



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

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Direttore Dr Bonura Antonio

Pubblicazione dati su controllo ufficiale anno 2015 (Art. 7, Reg. Ce. 882/04)

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), opera nell'ambito della sicurezza alimentare quale Autorità Competente locale, con lo scopo di verificare gli adempimenti posti in essere dagli Operatori del settore alimentare (OSA), per garantire la massima salubrità ai prodotti alimentari posti in commercio.

Gli Ufficiali di Polizia Giudiziaria del SIAN effettuano i Controlli Ufficiali previsti seguendo le rigide procedure dettate in materia 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 provvede ad emanare il "Piano regionale integrato sulla sicurezza alimentare" (PRIS), ed individua le attività da espletare per ogni ASP, con il numero dei controlli ufficiali da realizzare.

Al fine di dare la massima trasparenza alle attività di controllo ufficiale realizzate nell'anno 2015 in materia di sicurezza alimentare, nel rispetto di quanto previsto dall'Articolo 7, Reg. 882/2004, Par. 1, che dispone che le Autorità Competenti si impegnano a svolgere le proprie attività con un livello elevato di trasparenza, si pubblica la presente relazione riportante l'attività di controllo ufficiale su alimenti e bevande realizzata nel corso dell'anno 2015.

*Il Direttore SIAN
Dr Antonio Bonura*



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

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Telefono/Fax 0934-506211
E-mail alimenti@asp.cl.it

IL SERVIZIO E LE ATTIVITA' DEL SIAN

SICUREZZA ALIMENTARE

○ **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 microbiologiche e chimiche;*
- *campioni acque utilizzate da imprese alimentari da sottoporre ad esami analitici;*
- **Audit.**

L'attività di controllo ufficiale viene espletata sulle imprese alimentari insistenti sul territorio provinciale dell'ASP di Caltanissetta, con le modalità previste dalla nuova normativa comunitaria (Pacchetto Igiene);

○ **Allerta sanitaria**

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

○ **Sorveglianza epidemiologica sui casi sospetti di tossinfezioni alimentari**

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 ogni pericolo.

○ **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 redatta di concerto con il Direttore del Laboratorio di Sanità Pubblica. 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 una verifica sui serbatoi civici utilizzati per l'accumulo dell'acqua.

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

Tale adempimento, viene espletato dal S.I.A.N. nel rispetto della normativa vigente. Presso ogni singolo comune gli operatori del SIAN provvedono al controllo delle ditte di commercializzazione e deposito di prodotti fitosanitari.

○ **Educazione sanitaria**

Il Servizio espleta da tempo iniziative formative e di educazione sanitarie rivolte sia al personale dipendente che agli alimentaristi.

○ **Altre Attività**

- *Registrazione a seguito segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.) degli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.).*
- *Corsi di formazione per l'abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari.*

- Rilascio o rinnovo di certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari.
- Autorizzazione per deposito e commercio di prodotti fitosanitari.
- Esame micologico funghi freschi spontanei raccolti da privati e non destinati alla commercializzazione, per pareri e consigli sulla commestibilità.
- Attestazione di distruzione alimenti per non commestibilità.
- Certificato o vidimazione documentazione per esportazione alimenti.
- Registrazione ENTI autorizzati alla realizzazione di corsi agli operatori del settore alimentare

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 pubblica 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 Controllo Ufficiale del SIAN, vista la carenza di personale tecnico della prevenzione si è ritenuto necessario 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.

N.B. Risulta doveroso porre all'attenzione che il personale messo a disposizione negli ultimi anni ha registrato una progressiva riduzione numerica, dovuta alla collocazione a riposo di vari tecnici della prevenzione e dirigenti medici, non più sostituiti.

Risorse strumentali utilizzate:

La sede centrale del S.I.A.N. è ubicata presso i locali siti in Caltanissetta Via Cusmano n. 1.

I locali assegnati si presentano accoglienti, sufficientemente spaziosi e idonei a soddisfare il fabbisogno di tutta L'U.O. Centrale. Per quanto attiene le sedi periferiche, la Direzione Generale nel tempo ha provveduto all'adeguamento di molti degli ambienti di lavoro utilizzati e, in alcuni casi, alla assegnazione di nuovi locali a varie UU.OO. periferiche.

Per quanto attiene le attrezzature, lo scrivente ha provveduto ad acquistare negli anni passati varie strumentazioni utili al personale di vigilanza e ispezione.

Le attrezzature in questione sono costituite da dispositivi portatili necessari ad una più efficace attività di vigilanza, quali: termometri, phmetri, frigoriferi portatili, surgelatori portatili.

A decorrere dall'anno 2007 gli operatori del SIAN utilizzano un software appositamente acquistato per la gestione informatizzata della attività di vigilanza e per l'Archiviazione delle pratiche attinenti alla dichiarazione di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).

Anche per l'anno 2015 si è dovuto operare facendo fronte alla non ottimale dotazione di automezzi di servizio, soprattutto nei distretti periferici.

OBIETTIVI SICUREZZA ALIMENTARE SIAN ANNO 2015

Anche per l'anno 2015 parte degli obiettivi del SIAN sono stati inseriti nel **Piano Attuativo Aziendale**, (PAA) costituendo anche obiettivi prioritari del Direttore Generale.

(A) Obiettivi inseriti nel PAA: CAPITOLO 1, linea 2, Sicurezza alimentare e Nutrizione

o Sicurezza alimentare obiettivi PAA 2/A, 2/B, 2C, 2/D :

1) **Obiettivo regionale PAA Sicurezza alimentare numero 2A:** 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


2) **Obiettivo regionale PAA Sicurezza alimentare numero 2B:** ispezioni presso Aziende agricole, olivicole, alberi da frutto, seminativo.


3) **Obiettivo regionale PAA Sicurezza alimentare numeri 2C, 2D, 2E:** effettuazione controlli ufficiali presso esercizi alimentari con attività di campionamento alimenti e bevande


(B) Piano di Prevenzione Regionale


1. Migliorare l'efficienza del sistema rapido di allerta (RASFF) regionale;
2. Applicazione dei modelli di audit sui servizi di controllo;
3. verificare l'attività dei controlli interni da parte dei Gestori dei Servizi Idrici;

(C) Altre Attività rese dal SIAN:


 OKkio alla ristorazione

 Realizzazione corsi di formazione e aggiornamento professionale dei ristoratori e degli albergatori sulla CELIACHIA;

 Monitoraggio acque destinate al consumo umano;

 Ispezione serbatoi idrici di accumulo, insistenti nel territorio provinciale;

 Prelievo campioni di acqua presso imprese alimentari;

 Controlli multidisciplinari;

Occorre porre in rilievo che nel corso dell'anno si è realizzata una ulteriore rilevante attività lavorativa non prevista negli obiettivi. La presente relazione, infatti, riporta in dettaglio quanto realizzato con particolare riferimento agli obiettivi sopra indicati.

