




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 svolta dall'U.O.C.  
SIAN dell'ASP Palermo*

**ANNO 2023**

ASP  
PALERMO

## 1. RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI – ANNO 2023

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 2023.

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 2023, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 11 par. 1 del Reg UE n. 625/2017.

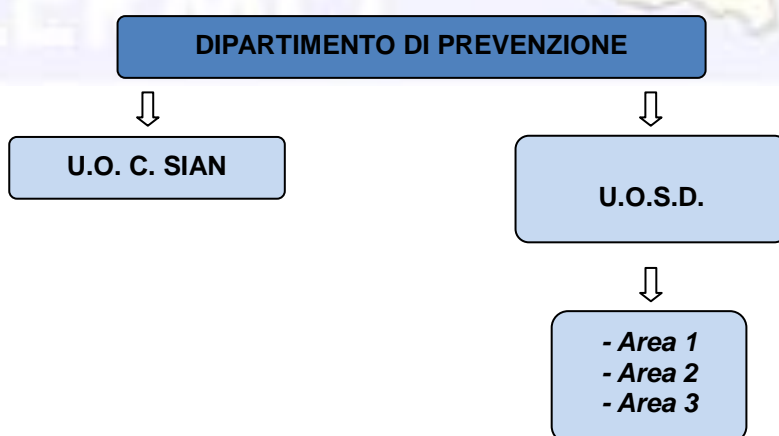
Con questa relazione si intende fornire, inoltre, un quadro d'insieme delle attività svolte dall'UOC SIAN, descrivendo in maniera sintetica e semplificata i risultati ottenuti al fine di rendere agevole la consultazione anche ai non addetti ai lavori.

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

L'UOC SIAN ha la propria sede in Via C. Onorato n. 6 a Palermo e per il perseguimento degli obiettivi è supportata dalle Unità Operative Semplici Dipartimentali coordinamento attività territoriale di Prevenzione (UU.OO.SS.DD.), che si articolano in tutto il territorio di competenza della provincia di Palermo con diverse sedi.

Le U.O.S. Dipartimentali sono suddivise in tre Aree (*Area 1, Area 2, Area 3*) e svolgono funzioni multidisciplinari, sia di igiene degli alimenti che di igiene degli ambienti di vita.

I dirigenti medici afferenti a queste aree, altresì, svolgono anche compiti istituzionali di competenza dell'U.O.C. Sanità Pubblica, Epidemiologia e Medicina Preventiva.



Area1	Area 2	Area 3
Carini	Bagheria	Palermo
		Villabate
		Monreale
		Altofonte
		Belmonte Mezzagno
		Piana degli Albanesi
Lercara Friddi	Misilmeri	S. Cristina Gela
		Linosa
		Lampedusa
		Ustica
		Baucina
		Bolognetta
		Campofelice di Fitalia
		Cefalà Diana
Ciminna		
Corleone	Termini Imerese	Godrano
		Marineo
		Mezzojuso
		Misilmeri
		Ventimiglia di Sicilia
		Villafraati
Partinico	Cefalù	Aliminusa
		Caccamo
		Caltavuturo
		Cerda
		Montemaggiore
		Scillato
Corleone	Petralia Sottana	Sciara
		Sclafani Bagni
		Termini Imerese
		Trabia
		Campofelice di Roccella
		Castelbuono
		Cefalù
		Collesano
		Gratteri
		Isnello
Lascari		
Corleone	Petralia Sottana	Pollina
		S. Mauro Castelverde
		Alimena
		Blufi
		Bonpietro
		Castellana Sicula
Corleone	Petralia Sottana	Gangi
		Geraci Siculo
		Petralia Soprana
		Petralia Sottana
		Polizzi Generosa
		Corleone

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

- un dirigente medico Direttore di Unità Operativa Complessa;
- 4 dirigenti medici;
- 1 dirigente biologo;
- 1 biologo convenzionato;
- 9 tecnici della prevenzione;
- 1 coadiutore amministrativo;
- 2 operatori tecnici.

Alle U.O. Semplici Dipartimentali afferiscono sia dirigenti medici che tecnici della prevenzione.

### 3. COMPITI ED ATTIVITÀ DELL'U.O.C. SIAN

L'attività svolta dall'U.O.C. SIAN assicura 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 Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) e gli obiettivi approvati in sede di negoziazione di budget.

Nell'ambito della tutela della collettività dai rischi sanitari connessi all'assunzione degli alimenti, l'attività prevalente del Servizio Igiene degli Alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale è volta a garantire le attività di:

- ✓ pianificazione, programmazione, esecuzione, monitoraggio e rendicontazione di tutte le attività di controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale, ai sensi dell'art. 4 Regolamento UE 625/2017 e art. 2 del D. Lgs. 27/2021;
- ✓ 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..;
- ✓ registrazioni, sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti ai sensi dei Regolamenti UE 625/2017 e 852/2004;
- ✓ gestione dell'anagrafica delle imprese alimentari, audit, ispezioni, monitoraggio, campionamento ed analisi;
- ✓ il controllo delle acque destinate al consumo umano, ai sensi del D. Lgs. 18/2023, attraverso il prelievo di campioni dalla rete di distribuzione dei Comuni ricadenti nell'ambito territoriale dell'ASP di Palermo (82 Comuni oltre Lampedusa e Linosa);
- ✓ attività di controllo delle acque minerali (DM 10/02/2015 e D. Lgs. 176/2011);
- ✓ rilascio dei certificati di idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nelle imprese alimentari, ai sensi del D. Lgs. 18/2023, ai fini del riconoscimento degli stabilimenti previsto dal Reg. CE 853/2004;
- ✓ Sorveglianza e controllo sulle attività riconosciute, ai sensi dell'art. 6 comma 3 Reg. CE 852/2004, su Integratori Alimentari, Additivi (AA), Enzimi e Aromi;
- ✓ Sorveglianza, controllo e campionamento sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti di origine vegetale, in conformità con le disposizioni regionali e con il "Piano di controllo Nazionale Pluriennale" (PNCP) 2023/2027;
- ✓ rilascio dei certificati sanitari per l'esportazione dei prodotti alimentari, per garantire le adeguate condizioni igienico-sanitarie dei prodotti alimentari esportati in paesi terzi;
- ✓ partecipazione alla Commissione d'esami per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- ✓ 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;
- ✓ prevenzione nutrizionale;
- ✓ attività di controllo in materia di produzione, vendita ed utilizzo di prodotti fitosanitari;
- ✓ 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;

È obiettivo prioritario di questa U.O.C. SIAN ottemperare alla programmazione e pianificazione delle attività regionali, emessa sulla base dei criteri contenuti nel Piano di controllo Nazionale Pluriennale, effettuando il controllo degli alimenti di origine vegetale e delle bevande tramite campionamento finalizzato alle analisi chimiche e microbiologiche lungo tutta la filiera alimentare. Tali attività vengono demandate per la loro esecuzione, con programmazione periodica, a tutto il personale tecnico di questa U.O.C. ed anche alle UU.OO.SS.DD. territoriali di Palermo e della provincia.

**PIANI DI CONTROLLO REGIONALI - 2023**

<b>PIANO</b>	<b>ESTREMI PIANO REGIONALE</b>
Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2023-2027.	D.D.G. n.124 del 20/02/2023
Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva. Anni 2022 – 2025	D.D.G n.191 del 18/03/2022
Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2023	D.D.G. n. 565 del 29/05/2023
Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari - Indirizzi operativi per l'anno 2023.	D.D.G. n. 339 del 28/04/2022 - Nota DASOE n. 30437 del 07/09/2023 – Proroga 2023
Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, 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.1334/2008. Anni 2020-2024.	D.D.G. n.484 del 25/06/2020
Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023 -2027.	D.D.G. n. 214 del 07/03/2023
Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali naturali negli alimenti – Anni 2023-2027.	D.D.G. n.329 del 31/03/2023
Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati. Anno 2023.	D.D.G n. 404 del 20/04/2023
Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande ( <i>in attesa dell'emanazione delle nuove linee guida ai sensi del Reg.625/17</i> ) – Prorogato per il 2023	D.D.G n.1889 del 18/10/2018 Nota SVESA n.81 del 09/01/2023 - Nota DASOE n.9643 del 13/03/2023 indicazioni C.U. 2023
Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027	D.D.G. n. 9 del'11/01/2023
Monitoraggio sulla presenza di Acrilammide negli alimenti	Nota DGISAN prot.0010040 – P- 14/03/2018

#### 4. IMPRESE ALIMENTARI: CONTESTO TERRITORIALE ED ATTIVITA' ISPETTIVA

Ai sensi della normativa di settore, si intende per “impresa alimentare”, *ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.*

##### **4.1 Il contesto territoriale**

L'ambito territoriale di competenza dell'U.O.C. SIAN abbraccia imprese alimentari di varia tipologia, registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04 esclusivamente per gli alimenti di origine vegetale e le bevande.

