

Relazione sintetica delle attività di controllo svolte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN Area Nord nell'anno 2017

La presente relazione illustra, in sintesi, le attività svolte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord nell'anno 2017, in materia di sicurezza alimentare, prevenzione nutrizionale e promozione della salute (rivolte a cittadini e pubbliche amministrazioni), in riferimento a disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e locali.

ATTIVITA' IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

TIPO DI ATTIVITA' SVOLTA	NUMERO	Note
Imprese alimentari sottoposte ad ispezione	723	di cui n. 545 (+ 5) programmate e n. 178 ah hoc (n. 29 + n. 149 per allerta)
Imprese alimentari sottoposte ad AUDIT	7	1 con presenza di non conformità minori
Numero di provvedimenti ex art. 54 Reg. CE 852/04 adottati a seguito di controlli di personale del SIAN	130*	n. 110 provvedimenti di imposizione di rimozione di non conformità rilevate n. 11 provvedimenti di sospensione parziale dell'attività n. 9 provvedimenti di sospensione totale dell'attività
Numero di sanzioni	59	
Numero di notizie di reato	5	
Numero di provvedimenti ex art. 54 Reg. CE 852/04 emessi a seguito di controlli effettuati da altre Autorità/Organi di controllo (Nas)	58*	n. 42 provvedimenti di imposizione di rimozione di non conformità rilevate n. 8 provvedimenti di sospensione parziale dell'attività n. 8 provvedimenti di sospensione totale dell'attività
Numero di esercizi di vendita/deposito di prodotti fitosanitari ispezionati	28	Sottoposto a controllo il 48% degli esercizi esistenti, che sono n. 58, percentuale superiore a quella prevista dal Piano Regionale (40% degli esercizi esistenti)
Numero di campioni di alimenti:	207 (per la ricerca di contaminanti chimici, microbiologici e fisici)	In relazione ai rapporti di prova pervenuti: 5 campioni sono risultati non conformi (3 per non conformità di tipo microbiologico, 2 presenza contaminanti fisici)
Numero di campioni di alimenti per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari	77	Su 65 risultati pervenuti, 3 campioni sono risultati non conformi (presenza residui di prodotti fitosanitari al di sopra del sopra del LMR)
Numero di campioni di prodotto fitosanitario al commercio (per l'accertamento della corrispondenza del contenuto del p.fs a quello autorizzato e la verifica della presenza di impurezze).	2	conformi
Numero di campioni di alimenti per la ricerca di OGM	6	conformi
Numero di campioni di acqua destinata al consumo umano	322	Campioni non conformi: n.3 1 non conformità chimica (su pozzo AQP) 1 non conformità chimica (su fontanine AQP) 1 non conformità chimica e microbiologica su pozzo irriguo di azienda privata (in seguito a SEU)

* non sono inclusivi dei provvedimenti amministrativi ulteriori adottati su alcune imprese alimentari (es. diffide, integrazioni di provvedimenti, ecc.)

TIPOLOGIA CAMPIONI	CAMPIONI PREVISTI	CAMPIONI EFFETTUATI	CAMPIONI AGGIUNTIVI
Campioni microbiologici	103	110	7 (per interventi ad hoc)
Campioni chimici, dei quali:	88	93	5 (2 in zone a potenziale rischio ambientale 2 in corso di audit 1 per intervento ad hoc)
• per ricerca di additivi in matrici alimentari	18	18	
Campioni di alimenti trattati con radiazioni ionizzanti	2	2	
Campioni per ricerca di contaminanti fisici		2	2 (interventi ad hoc)
Campioni alimenti per ricerca di OGM	6	6	0
Campioni alimenti di origine vegetale per ricerca di residui di prodotti fitosanitari	77	77	0
Campioni di Formulati di prodotti fitosanitari	2	2	0
Campioni di acqua destinata al consumo umano	300	322	22
Totale	578	614	36

I campioni chimici effettuati in più rispetto al Piano Regionale sono stati eseguiti anche per potenziare l'attività di ricerca di contaminanti chimici (tra cui Pb, Cd, lpa,) in zone ritenute a maggior impatto antropico.

