



Via Giacomo Cusmano, 1 – Caltanissetta
C.F. - P. IVA 01825570854

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Direttore Dr Bonura Antonio

Pubblicazione dati su controllo ufficiale anno 2014
(Art. 7, Reg. Ce. 882/04)

IL SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE E LE ATTIVITA' IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE RESE NELL'ANNO 2014

IL Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) espleta un'importante funzione nella prevenzione di tutte le patologie originate dal consumo di alimenti non salubri o derivanti da abitudini alimentari scorrette.

Negli ultimi anni la gestione della sicurezza alimentare ha subito una profonda modifica, mettendo in discussione le vecchie procedure che vedevano quale primo controllore l'Autorità competente. A seguito dell'avvenuta emanazione di nuovi Regolamenti europei e delle consequenziali disposizioni nazionali e regionali, l'operatore del settore alimentare (OSA), rappresenta oggi il primo soggetto responsabile della sicurezza alimentare, a cui compete la rilevazione dei rischi e la adozione di tutte le misure di prevenzione necessarie da applicare in regime di autocontrollo, secondo la metodologia dettata dal sistema HACCP.

Il Ruolo del SIAN è quello di verificare le attività degli operatori del settore alimentare, effettuando dei controlli che seguano scrupolosamente le rigide procedure poste in essere dalla regolamentazione europea, al fine di prevenire e se del caso reprimere atteggiamenti o comportamenti pericolosi per la salute dei consumatori.

L'Assessorato della Salute, ha tale fine, ha emanato il "Piano regionale integrato sulla sicurezza alimentare" 2011/2014" (PRIS), individuando le attività per ogni ASP, nonché il numero e la tipologia dei controlli da realizzare annualmente.

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) anche per l'anno 2013 si è fatto carico, pertanto di espletare una rilevante attività lavorativa in materia di sicurezza alimentare.

Per quanto in premessa, sulla scorta dei dati acquisiti agli atti e dei report trasmessi, al fine di dare massima trasparenza delle attività di controllo espletate nel rispetto di quanto previsto dall'Articolo 7, Reg. 882/2004, Par. 1 che testualmente recita: "Le autorità competenti si impegnano a svolgere le proprie attività con un livello elevato di trasparenza. A tal fine le informazioni pertinenti in loro possesso sono messe a disposizione del pubblico al più presto.

In generale il pubblico ha accesso:

- a) alle informazioni concernenti le attività di controllo delle autorità competenti e la loro efficacia;
- b) alle informazioni ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 178/2002;

si redige la presente relazione riportante l'attività prestata nel corso dell'anno 2014.

○ **Controllo Ufficiale su alimenti e bevande**

- *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;*
- *vigilanza sull'applicazione dell'autocontrollo aziendale (HACCP), la rintracciabilità degli alimenti, l'etichettatura, la direttiva allergeni etc..;*
- *controllo dei prodotti alimentari di prevalente origine vegetale e delle bevande con campionamenti da sottoporre ad analisi batteriologiche e chimiche;*
- *campioni analitici acque utilizzate da imprese alimentari;*
- **Audit:** *consistenti in una nuova metodologia di controllo delle imprese alimentari introdotta dalle vigenti disposizioni comunitarie, rappresentata da un esame sistematico e indipendente finalizzato ad accertare se determinate attività alimentari siano:*
 - *conformi alle disposizioni previste*
 - *attuare in modo efficace*
 - *adeguate per raggiungere determinati obiettivi*

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);

○ **Allerta sanitaria**

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

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

Tale adempimento, viene espletato dal S.I.A.N. a seguito della emanazione del D.A. 29.07.2003, riportante " procedure e direttive in materia di prodotti fitosanitari in attuazione del D.P.R. n. 290/2001". Il SIAN presso ogni singolo comune provvede al controllo delle ditte di commercializzazione e deposito di prodotti fitosanitari.

Organizzazione del SIAN

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Caltanissetta, rappresenta una delle Strutture Complesse del Dipartimento di Prevenzione.