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

**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.).

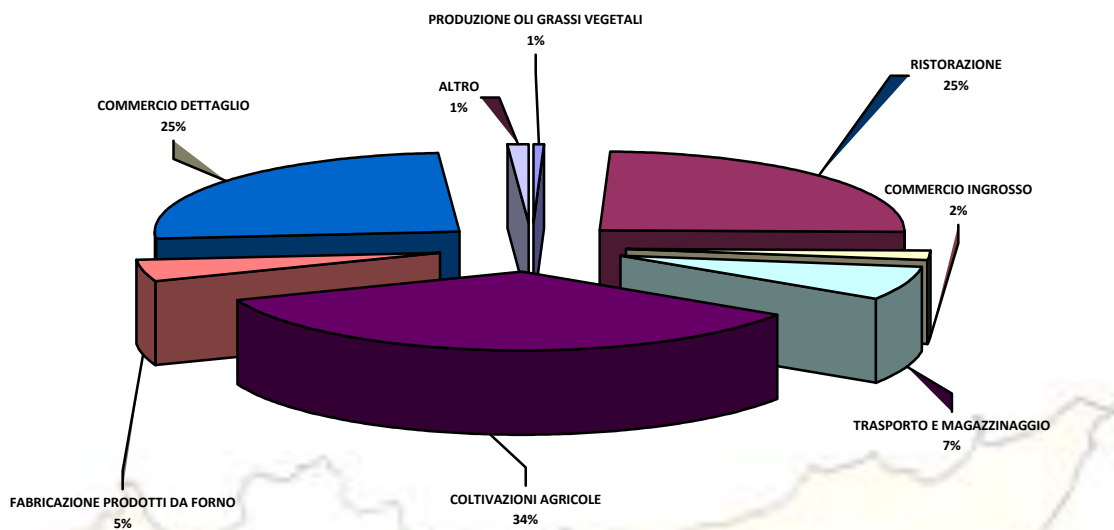
**11) Stabilimenti riconosciuti 852/2004**

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 27600 e le attività svolte sono così suddivise per macro area:

### ANAGRAFICA IMPRESE ALIMENTARI PER MASTER LIST



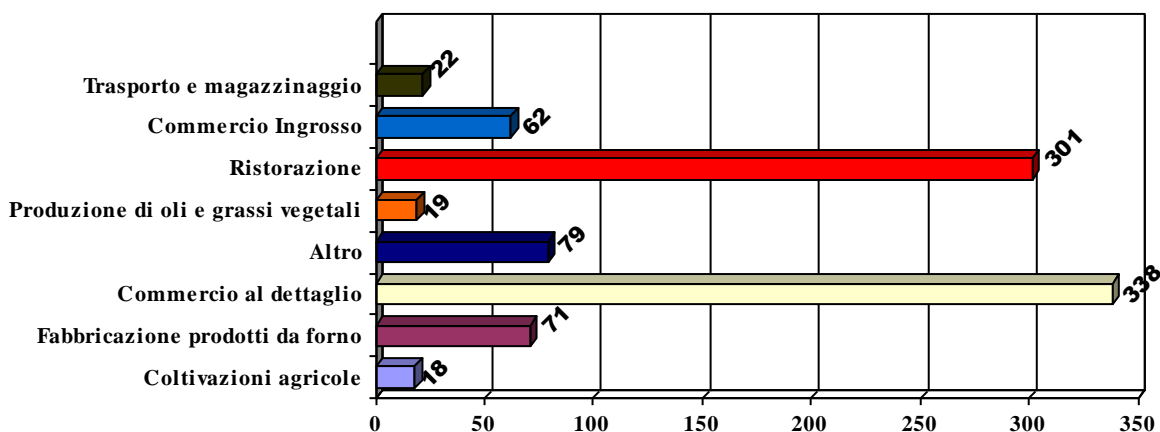
#### 4.2 Attività ispettiva e non conformità.

L'attività ispettiva effettuata nell'anno 2023 ha riguardato 655 aziende per un totale di 910 ispezioni. L'U.O.C. SIAN e le UU.OO.SS.DD hanno effettuato, oltre l'attività ispettiva programmata, anche controlli ufficiali congiuntamente e su richiesta di altri Enti quali Polizia di Stato, Carabinieri, Polizia Municipale e Comando NAS di Palermo.

Sono stati eseguiti circa 80 sopralluoghi ispettivi conseguenti a non conformità di varia natura precedentemente accertate e n. 2 audit su OSA, congiuntamente con il Dipartimento di Prevenzione Veterinario. Gli audit hanno interessato imprese alimentari a competenza congiunta ed hanno dato esito ad osservazioni e raccomandazioni.

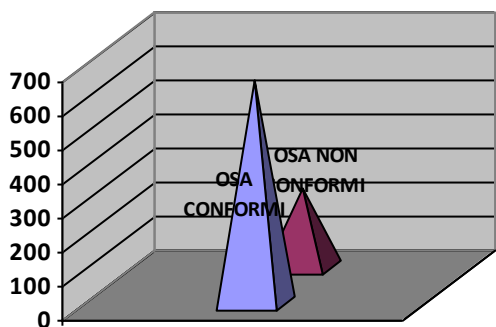
Nel grafico seguente è indicato il numero di controlli ufficiali effettuato per macro categoria di imprese alimentari.

N° di ispezioni per categoria di Imprese Alimentari

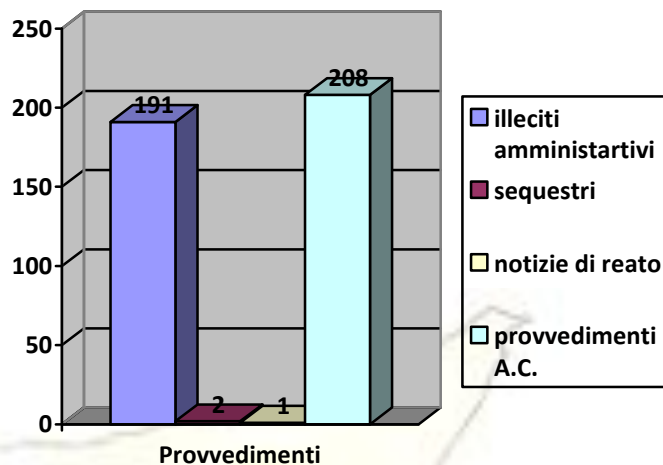


Dai controlli ufficiali effettuati sono emerse non conformità di diversa entità e tipologia che hanno dato seguito a 191 illeciti amministrativi, 1 notizia di reato e 2 sequestri, oltre a 208 provvedimenti amministrativi, ai sensi dell'art. 138 Reg UE 2017/625 in qualità di Autorità Competente nel campo della Sicurezza Alimentare.

Tra i provvedimenti emessi in qualità di Autorità Competente si evidenziano disposizioni di sospensione totale o parziale dell'attività ed il blocco ufficiale di prodotti alimentari e/o MOCA.