I campioni microbiologici in più rispetto al Piano Regionale sono stati effettuati a seguito di casi di tossinfezioni alimenti e segnalazioni /reclami.

Per quanto attiene ai campioni per la ricerca di OGM sono stati effettuati i sei campioni previsti secondo le matrici indicate dal piano, nessuna ha evidenziato irregolarità.

Su un totale di n. 614 campioni effettuati, in base ai rapporti di prova ad oggi pervenuti, le non conformità riscontrate sono state complessivamente n. 11 (pari al 1,79%)

- 3 su campioni microbiologici (pari allo 0,48%)
- 2 per ricerca di contaminanti fisici (presenza larve coleottero).
- 3 di tipo chimico (relative a riscontro di residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale al di sopra del limite consentito (pari allo 0,48%)
- 3 su campioni di acqua destinata al consumo umano (pari allo 0,48%)

In tutti casi sono state adottate tutte le misure necessarie.

Di seguito sono indicati più nel dettaglio gli interventi suddivisi per area tematica:

1. Ricerca di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti e controllo presso esercizi di vendita di prodotti fitosanitari
2. Sistema di allerta e casi di malattie trasmesse da alimenti (MTA)
3. Attività del Centri di Controllo Micologico (CCM)
4. Controlli relativi alle acque destinate al consumo umano
5. Controlli sulla qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva
6. Interventi di prevenzione nutrizionale e promozione della salute

RICERCA DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI

Il controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti rientra nei controlli previsti dalle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali (DM 23.12.1992 e s.m.i., ecc.) e regionali (D.D. 344/2017, ecc.). Rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare, ed ha la finalità di garantire un livello elevato di protezione del consumatore.

Il controllo ufficiale è relativo sia ai prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che a quelli destinati ad essere esportati.

Sono stati prelevati n. 77 campioni di alimenti secondo la tipologia di matrici alimentari prevista dal Piano Regionale per l'anno 2017.

Da una valutazione delle risultanze è emerso che dei 77 campioni prelevati sono pervenuti ad oggi 65 rapporti di prova con le seguenti risultanze: 62 conformi e 3 non conformi (in un caso è stato attivato il Sistema Rapido di Allerta).

Per i 62 campioni conformi è stato analizzato il numero dei residui rilevati, anche se tutti compresi nei limiti di legge:

numero campioni effettuati risultati conformi	numero residui rilevati, (nei limiti di legge)	numero campioni effettuati risultati NON conformi
34	0	
15	1	1
5	2	
5	3	
2	4	1
1	6	1
Totale: 62		3

In relazione al campionamento di formulati, finalizzato all'accertamento della corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato e la verifica della presenza di impurezze, sono stati effettuati i due campioni di formulati previsti dalle disposizioni regionali, risultati conformi.

In relazione alle attività di controllo sulla produzione primaria sono stati effettuati n. 8 controlli congiunti SIAN - SPESAL presso aziende di produzione primaria, come previsto dal piano Regionale, senza rilevare irregolarità.

Sono state attivate tutte le procedure relative a 2 sperimentazioni sul campo effettuate da ditte produttrici che ne hanno fatto richiesta (presenza in corso di trattamento, presenza in corso di distruzione delle colture trattate).

VIGILANZA PRESSO ESERCIZI DI VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI

Gli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari presenti sul territorio sono stati classificati, anche in riferimento alle indicazioni regionali, in base a categorie di rischio (alto, medio, basso), avendo a riferimento le caratteristiche degli esercizi stessi, la quantità dei prodotti detenuti, la particolarità territoriale del luogo dove è collocato il deposito o la rivendita, i dati relativi ai controlli effettuati negli anni precedenti, ad eventuali irregolarità riscontrate.

