

## Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - Area Nord

### Relazione sintetica delle attività svolte nell'anno 2019

Il territorio di competenza della ASL Lecce Area Nord comprende 40 Comuni.

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Area Nord, svolge molteplici attività in materia di sicurezza alimentare, prevenzione nutrizionale e promozione della salute secondo le vigenti disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e locali ed ha organizzazione di tipo centralizzato.

La presente relazione viene redatta e pubblicata anche in ottemperanza a quanto indicato nell'articolo 11 del Reg CE 2017/621 art 11 "Trasparenza dei controlli ufficiali".

In questo report vengono illustrati, in sintesi, i risultati delle attività di controllo ufficiale, di campionamento e di alcune attività proprie di settori specifici svolte dal SIAN Area Nord in ottemperanza ai vigenti piani di controllo regionali e locali.

---

- **Attività di controllo ufficiale**

- **Attività di campionamento**

#### **Settori specifici:**

1. Ricerca di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti e controllo su commercio 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

Al 31 dicembre 2019 risultano, in base ai dati forniti dal Referente Unico del Dipartimento di Prevenzione, un numero di OSA (Operatori del settore alimentare) di prevalente o concorrente interesse del SIAN pari a 20779.

<b>TIPO DI ATTIVITA' SVOLTA</b>	<b>NUMERO</b>	<b>Note</b>
<b>Numero di ispezioni effettuate presso imprese alimentari</b>	<b>840</b>	di cui: 695 ispezioni e 10 AUDIT programmati 145 per sistemi di allerta
<b>Numero di Audit presso imprese alimentari</b>	<b>10</b>	Numero di stabilimenti auditati con rapporto di non conformità: 4
<b>Numero di provvedimenti adottati per presenza di non conformità rilevate a seguito di controlli da parte di personale del SIAN (ex art. 54 Reg. CE 852/04)*</b>	<b>168</b>	n. 147 provvedimenti di imposizione di rimozione di non conformità rilevate n. 12. provvedimenti di sospensione parziale dell'attività n. 9 provvedimenti di sospensione totale dell'attività
<b>Numero di provvedimenti emessi a seguito di controlli effettuati da altre Autorità/Organi di controllo (Nas) (ex art. 54 Reg. CE 852/04)</b>	<b>47</b>	40 provvedimenti di imposizione di rimozione di non conformità rilevate 5 provvedimenti di sospensione parziale dell'attività 2 provvedimenti di sospensione totale attività
<b>Numero di sanzioni elevate</b>	<b>61</b>	
<b>Numero di notizie di reato</b>	<b>2</b>	
<b>Numero di ispezioni presso esercizi di vendita/deposito di prodotti fitosanitari</b>	<b>24</b>	Sottoposto a controllo il 43% degli esercizi esistenti, percentuale superiore a quella prevista dal Piano Regionale (25% degli esercizi esistenti)

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

<b>Numero complessivo di campioni di alimenti così suddivisi:</b>	<b>CAMPIONI EFFETTUATI</b>	<b>Risultanze</b>
<b>Campioni microbiologici</b>	77	Conformi (in relazione ai rapporti di prova pervenuti)
<b>Campioni chimici</b> per ricerca di: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nitrati</li> <li>▪ metalli pesanti (Pb, Cd)</li> <li>▪ SN</li> <li>▪ IPA</li> <li>▪ Ph</li> <li>▪ Glutine</li> <li>▪ Migrazione globale specifica (MOCA)</li> <li>▪ additivi in matrici alimentari</li> <li>▪ diossine</li> <li>▪ micotossine</li> </ul>	112	Conformi (in relazione ai rapporti di prova pervenuti)
<b>Campione microbiologico di acqua minerale a seguito di consumer complaint</b>	1	Non conforme (presenza Citrobacter freundii)
<b>Campioni ad hoc (a seguito di casi di SEU e/o da GE da Coli VTEC)</b>	–	
<b>Campioni alimenti per ricerca di OGM</b>	5	conformi
<b>Campioni alimenti di origine vegetale per ricerca di residui di prodotti fitosanitari</b>	72	n. 2 non conformità
<b>Numero di campioni di prodotto fitosanitario al commercio</b> (per l'accertamento della corrispondenza del contenuto del p.fs a quello autorizzato e la verifica della presenza di impurezze)	2	conformi
<b>Campioni di acqua destinata al consumo umano</b>	285	n. 4: non conformità chimica (torbidità) in distribuzione, su fontanina AQP
<b>Certificazioni ufficiali per esportazione</b>	11	
<b>Attestazioni di conformità delle acque destinate al consumo umano utilizzate negli impianti aziendali (ai fini del riconoscimento ai sensi del Reg. CE n. 853/04)</b>	2	

Su un totale di n. 552 campioni effettuati, in base ai rapporti di prova ad oggi pervenuti, le non conformità riscontrate sono state complessivamente n. 6 non conformità :

- 2 per superamento dei LMR di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale
- 4 su campioni di acqua destinata al consumo umano (pari allo 0,48%)

In tutti casi sono state adottate le misure necessarie.

