




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 2021

1. RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI – ANNO 2021

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 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 2021. 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.

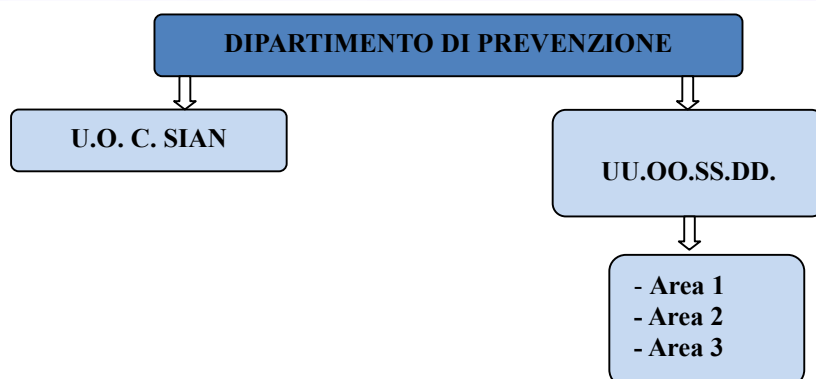
La presente relazione viene redatta al fine di dare la massima trasparenza sull'attività di controllo ufficiale realizzata nell'anno 2021, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 11 par. 1 del Reg UE n. 625/2017.

Con questa relazione si intende fornire, inoltre, un quadro d'insieme delle attività svolte dal SIAN nell'anno 2021, 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; e-mail uoc.sian@asppalermo.org; Pec: uoc.sian@pec.asppalermo.org).

Per il perseguimento degli obiettivi si fa riferimento anche alle Unità Operative Semplici Dipartimentali (UU.OO.SS.DD.) coordinamento attività territoriale di Prevenzione Area 1, Area 2 ed Area 3 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).



| Area 1 | |
|--------------------------------|--|
| Territori di competenza | Indirizzo |
| Distretto 34 di Carini | Carini - Via Don Luigi Sturzo, 284 |
| Distretto 38 di Lercara Friddi | Lercara Friddi - Via Vittorio Emanuele III, 50 |
| | Castronovo di Sicilia - Corso Umberto, 12 |
| | Prizzi - Corso Umberto I, 19 |
| | Valledolmo - Via Stagnone, 51 |
| | Alia - Via Montemaggiore |
| | Roccapalumba - Via Leonardo Avellone, 2 |
| | Palazzo Adriano - Via Francesco Crispi, 99 |
| Distretto 40 di Corleone | Corleone - Corso dei Mille, 2 |
| | Bisacquino - Via Camerano, 34 |
| | Contessa Entellina - Via Roma, 33 |
| | Giuliana - P.zza Madonna di Pompei, 1 |
| | Chiusa Sclafani - Largo Conte |
| Distretto 41 di Partinico | Partinico - Via Siracusa, 2 |

| Area 2 | |
|----------------------------------|---|
| Territori di competenza | Indirizzo |
| Distretto 33 di Cefalù | Cefalù - Via San Pasquale, 13 |
| Distretto 35 di Petralia Sottana | Petralia Sottana - P.zza Domina, 22 |
| Distretto 36 di Misilmeri | Misilmeri - Via G. Scarpello, 53 |
| Distretto 37 di Termini Imerese | Termini Imerese - Via Ospedale Civico, 10 |
| Distretto 39 di Bagheria | Bagheria - Via Bernardo Mattarella, 166 |

| Area 3 | |
|---|--|
| Territori di competenza | Indirizzo |
| Palermo Villabate Monreale Altofonte Belmonte Mezzagno Piana degli Albanesi S. Cristina Gela Linosa Lampedusa Ustica | Palermo - Via Carmelo Onorato, 6 Palermo - Via Massimo D'Azeglio, 8 |

Il personale che opera presso l'UOC SIAN è il seguente:

- un dirigente medico direttore di struttura complessa;
- tre dirigenti medici;
- un dirigente biologo;
- un biologo convenzionato;
- otto tecnici della prevenzione;
- un coadiutore amministrativo esperto;
- un coadiutore amministrativo;
- un operatore CED.

Alle UU.OO.SS.DD. 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.SS.DD. di Palermo e della provincia.

PIANI DI CONTROLLO REGIONALI - 2021

- 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 519 del 26/05/2021 - Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo Anno 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.
- DDG 194 del 08/03/2021 – Piano regionale per il monitoraggio della radioattività negli alimenti – anni 2020/2022;
- ex D.D.G. 1889 del 18/10/2018 - Piano regionale di campionamento dei pericoli microbiologici e chimici su alimenti e bevande.

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, a partire da settembre 2021, è stata avviata una riorganizzazione aziendale che ha previsto l'accorpamento delle 12 ex UU.OO.TT. di Prevenzione in tre UU.OO.SS.DD, con un conseguente rallentamento dell'attività istituzionale; inoltre, anche per l'anno 2021, l'attività delle UUOOSDD territoriali, afferente la sfera della sicurezza alimentare, è stata svolta con diverse difficoltà a causa dell'emergenza epidemiologica da SARS CoV-2, in quanto, gran parte dei tecnici della prevenzione è stata impegnata nella gestione della pandemia con una conseguente rimodulazione e riorganizzazione dell'attività di controllo ufficiale programmata.



4. IL CONTESTO TERRITORIALE

L'ambito territoriale di competenza dell'U.O.C. SIAN e delle UU.OO.SS.DD. abbraccia imprese alimentari di varia tipologia, registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04.

Ai fini della pianificazione e della rendicontazione dei controlli ufficiali le imprese alimentari sono classificate, secondo il 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;