A) OBIETTIVI di Piano Attuativo Aziendale

1) PAA Sicurezza alimentare *obiettivi 2/A, 2/B, 2C, 2/D*

1.1 OBIETTIVO REGIONALE 2A PAA SICUREZZA ALIMENTARE: 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, come da tabella 1

Tabella 1

	Numero programmato	Numero effettuato
Ispezioni FITOSANITARI	16	28

Indicatore: $\frac{\text{N. 28 ispezioni su rivendite di fitofarmaci}}{\text{N. 16 ispezioni programmate rivendite di fitofarmaci}} > 100\%$

1.2 Obiettivo regionale 2B PAA Sicurezza alimentare: Ispezioni presso n. 22 Aziende agricole. Espletare le ispezioni presso Aziende agricole, olivicole, alberi da frutto, seminativo, come da tabella 2 che segue:

Tabella 2

Aziende Agricole	Ispezioni programmate	Ispezioni effettuate
Aziende orticole	5	10
Aziende frutticole	3	19
Aziende viticole	6	16
totale	22	43

Indicatore obiettivo $\frac{\text{N. 43 ispezioni su aziende agricole effettuate}}{\text{N. 22 ispezioni su aziende agricole programmate}} > 100\%$

SICUREZZA ALIMENTARE: ATTIVITA' CAMPIONAMENTO ALIMENTI

Nel corso del 2015 gli operatori Tecnici della Prevenzione del SIAN hanno provveduto al prelievo dei campioni alimentari, previsti nel PAA. Oltre a tali campioni, gli operatori Tecnici della Prevenzione del SIAN, tuttavia, hanno provveduto anche al prelievo di ulteriori campioni alimentari specificatamente indicati nel PRIS, realizzando in totale n. 420 campioni alimentari, a fronte dei 409 programmati.

Le tipologie dei suddetti campioni alimentari vengono dettagliate nelle tabelle che seguono.

Dettaglio dei campioni eseguiti

1.3 Obiettivo regionale 2C, PAA Sicurezza alimentare: prelevare 105 campioni alimentari sulla ristorazione pubblica e collettiva da sottoporre ad esame analitico microbiologico.

Tabella 3

RIEPILOGO CAMPIONAMENTO RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA	
TIPOLOGIA CAMPIONE	NUMERO CAMPIONI
Ristorazione tradizionale	10
Ristorazione etnica	--
Bar, rosticcerie, pasticcerie	39
Agriturismi	4
Self service	6
Mense ospedaliere	11
Mense scolastiche e universitarie	7
Mense circondariali	--
Mense uffici pubblici	--
Centri di cottura	10
Catering	1
Case di riposo e altro	19
TOTALE	107

Indicatore: $\frac{N. \ 107 \ \text{numero campioni Rist. coll e pubb. prelevati}}{N. \ 105 \ \text{campioni totali Rist. coll. e pubb. da prelevare}} > 100 \%$

1.4 Obiettivo regionale 2D, PAA Sicurezza alimentare: prelevare più di 15 campioni di Alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP)

Tabella 4

Campioni Alimentari destinati ad una alimentazione particolare prelevati Anno 2015							
Riferimento Normativo	Matrice	Ricerca analitica	Labor. di riferim.	Campioni	Campioni prelevati	Risultati pervenuti	
						pos	neg
D.M.n.82/2009	Alimenti per lattanti	Fitofarmaci Reg.400/2014	IZS PA	2	2		neg
D.M.n.82/2009	Alimenti di proseguimento	Benzopirene (IPA)	IZS PA	2	2		neg
2006/125/CE	Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e al proseguimento	Aflatossine	LSP PA	2	2		neg
2006/125/CE	Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e al proseguimento	Deossivalenolo	LSP PA	1	2		neg
2006/125/CE	Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e al proseguimento	Zearalenone	LSP PA	1	1		neg
2006/125/CE	Farine di Mais per lattanti	Fumonisina	LSP PA	1	1		neg
2006/125/CE	Omogeneizzati mele e pere	Patulina	LSP PA	2	2		neg
2006/125/CE	Prodotti da forno	Acrilammide	IZS PA	2	2		neg
99/21/CE	Alimenti dietetici fini speciali	Glutine	LSP PA	3	3		neg
D.P.R. 57/2002	Prodotti senza glutine	Glutine	LSP PA	3	3		neg
Totale				19	19		

Indicatore: $\frac{N. \ 19 \ \text{numero campioni destinati alimentazione particolare prelevati}}{N. \ 15 \ \text{campioni destinati alimentazione particolare da prelevare}} > 100 \%$

1.5 Obiettivo regionale 2D, PAA Sicurezza alimentare: prelevare n. 15 campioni di integratori alimentari

Tabella 5

Campioni Integratori Alimentari prelevati Anno 2015							
Riferimento Normativo	Matrice	Ricerca analitica	Laboratorio di riferim.	N. campioni programmati	N. campioni prelevati	Risultati pervenuti	
						Positivi	Negativi
D.lvo 169/04 Reg.CE n. 1925/2006	Integratori alimentari t.q.	Metalli pesanti (Cd)	IZS PA	10	11		Neg
D.lvo 169/04 Reg.CE n. 1925/2006	Integratori a base di piante	Metalli pesanti (Cd)	IZS PA	5	5		Neg
Totale				15	16		

Indicatore: N. 16 numero campioni integratori alimentari prelevati > 100 %
N. 15 campioni integratori alimentari da prelevare

1.6 Obiettivo Sicurezza alimentare (PRIS): prelevare ulteriori n. 274 campioni alimentari sulla scorta delle indicazioni fornite nei piani di campionamento regionali

Tabella 6

Campioni Alimentari anno 2015 Piano Microbiologico			
OSA	Tipologia campioni	N. campioni programmati	N. campioni prelevati
1	Produttori e confezionatori all'ingrosso	10	10
2	Produttori e confezionatori al dettaglio		
3	Distribuzione all'ingrosso	15	5
4	Grande distribuzione organizzata		10
5	Negozi vicinato		3
	Totale	25	28

Indicatore: N. 28 numero campioni alimenti prelevati > 100 %
N. 25 campioni alimenti da prelevare

Campioni Piano OGM anno 2015

alimento da campionare	Laboratorio analisi	Nr. campioni	Nr campioni prelevati
Farina (Soia e derivati) Materia prima	LSP Palermo	2	2
Salsa (Soia e derivati) Prodotto finito	LSP Palermo	1	1
Granella (Mais e derivati) Materia prima	LSP Palermo	1	1
Farina (riso e derivati) Materia prima	LSP Palermo	1	1
TOTALE		5	5

Tabella 7

Indicatore: N. 5 numero campioni OGM prelevati = 100 %
N. 5 campioni OGM da prelevare

Tabella 8

Campioni Piano Residui Fitosanitari anno 2015					
DISTRETTO	alimento da campionare	Labor. analisi	Nr. campioni programmati	Nr campioni prelevati	Esito analitico
Area Nord	Banane	IZS Palermo	N. 1	1	negativo
	Broccoli	IZS Palermo	N. 1	1	negativo
	Uva da tavola	IZS Palermo	N. 2	2	negativo
	Frumento	IZS Palermo	N. 1	1	negativo
	Olio extra vergine di oliva	LSP Palermo	N. 1	1	negativo
Area Sud	Formulati	Ministero Politiche Agricole Lab. di Catania	N. 7	8	negativo
Totale			13	14	

