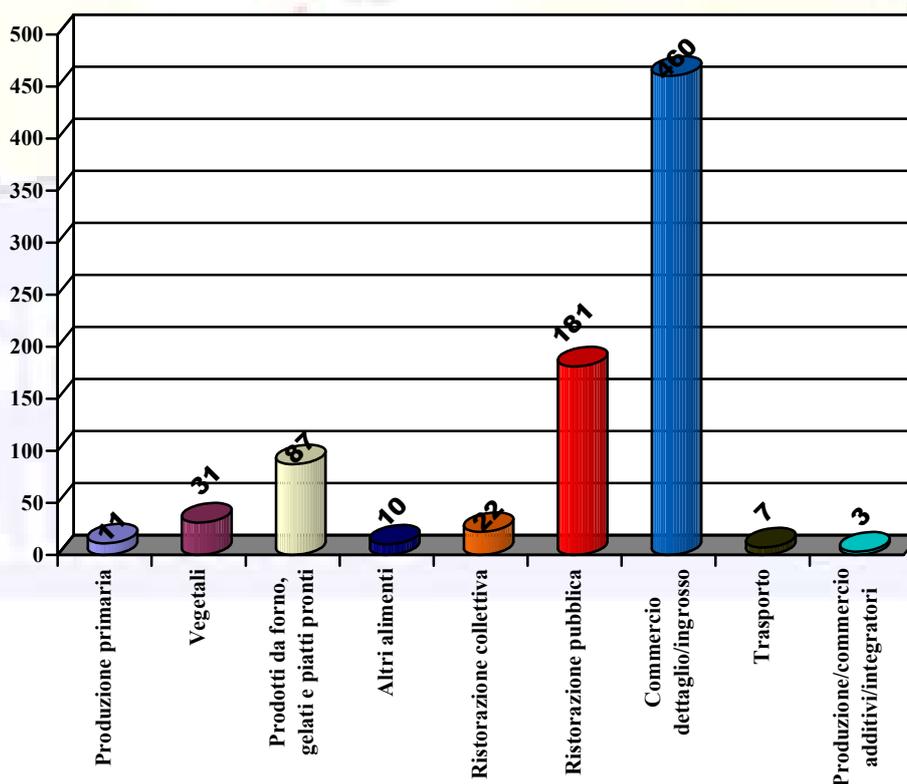
L'attività ispettiva effettuata nell'anno 2020 ha riguardato 658 aziende per un totale di 813 ispezioni. Sono stati effettuati 75 controlli nell'abito del settore "distribuzione", finalizzati a verificare le procedure sulla tracciabilità dei prodotti ortofrutticoli durante il periodo iniziale dell'emergenza Sars-Cov-2, tra marzo e maggio 2020.

L'U.O.C. SIAN ha effettuato circa cinquanta controlli ufficiali congiuntamente e su richiesta di altri Enti quali Polizia di Stato, Carabinieri, Polizia Municipale e Comando NAS di Palermo. A questi si aggiungono le ispezioni effettuate dalle Unità Operative Territoriali di Prevenzione.

I controlli sono stati effettuati sul territorio di competenza, nonché, presso il Porto di Palermo e di Termini Imerese.

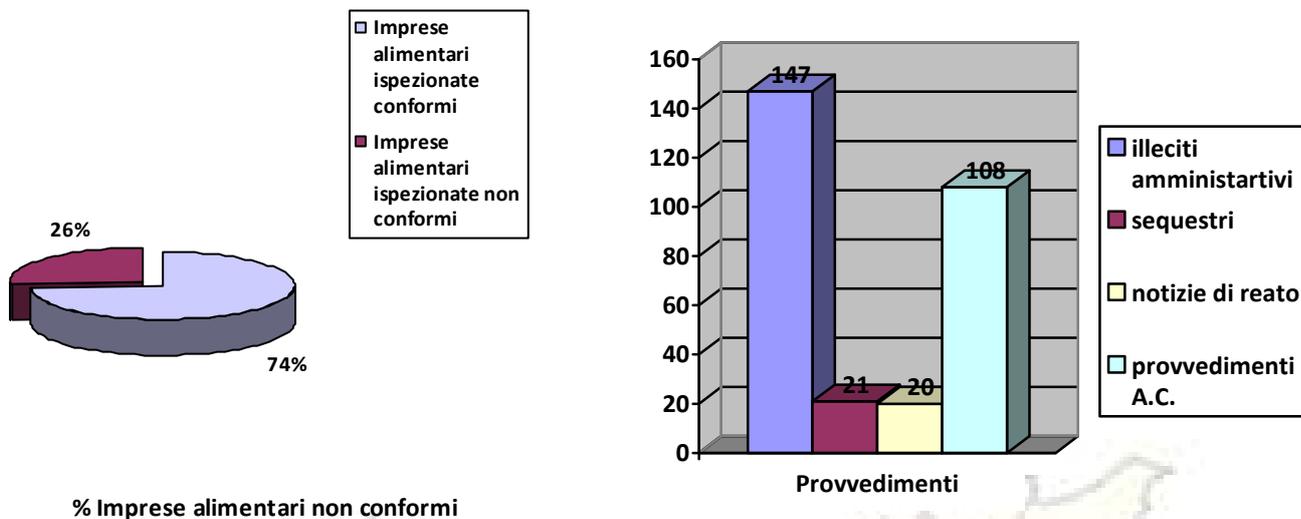
Nel 2020 sono state maggiormente controllate le attività del settore della *ristorazione pubblica* e le attività inerenti il settore *commercio*, categoria all'interno della quale sono inserite le vendite al dettaglio afferenti alla GDO e gli esercizi di vicinato e le attività che commercializzano all'ingrosso alimenti e bevande.