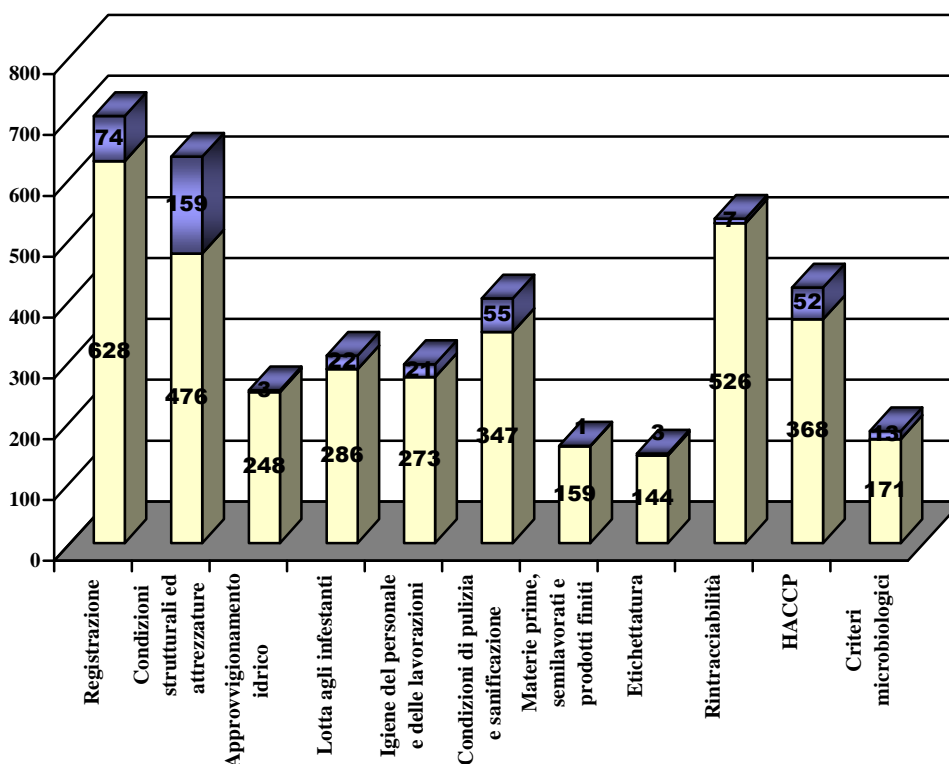
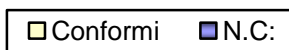


OSA CONFORMI	655
OSA NON CONFORMI	232



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





## 5. PIANI REGIONALI DI CAMPIONAMENTO

### 5.1 Piano di controllo ufficiale per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti - D.D.G. n.° 565/2023

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.

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 565/2023 - Piano regionale di Controllo Ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale animale e Piano Comunitario di controllo – Anno 2023.

Di seguito le tabelle di rendicontazione sui campionamenti effettuati nell'anno 2023.

#### DDG 565/2023:

**Tabella 1**

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

Tipologia campioni	Progr.	Eff.
Cereali	15	16
Ortaggi	25	29
Frutta	60	70
Vino	18	19
Olio di oliva	4	4
<b>Totali</b>	<b>122</b>	<b>138</b>

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

**Tabella 2**

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

Tipologia campioni	Progr.	Eff.
cereali	4	4
ortaggi	8	10
frutta	8	8
vino	1	1
olio di oliva	1	1
<b>Totali</b>	<b>22</b>	<b>24</b>

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

Tabella 5 - "Verifica non conformi UE - 2021"			
Tipologia campioni	Parametro rilevato	Progr.	Eff.
Cachi	Buprofezin	1	1
Ciliege (dolci)	Dimethoate Omethoate	1	1
Funghi coltivati	Fenazaquin	1	1
<b>Totali</b>		<b>3</b>	<b>3</b>

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

Tabella 6 - "Verifica non conformi UE – 2020"			
Matrice	Residuo sostanza non approvata ai sensi del Reg.1107/2009	Progr.	Eff.
Arance	dimethoate (RD) linuron (RD)	1	1
Fagioli secchi	triadimenol (RD)	1	1
Kiwi	dimethoate (RD)	1	1
Segale in grani	chlorpyrifos (RD) thiacloprid (RD)	1	1
<b>Totale</b>		<b>4</b>	<b>4</b>

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

Tabella 7 - (PCCUE)				
matrici	Prodotto		Progr.	Eff.
origine vegetale	Arance	Convenzionale	3	3
		Biologico		
	Pere	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Kiwi	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Cavolfiori	Convenzionale	1	2
		Biologico		
	Cipolle	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Carote	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Riso bruno (riso semigreggio), definito	Convenzionale	1	1
		Biologico		
<b>TOTALE</b>			<b>9</b>	<b>10</b>

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

Il Piano di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari prevede, inoltre, attività ispettiva e di campionamento presso le rivendite e gli utilizzatori di p.f.:

### **Controlli ispettivi presso le attività di vendita**

Ai sensi del regolamento (CE) N. 1107/2009, 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. 1 controllo presso officine di produzione di prodotti fitosanitari con campionamento dei prodotti fitosanitari per le analisi di laboratorio finalizzate alla verifica del corretto uso del principio attivo.

ASP PA	Controllo documentale o di identità		Controllo materiale con campionamento	
	Programmati	Effettuati	Programmato	Effettuato
	14	14	2	2

### **Controlli ispettivi presso gli utilizzatori**

I controlli ispettivi presso gli utilizzatori dei prodotti fitosanitari hanno interessato le aziende agricole presenti sul territorio di competenza ed hanno riguardato la verifica sul corretto impiego dei prodotti fitosanitari, attraverso i controlli documentali (possesso dell'autorizzazione all'acquisto ai sensi del decreto L.vo n. 150/2012, registro dei trattamenti, ecc..), i controlli di identità e controlli materiali, con particolare attenzione sulle modalità di esecuzione dei trattamenti.

Di seguito le attività ispettive svolte nell'anno 2023:

SIAN ASP PA		
tipologia azienda	Program.	Eff.
aziende agrumicole	2	3
aziende orticole	2	3
aziende frutticole	2	4
aziende viticole	1	3
aziende olivicole	2	2

## 5.2 Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - D.D.G. n.° 214/2023

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 2023.

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Anno 2023		
Matrici	PA	
	programmati	effettuati
Funghi essiccati	1	1
Legumi secchi (non decorticati)	1	1
Aglio e Cipolle (disidratati)	1	1
<b>totale</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

\*NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

## 5.3 Piano regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari - DDG n. 484 del 25/06/2020

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 2023.

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

Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	Eff.
E172	Ossidi e idrossidi di ferro	Coloranti	As ≤ 3 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg Cr ≤ 100 mg/kg Cu ≤ 50 mg/kg Pb ≤ 10 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Ni ≤ 200 mg/kg Zn ≤ 100 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
<b>TOTALE</b>				<b>4</b>

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

**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	3
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	2
<b>Totale</b>			<b>6</b>	<b>8</b>

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

#### 5.4 Piano regionale di controllo ufficiale sugli organismi geneticamente modificati (OGM) - D.D.G. n. 124 del 20/02/2023

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 2023-2027 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 2023.

Piano regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - Anno 2022										
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
<i>*Non sono state riscontrate non conformità</i>										

#### 5.5 Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti - D.D.G. n. 329 del 31.03.2023.

Nel 2023 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.

Nello specifico, il piano è volto al controllo di:

- contaminanti e tossine vegetali** nei prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) 1881/2006 e successive modifiche per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire dal 2023, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR), in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal regolamento UE n. 625/2017;
- tossine vegetali naturali e di micotossine** per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione sono definiti i livelli di azioni;
- altri contaminanti** per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti livelli di riferimento (regolamento UE 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/495 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchil furani negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti).

La Regione Siciliana ha recepito il piano nazionale con il D.D.G. n. 329 del 31.03.2023 - Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027.

Di seguito, nelle Tabelle 1 e 2, viene riportata la distribuzione dei campioni per coppia alimento/contaminante agricolo, tossina vegetale ed alimento/contaminante ambientale ed industriale per il SIAN dell'ASP Palermo.