Indicatore: N. 14 campioni per residui fitosanitari prelevati > **100 %**
 N. 13 campioni per residui fitosanitari da prelevare

Tabella 9

Campioni Piano Sale iodato anno 2015			
Tipologia OSA	Nr. campioni Programmati	Nr campioni prelevati	Esiti analitici
Produzione stoccaggio	4	4	negativo
Supermercati e Ipermercati	7	7	n. 1 positivo
Negozi al dettaglio	4	4	n. 2 positivi
TOTALE	15	15	

Indicatore: N. 15 campioni piano sale iodato prelevati = **100 %**
 N. 15 campioni piano sale iodato da prelevare

Tabella 10

Piano Regionale di controllo ufficiale sulla verifica di impurità solide negli alimenti anno 2015				
Alimento da campionare	Laboratorio analisi	Nr. campioni programmati	Nr campioni prelevati	Esito analitico
Farina di cereali (presso panifici)	IZS Palermo	1	1	negativo
Farina di legumi (cece)	IZS Palermo	1	1	negativo
Prodotti da forno (crackers, pancarrè, fette biscottate, biscotti) ***§	IZS Palermo	1	1	negativo
Cacao e cioccolato	IZS Palermo	2	2	negativo
Passata e Pelato	IZS Palermo	2	2	negativo
Vegetali e funghi surgelati**	IZS Palermo	2	2	positivo
Gelati e dessert***	IZS Palermo	1	1	negativo
Frutta secca	IZS Palermo	1	1	negativo
TOTALE	IZP Palermo	11	11	

** preferibilmente quelli sfusi da banco freezer anche in somministrazione

*** preferibilmente artigianali

Indicatore: N. 15 campioni piano impurità solide prelevati = **100 %**
 N. 15 campioni piano impurità solide da prelevare

Tabella 11

Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di contaminanti negli alimenti anno 2015					
Matrice	Contaminante	Campioni programmati	Campioni prelevati	Lab. di riferim.	esito
Ortaggi, escluso il genere <i>Brassica</i> , ortaggi a foglia (bietole, cicoria, indivia, prezzemolo, basilico, cavolo, cavolfiore, rapa, ravizzone, colza, senape, ravanello), erbe aromatiche e funghi.	Piombo, Cadmio	20	21	IZS PA	negativo
Ortaggi a stelo (asparagi, cardi, sedani, carciofi, porri)	Cadmio	10	6	IZS PA	negativo
Frutta, esclusi i piccoli frutti e le bacche	Piombo, Cadmio	20	31	IZS PA	negativo
Cereali non trasformati	Cadmio	2	2	IZS PA	negativo
Semi di Soia	Cadmio	1		IZS PA	
Rucola fresca in busta	Nitrati	1	1	LSP RG	negativo
Spinaci freschi o in busta	Nitrati	1	1	LSP RG	negativo
Spinaci surgelati	Nitrati	1	1	LSP RG	negativo
Baby food a base di cereali	Nitrati	1	1	LSP RG	negativo
Totale		57	57	57	

Indicatore: $\frac{\text{N. 57 campioni piano contaminanti prelevati}}{\text{N. 57 campioni piano contaminanti da prelevare}} = 100 \%$

Tabella 12

Piano regionale di controllo Ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti anno 2015				
alimento da campionare	Labor. analisi	N. campioni	Campioni prelevati	Esito analitico
Cereali non trasformati	IZS Palermo	3	3	negativo
Farina di frumento alla produzione	IZS Palermo	2	2	negativo
Prodotti derivati da cereali trasformati compreso pane e pasta	IZS Palermo	2	2	negativo
Mandorle	IZS Palermo	2	2	negativo
Pistacchi	IZS Palermo	1	1	negativo
Uve secche (uve di Corinto, uva passa, uva sultanina)	IZS Palermo	1	1	negativo
Cacao in polvere	IZS Palermo	1	1	negativo
		12	12	

Indicatore: $\frac{\text{N. 12 campioni piano micotossine prelevati}}{\text{N. 12 campioni piano micotossine da prelevare}} = 100 \%$

Tabella 13

Piano regionale di controllo Ufficiale sulla presenza di Acrilammide anno 2015				
alimento da campionare	Laboratorio analisi	N. campioni	Campioni prelevati	Esito analitico
Patate fritte a bastoncini ready to eat a base di patate fresche	LSP AGRIG	1	1	negativo
Patate fritte/cotte in forno destinate alla cottura domestica*	LSP AGRIG	1	1	negativo
Prodotti a base di patate di tipo precotto destinate alla cottura domestica*	LSP AGRIG	1	1	negativo
Pane morbido	LSP AGRIG	1	1	negativo
Biscotti, crackers, e simili	LSP AGRIG	1	1	negativo
Alimenti per lattanti e bambini a base di cereali	LSP AGRIG	1	1	negativo
Altro (, prodotti di pasticceria a base di cacao o caffè, snack salati a base di cereali, pop corn, sfornato di patate (qualsiasi altro prodotto che contenga i succitati ingredienti di diffusione regionale	LSP AGRIG	1	1	negativo
TOTALE		7	7	

* Specificare se surgelate

*Da prelevare anche nei panifici o siti di produzione

Indicatore: $\frac{\text{N. 7 campioni piano acrilammide prelevati}}{\text{N. 7 campioni piano acrilammide da prelevare}} = 100 \%$

Tabella 14

PIANO MONITORAGGIO PRESENZA DI PERCLORATO NEGLI ALIMENTI anno 2015				
alimento da campionare	Labor. analisi	N. campioni	Campioni prelevati	Esame analitico
Pomodoro	IZS Palermo	1	1	negativo
Acque potabilizzate	IZS Palermo	1	1	negativo
Frutta essiccata	IZS Palermo	1	1	negativo
Alimenti per lattanti	IZS Palermo	1	1	negativo
Totale		4		

Indicatore: $\frac{\text{N. 4 campioni piano perclorato prelevati}}{\text{N. 4 campioni piano perclorato da prelevare}} = 100 \%$

Tabella 15

Piano Radioattività alimenti 2015 -2018 (D. L.vo n. 203 del 17.03.1995) anno 2015				
alimento da campionare	Labor. analisi	N. campioni	campioni prelevati	Esame analitico
Funghi	ARPA Palermo	1	1	n.p.
Ortaggi	ARPA Palermo	1	1	n.p.
Farina	ARPA Palermo	1	1	n.p.
Pasta	ARPA Palermo	1	1	n.p.
		4	4	

N. B. Le matrici funghi, ortaggi e farina devono essere di produzione locale del vallone (sito mineralogico dismesso tra Bosco e Palo).