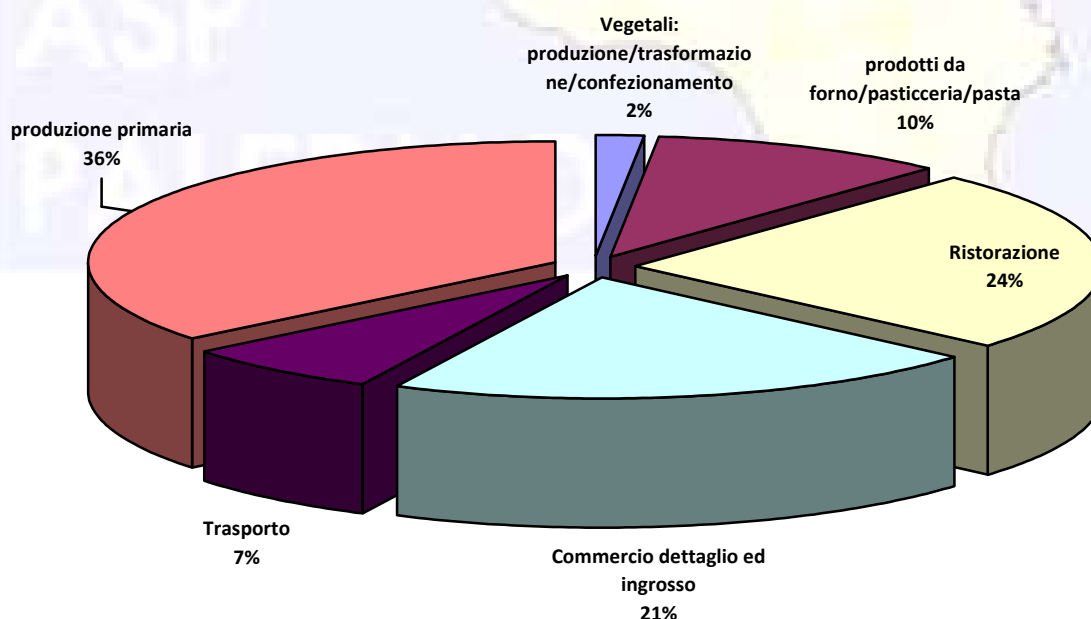
Altro (adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessibili, ecc.).

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:

ANAGRAFICA OSA PER MASTER LIST



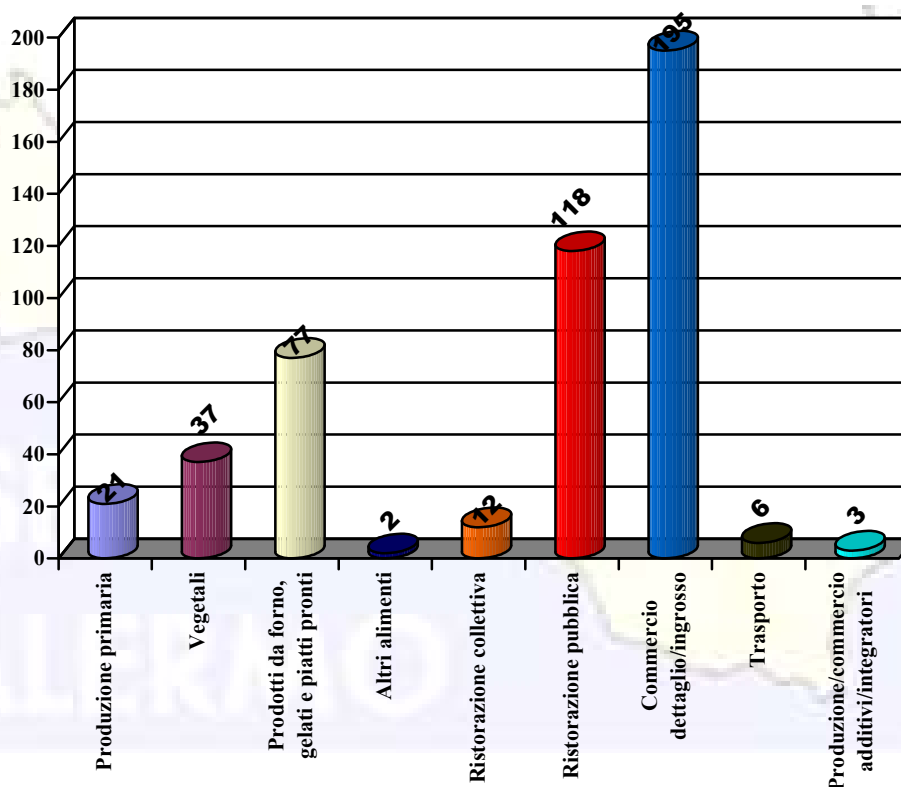
5. ATTIVITÀ ISPETTIVA SUGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE E PROVVEDIMENTI IN CASO DI NON CONFORMITÀ.

L'attività ispettiva effettuata nell'anno 2021 ha riguardato 471 aziende per un totale di 640 ispezioni.

L'U.O.C. SIAN ha effettuato circa settanta 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 UU.OO.SS.DD..

Nel 2021 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, gli esercizi di vicinato e le attività che commercializzano all'ingrosso di alimenti e bevande.

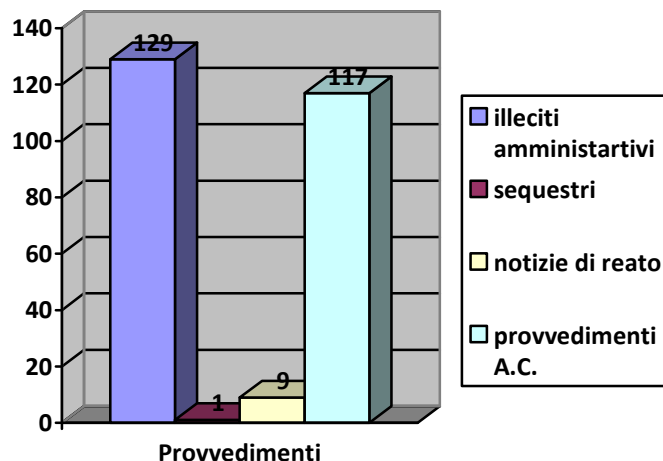
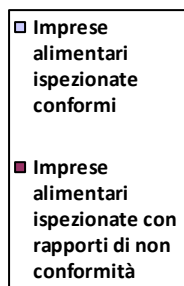
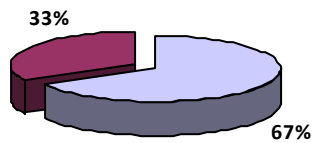
Imprese Alimentari Ispezionate per macro categoria



Dai controlli ufficiali effettuati sono emerse non conformità di diversa entità e tipologia che hanno dato seguito a 129 illeciti amministrativi, 9 notizie di reato e 1 sequestro, oltre a provvedimenti prescrittivi in qualità di Autorità Competente nel campo della Sicurezza Alimentare, ai sensi e dell'art. 138 Reg UE 2017/625.