**TABELLA 1 - Programma di campionamento annuale di alimenti per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali sul territorio nazionale - Anno 2023**

Pericolo	MATRICE	PA	
		Progr.	Eff.
Aflatoossina B1 e totali (AFB1 e AFS)	DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE. Frutta a guscio (pistacchi, castagne, mandorle, noci del Brasile). Semi oleosi (arachidi)	1	1
	DA SOTTOPORRE A CERNITA O ALTRO TRATTAMENTO FISICO. Frutta a guscio (pistacchi, castagne, mandorle, noci del Brasile). Semi oleosi (arachidi)	1	1
	DA SOTTOPORRE A CERNITA O ALTRO TRATTAMENTO FISICO. Frutta secca (es. uvetta, prugne, datteri)	1	1
	Frutta secca (FICHI) produzione nazionale	2	2
Ocratoossina A (OTA)	Uve secche	3	3
	Altra frutta secca (es. fichi, gelsi)	2	2
	DA SOTTOPORRE A CERNITA O ALTRO TRATTAMENTO FISICO E DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE. Pistacchi da sottoporre a cernita o altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o dell'impiego come ingredienti di prodotti alimentari)	1	1
	Pistacchi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di prodotti alimentari		
	Spezie essiccate ( <i>Capsicum spp</i> : paprika, peperoncino, pepe nero; noce moscata, curcuma)	2	2
	Succo d'uva, succo d'uva concentrato, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato, immessi sul mercato per il consumatore finale	1	1
Patulina (PAT)	Prodotti contenenti mele allo stato solido immessi sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti destinati ai lattanti e ai bambini e alla prima infanzia anche a base di mela	1	1
DON <sup>(9)</sup>	Chicchi di cereali non trasformati escluso il granturco Chicchi di frumento duro e di avena non trasformati	1	1
Deossinivalenolo (DON)	Cereali immessi sul mercato per il consumatore finale, farina di cereali, semolino, crusca e germe come prodotto finale immesso sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti di macinazione del granturco, degli alimenti per l'infanzia, del riso e prodotti a base di riso	2	2
	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	1	1
Zearalenone (ZEN)	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione, ad eccezione di mais per il consumatore finale, merende e cereali da colazione a base di mais	2	2
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	2	2
Fumonisine (FBs, somma di FB1+FB2)	Alimenti per la prima infanzia contenenti granturco e alimenti trasformati a base di granturco destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	2	2
Scietoz Claviceps spp.	Chicchi di cereali non trasformati (ad eccezione della segale)	1	1
Tossine dell'Alternaria spp.	Pomodori disidratati (Pomodoro in fiocchi o fiocchi di pomodoro (Dried Tomato Flakes); Polvere di pomodoro (Tomato Powder); Pomodori semi-dried o semi-secchi (Dried tomatoes)	2	2
T-2/HF-2	Cereali non trasformati (orzo, avena, frumento, mais e segale)	1	1
	<b>2023_Tot campioni MICOTOSSINE</b>	<b>29</b>	<b>29</b>
Nitrati	Rucola/lattuga/spinaci	1	1
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1	1
	<b>2023_Tot campioni NITRATI</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
HCN e glicosidi cianogeni (HCN)	Mandorle non trasformate intere, macinate, molite, frantumate, tritate immesse sul mercato per il consumatore finale	2	2

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

Tabella 2 - Distribuzione numero totali campioni per i prodotti di origine non animale per combinazione gruppo di prodotti alimentari di origine animale/contaminante o gruppi di contaminanti

Contaminanti	Metalli e altri elementi						POP	Contaminanti da processo				Altri contaminanti di cui all'All. I del Reg.deleg. CE (EU) 2022/931		Altri contaminanti (o combinazioni) non menzionati nell'Allegato I del Regolamento delegato (EU) 2022/931					
	Piombo	Cadmio	Mercurio	Stagno (inorganico)	Arsenico (totale)	Arsenico (inorganico)		Diossine e PCB	Idrocarburi policiclici aromatici	3-monocloropropano-1,2-diole (3-MCPD)	Somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD	Glicidi (esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo)	Melamina	Percolato	Legislazione dell'UE diversa dal regolamento (CE) n. 1831/2003 della Commissione	Raccomandazioni della Commissione	Altre dichiarazioni/pareri/inviti dell'EFSA	Legislazione nazionale/monitoraggi	Rischio Nazionale
Bevande alcoliche	2																		
Bevande alcoliche in lattina				1															
Confetteria e prodotti derivati da semi di cacao e fibra di cacao. Cacao in polvere e cacao zuccherato in polvere e cioccolato.(1)		1			0			1											
Alimenti per diete particolari (integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e integratori alimentari contenenti ingredienti minerali) (2)	1	2						2											
Alimenti per neonati e prima infanzia (esclusi gli omogeneizzati/liofilizzati a base di alimenti di origine animale) (3)	2	2				1													
Frutta e prodotti a base di frutta		2										1							
Bevande (e creme) a base di frutta/verdura e prodotti affini						1													
Ortaggi e derivati	2	4										2							
Cereali e prodotti a base di cereali	1	2				1							1	1					
Preparati per infusione e caffè								1											
Ingredienti purificati isolati (Inclusi minerali o sintetici) (Olii e grassi di origine animale e vegetale e loro derivati, miele etc) (Solo olii e grassi di origine vegetale) (4)	1						1		1	2									
Legumi e derivati	2	2																	
Radici e tuberi amidacei e derivati	2	2												1					
Acqua, bevande a base di acqua e relativi ingredienti (6)				1															
<b>Totale</b>	<b>13</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

## 5.6 Piano di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti - D.D.G n.404 del 20/04/2023

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.

Il Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti fornisce indicazioni alle Autorità delle regioni e delle province autonome relative al controllo dei contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali e/o alimenti non compresi nel regolamento CE 1881/2006 e nel relativo regolamento di abrogazione in vigore nei primi mesi del 2023. Trattasi di contaminanti e tossine per le quali l'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha definito pareri sui rischi per i consumatori e che sono in discussione a livello della Commissione europea. Nello specifico, il piano fornisce indicazioni per la ricerca di sostanze chimiche in alimenti per i quali si sono riscontrati, negli scorsi anni, livelli di concentrazione da evidenziare potenziali rischi. I dati raccolti saranno elaborati dall'Istituto Superiore di Sanità per la valutazione sui rischi di esposizione e le risultanze diffuse a livello territoriale. Il piano sarà oggetto di rivalutazione annuale per cui si terrà conto delle modifiche legislative, dei rischi emergenti, delle risultanze dei monitoraggi annuali, della disponibilità dei metodi di analisi, delle notifiche di allerta UE, di altri eventuali dati forniti dalle Autorità delle regioni e delle province autonome.

La Regione Siciliana ha recepito il sopracitato Piano con il D.D.G n. 404 del 20/04/2023 - Piano regionale di monitoraggio per i contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento.

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

Tabella 1 - D.D.G n. 404 del 20/04/2023 - Piano di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati - Anno 2023.								
Sostanze da ricercare	T-2/HT-2		Tossine dell' <i>Alternaria</i> spp. (1)		3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside (metaboliti del deossinivalenolo)		Nitrati	
ASP Palermo	Cereali non trasformati (orzo, avena, frumento, mais e segale)		Pomodori disidratati (Pomodoro in fiocchi o fiocchi di pomodoro (Dried Tomato Flakes); Polvere di pomodoro (Tomato Powder); Pomodori semi-dried o semi-secchi (Dried tomatoes))		Pizza, focaccia, piadina		Biete, cavolo verza (o cavolo cappuccio), scarola, valeriana	
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
	1	1	1	1	1	1	3	3

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

## 5.7 Monitoraggio sul tenore di acrilamide.

L'acrilamide, ammido 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.

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

2023 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.

Industria del settore alimentare ispezionata	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
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha adottato procedure di lavorazione e analisi rischio Acrilammide: - Campionamento su prodotto tostato (valore Acrilammide 130 µg/KG)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha adottato procedure di lavorazione e analisi rischio Acrilammide: - Campionamento su prodotto tostato (valore Acrilammide 53 µg/KG e 57 µg/Kg )	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha adottato procedure di lavorazione e analisi rischio Acrilammide: - Campionamento su prodotto tostato (valore Acrilammide 197 µg/KG)	Misure adeguate

**5.8 Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027” - D.D. U.S. SVESA n.09 dell’11/01/2023**

Sono definiti "materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" (MOCA) quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.