Imprese Alimentari Ispezionate per macro categoria

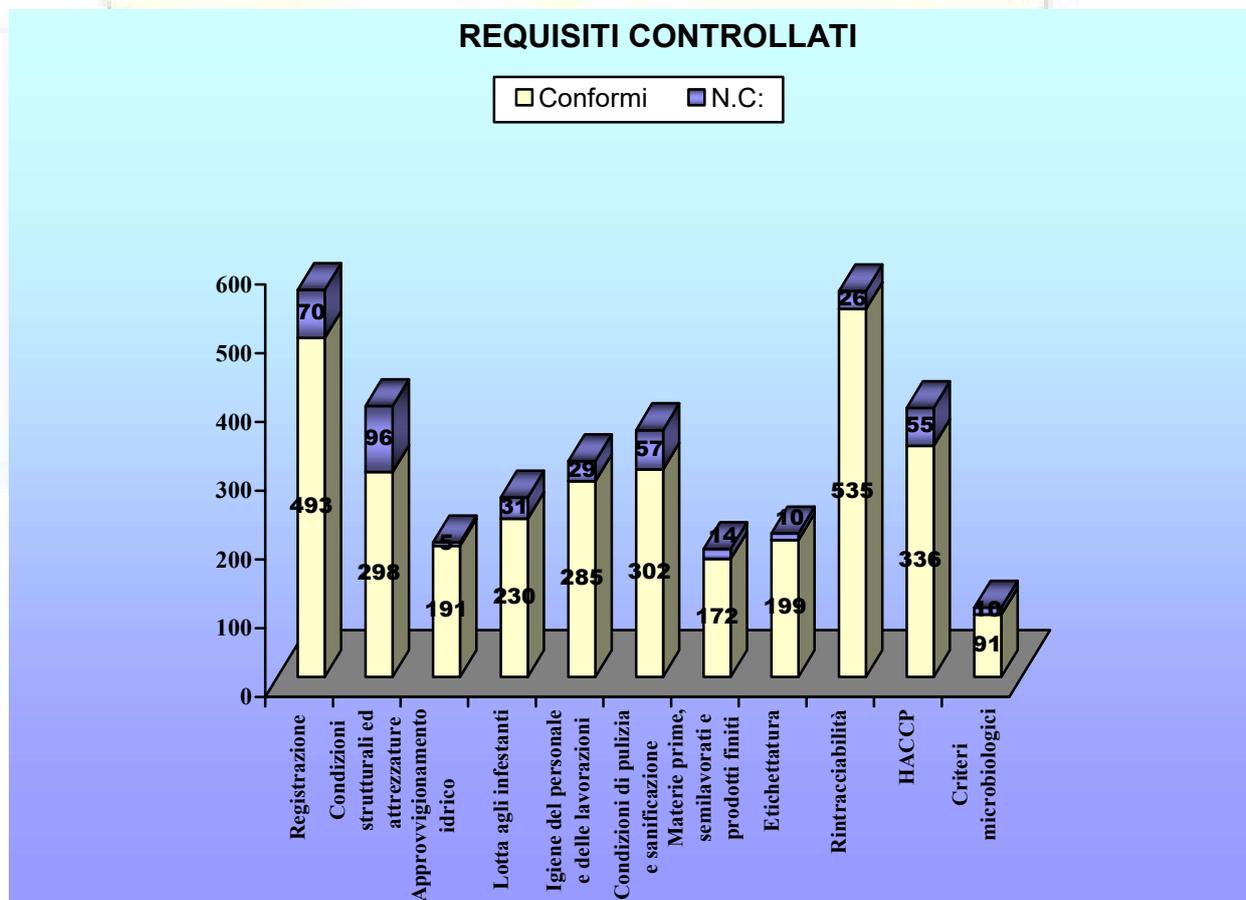


Dai controlli ufficiali effettuati sono emerse non conformità di diversa entità e tipologia che hanno dato seguito a 147 illeciti amministrativi, 20 notizie di reato e 21 sequestri, oltre a provvedimenti prescrittivi in qualità di Autorità Competente nel campo della Sicurezza Alimentare, ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE n. 882/04 e dell'art. 138 Reg UE 2017/625.

Tra i provvedimenti emessi in qualità di Autorità Competente si evidenziano n. 13 disposizioni di sospensione totale o parziale dell'attività.



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. 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. 974 del 26/11/2020, 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.

Sono stati eseguiti, tra l'altro, n. 2 controlli presso officine di produzione di prodotti fitosanitari. Uno di questi è stato effettuato a seguito di non conformità riscontrata su un p.f. a base di rame con concentrazione superiore a quella dichiarata in etichetta.

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.

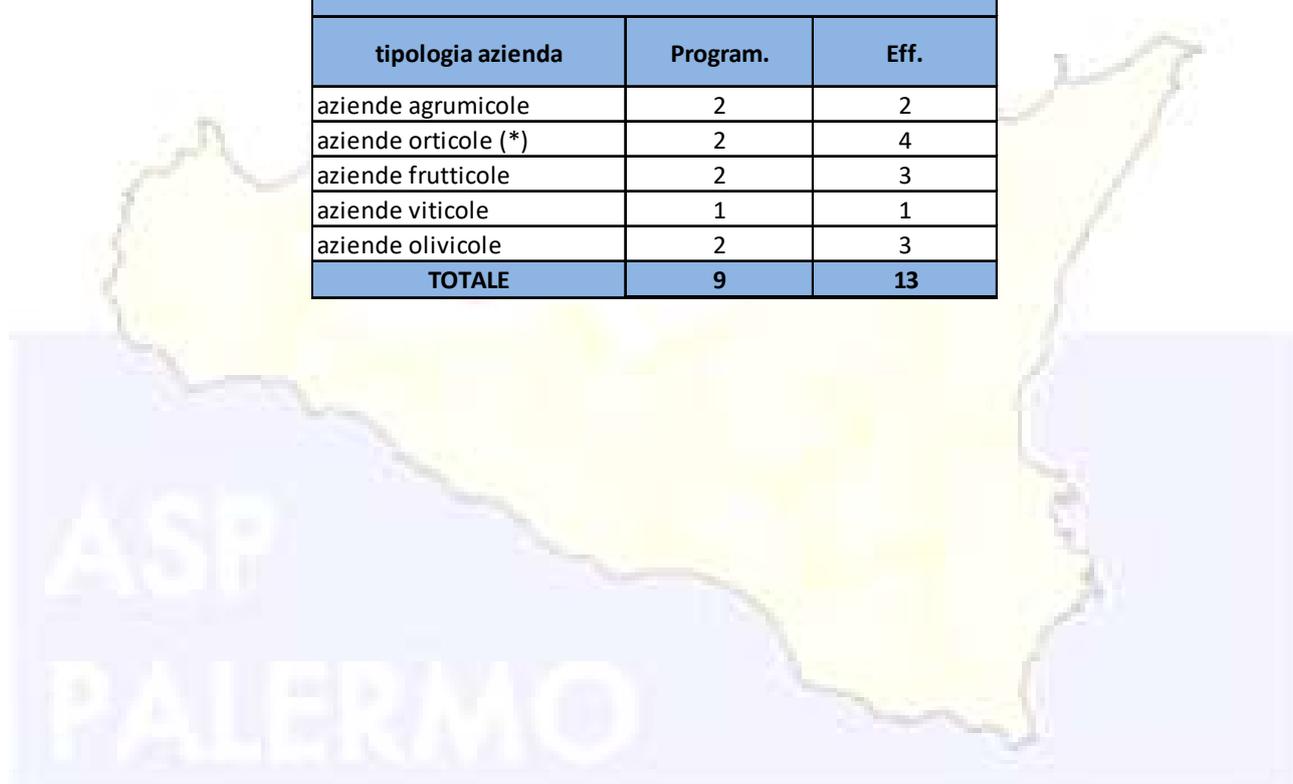
Linea 1 - Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - Anno 2020				
ASP PA	Controllo documentale o di identità		Controllo materiale con campionamento	
	Programmati	Effettuati	Programmato	Effettuato
	9	14	2	2

## 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.), controlli di identità e controlli materiali, con particolare attenzione sulle modalità di esecuzione dei trattamenti.