SEDE CENTRALE:

SIAN Centrale : Caltanissetta Via Cusmano n. 1
Telefono/fax: 0934 506211
E-Mail: alimenti@asp.cl.it

SEDI DISTRETTUALI:

Sede distrettuale di Caltanissetta: Via Cusmano n. 1 tel/fax 0934 506211
Sede distrettuale di San Cataldo: Via Belvedere n.1 tel. 0934512434; Fax 0934 512422
Sede distrettuale di Gela: Via Butera n.1 tel. 0933905301; Fax 0933937535
Sede distrettuale di Mussomeli: Presso ospedale tel/fax 0934 993011

Presso ogni comune risultano attivate le UU.OO. di Igiene pubbliche con competenze pluridisciplinari alle quali vengono delegate varie attività del SIAN

Giornate di ricevimento al Pubblico:

Il SIAN riceve tutti i giorni escluso il sabato dalle ore 09.00 alle ore 12.00

La Azienda Sanitaria Provinciale di Caltanissetta, risulta suddivisa in quattro Distretti territoriali che fanno capo alle ex sopresse UU.SS.LL.:

DISTRETTO	ABITANTI
Caltanissetta;	96.000
Gela;	119.000
San Cataldo;	38.000.
Mussomeli.	24.000

Al fine di consentire l'espletamento delle attività di competenza del SIAN, si è ritenuto più efficace suddividere il territorio in due aree:

Area Nord: Distretto di Caltanissetta, Distretto di San Cataldo e Distretto di Mussomeli

Area Sud: Distretto di Gela più comune di Riesi.

Risorse Umane

Personale che opera presso il servizio Centrale

- un Dirigente Medico Direttore di Struttura Complessa
- tre Dirigenti Medici
- cinque Tecnici della Prevenzione
- un Assistente amministrativo
- un operatore CED
- due Ausiliari Tecnici

Personale che opera presso i presidi periferici:

Nei presidi periferici, per il perseguimento degli obiettivi prefissati, si fa riferimento anche ai responsabili distrettuali di Igiene degli Alimenti, individuati dalla Direzione Generale e al personale medico che presta servizio presso le UU.OO. di Igiene Pubblica dei singoli comuni con funzioni multidisciplinari.

Analogamente i tecnici della prevenzione dislocati nel distretto di Gela e di San Cataldo, devono assicurare l'attività di ispezione e vigilanza, sia per le attività di competenza di questo SIAN, che per le attività di competenza del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

Sicurezza alimentare: Controlli Ufficiali

Tabella 1

CONTROLLI DITTE COME PROGRAMMATE NEL PAA	Numero effettuato
Obiettivo regionale PAA 2A Controllo rivendite prodotti fitosanitari ispezioni presso le rivendite i locali di deposito, gli esercizi di vendita, i depositi di stoccaggio delle ditte che vendono fitofarmaci e loro coadiuvanti all'utilizzatore finale	37
Obiettivo regionale PAA 2B Produzione primaria ispezioni presso Aziende agricole, olivicole, alberi da frutto, seminativo	145
Obiettivo regionale PAA 2C Controlli ufficiali con campionamento presso la ristorazione collettiva (mense ospedaliere, scolastiche, uffici pubblici, centri cottura, case di riposo, ecc) (per i dettagli sull'attività di campionamento vedasi successivo paragrafo piano campionamenti)	Ispezioni n. 88 Campioni n. 48
Obiettivo regionale PAA 2D Controlli ufficiali con campionamento presso Esercizi di ristorazione non compresi nelle voci precedenti Pasticcerie gelaterie (ristorazione pubblica) (per i dettagli sull'attività di campionamento vedasi successivo paragrafo piano campionamenti)	Ispezioni n. 96 <i>di cui 33 espletati in orari pomeridiani e serali</i> campioni n. 38
Obiettivo regionale PAA 2E Campioni di alimenti destinati ad una alimentazione particolare (per i dettagli sull'attività di campionamento vedasi successivo paragrafo piano campionamenti)	n. 17
Obiettivo regionale PAA 2F Campioni di integratori (per i dettagli sull'attività di campionamento vedasi successivo paragrafo piano campionamenti)	16
TOTALE	Ispezioni n. 366 Campioni n. 86

L'attività dei controlli ufficiali indicata nel PAA è stata integrata anche con l'attività prevista nel PRIS con la programmazione di ulteriori n. 440 ispezioni e n. 246 campioni alimentari