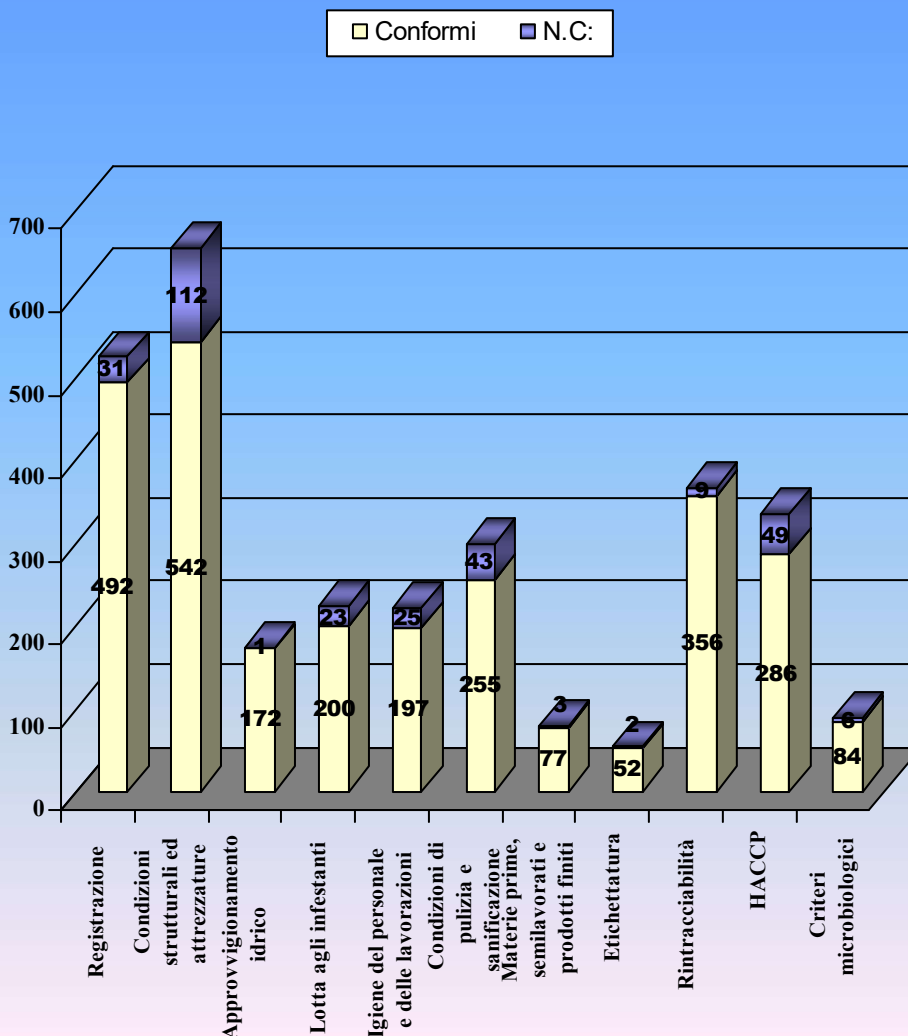
Tra i provvedimenti emessi in qualità di Autorità Competente si evidenziano disposizioni di sospensione totale o parziale dell'attività.

% Imprese alimentari con rapporti di non conformità (maggiori e/o minori)



Per quanto riguarda la tipologia di requisiti controllati e le relative non conformità riscontrate a seguito di controllo ufficiale si evidenzia quanto segue:

REQUISITI CONTROLLATI



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.

6.1 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.

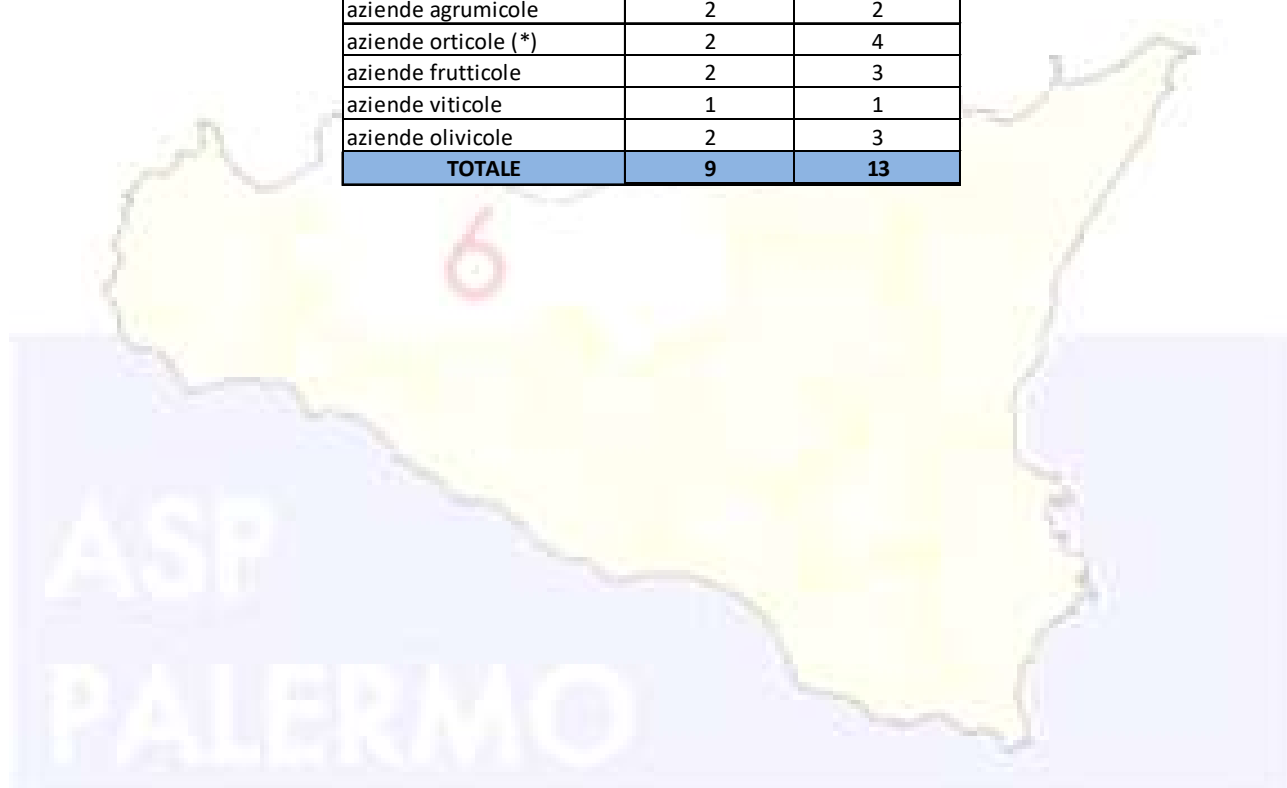
| Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - Anno 2021 | | | | |
|---|-------------------------------------|------------|---------------------------------------|------------|
| ASP PA | Controllo documentale o di identità | | Controllo materiale con campionamento | |
| | Programmati | Effettuati | Programmato | Effettuato |
| | 9 | 14 | 2 | 2 |

6.2 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 2021:

| Controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci | | |
|---|----------|-----------|
| Anno 2021 | | |
| 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 |
| TOTALE | 9 | 13 |



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 519 del 26/05/2021 - Piano regionale di Controllo Ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale animale e Piano Comunitario di controllo – Anno 2021.

Di seguito le tabelle di rendicontazione sui campionamenti effettuati nell'anno 2021.