Di seguito le attività ispettive svolte nell'anno 2020:

D.D.G n.974 del 26/11/2020 "Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari per gli anni 2020 - 2021."		
Tabella 2 - controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci		
Anno 2020		
SIAN ASP PA		
tipologia azienda	Program.	Eff.
aziende agrumicole	2	2
aziende orticole (*)	2	4
aziende frutticole	2	3
aziende viticole	1	1
aziende olivicole	2	3
<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>13</b>



ASP  
PALERMO

## 7. 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. 535 del 16/07/2020 - Piano regionale di Controllo Ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale animale e Piano Comunitario di controllo – Anno 2020.

Di seguito le tabelle di rendicontazione sui campionamenti effettuati nell'anno 2020.

**DDG 535/2020: Tabella 1**

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
<b>Cereali</b>	15	15		
<b>Ortaggi</b>	25	25		
<b>Frutta</b>	60	60	5	pesche (4), arancia (1)
<b>Vino</b>	18	19		
<b>Olio di oliva</b>	3	4		
<b>Totali</b>	<b>121</b>	<b>123</b>		<b>5</b>

**DDG 535/2020: Tabella 2**

Ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti FUORI SICILIA

Tipologia campioni	PA	
	Progr.	Eff.
<b>cereali</b>	4	6
<b>ortaggi</b>	8	6
<b>frutta</b>	8	12
<b>vino</b>	1	2
<b>olio di oliva</b>	1	1
<b>Totali</b>	<b>22</b>	<b>27</b>

**DDG 535/2020: Tabella 6**  
"Verifica non conformi UE - 2018"

Matrice	Residuo	AA.SS.PP.	
		PA	
		Progr.	Eff.
Melanzane	omethoate	1	1
riso	carbendazim (RD) e tricyclazole	1	1
<b>Totale</b>		<b>2</b>	<b>2</b>

**DDG 535/2020: Tabella 7 (PCC)**

- Campionamento di cui al Reg. (UE) n. 533/2019 - Rif. Par.3 DGISAN n.20487 del 04/06/2020

matrici	Prodotto		PA	
			Progr.	Eff.
origine vegetale	Kiwi	Convenzionale	1	2
		Biologico	1	1
	Fagioli secchi	Convenzionale		
		Biologico		
	Cipolla	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Cavolfiore	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Arance	Convenzionale	6	6
		Biologico	1	1
	Pere	Convenzionale	1	1
		Biologico	1	1
Alimenti per bambini a base di cereali	Latte in polvere (Tipo 1)	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Latte in polvere (Tipo 2)	Convenzionale	1	
		Biologico		
TOTALE			15	15

**DDG 535/2020: NON CONFORMITÀ rilevate.**

Alimento	Misure	Valore riscontrato	Cause del superamento	Sanzioni amministrative	Richiamo del lotto dal mercato	Prescrizione all'OSA	Altre azioni
Pesca Rossa Cat II Italia	Notifica di allerta eu	1) Omethoate 0,024+/-0,012 2) Dimethoate 0,052+/-0,026	<b>GAP non rispettato</b> : 1) Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, tempo di carenza non rispettati 2) uso di pesticida non autorizzato su coltura specifica		SI		Notizia reato A.G. viol. Ar. 5 lett. h) Legge 283/62
Pesca Cat II	Notifica di allerta eu	CYFLUTRIN 0,012+/-0,06	<b>GAP non rispettata:</b> uso di pesticida non autorizzato in in EU		NON PIU' SUL MERCATO		Notizia reato A.G. viol. Ar. 5 lett. h) Legge 283/62
Pesca Bianca	Notifica di allerta eu	ACRINATHRIN 0,12+/-0,06	<b>GAP non rispettata:</b> Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio applicazione, o tempo di carenza non rispettati		NON PIU' SUL MERCATO		Notizia reato A.G. viol. Ar. 5 lett. h) Legge 283/62
Pesca Montagnola Cal.70 Cat 1	Notifica di allerta eu	Dimethoate 0,030+/- 0,015	<b>GAP Non rispettata</b> : Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche, dosaggio di applicazione e/o tempo di carenza non rispettati	D.lgs 193/07 art 6	NON PIU' SUL MERCATO	Art 138 Reg UE 2017/625	Notizia reato A.G. viol. art. 5 lett. h) Legge 283/62
ARANCE Navelina Cat. I Cal.8	Notifica di allerta eu	OMETHOATE DIMETHOATE	<b>GAP non rispettata</b> Uso di Pesticida non autorizzato in colture specifiche, dosaggio di applicazione e/o tempo di carenza non rispettato	D.lgs 193/07 art 6	SI	Art 138 Reg UE 2017/625	Notizia reato A.G. viol. art. 5 lett. h) Legge 283/62
Cavolfiore verde	Notifica di allerta eu	Formetanate 0,028+/- 0,014	<b>GAP non rispettato:</b> Uso di pesticida non autorizzato in coltura	Art 6 comm 3 D. Lgs 193/07 art 3 comm 3 sub 2. D. Lgs 69/2014	NO (non esiste rischio di espansione)		Notizia reato A.G. viol. art. 5 lett. h) Legge 283/62

## 8. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI.

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life. Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti che sono in grado di inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche, con conseguente inibizione della suddivisione cellulare, e di inibire l'attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti. Il trattamento viene quindi applicato per impedire/ritardare la germogliazione dei tuberi e dei bulbi, ridurre la carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, inattivare gli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, ed i batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati. Quando applicato nel rispetto della normativa vigente, tale trattamento è ritenuto sicuro e prevede l'obbligo di etichettatura, il controllo degli impianti e il controllo degli alimenti in fase di commercializzazione.

Il Piano è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017 e 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 2020.

### Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

Matrici	PA	
	programmati	effettuati
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori (Piante e parti di piante quali foglie, radici, semi, frutti, estratti vegetali, etc..)	1	1
Cereali in grani (Mais e Frumento)	1	2
funghi essiccati	1	1
Erbe e spezie (origano, rosmarino, prezzemolo, pepe in grani, cannella, chiodi di garofano, noce moscata)	0	0
Legumi secchi (non decorticati)	0	0
Frutta secca (pistacchi, castagne, arachidi, noci, nocciole, mandorle)	0	0
frutta fresca (fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mandorle)	1	1
aglio, cipolle (essicate/disidratate)	0	0
<b>totale</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

## 9. 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 2020-2024.

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.

In particolare il Piano prevede 2 attività fondamentali:

1. la verifica della conformità riguardante l'utilizzo degli additivi nelle produzioni alimentari in base al Regolamento (CE) n. 1333/2008;
2. il controllo dei requisiti di purezza degli additivi ai sensi del Regolamento (UE) n. 231/2012, divenuto obbligatorio dal 2016.

Il Controllo Ufficiale mira ad identificare i limiti consentiti dei metalli pesanti ed i parametri specifici dell'additivo, ad es. il livello massimo consentito.

Il Piano è stato recepito in Sicilia con DDG n. 484/2020. I controlli vengono effettuati dall'U.O.C. SIAN presso le attività di produzione confezionamento, deposito e vendita di additivi. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2020.

**Tabella 2 All. al D.D.G. n.484/2020 - Additivi negli alimenti**

Numerazione	Denominazione	Categoria Alimentare	PA	
			Progr.	Eff.
E100-E180	Coloranti	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 06.7 - Cereali precotti o trasformati 14.1.4 - Bevande aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2	2
E200 E202	acido sorbico sorbato di potassio	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1	1
E210-213	acido benzoico e i suoi sali	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1	1
E220-E228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate 14.2 - Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe	1	1
E950-E952	Edulcoranti	05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito 05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum) 5.4 - Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 14.1 - Bevande analcoliche 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	1
<b>Totale</b>			<b>6</b>	<b>6</b>

**Tabella 1 All. al D.D.G. n.484/2020 - additivi tal quali**

Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	Eff.
E412	Farina di semi di Guar	Stabilizzanti, emulsionanti, etc..	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	1
E466	Carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa	Stabilizzanti, emulsionanti, etc..	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	1
<b>TOTALE</b>				<b>2</b>

## 10. 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 Piano Nazionale dei Controlli Ufficiali.

Il Piano Nazionale Ogm 2020-2022 demanda alle Regioni la programmazione ed il coordinamento della vigilanza nel territorio di competenza. L'U.O.C. 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 2020.

**Tabella 1 all. al D.D.G. n.358 del 12/05/2020**

Piano regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - 2020 - 2022  
- Campionamenti annuali

ASP PA	Materie prime/Intermedi di lavorazione			Prodotti finiti confezionati per il consumatore finale					Totale	
	Mais in granella/ Farina di mais non confezionata	Soia in semi / Farina di soia non confezionata	Riso / Farina di riso non confezionata	Farina di mais	Pasta alimentare di mais	Barrette di mais	Alimenti per infanzia a base di riso	Papaya	Materie prime/Intermedi di lavorazione	Prodotto finito
	1	2	1	1	1	1	1	1	4	5

## 11. PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NEGLI ALIMENTI - ANNO 2020

Nel 2020 è stato definito il Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti (parte integrante del piano nazionale di controllo pluriennale (PNCP) di cui all'articolo 109 del Regolamento UE 2017/625), che ha incluso controlli, non solo per le micotossine, ma per altri contaminanti agricoli e per le tossine vegetali di cui al Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche.

Il piano si prefigge l'obiettivo di fornire indicazioni alle Autorità regionali e delle Province autonome sul controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali nei prodotti alimentari di cui al regolamento CE n.1881/2006 e successive modifiche/integrazioni, inoltre, consente di verificare la conformità degli alimenti in commercio ai livelli massimi di contaminanti/tossine di cui al regolamento stesso.

La Regione Sicilia ha recepito il presente piano con DDG n. 536 del 16/07/2020 - Piano regionale di Controllo Ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti – Anno 2020-2022.

### DDG 536/2020:

**TABELLA 1.** Programma di campionamento di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti

ASP PALERMO UOC SIAN	OTA (ocratossina A)		AF B1 e AFT (aflatossina B1/aflatossine totali)				DON (deossinivalenolo) e i metaboliti (3-AcDON, 15-AcDON; DON-3-glucoside)(g)					FBs (fumonisine B1+B2)		CIT (citrinina)		AE (acido erucico)		Nitrati				
	Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero, noce moscata, curcuma)	EFFETTUVATI	Frutta secca (datteri, fichi, prugne)	EFFETTUVATI	Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero, noce moscata, curcuma)	EFFETTUVATI	Pizza al dettatoio, focaccia, piadina	EFFETTUVATI	Semola, cous-cous (g)	EFFETTUVATI	Pasta secca di grano duro	EFFETTUVATI	Cereali di prima colazione, Corn Flakes, Popcorn, Galette Di Mais	EFFETTUVATI	Integratore alimentare a base di riso rosso fermentato	EFFETTUVATI	Oli e grassi vegetali, alimenti con aggiunta di oli o grassi vegetali, alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	EFFETTUVATI	Ruola Lattuga Spinaci	EFFETTUVATI	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (f)	EFFETTUVATI
	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	5	4	4

**\*Non sono state riscontrate non conformità**

## 12. PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NEGLI ALIMENTI ANNO 2020

Molte sostanze chimiche, presenti negli alimenti quali contaminanti o tossine endogene vegetali, sono in discussione presso la Commissione Europea, al fine di gestirne rischi a seguito dei pareri di EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) sull'esposizione. Con lo scopo di raccogliere dati di campionamento e analisi la Commissione europea ha emesso alcune raccomandazioni rivolte agli Stati membri e l'EFSA specifiche richieste di dati annuali.

La necessità di raccolta dati sui contaminanti negli alimenti è evidenziata anche nel Regolamento CE n. 178/2002 e Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche.

La raccolta armonizzata, a livello nazionale, di dati sui contaminanti è iniziata nel 2017 con indicazioni rivolte alle Autorità delle Regioni e Province autonome e dal 2020 con il Piano nazionale di monitoraggio (alimenti) per contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006 - Anni 2020-2021. Il Piano è volto alla sorveglianza di contaminanti agricoli e tossine vegetali non regolamentati al fine di valutare i rischi di esposizione della popolazione, di evidenziare la prevalenza di specifici pericoli e di assolvere i debiti informativi nei confronti dell'Unione Europea.