Tabella 2

ULTERIORI NUMERO 440 CONTROLLI SECONDO PREVISIONI DEL PRIS	
Tipologia Ditte	Numero effettuato
▪ Centri di cottura	12
▪ Mercati generali	12
▪ Industrie di produzione, lavorazione, trasformazione e confezionamento (molini, pasticci, prodotti da forno, caffè, tè, riso, cioccolato, conserve industriali, IV e V gamma vegetale, ecc., escluso orto-frutta)	26
▪ Pasticcerie, gelaterie, gastronomie e rosticcerie industriali (che confezionano e commercializzano in ambito extraregionale)	3
▪ Piattaforme di distribuzione	1
▪ Cantine e frantoi con imbottigliamento	35
▪ Grande distribuzione e centri commerciali (definiti dal D. lgs n. 114/98) e Media distribuzione di vendita (definiti dal D. lgs n. 114/98)	42
▪ Depositi alimentari in regime di freddo	3
▪ Altre attività commerciali al dettaglio e commercio all'ingrosso (negozi di vicinato, supermercati, ecc.)	34
▪ Farmacie e parafarmacie	4
▪ Panifici, pizzerie a taglio ed altri laboratori artigianali	28
▪ Depositi non compresi nelle voci precedenti	11
▪ Trasporto alimenti	13
▪ Erboristerie	3
▪ Distributori automatici (no latte crudo)	3
▪ Commercio ambulante (Ispezione mezzi mobili e chioschi)	3
Ispezioni mercati fiere e vendita funghi epigei spontanei	9
Controlli documentali piano OGM	12
Controlli documentali Piano micotossine	7
Controlli documentali piano fitosanitario	25
Controlli documentali piano allergeni	5
Controlli documentali Piano acrilammide	6
Controlli documentali Piano impurità solide	5
Controlli documentali Piano sale iodato supermercati	21
Controlli documentali Piano MOCA	46
Controllo documentale additivi su utilizzatori	5
Controllo documentale etichettature	20
Controlli documentali piano microbiologico	105
TOTALE	Ispezioni n. 496 Campioni n. 271

DETTAGLIO PIANO DEI CAMPIONAMENTI

4) Obiettivo regionale PAA Sicurezza alimentare: *espletare i campionamenti disposti dal DASOE per un totale di numero 320 campioni alimentari inclusi i 76 campionamenti previsti dal PAA obiettivi n° 2C, 2D, 2E, 2F*

PIANO OGM

Tabella 3

alimento da campionare	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi di riferimento ove sono stati recapitati i campioni
Farina (Soia e derivati)	2	LSP Palermo
Salsa (Soia e derivati)	1	LSP Palermo
Bevanda (riso e derivati)	1	LSP Palermo
Granella (Mais e derivati)	1	LSP Palermo
Pasta (Mais e derivati)	1	LSP Palermo
Farina (riso e derivati)	2	LSP Palermo
Succo papaia (altro)	1	LSP Palermo
totale	9	

PIANO ACRILAMMIDE

Tabella 4

alimento da campionare	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi di riferimento ove sono stati recapitati i campioni
Patate fritte a bastoncini pronte per il consumo a base di pasta di patate	1	LSP AG
Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini a base di patate o radici commestibili	1	LSP AG
Cereali per la prima colazione*	1	LSP AG
Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini a base di cereali (specificare nel verbale: biscotti, fette biscottate, biscotti in polvere ed altro).	1	LSP AG
Patatine a base di pasta di patate (preformate e impilate ecc.)	1	LSP AG
Altro (crocchette di patate, prodotti di pasticceria a base di cacao o caffè, snack salati a base di cereali, pop corn, sformato di patate (qualsiasi altro prodotto che contenga i succitati ingredienti di diffusione regionale	1	LSP AG
Totale	6	

Piano Impurità Solide

Tabella 5

alimento da campionare	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi di riferimento ove sono stati recapitati i campioni
Farina di cereali	1	IZS Palermo
Cacao	1	IZS Palermo
Pomodori pelati	1	IZS Palermo
Riso	1	IZS Palermo
Prodotti da forno (crackers, pancarrè, fette biscottate, biscotti)	1	IZS Palermo
Totale	5	