Indicatore: $\frac{\text{N. 4 campioni piano radioattività}}{\text{N. 4 campioni piano radioattività da prelevare}} = 100 \%$

Tabella 16**Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti anno 2015**

Laboratorio analisi	alimento da campionare	N. campioni	Campioni prelevati	Esami analitico
IZS PA	Estratti e radici	1	1	n.p.
IZS PA	Frutta a guscio	1	1	negativo

Indicatore: $\frac{\text{N. 2 campioni radiazioni ionizzanti prelevati}}{\text{N. 2 campioni radiazioni ionizzanti da prelevare}} = 100 \%$

Tabella 17**Piano D.M. 23.12.1992 ANNO 2015**

Matrice	N. campioni	Laboratorio di riferimento	Area nord	Esito analitico
Cereali:				
Prod. Regionale (1)	20	IZS Palermo	26	negativo
Prod. Non regionale (2)	4	IZS Palermo	4	negativo
Ortaggi:				
Prod. Regionale (3)	10	IZP Palermo	14	negativo
Prod. Non regionale (3)	6	IZP Palermo	6	negativo
Frutta :				
Prod. Regionale (4)	45	IZP Palermo	35	negativo
Prod. Non regionale (4)	5	IZP Palermo	5	negativo
Vino:				
Prod. Regionale	10	LSP Palermo	10	negativo
OLI:				
Olio di oliva di Prod. Regionale	1	LSP Palermo	1	Negativo
	101		101	

- (1) Almeno il 90% dei campioni deve essere di frumento.
 (2) Almeno 1 di riso
 (3) Devono essere inclusi legumi in granella, patate e prodotti dell'allegato 3
 (4) Prioritariamente effettuare prodotti dell'allegato 3

Indicatore: $\frac{\text{N. 101 campioni D.M. 23.12.92 prelevati}}{\text{N. 101 campioni D.M. 23.12.92 da prelevare}} = 100 \%$

Tabella 18**Piano regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari ANNO 2015**

Categoria alimentare	Labor. analisi	Ricerca specifica	N. campioni	Campioni prelevati	Esito analitico
05 (prodotti di confetteria) 14.1 (bevande analcoliche) 17 (Integratori alimentari) 06.7(Cereali o prodotti trasformati)	IZS PA	E110 Giallo Tramonto FCF, Giallo arancio S	4**	4	negativo
05 (prodotti di confetteria) 14.1 (bevande analcoliche) 17 (Integratori alimentari)	IZS PA	E124 Ponceau 4 R, rosso cocciniglia A	1	1	negativo
04 (ortofrutticoli)	IZS PA	E200 /202 /203 acido sorbico e i suoi sali	2	2	negativo
14.1 (bevande analcoliche)	IZS PA	E210 / 213 acido benzoico e i suoi sali	1	1	negativo
05 (prodotti di confetteria) 14.1 (bevande analcoliche)	IZS PA	E 952 Ciclammati	1	1	negativo
totale			9	9	

** Arancine di riso categoria inquadrabile: 06.7 cereali o prodotti trasformati

Indicatore: $\frac{\text{N. 9 campioni additivi prelevati}}{\text{N. 9 campioni additivi da prelevare}} = 100 \%$

Tabella 19**Piano regionale di controllo ufficiale sulla corretta applicazione del D. Lgs. 114/2006 – Piano Allergeni ANNO 2015**

alimento da campionare	Labor. analisi	Ricerca specifica	N. campioni	Campioni prelevati	Esito analitico
Prodotti da forno e per la prima colazione	LSP PA	Ovoalbumine	1	1	negativo
Prodotti da forno e per la prima colazione	LSP PA	Frutta a guscio	1	1	negativo
Prodotti da forno e per la prima colazione	LSP PA	Soia	1	1	negativo
Prodotti dietetici	LSP PA	Ovoalbumine	1	1	negativo
Omogeneizzato vegetale	LSP PA	Glutine	2	2	negativo
Omogeneizzato di carne e pesce	IZS PA	Glutine	1	1	negativo
Omogeneizzato di carne e pesce	IZS PA	Solfiti	1	1	negativo
Omogeneizzato di carne e pesce	IZS PA	Prot. Crost.	1	1	negativo
TOTALE			9	9	

Indicatore: $\frac{\text{N. 9 campioni allergeni prelevati}}{\text{N. 9 campioni allergeni da prelevare}} = 100 \%$

Tabella 20

RIEPILOGO ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO GLOBALE EFFETTUATA ANNO 2015			
CAMPIONI DI ALIMENTI E BEVANDE PRELEVATI	CAMPIONI Programmati	CAMPIONI prelevati	CAMPIONI irregolari
Campioni alimentari microbiologici ristorazione pubblica e collettiva (Ob. 2C PAA più PRIS)	105	107	0
Campioni Alimentari destinati ad una alimentazione particolare ADAP (Ob. 2D PAA)	> 15	19	0
Campioni Integratori alimentari (Ob. 2E PAA)	> 15	16	0
Altri campioni alimentari previsti dai piani regionali di controllo Ufficiale (PRIS) 2015/2018	274	278	4
Totale	409	420	4

Indicatore: $\frac{\text{N. } 420 \text{ numero campioni totali prelevati}}{\text{N. } 409 \text{ campioni totali da prelevare}} > 100 \%$

2) SICUREZZA ALIMENTARE: ATTIVITA' DI ISPEZIONE E VERIFICA OSA

Nel corso dell'anno 2015 gli operatori del SIAN hanno garantito una costante attività di controllo sugli Operatori del settore Alimentare (OSA) 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.

A tale fine:

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. *nessun operatore addetto alla vigilanza ha sollevato conflitti di interesse nell'attività in generale o in specifici controlli;*
4. *I controlli ufficiali sono stati eseguiti in ogni fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione.*

Al fine di garantire **l'efficacia e l'appropriatezza** dei controlli ufficiali su alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, i controlli ispettivi sono stati effettuati utilizzando la modulistica prevista dalla relativa procedura SIAN con le modalità di scelta individuati nella programmazione. La verifica dell'appropriatezza è stata eseguita con la realizzazione di tre audit interni.

Tabella 21

ISPEZIONI SU OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE		
ISPEZIONI	Ispezioni programmate	Ispezioni effettuate
TOTALE	810	876

Indicatore obiettivo $\frac{\text{N. 876 ispezioni effettuate}}{\text{N. 810 ispezioni programmate}} > 100\%$

Tabella 22**Dettaglio Tipologia Ditte soggette a controllo**

Tipologia ditte soggette a controllo	Totale ispezioni
▪ Centri di cottura	14
▪ Mercati generali	12
▪ Industrie di produzione, lavorazione, trasformazione e confezionamento (molini, pastifici, prodotti da forno, caffè, tè, riso, cioccolato, conserve industriali, IV e V gamma vegetale, ecc., escluso orto-frutta)	22
▪ Pasticcerie, gelaterie, gastronomie e rosticcerie industriali (che confezionano e commercializzano in ambito extraregionale)	2
▪ Piattaforme di distribuzione	1
▪ Produzioni surgelate confezionate	27
▪ Cantine e frantoi con imbottigliamento	11
▪ Stabilimenti produzione di produzione bevande	1
▪ Mense collettive con cucina (aziendali, scolastiche, universitarie, ecc.)	41
▪ Strutture socio-assistenziali con cucina	41
▪ Grande distribuzione e centri commerciali (definiti dal D. lgs n. 114/98)	20
▪ Media distribuzione di vendita (definiti dal D. lgs n. 114/98)	20
▪ Depositi alimentari in regime di freddo	4
▪ Esercizi di ristorazione non compresi nelle voci precedenti	98
▪ Pasticcerie gelaterie	22
▪ Altre attività commerciali al dettaglio e commercio all'ingrosso (negozi di vicinato, supermercati, ecc.)	66
▪ Farmacie e parafarmacie	21
▪ Panifici, pizzerie a taglio ed altri laboratori artigianali	32
▪ Depositi non compresi nelle voci precedenti	13