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.

La regione Siciliana ha recepito il sopracitato Piano con **DDG n. 537 del 16/07/2020** - Piano regionale di monitoraggio per i contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento – Anno 2020-2022.

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.

### DDG n.537/2020

**Tabella 1:** Programma di campionamento di alimenti per la determinazione di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non regolamentati

ASP PALERMO	TOSSINE T2/HT2		3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside (metaboliti del deossinivalenolo)			Alcaloidi dell'ergot		Nitrati		
	Prodotti a base di avena (pane, biscotti, e prodotti per l'infanzia)	EFFETTUATI	Pizza al dettaglio, focaccia, piadina	EFFETTUATI	Pasta secca di grano duro	EFFETTUATI	Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini della prima infanzia	EFFETTUATI	Biete, cavoli, cavoli verza, radicchio, scarola, broccoli, cime di rapa	EFFETTUATI
	1	1	1	1	2	2	1	1	3	3

\*Non sono state riscontrate non conformità

### 13. 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.

L'U.O.C. SIAN dell'Asp di Palermo, negli anni passati, si è occupata 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, etc.) 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 2020 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 2020			
Industria del settore alimentare ispezionata	Prodotto alimentare campionato 2020	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	<b>Caffè in grani ARABICO LF 19L</b> Acrilamide valore conf. (61 µg/KG ) <b>Caffè tostato in grani ROBUSTA LF 19L</b> Acrilamide valore conf. ( 56 µg/Kg )	- La Ditta ha dedicato nel Piano di autocontrollo "Istruzione Operativa " relativamente al controllo sull'acrilamide , processo tostatura, produzione. - Attenta valutazione delle buone pratiche di lavorazione. - Uso guida cromatica e relativi gradi di tostatura	Misure adeguate
Industria caffè	<b>Caffè QUALITA' GUSTO FORTE 500G L 14ID</b> Acrilamide valore conf. (155 µg/KG ) <b>Caffè gran gusto in grani 1 kG L 03BF</b> Acrilammide valore conf. ( 25 µg/Kg )	- Piano di monitoraggio controlli analitici prodotto finito - riesame del piano di autocontrollo per analisi rischi Acrilamide	Misure da integrare
Industria caffè	<b>Caffè IN GRANI "MISCELA CREMOSO" L 06/Febb/2022</b> Acrilammide valore conf. (83 µg/KG )	-Piano di autocontrollo "Istruzione Operativa" relativamente al controllo sull'acrilammide, processo tostatura, produzione. -Attenta valutazione delle buone pratiche di lavorazione. - analisi del rischio relativa al processo di tostatura	Misure adeguate
Industria caffè	<b>Caffè TORREFATTO IN GRANI - INSONNIA - L 20190025</b> Acrilammide valore conf. (<50 µg/KG ) <b>Caffè TORREFATTO IN GRANI - GUSTO CREMA - L 20190005</b> Acrilammide valore conf. (< 50 µg/Kg)	La Ditta ha dedicato nel Piano di autocontrollo "Istruzione Operativa" relativamente al controllo sull'acrilamide, processo tostatura, produzione.	Misure adeguate
Preparazione cibi da asporto	<b>Campione di Patate fritte</b> in attesa esito analisi dall'IZS per ricerca Acrilammide campione eff. 28/12/2020	- La Ditta ha adottato idonee procedure di lavorazione e analisi del rischio Acrilammide, - idonea e corretta modalità di frittura, uso guida cromatica.	Misure adeguate
Ipermercato con preparazione di gastronomia e di patate fritte		-La Ditta ha adottato idonee procedure di lavorazione e analisi del rischio Acrilammide sia per la frittura che per la cottura in forno e tostatura panini /sandwich -uso di guida cromatica	Misure adeguate

## 14. 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 2020 sono stati effettuati 270 campionamenti per analisi, invece, per quanto riguarda il numero di analiti ricercati, con esclusivo riferimento al DDG 1889 del 18/10/2018, si conta un totale di 625 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: NON CONFORMITA'				
ASP Palermo	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.)
	2	Cibi pronti in genere	conta di <b>Enterobacteriaceae</b> (valori guida All. 7)	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