Al 31 dicembre 2017 risultano censiti n. 58 esercizi di vendita, sottoposti a controllo n. 28 pari al 48%, al di sopra di quanto previsto dal Piano Regionale. Non sono state riscontrate non conformità.

Controlli effettuati	
Esercizi di Categoria A	5
Esercizi di Categoria M	18
Esercizi di Categoria B	5
TOTALE	28

SISTEMA DI ALLERTA E CASI DI MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Il sistema di allerta è una modalità operativa codificata atta a garantire la rapidità delle informazioni e dei provvedimenti conseguenti da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana e per la salubrità dell'ambiente, dovuto ad alimenti o mangimi già immessi sul mercato. In Italia si sviluppa tra Ministero della Salute, Assessorati regionali competenti e AA.SS.LL ..

In base alle vigenti disposizioni sistema di allerta alimentare si attiva fondamentalmente nei casi di:

- superamento nell'alimento o nel mangime dei limiti fissati dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare ;
- alimenti dannosi per la salute o inadatti al consumo umano, qualora rappresentino un grave rischio per la salute del consumatore.

La procedura codificata si applica anche ai materiali e agli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Numero sistemi allerta trattati	21	2 attivati dal Servizio riguardanti prodotti ortofrutticoli freschi.
Numero totale di interventi finalizzati alla verifica di avvenuto ritiro di prodotti oggetto di notifiche distribuiti presso esercizi ricadenti nel territorio di competenza.	149	77 per verifica ritiro di uova con presenza di fipronil 2 per verifica ritiro materiali destinati al contatto con alimenti (fusti in acciaio e tubi per travaso vino) 2 integratori alimentari 2 per presenza di allergeni non indicati in etichetta (soia e glutine) Gli altri relativi a presenza di muffa su alimenti, corpi estranei (in cialde da caffè, pesto, datteri secchi), micotossine in radice di liquirizia e farina di mais

Segnalazioni di casi di malattie a possibile trasmissione alimentare (MTA)	
Attività	Casi di MTA
20 indagini epidemiologiche	4 per casi di SEU (sindrome emolitico uremica)
	6 gastroenteriti da Salmonelle minori (non tifoidee)
	3 Epatite virale A
	3 da tossina stafilococcica
	2 Listeriosi
	1 Salmonella typhi
	1 botulismo

L'indagine epidemiologica ha lo scopo di individuare, per quanto possibile, la/le fonti di contagio ed attivare ogni intervento al fine evitare ulteriore diffusione della malattia.

CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM)

Il Centro di Controllo Micologico (CCM) del SIAN svolge sul territorio una importante ed efficace azione di prevenzione, vigilanza e controllo, nel settore dei funghi epigei spontanei freschi, effettuando diverse attività tra cui la verifica della commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei raccolti da privati e destinati al consumo personale, la verifica della commestibilità dei funghi spontanei freschi destinati al commercio e la consulenza ai Presidi Ospedalieri nei casi di intossicazione correlata al consumo di funghi. La specificità di dette problematiche è tale per cui solo le attività del micologo ufficiale (ispezione micologica, ecc.) ed una accurata diffusione delle informazioni in materia rappresentano i principali strumenti di prevenzione e tutela sanitaria in materia.

ATTIVITA'	NUMERO
Verbali distruzione funghi (a seguito di confisca)	n. 6 per un totale di Kg 18,900
Corsi per il rilascio dei patentini	n. 3 (rilasciati 110 attestati)
Certificazioni avvenuto controllo per il commercio	n. 68 per un totale di Kg. 6419 (di cui Kg. 2000 svincolati)
Controllo delle specie fungine su richiesta di privati	n. 68 per un totale di Kg.113 (di cui Kg. 7, identificati come TOSSICI, sono stati distrutti)
Accertamento di specie su partite sottoposte a vincolo sanitario	n. 30 per un totale di kg. 2000
Controlli inerenti al commercio di funghi epigei spontanei su aree pubbliche	n. 10
Controllo conformità etichette	n. 5
Interventi per intossicazioni ospedaliere	n. 9 (effettuati in pronta reperibilità)

I casi di intossicazione da assunzione di funghi epigei spontanei hanno presentato un decorso relativamente benigno.