▪ Trasporto alimenti	48
▪ Erboristerie	3
▪ Distributori automatici Commercio ambulante (Ispezione mezzi mobili e chioschi)	8
Controllo rivendite prodotti fitosanitari	28
Controllo attività agricole	43
Ispezioni mercati fiere e vendita funghi epigei spontanei	6
Controlli documentali piano OGM	5
Controlli documentali Piano micotossine	10
Controlli documentali piano fitosanitario	20
Controlli documentali piano allergeni	6
Controlli documentali Piano acrilamide	5
Controlli documentali Piano impurità solide	9
Controlli documentali Piano sale iodato supermercati	26
Controlli documentali Piano MOCA	33
Controllo documentale additivi	10
Controllo documentale etichettature	15
Controlli documentali piano microbiologico	150
Controlli documentali Piano sale iodato mense scolastiche	13
Controlli documentali Alimentazione particolare	19
Controlli documentali integratori	12
TOTALE	876

➤ ATTIVITÀ DI AUDIT SU OSA E DI AUDIT INTERNI

- Con il Regolamento CE 882/04 l'attività di controllo ufficiale è stata arricchita con la possibilità di eseguire degli **audit**. L'**audit** può essere espletato sia sull'Operatore del Settore Alimentare (OSA) che sulla stessa Autorità Competente e rappresenta una nuova metodologia di controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare, introdotta dalle vigenti disposizioni comunitarie, che consente di attivare e realizzare un esame sistematico e indipendente finalizzato ad accertare se l'operatore del settore alimentare o la stessa Autorità Competente, operino con procedure:
 - *conformi alle disposizioni previste*
 - *attuare in modo efficace*
 - *adeguate per raggiungere determinati obiettivi*

Tabella 23

ATTIVITÀ DI AUDIT ESPLETATA NELL'ANNO 2015		
Tipologia AUDIT	audit programmati	audit espletati
AUDIT su OSA	n. 3	n. 3
AUDIT INTERNI	n. 2	n. 3
TOTALE	N. 5	N. 6

Indicatore obiettivo

N. 6 audit effettuati

> 100 %

N. 5 audit programmati

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

Tabella 24

	PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORIE CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE ingrosso	DISTRIBUZIONE dettaglio	TRASPORTI	RISTORAZIONE pubblica	RISTORAZIONE collettiva	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO	TOTALE
NUMERO DI UNITA'	3665	230	127	961	454	1148	158	452	7195
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	43	44	16	91	45	96	59	37	431
NUMERO DI ISPEZIONI	43	44	16	91	45	96	59	37	431
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		5	3	11	1	12	8		40
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	23	30	51	220		59	51	3	437
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI				4					4
NUMERO INFRAZIONI:									
a) Igiene Generale		2	2	7	1	10	7		29
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		3		4		1	2		10
c) COMPOSIZIONE									0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)									0
e) etichettatura e presentazione			1						1
f) Altro				1		4			5
PROVVEDIMENTI:									
a) Amministrativi		5	3	12	1	15	9		45
b) Notizie di reato				1					0

ALTRE ATTIVITA' SICUREZZA ALIMENTARE SIAN

➤ **Obiettivo SIAN: GIUDIZI DI POTABILITÀ SU ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO**

Espletare il prelievo dei campioni di acqua destinata al consumo umano posta in distribuzione, dalle reti cittadine e dai serbatoi idrici di accumulo, come da programma indicato nella specifica programmazione annuale ai sensi del D. lgs 31/2001.

Tabella 25

GIUDIZI DI POTABILITÀ SU ACQUE DESTINATE ALA CONSUMO UMANO			
Numero prelievi campioni acqua destinata al consumo umano	Numero parametri analitici con valori fuori dai limiti previsti dal D.P.R. 31/01		NUMERO interventi di profilassi adottati
	Microbiologici	Chimici	
1407	27	284	311

➤ **Obiettivo SIAN: Ispezionare il 70% dei serbatoi idrici di accumulo insistenti nel territorio provinciale pari a n. 40 serbatoi.**

Tabella 26

CONTROLLI 70% SERBATOI IDRICI		
DISTRETTO	N. Serbatoi idrici esistenti	N. Serbatoi idrici ispezionati
CALTANISSETTA	15	8
GELA	17	15
SAN CATALDO	11	11
MUSSOMELI	14	10
	Serbatoi da ispezionare 70%= n. 40	Serbatoi ispezionati = n. 44

➤ **Obiettivo SIAN: prelevare dei campioni di acqua presso imprese alimentari**

Tabella 27

AREA	Campioni acqua prelevati presso esercizi alimentari
AREA NORD	20 prelievi acqua più tre autobotti
AREA SUD	20 prelievi acqua

➤ **Obiettivo SIAN: CONTROLLI MULTIDISCIPLINARI**

Anche per l'anno 2015 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 **25** attività ispettive congiunte con SIAOA*
- numero **1** attività ispettive congiunta con Procura della Repubblica
- numero **7** attività ispettive congiunte con Guardia della Finanza e Polizia Municipale

- numero 3 attività ispettive congiunte con NAS Carabinieri

Malattie trasmissibili con alimenti notificati al SIAN

L'incidenza delle tossinfezioni alimentari, anche se non strettamente correlata con l'attività delle Autorità competenti al Controllo Ufficiale, quali il SIAN, i Servizi Veterinari, il NAS, fornisce, comunque, un quadro generale sul livello igienico di un determinato territorio.

La situazione epidemiologica registrata denota un buon controllo delle malattie trasmissibili con alimenti, frutto certamente della regolare attività di controllo ufficiale delle Autorità competenti, ma anche di una maggiore consapevolezza e formazione degli operatori del settore alimentare nella gestione dei rischi, trasmissibili con alimenti.

Tabella 28

PROFILASSI TOSSINFEZIONI ALIMENTARI	
Tipologia caso	Adempimenti adottati
Un caso di Salmonellosi tipo B	Attivata indagine epidemiologica dalla quale non si è potuta rilevare l'eventuale causa alimentare
Un caso di brucellosi umana	Attivata indagine epidemiologica dalla quale non si è potuta rilevare l'eventuale causa alimentare

PIANI REGIONALI DI PREVENZIONE

Obiettivo regionale Piano di Prevenzione: Migliorare l'efficienza del **sistema rapido di allerta (RASFF)** regionale con la dotazione minima del punto di contatto con collegamento ad internet, posta elettronica dedicata e fax e riduzione dei tempi di accertamento conseguenti alla notifica di allerta (max una settimana).