**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 2020**

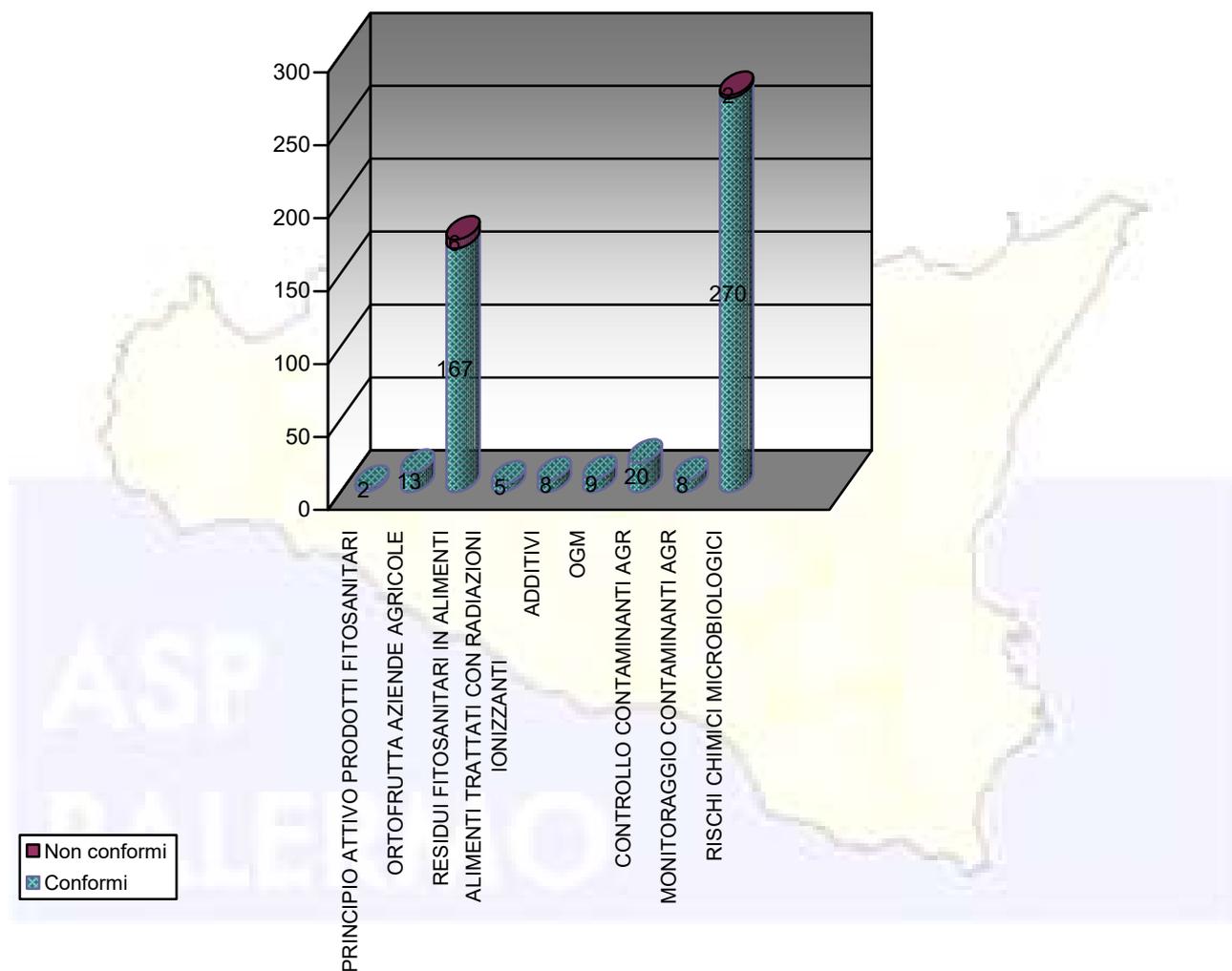
**UOC SIAN Palermo**

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 FRESCHE E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI	Nitrati (Reg. 1881) Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	6 10	1 2	5 8
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)	2	2	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	5		5
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	1		1
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
	FUNGHI	Nitrati (Reg. 1881) Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	4 2		4 2
	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	4		4
	OLI E GRASSI VEGETALI	Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali) IPA (Reg.1881) Metalli pesanti ( Pb) (Reg.1881)	1 1 1		1 1 1
	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Acrilammide; Ocratossina A	14	6	8
	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti ( Piombo e cadmio) (Reg.1881)	10	2	8
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO	Aflatossine B e G	5		5
	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) Norovirus GI e GII ( v. valori guida in Allegato 7)	1 2		1 2
	FRUTTA QUARTA GAMMA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	1 2	1	1 2
	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	2 2 8	2 2
PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI		Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	5	1	4
PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA		Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7) Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	1 1 1	1 1	1
PRODOTTI DA FORNO		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	10	10	
SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI		IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881	4		4
CIBI PRONTI IN GENERE	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
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	1	1	
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	3	3	
	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)	3		3
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	3	3	
		Salmonella spp (Reg. 2073)	1		1
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	2	2	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	1		1
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	5	5	
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	6		6
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	11	11	
		Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)	4		4
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	8	8	
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	8	8	
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	12	12	
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	11	11	
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	INTEGRATORI ALIMENTARI	Cadmio	46		46
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADAP)	Glutine	20		20
MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc.	migrazione globale	6		6
		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)	65	15	50
	ACQUA MINERALE	CMT a 20°C-22°C, CMT a 37°C, Coliformi e Escherichia coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni soffitto-riduttori, Pseudomonas aeruginosa , Staphylococcus aureus (D.L.vo 176/2011, DM 10 febbraio 2015, Circolare MdS n.17 del 13/09/1991 (unicamente per i limiti della CMT per le acque minerali alla distribuzione)	240	80	160
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	4	2	2
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	4	2	2
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	5		5
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	4		4
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	1		1
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)			
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	4		4
		Listeria nonocytogenes (Reg. 2073)	1		1
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)	5		5
		Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	9	4	5
<b>TOTALE</b>			<b>625</b>	<b>201</b>	<b>424</b>

## 15. ESITI ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO ANNO 2020

Nella seguente tabella si evidenziano i campionamenti effettuati nel corso dell'anno 2020, suddivisi per pianificazione e con l'indicazione delle non conformità riscontrate per ciascun piano. Sono stati eseguiti in totale 502 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 piani di campionamento relativi alla ricerca dei residui fitosanitari negli alimenti, di cui al D.D.G. n. 535/2020. Nello specifico sono stati superati i limiti previsti dai regolamenti comunitari per quanto riguarda la presenza di residui di prodotti fitosanitari in pesche, arance e cavolfiori, per un totale di 6 non conformità tutte in prodotti ortofrutticoli di origine regionale.

Le altre non conformità (n. 2) fanno riferimento al piano di controllo ufficiale sulla ricerca dei rischi chimici e microbiologici previsti dal D.D.G. 1889/2018. È stata riscontrata la presenza di microrganismi "enterobatteriacee" superiori ai limiti indicati come valori guida 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. Sono risultate irregolari le seguenti preparazioni gastronomiche: un tramezzino ed un'arancina alla carne.

Le N.C. totali riscontrate corrispondono all'incirca all'1,6% del totale dei campionamenti.

## 16. CONTROLLO POTABILITÀ ACQUA ANNO 2020

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.

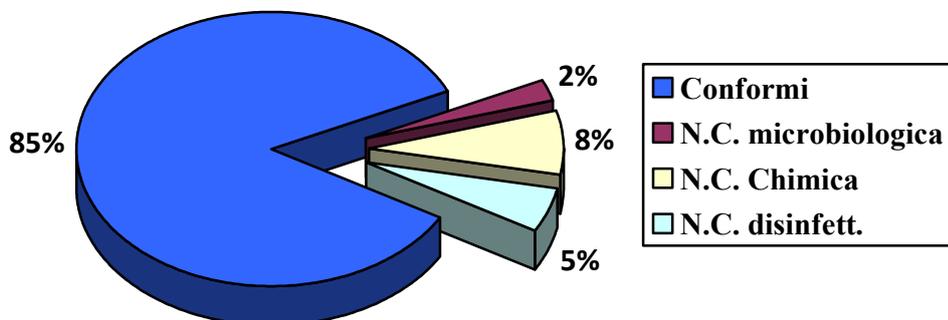
Oltre che valutare la conformità della potabilità delle acque ai sensi del decreto legislativo n. 31/2001, l'U.O.C. SIAN si occupa del monitoraggio, tramite campionamento, della radioattività dell'acqua destinata al consumo umano.