Durante le attività di Controllo delle specie fungine su richiesta di privati è stata identificata e prontamente distrutta una cospicua quantità di funghi tossici (Kg. 7)

CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Il controllo igienico-sanitario delle acque destinate al consumo umano riveste grande interesse nell'ambito della sanità pubblica, ai fini della prevenzione di patologie, acute e croniche, conseguenti al consumo di acqua contenente contaminanti chimici o microbiologici. La sorveglianza dell'idoneità igienica e della qualità dell'acqua è fondamentale soprattutto in considerazione del numero elevato di persone esposte, delle modalità e del tempo di esposizione e della velocità con cui l'acqua veicola inquinanti chimici, virus e batteri patogeni.

Il SIAN, sulla base di disposizioni nazionali e regionali, svolge una duplice attività di controllo su tutta la rete acquedottistica AQP. Un controllo ispettivo (anche congiuntamente con altre Autorità, Servizi o Uffici) sulle fonti di captazione (pozzi) e sulle opere di accumulo (serbatoi) ed anche sulle ed un controllo analitico di qualità a tutte le opere acquedottistiche, pozzi, serbatoi e fontanine pubbliche comunali.

Tale programma di controlli analitici viene esteso anche al territorio, in particolare a strutture sensibili quali strutture sanitarie in genere, scolastiche, ad istituti di pena e ad aziende alimentari comprese le cassette dell'acqua comunali alle quali viene anche effettuato un controllo ispettivo sull'impianto.

Il programma di controlli analitici prevede:

- **controlli di routine**, che mirano a fornire, ad intervalli regolari, informazioni sulla qualità organolettica e microbiologica delle acque fornite per il consumo umano, nonché informazioni sull'efficacia dei trattamenti dell'acqua potabile. Vengono sottoposti a controllo di routine solo alcuni parametri.
- **controlli di verifica**, che invece mirano a fornire informazioni necessarie ad accertare che tutti i valori di parametro contenuti nel D.lg. 31/01 e s.m.i. siano rispettati.

Sono stati effettuati complessivamente 322 campioni come nella tabella seguente:

Campioni effettuati presso strutture gestite da AQP (pozzi, serbatoi, fontanine)	n. 214 presso pozzi	n. 51 presso serbatoi	n. 42 presso fontanine comunali	
Altri campioni effettuati (n. 24)	n. 12 presso Presidi Ospedalieri e case di Cura	n. 10 presso attività alimentari	n. 2 presso cassette dell'acqua.	n. 7 interventi ad Hoc (in seguito a SEU e richieste altri enti)
Tipologia di controllo effettuato	n. 122 campioni di routine	n. 200 campioni di verifica		
Tipo di analisi effettuate	n. 316 chimiche e microbiologiche	n. 6 solo microbiologiche		
Attività di ispezione -vigilanza su aree di salvaguardia (pozzi, serbatoi)	n. 49 ispezioni su pozzi e relative aree di salvaguardia, gestiti da AQP	n. 11 ispezioni su serbatoi gestiti da AQP	n. 2 presso cassette dell'acqua.	
Non conformità riscontrate su campioni effettuati in base al programma annuale	-n. 1 non conformità chimica (ferro) in distribuzione (su fontanina AQP) -n. 2 non conformità microbiologica (E. Coli) su pozzi irrigui di azienda privata (in seguito a SEU)			

La non conformità chimica (ferro) di rete acquedottistica AQP, subito segnalata all'Ente Gestore, è stata prontamente rimossa entro 24 ore con ripristino della conformità qualitativa dell'acqua erogata.