I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei. Per quanto riguarda la disciplina comunitaria, il [Reg. \(CE\) n. 1935/2004](#) stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti in questione, mentre misure specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche etc). In particolare il regolamento stabilisce che tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Il Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, ha l'obiettivo di programmare e coordinare, sul territorio regionale, le attività volte alla verifica della conformità alla normativa di settore e alla raccolta di dati di occorrenza.

I MOCA oggetto del presente Piano sono quelli, allo stato di prodotti finiti e pronti per entrare in contatto con gli alimenti, disciplinati a livello dell'UE e/o a livello nazionale quali: MOCA di plastica, di acciaio inossidabile, di vetro, di ceramica e di plastica contenenti bambù. Sono esclusi da tale controllo ufficiale i semilavorati.

Il controllo ufficiale dei MOCA è relativo sia ai prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale e riguarda le fasi della produzione e della distribuzione (deposito, vendita all'ingrosso e vendita al dettaglio).

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

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI												
Combinazione tipologia di MOCA/Analita-gruppo di analiti - 2023												
CAMPIONI MOCA	Ceramica (D.M. 04/04/1985 aggiornato dal D.M. 01/02/2007)		Acciaio inox (D.M. 21/03/1973 e s.m.i.)		Plastica (Reg.(UE) n.10/2011 e s. m. i.)		Vetro (D.M. 21/03/1973 e s.m.i.)		MOCA di plastica contenenti bambù (Reg.(UE) n.10/2011 e s. m. i.)		Totale	
	Migrazione Specifica di Cd Migrazione Specifica di Pb		Migrazione Specifica di Cr Migrazione Specifica di Ni Migrazione Specifica di Mn Migrazione Globale		Migrazione Globale Migrazione specifica formaldeide Migrazione specifica di Ammine aromatiche primarie Migrazione specifica di melammina Migrazione specifica di metalli (Reg.(UE) n.10/11 e s.m.i.)		Migrazione Globale Migrazione Specifica di Pb (solo per vetro di categoria C)		Migrazione specifica di melammina Migrazione specifica formaldeide Identificazione/pre senza bambù (spettroscopia infrarossa)			
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
	4	4	6	6	9	10	1	1	2	3	22	24

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

## 5.9 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 il trasporto e lo 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).

Poiché il Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande, nella formulazione originaria, ricomprende campionamenti di matrici per la ricerca di pericoli afferenti a Piani di C.U. specifici, es.: Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), Stagno inorganico, IPA, Diossine, PCB, Nitrati, Acrilamide, 3-MCPD, Melamina, Perclorato, Micotossine, etc. (Reg.1881) oggi ricompresi nello specifico Piano di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti (D.D.G. n. 329 del 31/03/2023); Additivi t.q. (requisiti di purezza) afferenti al Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo (D.D.G. n.484 del 25/06/2020); MOCA, oggi ricompresi nello specifico Piano (D.D.G. n. 9 dell'11/01/2023); al fine di ottimizzare l'attività di C.U. l'Autorità competente regionale DASOE Servizio 7, con nota prot. 9643 del 13/03/2023, ha dato mandato a codesto SIAN di rivolgere la propria attività al prelevamento di matrici esclusivamente per la ricerca dei pericoli microbiologici previsti dal Piano.

Gli accertamenti analitici, pertanto, 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 2023 sono stati effettuati 175 campionamenti in attività di produzione e/o vendita di alimenti e bevande. Gli analiti ricercati sono stati 250. Di seguito il dettaglio delle matrici alimentari e dei parametri oggetto di analisi.

Sono state riscontrate n. 4 non conformità per i parametri *Enterobacteriacee* e *Stafilococchi coag. positivi a 37°* cui sono seguiti illeciti amministrativi e provvedimenti ai sensi dell'art. 138 Reg UE 2017/625 finalizzati al ripristino della conformità.



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 2023					
SIAN			SIAN di PALERMO		
MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni)	N. Totale di esami effettuati	N. analisi in fase di Produzione	N. analisi in fase di Distribuzione
VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)	3	1	2
		Salmonella spp (Reg. 2073)	4		4
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	5		5
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	2		2
	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Acetilammide; Oeratoxina A	2	1	1
	FRUTTA QUARTA GAMMA	Escherichia coli (Reg. 2073)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	4		4
		Salmonella spp (Reg. 2073)	2		2
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		2		2	
Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)		2		2	
Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)		2		2	
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			
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	1	1	
		PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	4	2
	Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)		7		7
	Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)		4	2	2
	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		3	3	
	Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)		3	3	
	PRODOTTI DA FORNO	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	3	3	
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)		5	5		
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	4		4
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	2	2	
	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	2	2	
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	1		1
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	3	3	
		Salmonella spp (Reg. 2073)	3		3
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	3	3	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	4		4
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	1	1	
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	3	3	
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	15		15
		Salmonella spp (Reg.2073)	4		4
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	4		4
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	15	15	
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)			
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	8	8	
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	12	10	2
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	23	22	1
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	22	22	
		Glutine			
Lattosio					
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE)	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADAP)	Glutine	1		1
		Lattosio			
ACQUA	ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	Escherichia coli , Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. Lvo 31/2001)	8	4	4
	ACQUA MINERALE	CMT a 20°C-22°C, CMT a 37°C, Coliformi e Escherichia coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa , Staphylococcus aureus (D.L.vo 176/2011, DM 10 febbraio 2015, Circolare Mds n.17 del 13/09/1991 (unicamente per i limiti della CMT per le acque minerali alla distribuzione)	17	8	9
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	2	1	1
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	2	1	1
		Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)			
		Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)			
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	1	1	
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	1	1	
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	1	1	
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)			
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	6		6
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	7		7
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	1		1		
Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	2		2		
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)			
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	6		6
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)			
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)			
LISTERIA MONOCYTOGENES (REG. 2073)			2		2
<b>TOTALE</b>			<b>250</b>	<b>131</b>	<b>119</b>



**5.10 “Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva. Anni 2022 – 2025”. Piano regionale di controllo sale iodato – D.D.G. n. 191 del 18/03/2018**

Come è noto la carenza nutrizionale di iodio è stata inserita dall'Organizzazione Mondiale della Sanità tra le prime dieci emergenze del nostro pianeta.

Il programma nazionale di iodoprofilassi su base volontaria è stato introdotto in Italia, con il fine di ridurre, attraverso una serie di azioni, la frequenza di disordini da carenza iodica e i costi socio-sanitari connessi, a seguito dell'approvazione della Legge 55/2005 la quale definisce le modalità di utilizzo e vendita del sale iodato.

Perché un programma di iodoprofilassi abbia successo, l'O.M.S. raccomanda che l'utilizzo del sale iodato rappresenti l'85–90% di tutto il sale utilizzato.

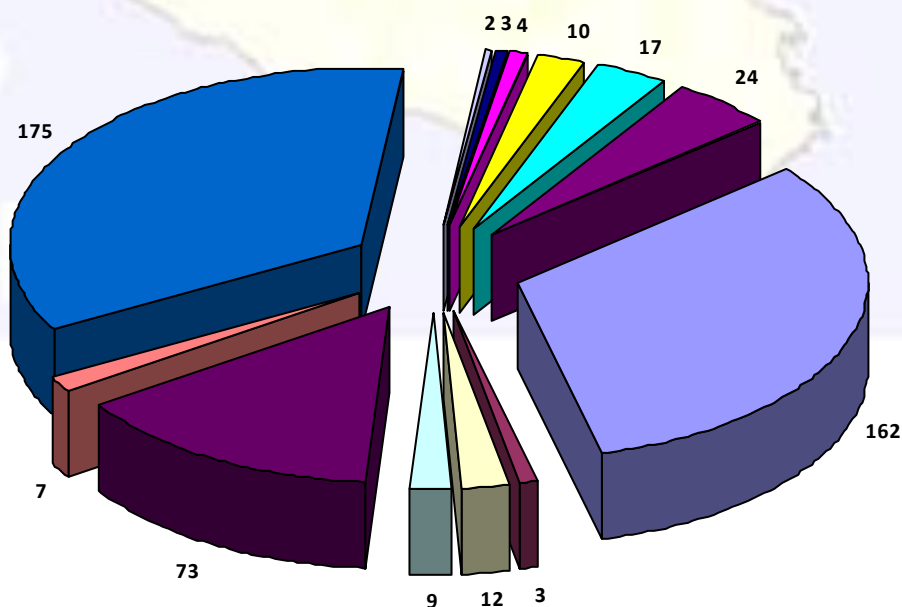
Il Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito, in accordo e attuazione anche degli obiettivi del Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP), si pone quale obiettivo da perseguire la verifica del tenore di iodio nel sale destinato al consumo umano addizionato artificialmente di iodio sotto forma di ioduro o iodato di potassio (campionamenti presso: stabilimenti di produzione, depositi, distribuzione al dettaglio/GDO) attraverso l'attività di campionamento. Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) ha svolto la seguente attività:

N. campioni	Tipologia Operatore del Settore		
	Stabilimento di produzione	Deposito	Distribuzione
17	2	1	14

*\*Non sono state riscontrate non conformità*

**5.11 Esiti attività di campionamento anno 2023**

Nel 2023 sono stati eseguiti circa 500 campionamenti di alimenti, bevande e principi attivi di prodotti fitosanitari, così suddivisi per piano:



- RESIDUI FITOSANITARI IN ALIMENTI
- ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI
- ADDITIVI
- OGM
- CU CONTAMINANTI AGRICOLI AMBIENTALI E INDUSTRIALI
- MONITORAGGIO CONTAMINANTI
- RISCHI MICROBIOLOGICI DDG 1889
- PRINCIPIO ATTIVO PRODOTTI FITOSANITARI
- NON CONFORMI UE 2021
- NON CONFORMI UE 2020
- PCCUE FITO
- SALE IODATO
- MOCA

Le non conformità riscontrate hanno riguardato esclusivamente i parametri microbiologici per un totale di 4 positività per i parametri *Enterobacteriacee* e *Stafilococchi coag. positivi a 37°*, pari allo 0,8 % sul totale dei campionamenti effettuati nell'anno 2023.

#### 6. CONTROLLI SULL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO AI SENSI DEL D. LGS N. 31/2001 E S.M.I. E DEL D.LGS. N. 18/2023 - ANNO 2023

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 dal D.Lgs. N. 18/2023 in vigore dal 21/03/2023.

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 e dall'art. 12 del D.Lgs. n. 18/2023.

I controlli, effettuati con campionamento, riguardano le reti idriche, i serbatoi, i pozzi, le sorgenti, i dissalatori ed i potabilizzatori e le analisi che vengono svolte dal Laboratorio di Sanità Pubblica e dal Laboratorio di Tossicologia e Biochimica del Dipartimento Interaziendale di Diagnostica, entrambi dell'ASP di Palermo. I controlli sono finalizzati alla ricerca di specifici parametri chimici e microbiologici secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

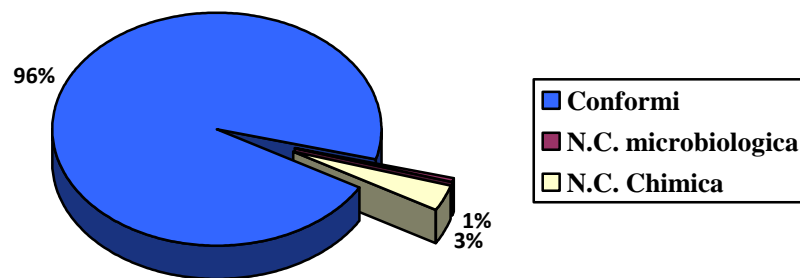
Oltre che valutare la conformità della potabilità delle acque ai sensi dei sopracitati decreti legislativi, l'U.O.C. SIAN si occupa del monitoraggio, tramite campionamento, della radioattività dell'acqua destinata al consumo umano.

ASP PALERMO	
Numero di U.O.	Numero di Comuni
1 - U.O.C. SIAN	83
3 - U.O.S. DIPARTIMENTALI DI PREVENZIONE	

CAMPIONI ACQUA art. 6 e 8 D. Lgs 31/2001 ed art. 5 D. Lgs. n. 18/2023		
PUNTI PRELIEVO	NUMERO di campioni effettuati (ch.+ batt.)	NON CONFORMITA'
Pozzi e sorgenti	32	2
Dissalatori	20	0
Potabilizzatori	28	1
Reti di distribuzione	2130	89
<b>TOTALE</b>	<b>1145</b>	<b>95</b>

NON CONFORMITA' SUI CAMPIONI DI ACQUA (Reti di distribuzione)	
Numero di campioni con valori non conformi rispetto ai limiti previsti dalla normativa vigente	
<i>Microbiologici</i>	<i>Fisico-Chimici</i>
15	74

## NON CONFORMITA' reti di distribuzione



Tra i compiti istituzionalmente riconosciuti all'U.O.C. SIAN vi sono anche i prelievi 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

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

Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi (RASFF) è un meccanismo finalizzato ad affrontare le situazioni di grave rischio diretto e indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti nocivi o pericolosi immessi in commercio.

Le notifiche di allerta vengono comunicate a questo SIAN, quale Punto di Contatto Aziendale, dal Punto di Contatto Regionale (Servizio VII – Assessorato alla Salute – DASOE), che provvede a trasmettere anche le liste di commercializzazione relative alle imprese alimentari presenti nel territorio di competenza che hanno ricevuto il prodotto non conforme.

L'UOC S.I.A.N. con il supporto delle UOSD Coordinamento Attività territoriali di Prevenzione effettua i controlli presso tali imprese alimentari. In sede di controllo ufficiale il personale ispettivo vigila sull'applicazione delle procedure del Sistema di Allarme Rapido, che prevedono il ritiro dal mercato e talvolta il richiamo dei prodotti pericolosi per la salute umana da parte del produttore o degli altri operatori della filiera alimentare responsabili (grossisti, negozianti etc..).

L'U.O.C. SIAN, inoltre, provvede ad attivare le procedure previste dal Sistema R.A.S.F.F. qualora si verificano non conformità a seguito dell'attività di campionamento, relative ai piani di controllo ufficiali regionali, effettuata dai tecnici della prevenzione di questa U.O.C. e delle Unità Operative territoriali.

Nel 2023 sono state attivate dall'UOC SIAN n. 4 allerta, di cui due follow-up, e gestite n. 29 allerta, ricevute dal punto di contatto regionale, per un totale di circa 300 verifiche presso gli Operatori del Settore Alimentare, eseguite dal personale tecnico della prevenzione.



## 8. PREVENZIONE NUTRIZIONALE anno 2023

La U.O.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale si occupa a regime delle seguenti attività:

La mission è quella di tutelare la salute del singolo e della collettività e di contrastare i fattori di rischio nutrizionale attraverso la pianificazione di interventi finalizzati a modificare lo stile di vita, con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione, dell'educazione sanitaria e della promozione della salute. L'UOS si occupa in particolare di tre grandi tematiche, in linea con quanto riportato nel DM 16 ottobre 1998 sull'organizzazione dei SIAN:

- la nutrizione collettiva;
- l'educazione alimentare;
- la sorveglianza nutrizionale.

### ***Nutrizione collettiva***

- Predisposizione, validazione, aggiornamento, verifica delle tabelle dietetiche (annuali, stagionali, diete speciali corredate da grammature e altre indicazioni) per la ristorazione scolastica, socio-assistenziale, nidi d'infanzia e familiari, punti verdi/colonie;
- consulenza e supporto tecnico-scientifico finalizzati al miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica e collettiva;
- consulenza e supporto tecnico-scientifico per la realizzazione di interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva;
- consulenza sugli aspetti nutrizionali e qualitativi (menù, grammature, caratteristiche merceologiche degli alimenti) per la stesura dei capitolati d'appalto della ristorazione collettiva.

### ***Educazione alimentare***

- Formazione, aggiornamento, consulenza e supporto tecnico-scientifico nella pianificazione e nella realizzazione di iniziative e progetti di prevenzione nutrizionale per la diffusione e promozione di stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione in generale o in gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, infanzia ed età evolutiva, anziani ed altre specificità);
- consulenza e collaborazione nella predisposizione di materiale informativo e divulgativo su tematiche nutrizionali, rivolti alla popolazione sana e suoi sottogruppi;
- formazione, consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale del personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private.