Piano Allergeni

Tabella 6

alimento da campionare	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi di riferimento ove sono stati recapitati i campioni
Prodotti da forno	2	LSP PA
Prodotti dietetici	1	LSP PA
Prodotti di erboristeria	1	LSP PA
Omogeneizzato vegetale	1	LSP PA
	5	

Piano Microbiologico

Tabella 7

OSA	Tipologia di OSA da sottoporre a controllo ufficiale	Nr. Campioni programmati	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi di riferimento ove sono stati recapitati i campioni
1	Produttori e confezionatori all'ingrosso	5	5	LSP PA
2	Produttori e confezionatori al dettaglio	5	6	LSP PA
Ristorazione pubblica (obiettivo PAA 2D)				
3	Ristorazione tradizionale	10	16	LSP PA
4	Ristorazione etnica	10	1	LSP PA
5	Bar, rosticcerie, pasticcerie	10	11	LSP PA
6	Agriturismi	5	6	LSP PA
7	Self service	5	4	LSP PA
Ristorazione collettiva e assistenziale (obiettivo PAA 2C)				
8	Mense ospedaliere	5	5	LSP PA
9	Mense scolastiche e universitarie	5	12	LSP PA
10	Mense circondariali	2	0	LSP PA
11	Mense uffici pubblici	5	9	LSP PA
12	Centri di cottura	5	9	LSP PA
13	Catering	5	4	LSP PA
14	Case di riposo e altro	5	8	LSP PA
Distribuzione				
15	Distribuzione all'ingrosso	7	9	LSP PA
16	Grande distribuzione organizzata	7	13	LSP PA
17	Negozi vicinato	4	10	LSP PA
		100	128	

Piano Immissione prodotti Fitosanitari

Tabella 8

alimento da campionare	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi di riferimento ove sono stati recapitati i campioni
Fragole	2	IZS Palermo
Lattuga	2	IZS Palermo
Pesca	2	IZS Palermo

Uva	3	IZS Palermo
Limone	2	IZS Palermo
Pomodoro	2	IZS Palermo
Cavolfiore	2	IZS Palermo
Prezzemolo	2	IZS Palermo
Basilico	2	IZS Palermo
Formulati	7	Ministero Politiche Agricole Lab. di Catania
totale	26	

PIANO RICERCA DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI

Tabella 9

Matrice	Contaminante	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi di riferimento ove sono stati recapitati i campioni
Ortaggi, escluso il genere <i>Brassica</i> , ortaggi a foglia (bietole, cicoria, indivia, prezzemolo, basilico), erbe aromatiche e funghi.	Piombo, Cadmio	15	IZS PA
Ortaggi del genere <i>Brassica</i> (cavolo, cavolfiore, rapa, ravizzone, colza, senape, ravanello)	Piombo, Cadmio	4	IZS PA
Ortaggi a stelo (asparagi, cardi, sedani, carciofi, porri)	Cadmio	6	IZS PA
Frutta, esclusi i piccoli frutti e le bacche	Piombo, Cadmio	12	IZS PA
Cereali non trasformati	Cadmio	9	IZS PA
Spinaci in conserva, surgelati o congelati	Nitrati	1	LSP RAGUSA
Lattuga fresca coltivata in ambiente protetto o in pieno campo (no iceberg)	Nitrati	1	LSP RAGUSA
Rucola	Nitrati	1	LSP RAGUSA
totale		49	

Piano Residui Fitosanitari

Tabella 10

alimento da campionare	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi di riferimento ove sono stati recapitati i campioni
Carote	1	IZS Palermo
Arance o Mandarini	1	IZS Palermo
Patate	1	IZS Palermo
totale	3	

Piano Residui Micotossine

Tabella 11

alimento da campionare	Nr. Campioni	Laboratorio analisi
-------------------------------	---------------------	----------------------------

	effettuati	
Cereali non trasformati	1	LSP Palermo
Prodotti derivati da cereali trasformati compreso pane e pasta	1	LSP Palermo
Mandorle/pistacchi (non salate)	1	LSP Palermo
Uve secche (uve di Corinto, uva passa, uva sultanina)	1	LSP Palermo
Spezie (pepe, peperoncino, noce moscata, zenzero, curcuma)	1	LSP Palermo
Vini, vini spumante, vini aromatizzati	1	LSP Palermo
Alimenti dietetici ai fini medici speciali destinati ai lattanti	1	LSP Palermo
totale	7	