<b>ASP PALERMO</b> <i>Popolazione residente/ servita</i> <b>1.222.988</b>	
<b>Numero di Comuni</b>	<b>Numero di U.O.</b>
83	11 U.O.Territoriali + 1 U.O.C. SIAN

<b>CAMPIONI ACQUA art. 6 e 8 D. Lgs 31/2001</b>		
<b>PUNTI PRELIEVO</b>	<b>NUMERO</b> di campioni effettuati (ch.+ batt.)	<b>NON</b> <b>CONFORMITA'</b>
Pozzi e sorgenti	37	8
Dissalatori	4	2
Potabilizzatori	15	5
Reti di distribuzione	2032	318
<b>TOTALE</b>	<b>2088</b>	<b>333</b>

<b>NON CONFORMITA' SUI CAMPIONI DI ACQUA (Reti di distribuzione)</b>		
Numero di campioni con valori non conformi rispetto ai limiti previsti dal D.lgs. 31/2001		
<i>Microbiologici</i>	<i>Chimici</i>	<i>Disinfett. resid.</i>
50	158	110

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

## 17. SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER CIBI E MANGIMI (RASFF) REG. CE 178/2002

Il Sistema Rapido 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..).

L'U.O.C. SIAN, inoltre, provvede ad attivare le procedure previste dal R.A.S.F.F. a seguito di non conformità accertate con l'attività di campionamento che scaturisce dai piani regionali ed effettuata dai tecnici della prevenzione di questa U.O.C. e delle UU.OO.TT. di Prevenzione.

Nelle tabelle che seguono si ha evidenza delle allerte ricevute ed attivate nel corso del 2020.

TIPOLOGIE ALLERTE SANITARIE <i>Attivate</i>	
MATRICE	CAUSA ALLERTA
<b>Bacche di Goji</b> RASFF 423236 2020.10750 Follow-up # 425123 del 18/03/2021	Presenza di: Residui Fitosanitari – HEXACONAZOLE e CARBOFURAN <i>LMR superiore ai limiti del Reg UE 899/2012 ( collegato al Reg UE 396/2005)</i>
<b>Cioccolato fondente extra 70% Cacao</b> RASFF 440309 FUP # del 07/09/2020 di questa UOC	Presenza di: Impurità solide FRAMMENTI di PLASTICA
<b>Salsa di Soia “ SUZI WAN MARS”</b> RASFF 439763 2020.3481 FUP # del 3/09/2020 di questa UOC	Presenza di: impurità solide- FRAMMENTI DI VETRO
<b>Svariati “Cornetti ai 5 cereali”</b> <i>Che contiene Semi di sesamo India</i> RASFF 2020.4576 Fup # 449013 FUP # del 16/11/2020 di questa UOC	Presenza di : residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Pane Mix Navetta prodotto Delifrance</b> <i>Che contiene Semi di sesamo India</i> RASFF 445934 2020.4395 FUP # 445934 FUP SIAN del 28/10/2020	Presenza di : residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Hummus di ceci SACLA’</b> RASFF 2020.5263 FUP 453866-452087 <i>Che contiene Semi di sesamo India</i> FUP SIAN 10/12/2020	Presenza di : residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Carciofi a fettine</b> RASFF # 443672 Attivazione RASFF SIAN e SIAOA 2/10/2020	Sospetti casi di Botulismo <i>Relazione ISS relativa a casi umani di sospetto Botulismo</i>
<b>Pistacchio Puro</b> Attivazione notifica per attenzione SIAN del 20/07/2020	Presenza di : Aflotossine ( B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> ) valore superiore al limite previsto dal Reg UE 1881/2006

<b>Pesca Rossa II Italia</b> Attivazione SIAN RASFF 438933 del 10/08/2020	Presenza di: residui pesticidi - <i>OMETHOATE</i> e <i>DIMETHOATE</i> <i>superamento LMR per il pesticida 396/2005</i>
<b>Pesca Bianca</b> Attivazione SIAN RASFF 441123 del 10/09/2020	Presenza di residui pesticidi – <i>ACRINATHRIN</i> <i>superamento LMR Reg 2017/1164 Direttiva 91/414/1164</i>
<b>Arance</b> Allerta attivata SIAN RASFF 459113 del 31/12/2020	Presenza di: residui pesticidi - <i>DIMETHOATE</i> <i>superamento LMR per il pesticida 396/2005</i> <i>sostanza non approvata Reg Ce 1107/2009</i>

<b>TIPOLOGIE ALLERTE SANITARIE Ricevute</b>	
<b>MATRICE</b>	<b>CAUSA ALLERTA</b>
<b>Pentole a pressione in Alluminio</b> RASFF # 415836 2019.4670 Follow-up 416587	Presenza di: <b>ALLUMINIO</b> superiore ai limiti di legge <i>Reg. UE 1935/2004</i>
<b>Ceci biologici</b> RASFF 418919	presenza di Allergeni <b>SOIA</b> e <b>SENAPE</b> <i>non dichiarati in etichetta Reg UE 1169/2011</i>
<b>Capers Freshona</b> (Capperi in acqua e aceto ) RASFF 419170 REF. 2020.0563	Presenza di: Allergene: <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> <i>Non indicata in etichetta Reg UE 1169/2011</i>
<b>Sfoglia per Involtni Primavera</b> RASFF 420075 rif. 2020.0715 Crema di Olive Verdi	Presenza di Allergeni – <b>PROTEINE DEL LATTE</b> : <i>non dichiarati in etichetta al</i> <i>Reg UE 1169/2011</i>
<b>Zuppa di Farro</b> RASFF 433585	Presenza di: <b>Clostridium Botulinum</b> gene A
<b>Capsule compatibili “Dolce Gusto”</b> RASFF 435788	Possibile distacco di piccoli frammenti di plastica (Materiale a contatto MOCA)
<b>Pane tipo 7 “Specialty Seeded Bun”</b> RASFF# 435449	Presenza di: <b>MUFFE</b> Segnalazione di un consumatore
<b>Farina di Castagne</b> RASFF 435788	Presenza di: contaminanti: <b>AFLOTOSSINE (B1, B2, G1 , G2)</b> Non conforme al Regolamento UE 1881/2006
<b>Gomma da Masticare</b> RASFF 433869	Presenza di : Additivi - <b>ACESULFAME K ( E 950 )</b> Superiore al limite del Reg Ce 133/2008
<b>Riso Basmati</b> RASFF 442784 Fup # 443124	Presenza di : residui di pesticidi- <b>BUPROFEZIN</b> <i>Non conforme al REG. UE 360/2017.</i>
<b>Ciocoquick Fondente</b> RASFF 418507 2020.0424	Presenza di: Allergeni – <b>LACTOPROTEINA</b> e <b>SOIA</b> <i>non dichiarati in etichetta Reg UE 1169/2011</i>
<b>Semi di Sesamo e Derivati (proven. India)</b> RASFF 452822 2020.5413 Fup # 453908 Semi di sesamo utilizzati per produrre Sesamo Dorato e Mix per Insalata	Presenza di: residui pesticidi – <b>OSSIDO DI ETILENE</b> – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Pane senza Glutine, Pane cereali &amp; Semi</b> <i>Che contiene Semi di sesamo India</i> RASFF 451819 2020.5206	Presenza di: residui pesticidi – <b>OSSIDO DI ETILENE</b> – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>