DDG 519/2021: 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 |
|--------------------|------------|------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| Cereali | 15 | 15 | | |
| Ortaggi | 25 | 25 | 1 | funghi |
| Frutta | 60 | 60 | 3 | ciliegie, loti, pesche |
| Vino | 18 | 20 | | |
| Olio di oliva | 4 | 4 | | |
| Totali | 122 | 124 | | 4 |

DDG 519/2021: Tabella 2

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

| Tipologia campioni | PA | |
|--------------------|-----------|-----------|
| | Progr. | Eff. |
| cereali | 4 | 5 |
| ortaggi | 8 | 9 |
| frutta | 8 | 10 |
| vino | 1 | 2 |
| olio di oliva | 1 | 1 |
| Totali | 22 | 27 |

DDG 519/2021: Tabella 5
"Verifica non conformi UE - 2019"

| Matrice | Residuo | A.S.P. | |
|-----------------|----------|----------|----------|
| | | PA | |
| | | Progr. | Eff. |
| Farina di grano | Carbaryl | 1 | 1 |
| Totale | | 1 | 1 |

DDG 519/2021: Tabella 7 - (PCCUE) –

Campionamento di cui al Regolamento di Esecuzione (UE) 585/2020 della Commissione del 27 aprile 2020 - Rif. Par.3
DGISAN n.n. 001876 - 05/05/2021

| matrici | Prodotto | | PA | |
|------------------|------------------|---------------|-----------|-----------|
| | | | Progr. | Eff. |
| origine vegetale | Uva da tavola | Convenzionale | 3 | 5 |
| | | Biologico | 1 | 1 |
| | Pompelmi | Convenzionale | 8 | 8 |
| | | Biologico | | |
| | Cavolo broccolo | Convenzionale | 1 | 1 |
| | | Biologico | | |
| | Melone | Convenzionale | 5 | 5 |
| | | Biologico | 1 | |
| | Funghi coltivati | Convenzionale | 3 | 3 |
| | | Biologico | | |
| | Peperone | Convenzionale | 2 | 2 |
| | | Biologico | | |
| | Frumento (1) | Convenzionale | 4 | 4 |
| | | Biologico | | |
| Olio di oliva | Convenzionale | | | |
| | Biologico | 1 | 1 | |
| TOTALE | | | 29 | 30 |

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 |
|-----------|---|---|---|---|--------------------------------|-------------------------|---|
| ciliegie | Notifica per informazione | OMETHOATE 0,090+/0,045 DIMETHOATE 0,45+/- 0,22 | GAP non rispettato : 1) Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, tempo di carenza non rispettati 2) uso di pesticida non autorizzato su coltura specifica | | NON PIU' SUL MERCATO | | Notizia reato A.G. viol. art. 5 lett. h) Legge 283/62 |
| funghi | allerta non attivata | FENAZAQUIN 0,044+/-0,022 | GAP non rispettata 1) Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche 2) Dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettato 3) Nessun rischio di esposizione | | NON PIU' SUL MERCATO | | Comunicazione non conformità ad altra ASP di competenza per attivare controlli presso il produttore |
| cachi | Notifica per informazione | BUPROFEZIN 0,029+/- 0,014 | GAP non rispettata: 1) Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche 2) Dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettati 3) Nessun rischio di esposizione | | NON PIU' SUL MERCATO | | Notizia reato A.G. viol. art. 5 lett. h) Legge 283/62 |
| pesche | Notifica di informazione per attenzione | Dimethoate 0,030+/- 0,015 | GAP Non rispettata : CHLORPYRIFOS 0,018+/-0,009 Possibili effetti genotossici ed effetti neurologici durante lo sviluppo: il valore di riferimento tossicologico non può essere fissato | 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 |
| uva rossa | Notifica di informazione per attenzione | IMAZALIL 0,025+/-0,012 | GAP non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche; Dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettato | illecito amministrativo da parte dell'ASP competente all'OSA confezionatore ed all'OSA produttore | NON PIU' SUL MERCATO | | Ripetizione del campionamento 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 2021.

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

| Tabella_1_Allegato al D.D.G._n.376 del 26/05/2020 | | |
|--|-------------|------------|
| Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Anno 2021 | | |
| 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 | 1 |
| funghi essiccati | 1 | 1 |
| frutta fresca (fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mandorle) | 1 | 1 |
| totale | 4 | 4 |

*NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

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 2021.

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 |
| Totale | | | 6 | 6 |

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

| Numerazione INS | Denominazione | Categoria funzionale | Parametro/Limite | Eff. |
|-----------------|---|------------------------------------|--|----------|
| E322 | Lecitine | Emulsionanti | As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg | 1 |
| E410 | Farina di semi di carrube | Stabilizzanti, emulsionanti, etc.. | As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg | 1 |
| 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 |
| TOTALE | | | | 4 |

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 2021.

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

| ASPPA | 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 2021

Nel 2021 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 (aflatoxina B1/aflatoxine 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) | Frutta secca (datteri, fichi , prugne) | Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero, noce moscata, curcuma) | Pane | Pizza al dettato, focaccia, piadina | Semola, cous-cous (g) | Pasta secca di grano duro | Cereali di prima colazione, Corn Flakes, Popcorn, Galette Di Mais | Integratore alimentare a base di riso rosso fermentato | Oli e grassi vegetali, alimenti con aggiunta di oli o grassi vegetali, alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento | Rucola Lattuga Spinaci |
| | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 4 | 4 |

*Non sono state riscontrate non conformità

12. PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NEGLI ALIMENTI ANNO 2021

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 | | Alcaloidi dell'ergot | Nitrati |
|-------------|--|--|---|---------------------------|--|
| | Prodotti a base di avena (pane, biscotti, e prodotti per l'infanzia) | Pizza al dettaglio, focaccia, piadina | | Pasta secca di grano duro | Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini della prima infanzia |
| | 1 | 1 | 2 | 1 | 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 2021 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 2021

| 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 | Caffè TORREFATTO IN GRANI - Acrilammide valore conf. 51 µg/KG | La Ditta ha dedicato nel Piano di autocontrollo " istruzione Operativa " relativamente al controllo sull'acrilammide , processo tostatura, produzione. | Misure adeguate |
| Industria caffè | Caffè miscela 100% arabica Acrilammide valore conf. 186+-27 µg/KG) | Piano di monitoraggio controlli analitici prodotto finito | Misure adeguate |
| Industria caffè | Caffè tostato in grani ARABICO Acrilammide valore conf. (55 µg/KG +/- 24) Caffè tostato in grani Acrilammide valore conf. (51 µg/Kg +/-22) | La Ditta ha dedicato nel Piano di autocontrollo " istruzione Operativa " relativamente al controllo sull'acrilammide , processo tostatura, produzione. Attenta valutazione delle buone pratiche di lavorazione. | Misure adeguate |
| Industria caffè | Caffè MISCELA NERA Acrilammide valore conf. (115 µg/KG) Caffè MISCELA CLASSICA Acrilammide valore conf. (102 µg/Kg) Caffè CREMA DECAFFEINATO Acrilammide valore conf. (99 µg/KG) Caffè MISCELA BLU ELITE Acrilammide valore conf. (108 µg/KG) Caffè MISCELA BOUDOIR Acrilammide valore conf. (115 µg/KG) | Piano di monitoraggio controlli analitici prodotto finito riesame del piano di autocontrollo per analisi rischi Acrilamide | Misure adeguate |

14. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DEI RISCHI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E FISICI SU ALIMENTI E BEVANDE (D.D.G. 1889 del 18/10/2018)

Al fine di garantire la sicurezza del consumatore la normativa, sia comunitaria che 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 2021 sono stati effettuati 173 campionamenti in attività di produzione e/o vendita di alimenti e bevande. Gli analiti ricercati sono stati 213. Di seguito il dettaglio delle matrici alimentari e dei parametri oggetto di analisi.

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 2021

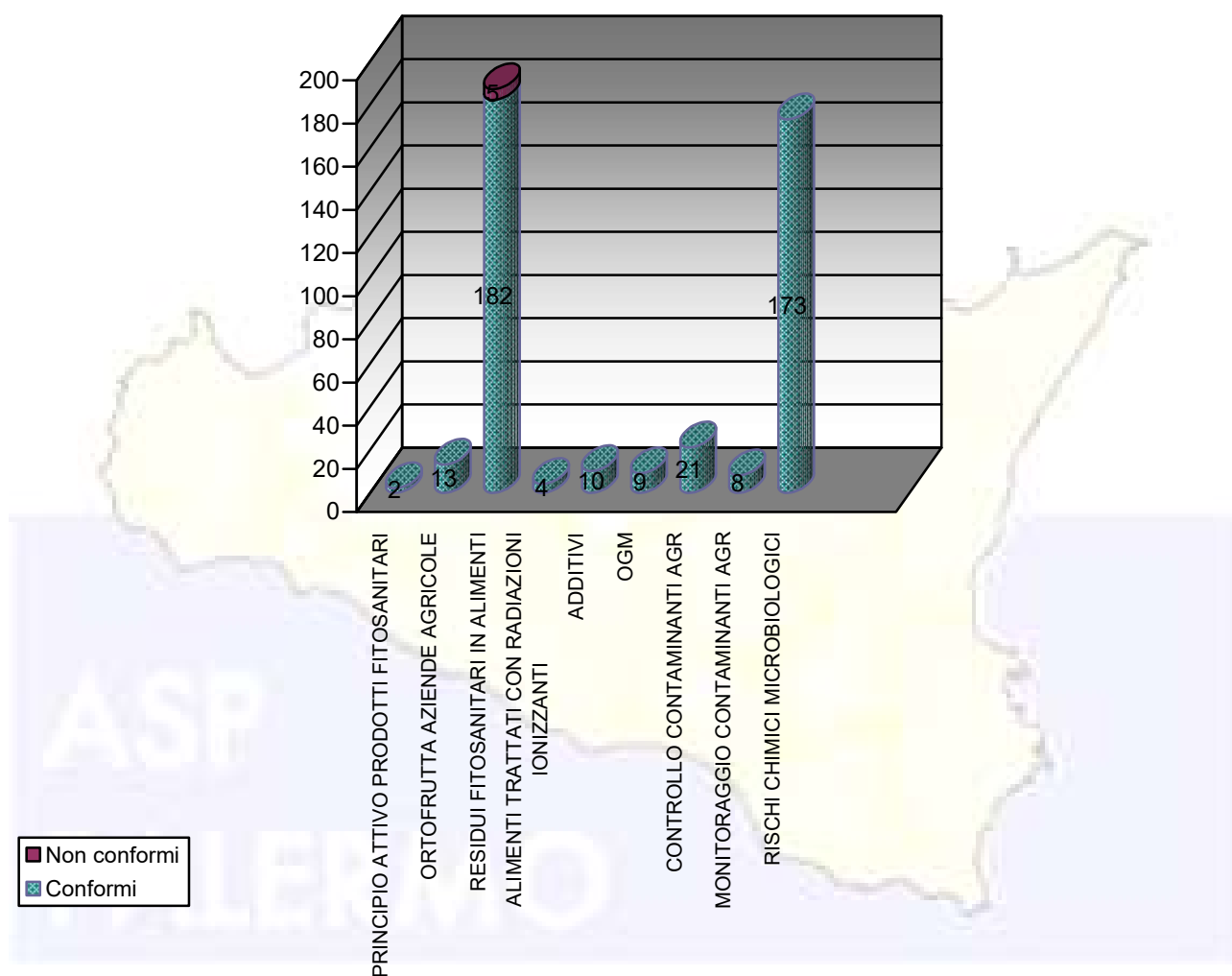
| MACROCATEGORIA ALIMENTI | MATRICE | Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based. | N. Totale di esami effettuati | N. analisi in fase di Produzione | N. analisi in fase di Distribuzione | |
|---|--|---|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--|
| VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI | VEGETALI FRESCHI | Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881) | 4 | | 4 | |
| | VEGETALI III GAMMA (surgelati) | Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 1 | 2 | |
| | | Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 1 | 2 | |
| | | Nitrati (Reg. 1881) | 2 | | 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 | 2 | | 2 | |
| | OLII E GRASSI VEGETALI | Diossine, PCB (Reg. 1881) | 3 | | 3 | |
| | | Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali) | 3 | 1 | 2 | |
| | | IPA (Reg.1881) | 1 | | 1 | |
| | TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI | Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) | 1 | | 1 | |
| | FRUTTA FRESCA | Acrilammide; Ocratossina A | 10 | 2 | 8 | |
| | FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO | Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881) | 1 | | 1 | |
| FRUTTA IV GAMMA | Aflatossine B e G | 1 | | 1 | | |
| SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | 1 | 1 | | |
| | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | 1 | | 1 | | |
| | Salmonella spp (Reg. 2073) | 1 | | 1 | | |
| CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI | Cereali e prodotti a base di cereali | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | 1 | | |
| | | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | 1 | | |
| | | Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali | 5 | 1 | 4 | |
| | PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI | Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 2 | 1 | |
| | PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 3 | | |
| | | Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7) | 6 | | 6 | |
| | | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 3 | | |
| | | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 2 | | |
| | | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 3 | | |
| | | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 2 | | |
| Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | | 1 | | 1 | | |
| ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE | CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO | Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881 | 12 | | 12 | |
| | | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | 1 | | |
| | CONFETTERIA; CAMELLE; PASTICCERIA | Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7) | 4 | | 4 | |
| | | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | 1 | | |
| | | Salmonella spp (Reg. 2073) | 6 | 2 | 4 | |
| | | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 1 | 1 | |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | 3 | 1 | 2 | |
| | | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 1 | 1 | |
| | | Listeria monocytogenes (Reg.2073) | 3 | 1 | 2 | |
| | | Salmonella spp (Reg.2073) | 2 | 2 | 2 | |
| CIBI PRONTI IN GENERE | CIBI PRONTI IN GENERE | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 1 | 2 | |
| | | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | 8 | 7 | 1 | |
| | | Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 1 | 2 | |
| | | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | 1 | | |
| | | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 2 | | |
| | | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | 7 | 6 | 1 | |
| | | Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7) | 6 | 5 | 1 | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 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 | 18 | 1 | 17 | |
| | ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADAP) | Glutine | 21 | | 21 | |
| MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI | Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc. | migrazione globale | 3 | 1 | 2 | |
| | | migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.) | 4 | 1 | 3 | |
| ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA | ACQUA POTABILE | Escherichia coli , Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001) | 3 | 1 | 2 | |
| | | CMT a 20°C-22°C, CMT a 37°C, Coliformi e Escherichia coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa , Staphylococcus aureus (D.L.vo 176/2011, DM 10 febbraio 2015, Circolare MdS n.17 del 13/09/1991 (unicamente per i limiti della CMT per le acque minerali alla distribuzione) | 13 | 8 | 5 | |
| CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED | CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED | Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | | 1 | |
| | | Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | | 1 | |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | 1 | | 1 | |
| | | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | | 2 | |
| SPEZIE ED ERBE AROMATICHE | SPEZIE ED ERBE AROMATICHE | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | | 1 | |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | 2 | | 2 | |
| BEVANDE ALCOLICHE | BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI | Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881) | 1 | | 1 | |
| | VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI | Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) | 9 | 3 | 6 | |
| TOTALE | | | 213 | 70 | 143 | |