La non conformità microbiologiche (escherichia coli) rilevate a pozzi privati in aziende agricole sono state segnalate agli Enti richiedenti.

CONTROLLI SULLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

I controlli in materia di qualità e sicurezza nutrizionale interessano la ristorazione collettiva (scolastica e aziendale) e socio-assistenziale. I controlli sulla ristorazione scolastica e sulla ristorazione nelle strutture socio-assistenziali, assumono particolare rilievo nella considerazione del fatto che i fruitori del servizio appartengono a fasce di popolazione a rischio (bambini, anziani, ecc.) che non hanno la possibilità di determinare la scelta del menù e delle derrate alimentari.

TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA	Numero di interventi	NON CONFORMITA' RILEVATE
ristorazione scolastica con produzione giornaliera di pasti superiore a 500	5	0
ristorazione scolastica con produzione giornaliera di pasti inferiore a 500 (scuole infanzia, primarie e università)	30	4 menù da aggiornare alle più recenti indicazioni scientifiche
case di riposo - RSA - RSSA - case accoglienza, comunità, case di cura, ecc.	31	19 relative ad assenza o inadeguatezza della tabella dietetica e/o presenza di alimenti di scarso valore nutrizionale
strutture scolastiche private (nidi, micronidi, infanzia)	15	8 scarsa adesione all'adozione di tabelle dietetiche adeguate (
TOTALE	81	31

INTERVENTI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE E PROMOZIONE DELLA SALUTE

Negli ultimi anni il progressivo cambiamento degli stili di vita e quindi delle abitudini nutrizionali della popolazione, associato ad altri determinanti di salute, hanno portato ad un aumento, fin dalla più giovane età, di patologie quali l'obesità, l'ipertensione arteriosa, l'ipercolesterolemia, l'aterosclerosi, la malattia coronarica, il diabete e anche tumori.

Tra le principali iniziative da intraprendere per contrastare l'aumento di tali patologie si devono sicuramente annoverare gli interventi di promozione della salute che mirino al raggiungimento di scelte di salute consapevoli ed appropriate sia dei singoli e sia della collettività.

ATTIVITA'	Tipo di INTERVENTO	PREVISTI	EFFETTUATI
Sorveglianza nutrizionale	Report aziendale		Report aziendale
Interventi di prevenzione nutrizionale per la ristorazione collettiva	Revisione menù (3-18 anni, dieci settimane, stagionalità, ricette, grammature, tabelle merceologiche, indicazioni nutrizionali per famiglie, note esplicative per la ditta)		Tutti i Comuni della Provincia
	pareri su tabelle presentate da Istituti privati (scuole private case di riposo, case famiglia,		16 Elaborazioni/revisioni menù 35 Comunicazioni varie
Interventi di prevenzione nutrizionale per favorire stili di vita sana (destinato agli alunni della scuola primaria, secondaria di primo e secondo ordine)	Educare Prima	5	5 Corsi (85 partecipanti) 90% indice di gradimento
	Attivamente sani	2	2 scuole, 212 insegnanti
	FOOD & GO	5	3 scuole, 26 classi, 632 alunni
	Corsi Commissione Mensa	2	2 (partecipanti: 18 Comuni ed 1 scuola parificata)
	Incontri di promozione della salute		6 presso i Comuni della Provincia
Consulenza dietetico-nutrizionale	Interventi di counseling	100	93
Indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti	Controlli annuali programmati	80	81 sopralluoghi per valutazione qualità nutrizionale
Progetto celiachia	Formazione - Informazione	4 moduli	6 moduli formativi (298 OSA formati) Punto ascolto celiachia (3h/sett.)
Gruppo di lavoro qualità ed accreditamento	Riunioni con SIAN Sud e SIAV- B nord e Sud		2 incontri

Il Dirigente Medico responsabile della redazione
Dott. Silvana Fusco

Il Direttore del SIAN
Dott. Roberto Carlà