### ***Sorveglianza nutrizionale***

- Collaborazione, partecipazione e consulenza nella realizzazione di indagini sui consumi, conoscenze e abitudini alimentari e sullo stato nutrizionale della popolazione e suoi sottogruppi (Okkio alla salute, HBSC, etc.).

### **8.1 Attività programmatiche ed elettive**

Con il recepimento del Piano Nazionale della Prevenzione (D.A. 06/12/2019) e la successiva adozione del Piano Regionale della Prevenzione 2020-2022 (D.A 23/12/2021), la Regione Siciliana ha adottato con il Dipartimento delle Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico (DASOE) una strategia di promozione della salute fondata sui quattro obiettivi trasversali della intersettorialità, formazione, comunicazione ed equità.

Il Piano verte su tre assi principali:

1. Prevenzione delle Malattie Croniche non trasmissibili (MCNT);
2. Prevenzione delle malattie tumorali;
3. Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Successivamente, con la deliberazione n. 01946 del 16 dicembre 2022 viene approvato ed adottato il Piano Aziendale della Prevenzione 2022-2025 (P.A.P. 2022-2025).

Nel corso dell'anno 2023, nell'ambito della programmazione delle azioni del P.A.P. 2022-2025 sono state avviate e concluse tutte le attività ricomprese nelle Azioni 3 e 18 del Programma PP9- Ambiente, clima e salute, come di seguito rappresentato:

**AZIONE 3:** La sicurezza del consumatore per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente: sicurezza nutrizionale

Indicatori di monitoraggio del PRP/Aziendale:

- ✓ Recepire il programma delle attività definite a livello regionale;
- ✓ Partecipare alla formazione regionale;
- ✓ Aderire alla campagna internazionale WASH sulla riduzione del consumo di sale ;
- ✓ Attuare le campagne informative del tavolo TaRSiN, campagne informative sulla promozione della sana alimentazione, dieta mediterranea, consumo di sale iodato.

**AZIONE 18:** La sicurezza del consumatore per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente: sicurezza alimentare.

Indicatori di monitoraggio del PRP/Aziendali:

- ✓ Creazione di una rete operativa aziendale su Sicurezza Alimentare;
- ✓ Favorire la partecipazione alla formazione regionale degli operatori aziendali che si occupano di controllo ufficiale degli alimenti;
- ✓ Avviare la formazione a cascata degli operatori sanitari addetti al controllo ufficiale ;
- ✓ Recepire ed attuare la programmazione/pianificazione di controllo e monitoraggio (sale, allergeni, ecc.);
- ✓ Facilitare le procedure di recupero degli alimenti in sicurezza da destinare ai soggetti disagiati.

In ottemperanza al programma delle attività definite dal livello regionale si è proceduto, previa programmazione e pianificazione a realizzare tutte le attività ricomprese nelle summenzionate azioni 3 e 18 del PAP aziendale e nello specifico:

### AZIONE 3

1. Si è recepito il programma delle attività definite a livello regionale.

#### 2. Partecipare alla formazione regionale

Il SIAN ha partecipato con n. 4 operatori alla formazione regionale su Sicurezza nutrizionale, a cura del Servizio 7 del DASOE in collaborazione con il CEFPAS. **Corso "Sicurezza nutrizionale" del 18 dicembre 2023 - CEFPAS Caltanissetta** in modalità *on line*.

#### 3. Aderire alla campagna internazionale Wash sulla riduzione del consumo di sale

Nel corso dell'anno 2023 tra il **15 e il 21 maggio** è stata attuata la Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale lanciata dal WASH. La Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) collabora con WASH coordinando per l'Italia la campagna, che si è posta quest'anno come obiettivo principale di richiamare l'attenzione sulla necessità di ridurre il contenuto di sale nei prodotti trasformati e nella ristorazione collettiva (<https://www.sinu.it>).

Obiettivo del WASHH è quello di promuovere la riduzione del consumo di sale negli adulti a meno di 5 grammi al giorno (obiettivo proposto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità) con il fine ultimo di ridurre in tutto il mondo i livelli di pressione arteriosa. La riduzione del consumo di sale al valore proposto dall'OMS è in grado di ridurre di circa il 25% le morti per ictus e di circa il 20% complessivamente la mortalità cardiovascolare. La relazione causale tra consumo di sale, ipertensione e rischio cardiovascolare è ampiamente riconosciuta. Moltissimi studi hanno dimostrato



che la riduzione, anche solo moderata, del consumo di sale è associata a riduzione della pressione arteriosa e attraverso quest'ultima alla prevenzione di un numero significativo di eventi cardiovascolari.

#### 4. Attuare le campagne informative del Tavolo TARSIN

1. La produzione e il consumo di alimenti ha ripercussioni economiche, sociali e ambientali. Le condizioni e la qualità dell'ambiente possono influire sui diversi anelli della catena alimentare che richiede la valutazione ed il monitoraggio dei rischi. Tutti i settori della catena alimentare "dai campi alla tavola", dal controllo delle materie prime, dalle buone prassi agricole e dalla lavorazione e distribuzione degli alimenti, contribuiscono alla sicurezza degli alimenti e pertanto alla salute dei consumatori. Al fine di diffondere la cultura della sicurezza alimentare nel consumatore si è provveduto **alla pubblicazione di materiale informativo sui temi di sicurezza alimentare, nutrizionale e delle acque destinate al consumo umano**, all'interno della pagina dedicata all'UOC Igiene degli Alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale", nonché nella pagina "PIANO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE" direttamente raggiungibile dalla home page del sito web aziendale.
2. Promozione delle campagne informative su una sana alimentazione. Dieta mediterranea, consumo sale iodato. *Realizzazione Campagna Nazionale di Sensibilizzazione "Le ricette per la salute: più iodio meno sale"*. Promozione di una sana e corretta alimentazione nella scuola e nelle famiglie. La Campagna Nazionale intende promuovere l'Health Nutritional Literacy e l'empowerment delle famiglie, che verranno raggiunte attraverso il coinvolgimento degli alunni delle scuole primarie e secondarie. Un ruolo importante potrà essere svolto dagli istituti alberghieri per la sperimentazione delle ricette. E' inoltre previsto il coinvolgimento delle Ditte di Ristorazione Scolastica.
3. Si è provveduto ad invitare i Dirigenti Scolastici degli Istituti che aderiscono alla "RETE IGEA" Aziendale (Rete di scopo di scuole che Promuovono Salute) e le ditte di ristorazione collettiva, a confermare la disponibilità a collaborare con il SIAN, alla realizzazione della Campagna di cui in oggetto, proposta dal Ministero della Salute e dall'Istituto Superiore di Sanità-OSNAMI, previa formazione/informazione da parte di operatori ASP, al fine di sensibilizzare sull'importanza dell'assunzione quotidiana dello iodio attraverso l'alimentazione e la riduzione del consumo di sale, con la scelta esclusiva di quello iodato, al fine di favorire l'adozione di comportamenti alimentari salutari che in linea con le raccomandazioni di "*Guadagnare Salute-rendere facili le scelte salutari*"- si propone di investire nella prevenzione e nel controllo delle malattie cronico-degenerative. Hanno aderito n. otto istituti scolastici, di cui due Istituti Alberghieri e n. tre ditte di ristorazione collettiva **La giornata formativa è stata tenuta presso i locali dell'ASP in data 9 e 10 novembre 2023.**

Il programma prevede le seguenti azioni:

- ✓ Formazione/informazione degli insegnanti da parte degli operatori ASP;
- ✓ Intervento sugli studenti, in aula, da parte degli insegnanti (scuole primarie e secondarie di primo grado) e da parte dei peer (Istituti alberghieri);
- ✓ Attività esperienziali dedicate alla ideazione di ricette che utilizzano alimenti naturalmente ricchi di iodio, da parte degli studenti, prevedendo per le scuole primarie e secondarie di primo grado, in collaborazione con i docenti, anche il coinvolgimento dei relativi nuclei familiari;
- ✓ **Ove possibile, coinvolgimento degli istituti alberghieri, anche al fine della sperimentazione di una selezione di ricette contenenti alimenti naturalmente ricchi in iodio;**
- ✓ Monitoraggio e valutazione delle attività svolte (formazione, esperienze pratiche, etc.) da parte del personale ASP e dei docenti delle classi coinvolte.