15. ESITI ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO ANNO 2021

Nella seguente tabella si evidenziano i campionamenti effettuati nel corso dell'anno 2021, suddivisi per pianificazione e con l'indicazione delle non conformità riscontrate per ciascun piano.

Sono stati eseguiti in totale 422 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. 519/2021. Nello specifico sono stati superati i limiti previsti dai regolamenti comunitari per quanto riguarda la presenza di residui di prodotti fitosanitari in pesche, uva, ciliegie, cachi e funghi, per un totale di 5 non conformità tutte in prodotti ortofrutticoli di origine regionale e nazionale.

Le N.C. totali riscontrate corrispondono all'incirca all'1,2% del totale dei campionamenti.

16. CONTROLLO POTABILITÀ ACQUA ANNO 2021

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 alle UU.OO.SS.DD 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.

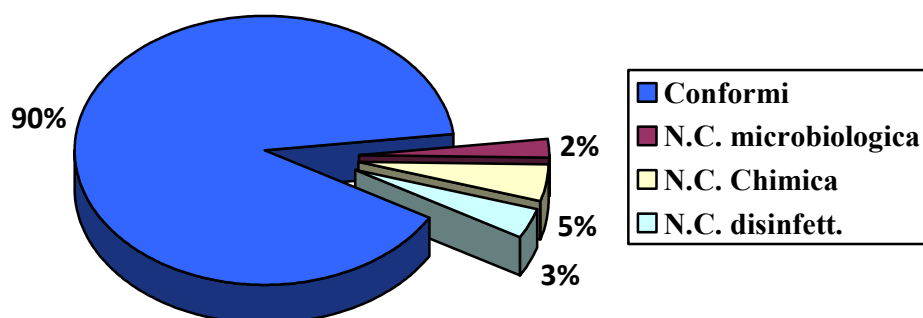
Oltre che valutare la conformità della potabilità delle acque ai sensi del decreto legislativo n. 31/2001, l'U.O.C. SIAN si occupa del monitoraggio, tramite campionamento, della radioattività dell'acqua destinata al consumo umano.

| ASP PALERMO | |
|---------------------------------------|------------------|
| <i>Popolazione residente/ servita</i> | |
| 1.208.819 | |
| <i>(*censimento ISTAT 2020)</i> | |
| Numero di U.O. ASP | Numero di Comuni |
| 1 U.O.C. SIAN 3 UU.OO.SS.DD | 83 |

| CAMPIONI ACQUA art. 6 e 8 D. Lgs 31/2001 | | |
|--|--|-----------------|
| PUNTI PRELIEVO | NUMERO di campioni effettuati (ch.+ batt.) | NON CONFORMITA' |
| Pozzi e sorgenti | 54 | 15 |
| Dissalatori | 12 | / |
| Potabilizzatori | 30 | 2 |
| Reti di distribuzione | 1716 | 176 |
| TOTALE | 1812 | 193 |

| NON CONFORMITA' SUI CAMPIONI DI ACQUA (Reti di distribuzione) | | |
|---|----------------|--------------------------|
| 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> |
| 38 | 78 | 60 |

NON CONFORMITA' reti di distribuzione



Tra i compiti istituzionalmente riconosciuti all'U.O.C. SIAN vi sono anche 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 | 4 |
| Aziende riconosciute ai sensi del Reg. Ce 852/2004 | / |

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 2021.

| ALLERTE SANITARIE <i>Attivate</i> | |
|--|---|
| MATRICE | CAUSA ALLERTA |
| PANCIOTTI AI FUNGHI SURGELATI RASFF 461404 21/01/2021 <i>Follow-up di questa UOC del 28/01/2021</i> | Presenza di impurità solide: frammenti di plastica (colore azzurro) |
| PESCA varietà Partinico <i>Notifica x Informazione del SIAN del 7/07/2021</i> | Presenza di CHLORPYRIFOS SOSTANZA NON CONSENTITA. VALORE SUPERIORE AL LIMITE DI Legge Reg UE 2020/1085 |
| CILIEGIE (dolci) <i>Notifica x Informazione del SIAN del 29/07/2021</i> <i>RASFF 491304 del SIAN 29/07/2021</i> | Presenza di OMETHOATE E DIMETHOATE Sostanze non consentite Reg UE 1107/2009; 396/2005 e 2019/1090 |
| “FARINA DI CARRUBE” (E410) utilizzata come addensante in CIAMBELLE CON GLASSA COLORATA RASFF #491533 2021.4039 del 6/08/2021 <i>Follow-up del SIAN del 25/08/2021</i> | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| SEMI DI CARRUBE Utilizzata per la preparazione di “ Crema vegetale Master Gourmet ” RASFF#4875982021.3720 del 30/07/2021 <i>Follow-up del SIAN del 5/08/2021</i> | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| FARINA DI SEMI DI CARRUBE Utilizzata come ingrediente per “ SEMILAVORATI PER GELATERIA ” RASFF 487598 2021.3720 <i>FUP 42# 493754 del SIAN del 6/08/2021</i> | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| FARINA DI SEMI DI CARRUBE Utilizzata per la preparazione di gelati vari Snikers; Twix; Bounty etc..... RASFF 490467 2021.3976 del 07/08/2021 <i>FUP del SIAN del 17/08/2021</i> | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |

| | |
|--|---|
| FARINA DI SEMI DI CARRUBE Utilizzata per la preparazione di “Gelati NUII e MILKA” RASFF 2021.4108 FUP #499498 del 01/09/2021 FUP del SIAN del 10/09/2021 FUP del SIAN del 08/09/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| CRODINO TWIST AGRUMI APERITIVO ANALCOLICO RASFF 508391 del 13/10/2021 FUP 515737 del 19/11/2021 FUP del SIAN del 25/11/2021 Esiti accertamenti ASP AG del 2/12/2021 | Presenza di: Additivo alimentare GIALLO TRAMONTO <i>Oltre i limiti di legge</i> Reg UE 1333/2008 |
| INTEGRATORE ALIMENTARE Esiti accertamenti ASP Catania Fup 501915 del 14/09/2021 Esiti Accertamenti del SIAN del 05/10/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| INTEGRATORE ALIMENTARE RASFF 506308 DEL 4/10/20021 FUP del SIAN del 22/10/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| UVA ROSSA CON SEMI Notifica di Informazione per attenzione del SIAN del 26/11/2021 | Presenza di: residui pesticidi –IMAZAALIL– sostanza cancerogena di tipo 2 Reg UE 1272/2008 |
| KAKI Notifica di Informazione per attenzione del SIAN del 10/12/2021 | Presenza di: residui pesticidi – BUPROFEZIN – non conforme Reg UE 396/2005 |

| ALLERTE SANITARIE Ricevute | |
|--|--|
| MATRICE | CAUSA ALLERTA |
| Additivo alimentare RASFF 458234 2020.6033 Follow-up # 462284 | Additivo Alimentare Potassio Gluconato etichettato come Magnesio Gluconato |
| INTEGRATORE ALIMENTARE RASFF 457478 2020.5930 del 2/02/021 | Presenza di: (PAH) Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in foods <i>Superamento LMR Reg Ue 1881/2006</i> |
| ARANCE NAWEL RIBERELLA Segnalazione per informazione ASP Catania 21/06/2021 | Presenza di: Sostanza attiva: DIMETOATO <i>Non autorizzato Reg Ue 1107/2009 e Reg 2020/703</i> |
| SEMI DI SESAMO RASFF 475654 2021.2141 Follow-up # 477931 del 12/05/2021 | Presenza di: Residui Fitosanitari – OSSIDO DI ETILENE <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| PSILLO CUTICOLA POLVERE RASFF 476830 2021.2272 Fup # 477073 | Presenza di: Residui Fitosanitari – OSSIDO DI ETILENE <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| BARRETTE DI ZENZERO BIOLOGICA AL LIMONE RASFF 471379 2021.1639 del 3/06/2021 | Presenza di: Residui Fitosanitari – OSSIDO DI ETILENE <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| FARINA DI RISO RASFF 484015 2021.259 del 25/06/2021 | Presenza di: OGM non autorizzato Reg UE 1829/2003 |

| | |
|---|--|
| INTEGRATORE ALIMENTARE RASFF 483248 2021.3133 <i>Follow-up # 483761</i> <i>Segnalazione SIAN-CL del 25/06/2021</i> <i>Follow-up # 485242</i> | Presenza di: Residui Fitosanitari – OSSIDO DI ETILENE <i>Superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| BANANA CHIPS WHOLE RASFF #485191 2021.3414 dell' 8/07/2021 | Presenza di: Salmonella <i>Reg Ue 178/2002</i> |
| SEMI DI SESAMO DALL'ARGENTINA RASFF 496086 del 20/08/2021 | Presenza di: BIXAFEN Superiore al LMR Direttiva 91/414/EEC |
| M&M'S CRISPY RASFF 492511 2021.4146 del 11/08/2021 | Presenza di: organismo geneticamente modificato OGM all'interno di un ingrediente difforme al Reg UE 1829/2003 |
| STOVIGLIE IN FIBRE DI MAIS E BAMBOO prov. Cina RASFF 482130 2021.4105 del 4/08/201 | Presenza di: fibre di Mais e di Bamboo provenienza CINA non autorizzate |
| BONTA' VEGANA (FRESCO) "VEGAN MOZARELLI" Esiti accertamenti_log1058870 RASFF Follow-up 2021.3681-fup74-alert-food-2.chloroethenol in locust bean gum from Turkey | Presenza di: OSSIDO DI ETILENE in farina di semi di carruba <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| CANNELLA IN POLVERE RASFF 493482 2021.4217 del 25/08/2021 | Presenza di: Solfiti non dichiarati in etichetta <i>Reg Ue 1169/2011</i> |
| FARINA DI SEMI DI CARRUBE Ingrediente per la produzione di Gelati RASFF 2021.3976_Fup_493646 del 11/08/2021 della ASP di Ragusa | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| LYGOMOMME dalla TURCHIA Semilavorati in polvere destinati alle gelateria/pasticceria RASFF 482030 2021.2966 del 7/08/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| INTEGRATORE EMACRIT 30 bustine con "locust bean gum (E410)" dalla Turchia RASFF 487291 2021.3681 del 11/08/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| PREPARATO ADDENSANTE PER PRODOTTI DA FORNO RASFF 499773 2021.4663 del 2/09/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| DONTUS MIX SEMPLICI Contenente farina di carrube RASFF 491533 2021.4039 #Fup 492367 del 4/08/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| SEMILAVORATI e preparati a base di: albicocca, ciliegia, per pasticceria RASFF 489076 2021.3977 <i>FUP 490229 del 28/07/2021</i> | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| CRECKERS SALATI RASFF 2021.4227 del 11/08/2021 <i>FUP 5 # 494314</i> <i>FUP 14 # 498684</i> | Presenza di: Corpo estraneo in sfarinati Molino Cerere |