<b>Mix Mini Navette Color prodotto surgelato</b> <i>Che contiene Semi di sesamo India</i> Prodotto Delifrance RASFF 445639 2020.4395 Fup # 445639	Presenza di : residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
Condimento di Sesamo “ <b>Kikkoman Sesame Dressing 250 ml</b> ” <i>Che contiene Semi di sesamo India</i> RASFF 2020.5683 FUP # 455690	Presenza di : residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
“ <b>Limited Edition Crownfield</b> ”, <i>Croccante con semi di Sesamo India</i> RASFF 2020.52066 Fup # 455788	Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Semi di Sesamo della Buona terra</b> RASFF 2020.4576 Fup #446745	Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Semi di Sesamo Bagel</b> RASFF 2020.3678 Fup # 443079	Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Piccolo Sfilatino Multicereali</b> <i>Che contiene Semi di sesamo India</i> prodotto Delifrance RASFF 445934 2020.4395 FUP # 451183	Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Baguette Multicereali da 285 g</b> <i>Che contiene Semi di sesamo India</i> prodotto Delifrance RASFF 445934 2020.4395 FUP # 45116	Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Olio di Sesamo Baule Volante</b> <b>Olio di Semi di Sesamo Econatura</b> RASFF 453800 2020.5552	Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i>
<b>Torte Delizie al Pistacchi</b> Blocco e ritiro dal commercio in autocontrollo dal produttore in data 23/07/2020	<i>Utilizzo di Pistacchio puro con Aflotossine ( B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub> ) valore superiore al limite previsto dal Reg UE 1881/2006</i>
<b>Pomodoro Rosso a grappolo</b> Accertamenti per competenza ASP Agrigento 27/10/2020	Presenza di: <i>Antiparassitari CARBENDAZIM Sostanza vietata Reg ( UE ) 1107/2009 e s.m.i.</i>
<b>Polpa di Pomodoro</b> “Solo Pomodori Italiani” RASFF 450239 2020.5324	Presenza di: Metalli Pesanti: <i>Pb; Sn; Fe;</i> <i>Superiore al Limite del Reg (UE) 1881/2006</i>
<b>Integratore Alimentare</b> RASFF 447312 2020.4595	Presenza di . Additivi - <i>SOLFITI non dichiarati in etichetta Reg UE 1169/2011</i>
<b>Dolci e prodotti di Gastronomia vari</b> Attivazione Allerta ASP AGRIGENTO	Cattivo stato di conservazione: <i>non rispettano i requisiti di sicurezza alimentare</i>
<b>Pesca varietà Montagnola</b> Notifica per Informazione ASP Agrigento	Presenza di: residui pesticidi - <i>DIMETHOATE</i> <i>superamento LMR per il pesticida 396/2005</i>
<b>Pesca Percoca</b> Comunicazione N.C: ASP Messina 30/10/2021 prot.0124632	Presenza di Sostanze vietate – <i>Chlorpyrifos-Methyl, Cyfluthrin ( v. Reg Ce 1107/2009)</i>

## 18. PREVENZIONE NUTRIZIONALE

Nell'ambito del monitoraggio dello stato di attuazione del "Programma Operativo 2019-2020", sono stati raggiunti, così come richiesto dal Servizio 5 del DASOE della Regione Sicilia, gli "Obiettivi" previsti entro il 31/12/2020 e, precisamente in merito ai relativi "Indicatori", si sintetizza quanto segue.

Indicatore n. 2: "Valutazione dell'aderenza dei menu delle Aziende Ristorazione Collettiva (ARC) ai principi della sana alimentazione" (di almeno il 60% delle ditte aderenti): dopo un percorso di progettazione e pianificazione, considerata la situazione di emergenza correlata al COVID 19, sono state contattate le varie ARC e, dopo aver acquisito i vari menù, distribuiti dalle ditte principalmente a mense scolastiche, aziendali e case di cura, ne è stata valutata e verificata la qualità nutrizionale in toto.

Indicatore n. 3: "Promozione dell'adesione delle ARC alla Campagna Ministeriale sul Poco Sale ma Iodato" (per la prevenzione del gozzo e di altre patologie da carenza iodica) ed alla "Settimana WASH" (World Action on Salt and Health) finalizzata alla riduzione della assunzione di sale per la prevenzione dell'ipertensione arteriosa, fattore di rischio correlato a patologie cardiovascolari ed associato ad altre malattie cronico degenerative quali tumori... (adesione del 30% delle ARC): a seguito di contatti, continuando il percorso d'implementazione della già istituita "Rete" tra l'UOC SIAN e le ARC, volta alla diffusione di corrette abitudini alimentari, si è provveduto ad inviare alle varie ditte il materiale informativo/formativo (poster e depliant), ottenendone la piena adesione per l'affissione nelle varie sedi (mense scolastiche, aziendali....).

### **Realizzazione ed attuazione "Programma Integrato Celiachia"**

Sono stati organizzati e realizzati con la collaborazione dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC), due corsi di informazione - formazione, teorico/pratici, presso l'Istituto Professionale Alberghiero F.P. Cascino, rivolti agli OSA, ai fini della corretta preparazione e somministrazione dei pasti ai soggetti celiaci.

Inoltre, come ogni anno, in piena collaborazione con il Dipartimento di Medicina Riabilitativa, al quale compete la tenuta e l'aggiornamento del data base dei soggetti celiaci nell'ambito della Provincia di Palermo, sono stati acquisiti, elaborati e trasmessi al Servizio 7 del DASOE, nel rispetto dei tempi previsti, entro il 31/03/2021 (Obiettivi di Budget), i dati relativi a soggetti affetti da Celiachia distinti per sesso ed età, nonché l'aggiornamento relativo al numero di mense scolastiche, ospedaliere e pubbliche che erogano pasti per soggetti celiaci.

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