Il sistema di allerta rapido (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feet) 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” e di conseguenza questo SIAN hanno provveduto con diversi atti ufficiali ad allinearsi agli standard richiesti dalla Comunità europea per la gestione del sistema di allerta rapido.

Tabella 29	
Tipologie allerta sanitaria pervenute anno 2015	
Matrice	Causa Allerta
Impasto Farcigusto Buitoni	Presenza di muffa
Bibite Ginger	Colorante E110 in eccesso
Piadina nonna Tita	Ac. Ascorbico E200 in eccesso
Salse e sughi CRAI	Glutine non dichiarato in etichetta
Semi di lino dorati Bio	Presenza di pesticida
Albicocche	Residui fitosanitari
Peperoncino e paprika macinati	Tracce di arachidi non dichiarate in etichetta
integratori	Presenza di pianta Arica non autorizzata
Peperoni rossi	Residui fitosanitari
Gtt orali baby - Buonavit	Anomalo rumore effervescente all'apertura della confezione
Pasta di pistacchio per gelati	tracce di arachidi non dichiarate in etichetta
Tettarelle in lattice "Chicco Artsana	migrazione di ammine
Misto frutta secca Bio	tracce di arachidi non dichiarate in etichetta
Torta al pistacchio e cioccolato Cameo	tracce di arachidi non dichiarate in etichetta
Biscotti, merendine senza glutine	Presenza di muffa
Olio di palma dal Ghana	Presenza colorante non autorizzato “Sudan IV”

Obiettivo regionale (piano prevenzione): 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 previsione dell'art. 4 del succitato Reg. CE 882/04, ha provveduto a redigere il programma regionale degli audit da realizzare nel corso dell'anno 2015, individuando ancora una volta tra gli auditors regionali anche il sottoscritto Dr Bonura Antonio, Direttore del SIAN di questa ASP di Caltanissetta.

Nel corso dell'anno si è pertanto provveduto ad espletare, in qualità di auditor, un audit di cui trattasi presso l'ASP di Messina.

L'audit ha avuto luogo nel mese di Dicembre 2015 ed è stato puntualmente realizzato.

Obiettivo regionale piano prevenzione: Promozione dell'uso di sale iodato nelle mense

Accertamento sulla presenza regolare di sale iodato nei punti vendita

Tabella 31

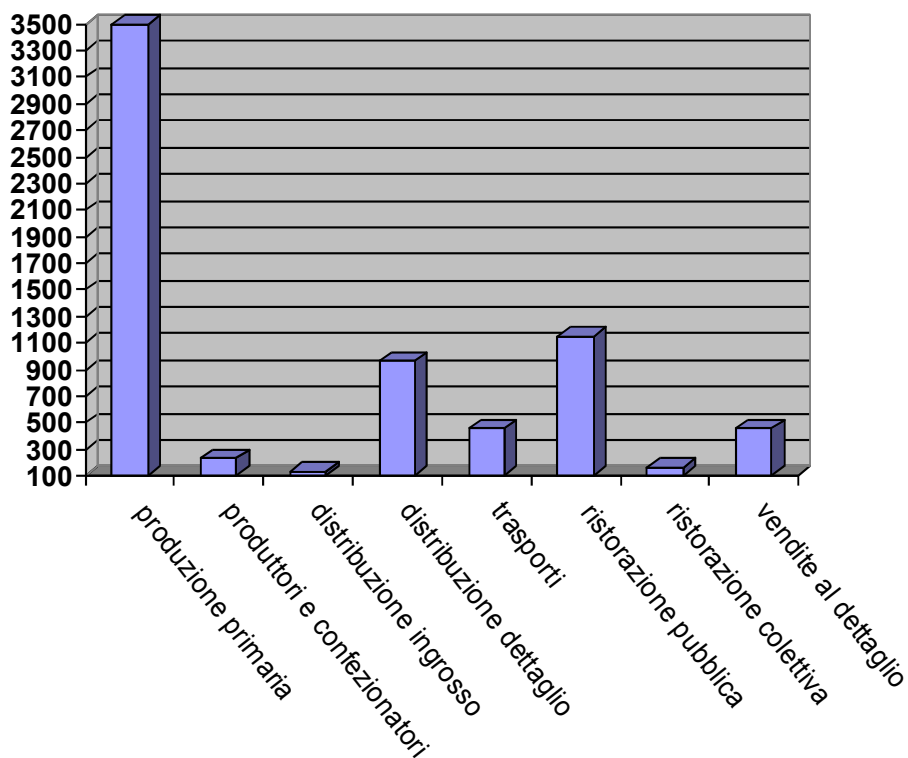
Tipologia OSA	Nr. ispezioni programmate	Nr ispezioni effettuate	Numero ispezioni non regolari
Supermercati	2	12	0
Ipermercati	1	1	0
Dettaglio tradizionale	2	3	0
Totale	5	13	0

Obiettivo regionale : Realizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dei ristoratori e degli albergatori sulla celiachia

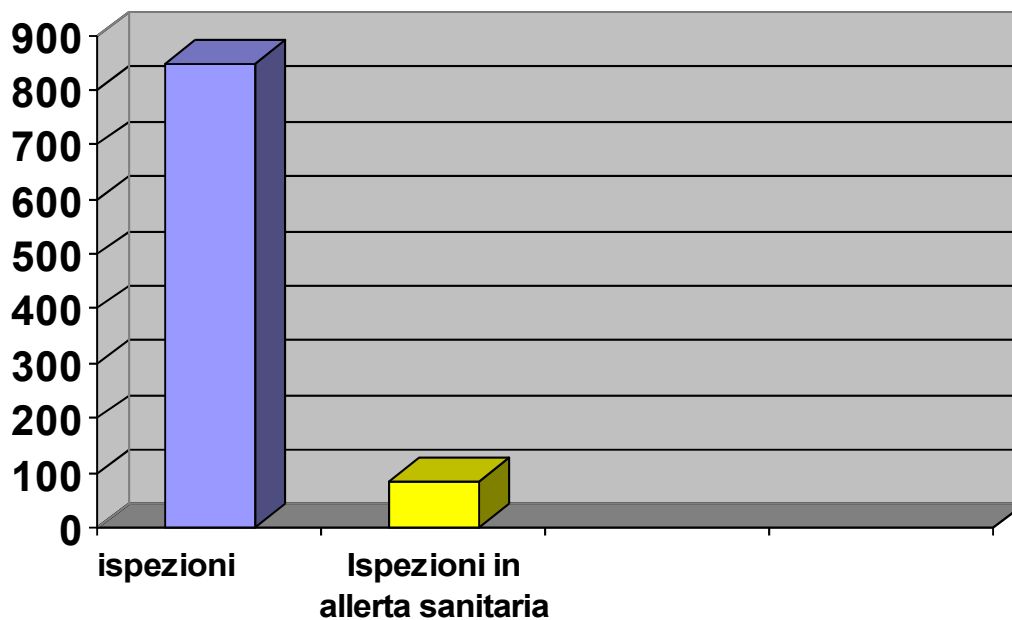
Il SIAN anche per l'anno 2015 ha provveduto alla realizzazione dei corsi rivolti agli operatori del settore alimentare e agli studenti degli Istituti Alberghieri che vogliono produrre e somministrare alimenti senza glutine, in conformità con quanto previsto dalla Legge 4 luglio 2005 n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia". **I corsi realizzati sono stati in numero di sette. Ai corsi hanno partecipato in qualità di discenti, un totale di 154 operatori del settore alimentare.**