| | |
|---|---|
| INTEGRATORE ALIMENTARE RASFF 1065218 2021.4366 del 25/08/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| FARINA DI SEMI DI CARRUBE Utilizzata per la preparazione di UHT per la produzione di cucina RASFF 487598 2021.3720 del 13/07/2021 FUP # 493431 del 7/08/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| FARINA DI SEMI DI CARRUBE Utilizzata per la preparazione di “ Bravo Cream Cucinab L 0,2x24 “ FUP Umbria # 493431; Fup #491605 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| FARINA DI SEMI DI CARRUBE Utilizzata per la preparazione di “ ciambelle dalla Francia “ Fup # 498932 del 14/09/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| ESTRATTO DI BOMBOOSA (Bambu) Utilizzato nell’Integratore Alimentare FUP –ASP CT 501918 del 20/09/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| CARBONATO DI CALCIO Utilizzato nell’Integratore Alimentare RASFF 2021.4288 FUP –ASP CT del 27/09/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| MINI COTOLETTE VEGETALI Attivazione Allerta del 27/10/2021 dalla Regione Emilia Romagna | Presenza di: In etichetta riporta “ Senza Soia” Errore secondo quanto riportato negli ingredienti presenza di SOIA. Reg Ue 1169/2011 |
| PISTACCHIO RASFF 510660 del 22/10/2021 FUP 514087 del 10/11/2021 | Presenza di: <i>Aflotossine superiore al Limite di Legge</i> Reg Ue 1881/2006 |
| SALSA CON TARTUFO BIANCO RASFF 505416 DEL 28/09/2021 FUP # 508702 DEL 15/10/2021 | Presenza di: <i>Allergene non dichiarato in etichetta ARACHIDE</i> Reg Ue 1169/2011 |
| MINI COTOLETTE DI VERDURA RASFF 511047 DEL 29/10/2021 | Presenza di: In etichetta riporta “ Senza Soia” Errore secondo quanto riportato negli ingredienti presenza di SOIA. Reg Ue 1169/2011 |
| POLVERE DI LIQUIRIZIA RASFF 518490 del 4/12/2021 FUP # 520666 del 15/12/2021 | Presenza di: Micotossina OCRATOSSINA A Reg Ue 1881/2006 |
| STOVIGLIE PROVENIENZA FRANCIA RASFF 509550 2021.5642 DEL 19/10/2021 FUP N.1 #516948 del 25/11/2021 | Presenza di : BAMBU’ non autorizzato |
| STOVIGLIE PRODUZIONE SPAGNA RASFF 522444 DEL 27/12/2021 | Presenza di: BAMBU’ non autorizzato |
| MISCELA DI CAFFE’ Esito accertamenti RASFF 2021.7264 ASP CT | Presenza di: Micotossina OCRATOSSINA A Reg Ue 1881/2006 |
| INTEGRATORE ALIMENTARE Log 1079349 RASFF 504901 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – |

| | |
|--|---|
| Follow-up 2021.5147 fup 28 | <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| SEMI DI PAPAVERO Assistenza Amministrativa AA21.4065 del 23/09/2021 | Presenza di: residui pesticidi – PROPAMOCARD – <i>superamento LMR per il pesticida Direttiva 91/414/EEC</i> |
| INTEGRATORE ALIMENTARE RASFF 2021.5622 FUP # 513540 dell'08/11/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| Estratto di Fagiolo origine India Utilizzato in Integratore Alimentare RASFF 498524 2021.4603 del 30/08/2021 FUP 503917 del 21/11/2021 Esito accertamenti ASP CT del 28/09/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| CARBONATO DI CALCIO Utilizzato per Integratore Alimentare RASFF 2021.4288 del 17/09/2021 Esiti accertamenti ASP CT del 23/09/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| STABILIZZATORE LYGOMME dalla Turchia RASFF 493424 del 7/08/2021 | Presenza di: residui pesticidi – OSSIDO DI ETILENE – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| CURCUMA BIO in POLVERE RASFF 492949 2021.4178 del 4/11/2021 Fup 512069 del 11/11/2021 | Presenza di: residui pesticidi – 2-CHLOROETHANOL – <i>superamento LMR per il pesticida ETO Direttiva 91/414/EEC</i> |
| PESTO SICILIANO RASFF 475367 2021.2057 del 26/04/2021 | Presenza di: Corpo estraneo – vetro- |

ASP
PALERMO



18. PREVENZIONE NUTRIZIONALE

Sono stati pienamente raggiunti gli Obiettivi previsti dal P.O.C.S. 2019 – 2021 (di cui al D.A. 18/05/2021) e precisamente nell'ambito del Programma di Prevenzione Regionale Formazione (FED): in una ottica di “Comunicazione” e “Collaborazione”, dopo aver contattato le varie Aziende di ristorazione collettiva (ARC), sono stati realizzati nel corso dell'anno due incontri informativi/formativi con i Rappresentanti delle ARC operanti nel territorio provinciale.

Nel corso degli incontri si è ottenuta l'adesione della totalità delle ditte di ristorazione collettiva (ARC) invitate ad aderire alla campagna Ministeriale sul “poco sale ma iodato” e alla settimana WASH, tramite la divulgazione del materiale informativo (poster e locandine) all'uopo predisposto. Sono stati altresì acquisiti i menù forniti dalle ARC alle mense scolastiche, aziendali, case di cura (100% delle ditte aderenti) al fine di procedere alla valutazione della aderenza dei medesimi ai principi della sana alimentazione. È stata inoltre ribadita l'importanza della implementazione della “Rete”, pienamente condivisa dalle ARC presenti, ai fini della diffusione di corrette abitudini alimentari al fine di prevenire le patologie cronico-degenerative e preservare un ottimale stato di salute.

A supporto della Campagna “ObeSicily” promossa dall'Ufficio Speciale Comunicazione per la Salute, dell'Assessorato Regionale della Salute, volta alla prevenzione ed il contrasto alla obesità nella popolazione adulta ed infantile siciliana, quest'Ufficio dopo aver pianificato ed elaborato la modalità d'intervento, ha predisposto il materiale informativo, garantendone la divulgazione presso i centri vaccinali di pertinenza.

Nell'ambito, ed a supporto, della Campagna Nazionale promossa dal Tavolo Tecnico sulla sicurezza nutrizionale (TASIN) di comunicazione rivolta alle famiglie, per aumentare il consumo di latte e yogurt, questo Ufficio, dopo aver effettuato l'analisi SWOT del ns. territorio, ha progettato ed elaborato varie strategie, per favorire il consumo di latte e yogurt cui sopra, poi redatte su apposite tabelle ed inviate al SIAN della ASP di Catania.

Celiachia

Tavolo Tecnico Celiachia, istituito dal Servizio 7 del DASOE:

durante i tre incontri quest'Ufficio ha concretamente collaborato alla revisione della “Procedura” operativa per la realizzazione dei corsi di formazione nell'ambito della protezione dei 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 31/03/2022 (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.

Sono stati inoltre espletati, nell'ambito dell'attività di *formazione/informazione ed aggiornamento degli OSA, ai fini della corretta preparazione e somministrazione dei pasti ai soggetti celiaci, due corsi teorico/pratici*, presso l'Istituto Professionale Alberghiero F.P. Cascino.

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