## AZIONE 18

La Sicurezza del Consumatore per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente: *Sicurezza Alimentare*.

### 1. **Creare una rete operativa su Sicurezza Alimentare**

Si è provveduto ad attivare la rete multi professionale ed intersettoriale aziendale, in linea con quanto realizzato dal Servizio 7 "Sicurezza Alimentare del DASOE, articolata nelle tre sotto aree della sicurezza alimentare, sicurezza nutrizionale e sicurezza acque potabili.

Le singole reti vedono coinvolti rispettivamente i seguenti attori:

- ✓ Sicurezza alimentare: SIAN, SIAOA, LSP, IZS Ditte di ristorazione collettiva;
- ✓ Sicurezza nutrizionale: SIAN, Ditte di Ristorazione Collettiva;
- ✓ Sicurezza Acque potabili: SIAN, LSP, ARPA.

### 2. **Favorire la partecipazione alla formazione regionale degli operatori sanitari che si occupano di controllo ufficiale degli alimenti.**

È stata favorita la formazione degli operatori SIAN che si occupano di C.U. con la partecipazione all'evento formativo promosso dal Servizio 7 del DASOE e tenutosi a Siracusa in data 29/06/2023.

### 3. **Avviare la formazione a cascata degli operatori sanitari addetti al controllo ufficiale**

E' stata avviata la formazione a cascata degli operatori sanitari addetti al controllo ufficiale con due corsi ECM attivati in ASP.

Corso di aggiornamento ECM su "Qualità delle acque destinate al consumo umano: novità introdotte dalla nuova Direttiva (UE) 2020/2184"-01/02/ marzo 2023 prima edizione-15/16 maggio 2023 seconda edizione a cura del SIAN

Corso di aggiornamento ECM su Campionamento, analisi, diagnosi e prove nei Controlli Ufficiali secondo il Reg. UE 625/2017 14 e 15 giugno 2023 - due edizioni dello stesso evento riservate a due gruppi di Tecnici della Prevenzione, Medici Veterinari, medici Igienisti, Biologi in servizio presso i Dipartimenti di Prevenzione e Prevenzione Veterinario a cura dei due Dipartimenti di Prevenzione.

### 4. **Recepire ed attuare la programmazione/pianificazione di controllo e monitoraggio (sale, allergeni etc.)**

Si è proceduto ad implementare i programmi di controllo ufficiale degli alimenti, con specifiche previsioni: per la tutela dei soggetti allergici e intolleranti, per il controllo della disponibilità di sale iodato presso punti vendita e ristorazione collettiva, per la verifica delle indicazioni nutrizionali e salutistiche presenti sui prodotti alimentari.

### 5. **Facilitare le procedure di recupero degli alimenti in sicurezza per i soggetti disagiati.**

Al fine di migliorare la tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione favorendo, incentivando e rafforzando lo sviluppo di conoscenze e competenze degli operatori sanitari coinvolti (empowerment - life skill) e, a cascata, dei componenti della ristorazione collettiva, sull'importanza della sana alimentazione per prevenire le patologie croniche e le loro complicanze, per ridurre lo spreco alimentare e l'impatto ambientale correlato all'alimentazione, si è provveduto ad invitare le associazioni di volontariato presenti sul territorio di competenza, a manifestare la propria disponibilità a partecipare ad un Corso di formazione promosso dal SIAN sulla procedura per il recupero degli scarti degli alimenti in sicurezza da destinare ai soggetti disagiati, che potrà essere realizzato anche *on line*, da attivare una volta ottenute le adesioni.

## 8.2 Okkio Alla Salute

Nell'anno 2023 l'U.O.C SIAN è stata impegnata nel coordinamento del Progetto Nazionale di Sorveglianza Nutrizionale "Okkio alla Salute", sistema di sorveglianza sul sovrappeso e l'obesità nei bambini delle scuole primarie (6-10 anni) e i fattori di rischio correlati.

La raccolta dati ha previsto:

- ✓ La registrazione delle misure antropometriche (peso e altezza) degli alunni delle 26 classi di scuola primaria, campionate dal Ministero della Salute e ricadenti nell'ambito provinciale di competenza dell'Azienda Sanitaria, effettuata da operatori ASP (sono stati coinvolti gli operatori ASP presenti nel territorio di rispettiva competenza);
- ✓ La somministrazione di un questionario semplice ai bambini per raccogliere informazioni sulle loro abitudini alimentari, livelli di attività fisica e sedentarietà;
- ✓ La compilazione da parte dei genitori di un breve questionario per la raccolta di informazioni rispetto ad abitudini alimentari, attività fisica e sedentarietà dei figli;
- ✓ La compilazione di un questionario da parte dei dirigenti scolastici per la raccolta di informazioni in merito ad ambiente scolastico.

I dati di sorveglianza così raccolti sono stati convogliati, tramite piattaforma web, al centro di riferimento ministeriale per la successiva analisi.

## 8.3 Celiachia

La promozione e la tutela della salute del celiaco rappresentano un obiettivo sanitario e sociale importante. Come è noto, la Legge 4 luglio 2005 n. 123 prevede che ciascuna Regione/P.A., oltre a garantire la somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e delle strutture pubbliche, provveda alla formazione e all'aggiornamento professionale degli operatori del settore ristorativo ed alberghiero mediante l'attivazione di appositi moduli informativi sulla gestione della problematica celiachia nella produzione, manipolazione e distribuzione dei pasti senza glutine.

Al fine di favorire il normale inserimento dei soggetti affetti da celiachia nella vita sociale si è proceduto, oltre ad acquisire i dati relativi ai flussi informativi, a procedere alla formazione degli OSA onde migliorare le loro conoscenze al fine di implementare l'offerta dei pasti in sicurezza tramite le seguenti attività:

- ✓ aggiornamento anagrafica su mense;
- ✓ attivare/prorogare le procedure per la convenzione con Istituti Alberghieri per disponibilità cucina e cuochi esperti (atto formale in corso di definizione);
- ✓ organizzare corsi di formazione.

E' stata espletata una edizione del corso di formazione rivolto ad OSA che intendono operare nell'ambito del senza glutine, ai sensi della L. n. 123/2005. Il Corso è stato organizzato con la disponibilità concessa dall'IPSSAR PIAZZA per l'espletamento della parte pratica che prevede l'utilizzo di una cucina didattica e la presenza di un cuoco formato esperto. Inoltre, come ogni anno, sono stati acquisiti, elaborati e trasmessi al Servizio 7 del DASOE, nel rispetto dei tempi previsti, entro il 31/03/2023, i flussi 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.

## 8.4 DDG n. 191 del 18/03/2022 "Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza di sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva. Anni 2022/2025.

La riduzione dei disturbi da carenza iodica è indicata come obiettivo primario per la Salute Pubblica dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dalla Food and Agriculture Organization, e a tal fine il Ministero della Salute ha promosso la legge n. 55/05 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica". Nell'ottica di rafforzare le attività di prevenzione e sicurezza alimentare in Sanità Pubblica si è proceduto a:

- ✓ Attuare il programma annuale per le verifiche ispettive presso ipermercati e centri cottura, GDO, ristorazione pubblica;

- ✓ Effettuare i campionamenti per la verifica del tenore di iodio nel sale arricchito così come da programmazione (vedi cap. 5.10);
- ✓ Effettuare il monitoraggio e la verifica periodica delle azioni poste in essere nel rispetto dei flussi informativi ai fini della rendicontazione delle attività.

Si è, inoltre, provveduto alla promozione del consumo di sale iodato conducendo una adeguata campagna informativa e di sensibilizzazione destinata agli utenti delle mense.

Sono stati predisposti programmi per le verifiche ispettive e monitoraggio e verifica periodica con raggiungimento degli obiettivi previsti.

Il Direttore dell'UOC SIAN  
Dott. Domenico Mirabile