Tabella 12 Piano Sale iodato

Tipologia OSA	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi
Produzione stoccaggio	2	LSP Palermo
Supermercati e Ipermercati	4	LSP Palermo
Negozi al dettaglio	4	LSP Palermo
totale	10	

Tabella 13 Piano Radioattività alimenti (D. L.vo n. 203 del 17.03.1995)

alimento da campionare	Nr. Campioni programmati	Nr. Campioni effettuati	Laboratorio analisi
Funghi	1	1	ARPA Palermo
Ortaggi	1	1	ARPA Palermo
Farina	1	1	ARPA Palermo
Pasta	1	1	ARPA Palermo
totale	4	4	

Tabella 14 Piano D.M. 23.12.1992 (residui fitosanitari)

Matricce	Nr. Campioni programmati	Nr. Campioni effettuati Area Nord	Nr. Campioni effettuati Area Sud	Laboratorio di riferimento
Ortaggi:				
Prod. Regionale	10	8	4	IZS PA
Prod. Non regionale	6	4	0	IZS PA
Frutta :				
Prod. Regionale	45	25	20	IZS PA
Prod. Non regionale	5	5	0	IZS PA
Cereali:				
Prod. Regionale	20	9	10	IZS PA
Prod. Non regionale	3	3	0	IZS PA
Vino:				
Prod. Regionale	10	11	0	LSP PA
OLI				
Prod. Regionale	1	1	0	LSP PA
totale	100	66	34	

Indicatore obiettivo:
$$\frac{\text{N. 357 numero campioni prelevati}}{\text{N. 320 campioni da prelevare}} = 100 \%$$

ALTRE ATTIVITA' RELATIVE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

1. CONTROLLI SU ESERCIZI CHE HANNO PRESENTATO UNA SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA)

Tabella 15

SCIA	
N. SCIA pervenute	924
N. SCIA controllate con intervento ispettivo	424

2. CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO PRESSO GLI OSA

Tabella 16

categorizzazione rischio secondo PRIS anno 2014	Distretto di Caltanissetta	Distretto di GELA	Distretto di San Cataldo	Distretto di Mussomeli	totale
	400/400	400/400	250/250	164/164	1214

Indicatore obiettivo 1: $\frac{N. 1214 \text{ categorizzazioni effettuate relative agli esercizi censiti ai punti 6/13}}{N. 1214 \text{ categorizzazioni programmate relative agli esercizi censiti ai punti 6/13}} = 1$

ATTIVITA' DI AUDIT

Tabella 17

AUDIT SU OSA		
	PREVISTI	EFFETTUATI
Distretto di Caltanissetta	n. 1 audit su OSA su centro cottura	1
Distretto di San Cataldo	n. 1 audit su produzione IV gamma	1
Distretto di Gela	Produzione conserve vegetali	1

MODALITA' OPERATIVE Ditte controllate nel corso dell'anno 2014

Le ditte sono state controllate nel rispetto di quanto previsto dall'art. 4, comma 4, sulla imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali.

1. *I controlli ufficiali sono stati eseguiti senza preavviso, salvo nel caso degli audit;*
2. *al fine di garantire la massima imparzialità nei controlli, le ditte da ispezionare sono state scelte dagli appositi elenchi di vigilanza trasmessi;*
3. *tutte le Ditte ispezionate sono state sottoposte alla categorizzazione del rischio al fine di adempiere a quanto previsto nel PRIS per l'anno 2014;*
4. *nessun operatore addetto alla vigilanza ha sollevato conflitti di interesse nell'attività in generale o in specifici controlli;*
5. *i controlli ufficiali sono stati eseguiti in ogni fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione.*

3. **efficacia e appropriatezza dei controlli:** Nel corso dell'anno l'attività dei controlli ufficiali su alimenti è stata assicurata utilizzando la modulistica prevista dalla relativa procedura SIAN, con le modalità di scelta imparziali individuati nella relativa programmazione 2014.
Si è provveduto anche ad effettuare una verifica **dell'efficacia e dell'appropriatezza** dei controlli realizzati tramite la realizzazione di audit interni, come da tabelle che segue:

Tabella 18

AUDIT INTERNI anno 2014			TOTALE
	PREVISTI	EFFETTUATI	
SIAN di Caltanissetta			
Verifica appropriatezza	2	2	2
Distretto di San Cataldo			
n. 1 audit di supervisione su SIAN Distretto CI	1	1	1

Tipologia delle infrazioni rilevate a seguito dell'attività di controllo espletata

Tabella 19

	PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE ingrosso	DISTRIBUZIONE dettaglio	TRASPORTI	RISTORAZIONE pubblica	RISTORAZIONE collettiva	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO	TOTALE
NUMERO DI UNITA'	3629	218	122	914	406	1007	154	442	6962
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	145	71	18	162	43	115	94	79	727
NUMERO DI ISPEZIONI	145	74	23	174	43	144	110	88	801
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI			3	3		10		3	19
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	18	27	42	173	16	28	48	18	370
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI				1			1		2
NUMERO INFRAZIONI:									
a) Igiene Generale				1		1		1	3
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				2		4		2	8
c) COMPOSIZIONE									
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) Altro			3	2		2		1	8
PROVVEDIMENTI:									
a) Amministrativi		3	5	12		29	16	9	74
b) Notizie di reato				1					1

ALLERTA SANITARIA

Il sistema di allerta rapido (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) previsto al Capo IV del regolamento CE n. 178/2002, è un sistema in grado di notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi. Le “linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti e mangimi” (intesa Stato Regioni del 13 novembre 2008, rettificata con provvedimento del 24 marzo 2009) definiscono le procedure di attivazione del RASFF.

Nei casi in cui una situazione particolare dovesse comportare dei rischi che non possono essere gestiti dalle disposizioni esistenti, la normativa (articoli 56 e 57 del regolamento CE n. 178/2002) prevede l’istituzione dell’unità di crisi.

Il Dipartimento per le attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico, tramite il servizio 4 “Igiene degli alimenti” ha provveduto con diversi atti ufficiali ad allinearsi agli standard richiesti dalla Comunità europea per la gestione del sistema di allerta rapido.

Tabella 20

Migliorare l'efficienza del sistema rapido di allerta (RASFF) regionale				
Sub Obiettivo 1	indicatore		Evidenza Attività espletata	
Dotazione minima di tutti i punti di contatto di ciascuna ASP del sistema rapido di allerta per gli alimenti e i mangimi (collegamento ad internet, indirizzo di posta elettronica dedicato, fax)	Ind. N 1: Attivazione nodo ASP		Il nodo dell'ASP di Caltanissetta è stato individuato presso il SIAN sito in Caltanissetta, via Cusmano; tutti i contatti previsti risultano dotati di collegamento internet, indirizzo di posta elettronica dedicato e telefax. I Dirigenti medici individuati quali referenti regionali per l'allerta sanitaria sono: Dr Bonura Antonio, Direttore SIAN; Dr Baldacchino Teresa, Dirigente Medico SIAN; Dr Dell'Ajra Michele, Dirigente Medico SIAN. E-MAIL dedicata alimenti@asp.cl.it	
Sub Obiettivo 2 riduzione dei tempi di accertamento conseguenti alla notifica di allerta (max 1 settimana dalla notifica).	Distretto Caltanissetta	Distretto San Cataldo	Distretto Mussomeli	Distretto Gela
N. allerta pervenute	19	20	21	24
N. allerta controllate entro i sette giorni	19	20	21	24
Numero singole ispezioni espletate per le allerta pervenute	222			
Ind. N 2:	$\frac{\text{n° 84 allerta trattate entro 7giorni}}{\text{n° 84 allerta pervenute}} = 100\%$			