La regolare realizzazione annuale dei corsi di cui trattasi ha contribuito in modo efficace ad elevare il bagaglio culturale degli operatori del settore alimentare sulla problematica della celiachia e sulla possibilità di produrre in modo sicuro e consapevole alimenti senza glutine, tramite l'adozione scrupolosa delle necessarie misure di profilassi. L'attività è stata resa in collaborazione con operatori dell'Associazione Italiana Celiachia e con l'Istituto Alberghiero di Caltanissetta.

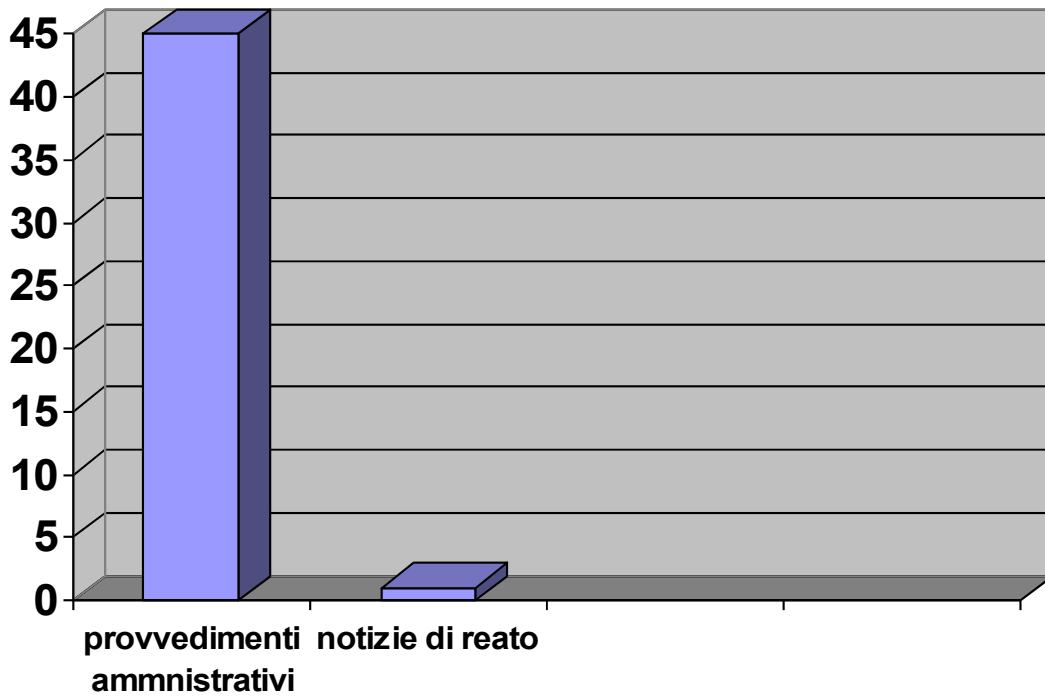
Imprese Alimentari censite anno 2015



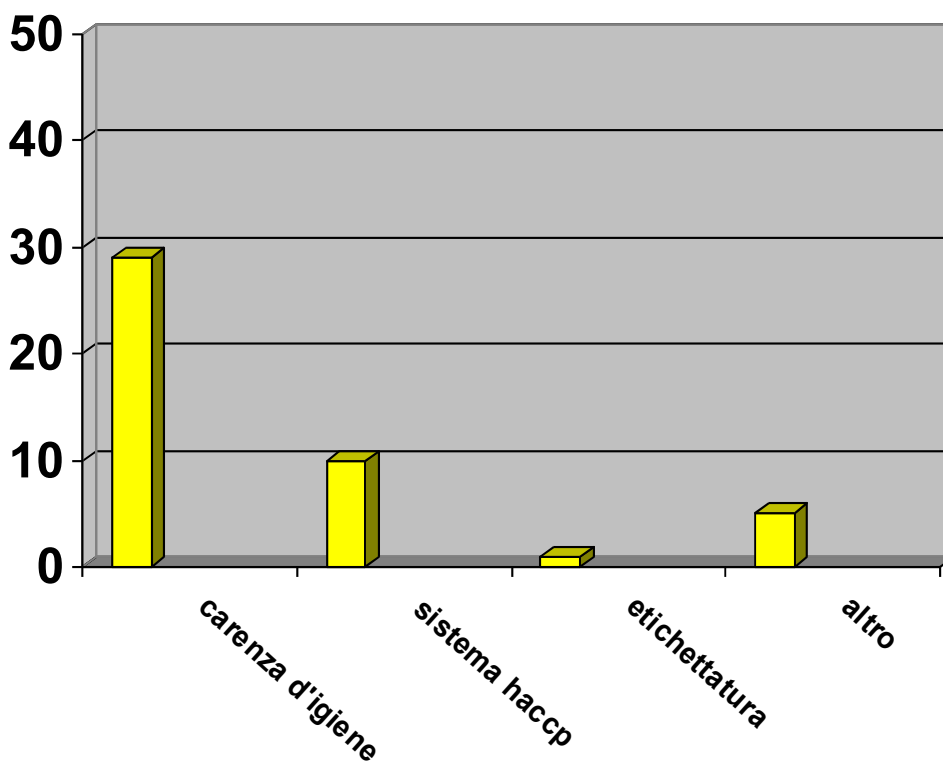
Numero nuove ispezioni effettuate nell'anno 2015



