



Sede legale: Via G. Cusmano, 24 – 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05841760829 www.asppalermo.org
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Igiene Degli Alimenti, Sorveglianza E Prevenzione Nutrizionale
Via C. Onorato n.6 – 90129 Palermo Tel. 091-7033554 Fax 091-7033551
e-mail sian@asppalermo.org (C. di C. 11101039090)

Risultati delle attività di vigilanza e controllo ufficiale effettuate nel 2011

Nel nostro Paese la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dalle Regioni attraverso le loro strutture territoriali.

Tale attività, con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene" nato per semplificare ed aggiornare la legislazione del settore dell'igiene dei prodotti alimentari ed estendere a tutte le fasi di produzione le garanzie di sicurezza della politica sanitaria europea, è normata dal regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà del commercio. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione. Esso consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo di campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e di documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale è rivolto a verificare:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali, delle strutture e dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e di trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi di conservazione.

In detta attività nella Regione Sicilia operano a livello territoriale i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione S.I.A.N. nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio i Laboratori di Sanità pubblica dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Provinciali e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali(I.Z.S.).

ATTIVITÀ ISPETTIVA – Dipartimento di Prevenzione

Le Ispezioni riguardano:

- a) produttori primari (cod. 01): stabilimenti che svolgono soltanto l'attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, viticoltori, olivicoltori, orticoltori, frutticoltori ecc.);

- b) produttori e confezionatori (cod. 02): stabilimenti che svolgono l'attività di produzione trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;
- c) *distribuzione all'ingrosso* (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);
- d) distribuzione al dettaglio (cod. 03): comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, super mercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, commercio elettronico, ecc.);
- e) trasporti; in questa categoria non viene fatta distinzione fra i mezzi e contenitori che sono sottoposti a vigilanza ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 05);
- f) ristorazione pubblica (cod. 06): comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte al consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);
- g) ristorazione collettiva, assistenziale (cod. 07): comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);
- h) produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (cod. 08): include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. Macellai, panettieri, pasticciere, gelatai, ecc.).

Nella tabella vengono riportati:

il numero di unità (imprese alimentari) che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (può essere interessata una qualsiasi unità operativa nel settore alimentare a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);

il numero di unità controllate (ispezionate) durante l'anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionate più volte durante l'anno;

il numero delle ispezioni effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, controllo documentale, ecc. ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);

numero di unità con infrazione (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione);

il totale dei campioni prelevati;

i campioni non regolamentari (un campione per il quale se riscontrato più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);

il numero complessivo di infrazioni rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:

- igiene generale, relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali e attrezzature);
- igiene relativa all'HACCP e formazione del personale;
- composizione, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;
- contaminazione diversa da quella microbiologica, ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);

- etichettatura e presentazione, riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;
- altro (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie ecc.).

i provvedimenti amministrativi e notizie di reato (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc)

Attività ispettiva svolta dal SIAN e dalle UU.OO.TT. di Prevenzione del Dipartimento di Prevenzione

Il SIAN e le UU.OO.TT. di Prevenzione hanno sottoposto a controllo **1.048** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto) corrispondenti al **15,1%** del numero totale censito sul territorio (**6990**). Di queste il **22,2 %** ha manifestato infrazioni.

La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nel settore della ristorazione e della distribuzione che vendono direttamente al consumatore finale.

Dalla distribuzione delle diverse tipologie di infrazione riscontrate risulta che la maggiore frequenza di irregolarità si riscontra nell'ambito dell'igiene (del personale , delle strutture , HACCP, ecc.).

ASP PALERMO
Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. Igiene degli alimenti, sorveglianza e prevenzione nutrizionale

Rilevazione dei dati sul controllo ufficiale dei prodotti alimentari

	Produttori Primari (cod. 01)	Produttori e Confezionatori (cod. 02)	Distribuzione		Trasporti (cod. 05)	Ristorazione		Produttori e Confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (cod. 08)
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)		Pubblica (cod. 06)	Collettiva (cod. 07)	
Numero di unità	4037	823	265	1314	157	3524	230	677
Numero di unità controllate	4	94	86	382	14	377	38	57
Numero di unità con infrazioni	1	32	23	34	9	91	3	41
Totale campioni prelevati	5	36	756	587	4	147	32	25
Campioni non regolamentari	/	/	5	1	/	/	/	/
Numero infrazioni A) igiene generale	10	2	20	96	7	88	4	13
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	/	16	58	144	4	71	/	14
c) Composizione	/	10	/	6	/	15	/	/
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	/	2	/	/	/	/	/	/
e) etichettatura e presentazione	/	3	/	2	/	4	/	/
f) altro	/	4	1	37	7	23	/	12
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	1	82	29	126	46	248	8	43
b) notizie di reato	/	10	/	2	/	37	/	9