Tabella 21

Tipologie allerta sanitaria pervenute anno 2014	
Matrici	Causa Allerta
Pistacchi provenienti dall' IRAN	Presenza di Aflatossine
Budino Cameo Miu Miu	Presenza di acqua ossigenata
Integratore Big Bong	Presenza di Sinefrina
Pan Carrè Tre Mulini	Presenza di muffe
Confettura di albicocca monodose Cuor di Frutta	Presenza di muffa
Caramelle FINI Vampire Boom	Presenza di colorante e133 (Blu brillante) in eccesso
Cucchiari in plastica Silver GOLDEN HILL origine CINA	Non conformità per cessione silver
Bicchieri di plastica Princess	Non conformità per migrazione di cadmio
Lasagne all'uovo Combino	Presenza di allergene soia non dichiarato in etichetta
Olive nere denocciolate in salamoia "Vario Gusto"	Presenza di noccioli
Minestra fantasia Select	Presenza di parassiti
Crackers Craks – Crusty Cioc	Presenza di latte in polvere non dichiarato in etichetta
Coltelli da tavola Gicas Silver	Presenza di migrazione di cromo e cessione di colore
Impasto fresco farcigusto Buitoni	Presenza di muffa
Sciroppo balsamico	Presenza di Sorbato di potassio

Applicazione dei modelli di audit sui servizi delle Aziende sanitarie che espletano attività di controllo in materia di sicurezza alimentare. Art. 4, comma 6 Reg. CE 882/04

Il Reg. CE 882/04 relativo ai controlli ufficiali finalizzati alla verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, all'art 4 prevede che le Autorità Competenti procedano ad audit interni o possono far eseguire audit esterni e prendano le misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi del succitato Regolamento;

L'Assessorato della Salute, DASOE, Servizio 4, al fine di ottemperare alle previsioni dell'art. 4 del succitato Reg. CE 882/04, con **D.D.G. n. 0551/2014** ha provveduto a redigere il programma degli audit da realizzare nel corso dell'anno 2014.

Nel corso dell'anno si è pertanto provveduto ad espletare, in qualità di lead auditor, il previsto audit presso l'ASP di Palermo. L'audit ha avuto luogo nel mese di Novembre 2014 ed è stato puntualmente realizzato ed ultimato con l'invio del rapporto di audit al DASOE "Servizio Sicurezza Alimentare".

Promozione dell'uso di sale iodato nelle mense

Il progetto promozione dell'uso di sale iodato nelle mense scolastiche è iniziato nell'anno 2013 coinvolgendo più dell'80% delle mense scolastiche censite.

Tutti i Responsabili delle mense scolastiche sono stati sensibilizzati all'uso del sale iodato con l'invio di schede di apposite schede adesione

Nell'anno 2014 si è provveduto ad espletare un'ulteriore verifica nelle mense scolastiche sull'effettivo uso del sale iodato, nonché un'attività di controllo presso gli esercizi alimentari per la verifica di una corretta presentazione dello stesso.

Tabella 23

Sub Obiettivo 1	indicatore	Attività espletata
verifica dell'utilizzo del sale iodato presso almeno 80% delle mense scolastiche esistenti pari a numero 50 mense;	<p>Ind. N 1:</p> <p><u>N. 75 verifiche utilizzo sale iodato mense scol.</u> = N. 50 Mense scolastiche censite</p> <p>Il 100% delle mense delle scuole ispezionate facevano utilizzo di sale iodato</p>	I gestori delle mense sono stati invitati a compilare gli appositi questionari prima e dopo la sensibilizzazione
Sub Obiettivo 2 verifica della corretta presentazione del sale iodato presso il 50% dei supermercati esistenti, pari a numero 20 supermercati.	<p>Ind. N 2:</p> <p><u>N. 21 verifiche presentazione supermercati</u> = 100% N. 20 supermercati</p> <p>Nel 100 % dei supermercati controllati si è rilevata la corretta presentazione del sale iodato</p>	Il personale di ispezione ha espletato i controlli presso i supermercati utilizzando l'apposito modello di verbale

CONTROLLI ACQUE UTILIZZATE PRESSO IMPRESE ALIMENTARI:

ESPLETARE DEI CAMPIONI DI ACQUA PRESSO IMPRESE ALIMENTARI		
DISTRETTO	Campioni acqua imprese alimentari programmate	Campioni acqua imprese alimentari effettuate
AREA NORD	40	41 più 4 autobotti

CONTROLLI MULTIDISCIPLINARI

Anche per l'anno 2014 il SIAN ha provveduto a redigere un protocollo di attività congiunte con il SIAOA, per le attività comuni che necessitano di interventi multidisciplinari.

Attività congiunte espletate:

numero 26 attività ispettive congiunte con SIAOA

numero 3 attività ispettive congiunte con SIAV

numero 4 attività ispettive congiunte con P.M. di San Cataldo