

## Altre attività rese dal SIAN sulla scorta di appositi programmi

---

- **Controllo ufficiale** consistente nella vigilanza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari e dei requisiti igienico-sanitari, strutturali e funzionali degli esercizi di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di alimenti e bevande per la verifica della corretta applicazione della normativa vigente. L'attività di controllo ufficiale viene espletata su tutte le imprese alimentari insistenti sul territorio provinciale dell'ASP di Caltanissetta, secondo le modalità previste dalla nuova normativa comunitaria (Pacchetto Igiene);
  - ❖ vigilanza sull'applicazione dell'autocontrollo aziendale (HACCP), la rintracciabilità degli alimenti, l'etichettatura, la direttiva allergeni etc..;
  - ❖ controllo, prelievo e analisi degli alimenti di prevalente origine vegetale e delle bevande in base al Programma Regionale di Campionamento;
  - ❖ campioni analitici di acque utilizzate da imprese alimentari;
  - ❖ **audit**: l'audit costituisce una nuova metodologia di controllo delle imprese alimentari introdotta dalle vigenti disposizioni comunitarie e rappresenta un esame sistematico e indipendente finalizzato ad accertare se determinate attività alimentari siano:
    - ⌚ conformi alle disposizioni previste
    - ⌚ attuate in modo efficace
    - ⌚ adeguate per raggiungere determinati obiettivi

### **Gestione finanziamento controlli ufficiali - Riscossione tariffe di cui al D. lgs 194/08**

L'Art.1 del decreto Lgs/vo n.194 del 19 novembre 2008, stabilisce le modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004, disciplinati al titolo II dallo stesso Reg.CE 882/2004, eseguiti dalle Autorità competenti per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Il suddetto decreto legislativo prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA), contemplati tra le attività indicate nell'allegato A, sezione 6 dello stesso, devono provvedere a versare la tariffa prevista, sulla scorta della classe produttiva presunta per l'anno di riferimento, suddivisa nelle fasce A, B o C.

Per chiarimenti sulla tematica si può fare riferimento alla nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, prot. n 11000 del 17.04.09, e/o chiedere informazioni direttamente agli operatori del SIAN del comune di residenza o del SIAN centrale.

Si forniscono alcuni dei chiarimenti più richiesti:

- ⌚ **"attività prevalente ingrosso"**, si intende l'attività produttiva che commercializza all'ingrosso una percentuale della propria produzione superiore al 50%;
- ⌚ **fascia produttiva annua**: deve essere calcolata sulla base del volume complessivo prodotto;
- ⌚ **attività nuove**: il valore della tariffa dovrà essere calcolato in dodicesimi.
- ⌚ **Esclusioni**: Sono escluse dal campo di applicazione del D.Lgs. n.194/08: la produzione primaria, la produzione/commercio al dettaglio o prevalente al dettaglio (produzione/commercializzazione annua al dettaglio superiore al 50%), gli imprenditori agricoli per l'esercizio delle attività di cui all'articolo 2135 del codice civile, che ricadono nelle fasce A e B

I versamenti relativi al D.lgs 194/08 devono essere effettuati presso il c/c postale n. **25750936 intestato a**: ASP Caltanissetta - Servizio di Tesoreria, Dipartimento di Prevenzione, SIAN.

**N.B. Si avvisa che la tariffa deve essere versata entro il 31 gennaio dell'anno di riferimento senza aspettare alcuna richiesta dalla ASP.**

□ **Allerta sanitaria**

Tale attività viene espletata tempestivamente anche in regime di pronta disponibilità su tutto il territorio provinciale e consegue a segnalazioni di presunto pericolo relative alla commercializzazione e/o consumo di alimenti potenzialmente dannosi per la salute umana.

- ❖ sorveglianza epidemiologica sui casi, presunti o accertati di tossinfezioni alimentari e di malattie comunque trasmissibili con gli alimenti;
- ❖ Sorveglianza del sistema europeo di rintracciabilità degli alimenti per allerta rapida ai sensi del Reg. CE 178/2002;
- ❖ costituisce un delicato e tempestivo compito di controllo del SIAN. La sorveglianza si attiva per tutto l'arco della giornata anche in regime di pronta disponibilità ed è volta a verificare tempestivamente le cause che hanno determinato gli episodi di tossinfezione alimentare al fine di individuare prontamente i responsabili ed eliminare il pericolo.

**Il nodo provinciale** per le allerta sanitarie è stato istituito presso il SIAN di Caltanissetta, via Cusmano, 1; tutti i contatti previsti risultano dotati di collegamento internet, indirizzo di posta elettronica dedicato e telefax: [alimenti@asp.cl.it](mailto:alimenti@asp.cl.it), tel./fax 0934506211.

□ **Monitoraggio acque destinate al consumo umano**

Il monitoraggio delle acque destinate al consumo umano, consiste nel prelievo di routine di campioni d'acqua dalla rete idrica e viene espletato presso ogni Comune secondo una programmazione annuale. Gli operatori del SIAN, territorialmente competenti, verificano i risultati analitici forniti dal LSP e, ove necessario, richiedono urgenti interventi di profilassi alle Autorità preposte e agli ENTI gestori della rete idrica. Il monitoraggio comprende anche il controllo annuale dei serbatoi civici utilizzati per l'accumulo dell'acqua.

□ **Attività di controllo in materia di produzione e vendita di prodotti fitosanitari**

L'attività in questione ha subito recenti innovazioni con l'emanazione del D. lgs 150/2012 e, per quanto attiene la formazione dei distributori, dei consulenti e degli utilizzatori dal D.D.G. 6402/2014

Il SIAN presso ogni singolo Comune della provincia, provvede al censimento e al controllo ispettivo delle ditte di commercializzazione e deposito di prodotti fitosanitari, trasmettendo all'Assessorato della Salute tutti i dati di vendita che annualmente vengono inviati da ogni singolo distributore.

Il SIAN provvede anche ad organizzare i corsi per i distributori di prodotti fitosanitari e le relative commissioni di esami per il rilascio della prevista autorizzazione alla vendita.

□ **Sorveglianza nutrizionale:** raccolta mirata di dati epidemiologici su consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione (per stabilire la correlazione tra malattie ed abitudini alimentari al fine di proporre azioni preventive. Studio "OKkio alla Salute", Studio HBSG, ecc)

- ❖ Interventi di prevenzione nutrizionale per la promozione di corretti stili alimentari ad una sana alimentazione nella popolazione generale e per gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, alimentaristi, infanzia ed età evolutiva, etc.) con utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione sanitaria;
- ❖ Valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari, prevenzione delle malattie cronico-degenerative correlate all'alimentazione;
- ❖ Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva;
- ❖ Indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione collettiva, con l'apporto tecnico di altri Servizi ed Unità Operative di competenza (servizi veterinari, etc.);

- ❖ Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale del personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (scuola, attività socio-assistenziali, assistenza domiciliare, mense aziendali, etc.);
  - ❖ Attività di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici di medicina generale;
  - ❖ Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo del servizio;
  - ❖ Corsi per operatori della ristorazione addetti alla preparazione di pasti senza glutine;
- **Educazione sanitaria**
- Il Servizio espleta da tempo iniziative formative e di educazione sanitaria di prevenzione nutrizionale rivolte sia al personale dipendente che agli alimentaristi, al fine di diffondere conoscenze di stili alimentari corretti. I corsi sono rivolti alla popolazione in generale e a gruppi.
-