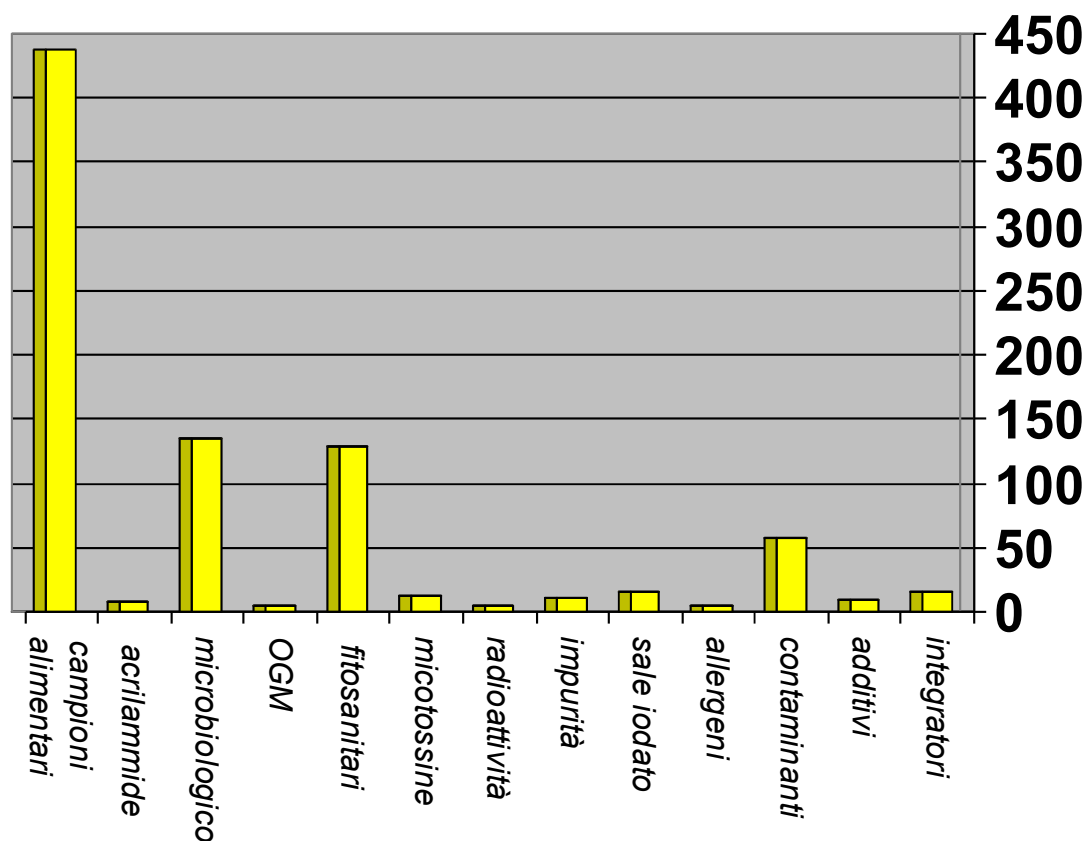
Provvedimenti adottati anno 2015



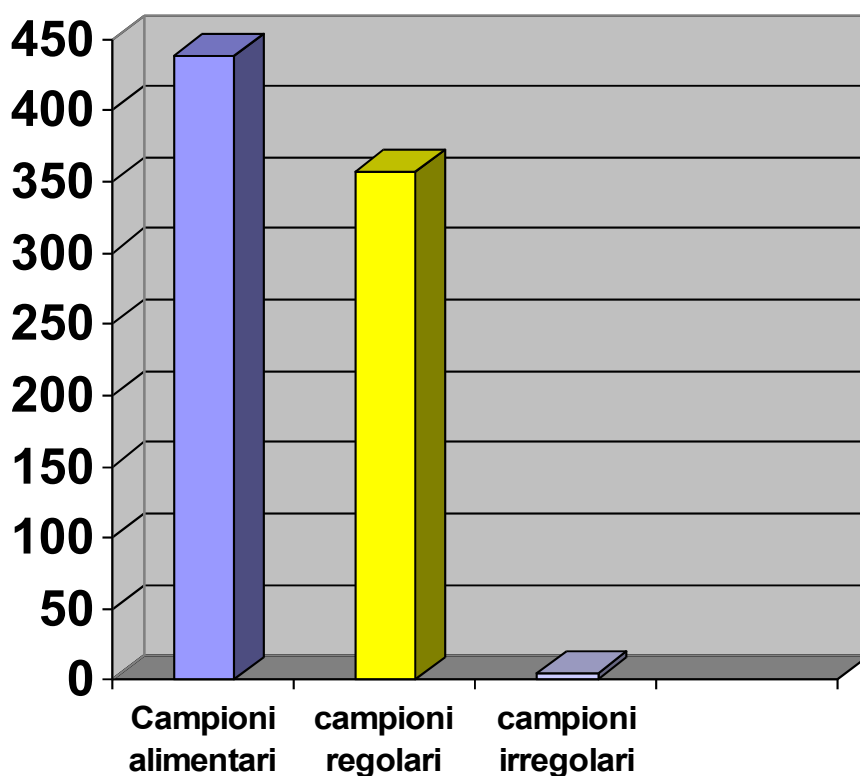
Tipologia delle infrazioni contestate nell'anno 2015



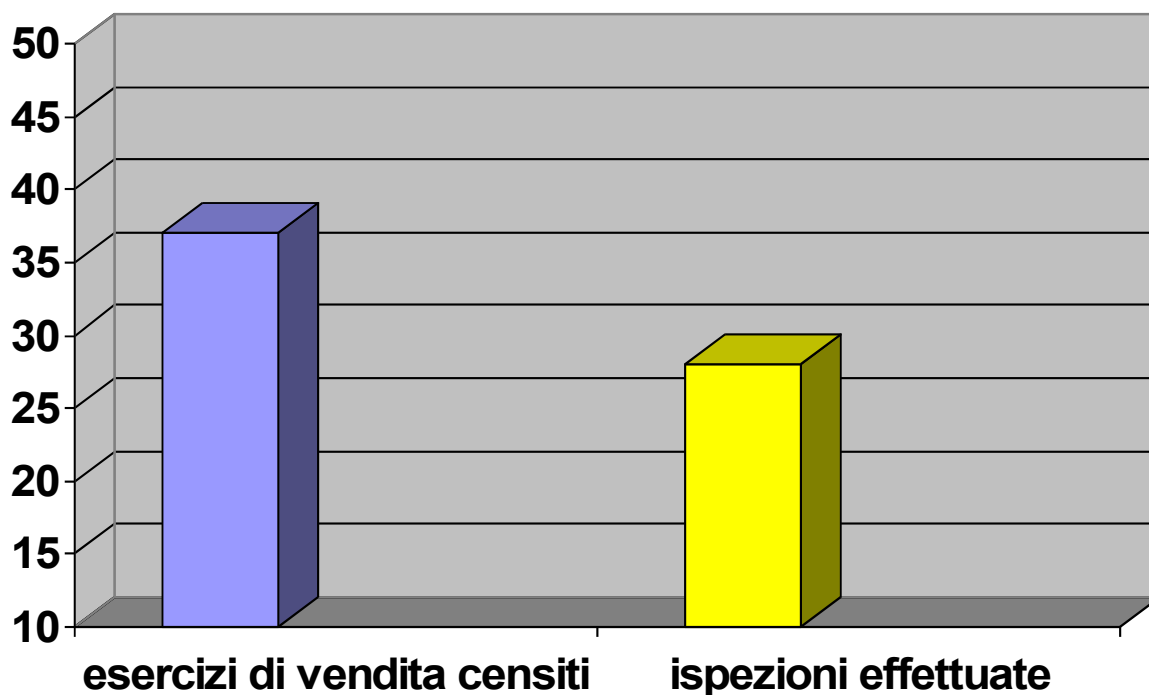
Campioni alimentari con principali ricerche anno 2015



Esiti analitici irregolari pervenuti su campioni alimentari anno 2015



Esercizi di vendita prodotti Fitosanitari ispezionati anno 2015



campioni acque potabili anno 2015