## Programmi di controllo ufficiale su commercio e impiego dei prodotti fitosanitari



Il controllo ufficiale sull'immissione in commercio e utilizzazione 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 e rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare, al fine di garantire un livello elevato di protezione del consumatore.

Il controllo ufficiale si articola in più fasi di intervento, le più salienti riguardano:

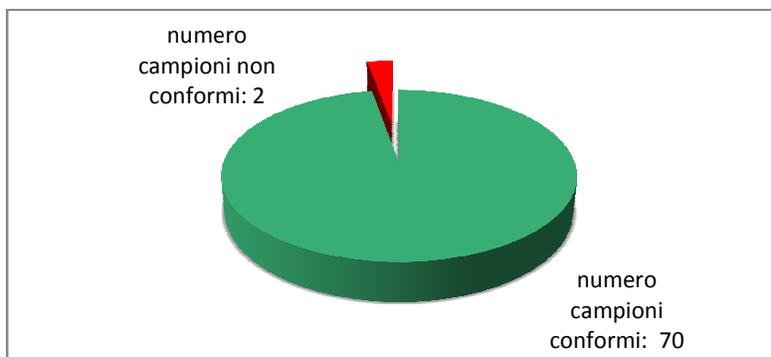
- formazione del personale addetto all'uso ed alla vendita,
- controllo nelle aziende agricole per il corretto impiego
- campionamento di alimenti per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari
- controlli presso gli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari
- flussi informativi con le istituzioni in merito alle attività effettuate.

Il Piano di campionamento è stabilito annualmente, per ogni ASL, dalla programmazione regionale.

Il campionamento di alimenti per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari comprende prodotti di produzione locale, regionale, extraregionale, provenienti dalla Comunità Europea ma anche extraeuropea destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale. Interessa altresì prodotti destinati all'esportazione.

Nell'anno 2019 sono stati prelevati n. 72 campioni di alimenti secondo la tipologia di matrici alimentari prevista dal Piano Regionale per l'anno 2019.

Sono state rilevate 2 non conformità:



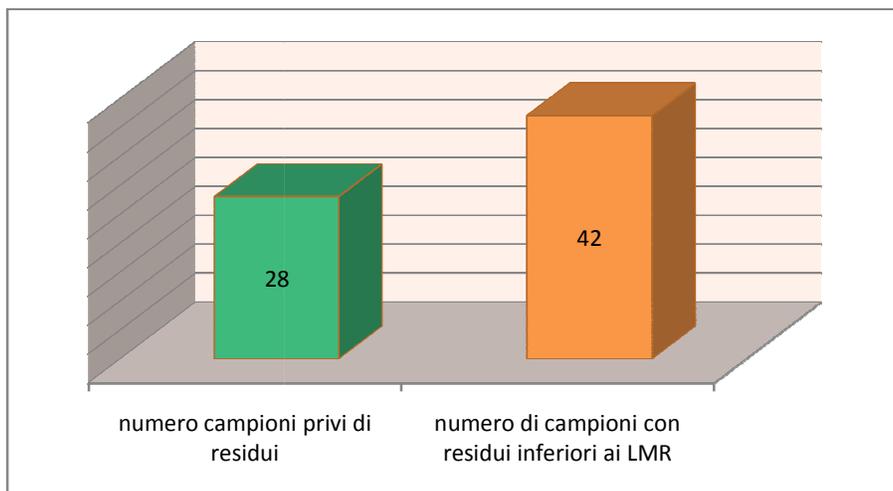
1. campione di limoni: superamento dei LMR di dimethoato (alimento prodotto in altra macroarea della ASL di LECCE)
2. campione di uva da tavola: superamento dei LMR di chlorpyrifos e di dimethoato (alimento prodotto in altra ASL pugliese)

In entrambi i casi è stata effettuata la valutazione del rischio con modello di calcolo PRIMo dell'Efsa rev. corrente: NON è risultata alcuna tossicità sia acuta che cronica sul bambino e sull'adulto pertanto non è stato attivato il Sistema di Allerta.

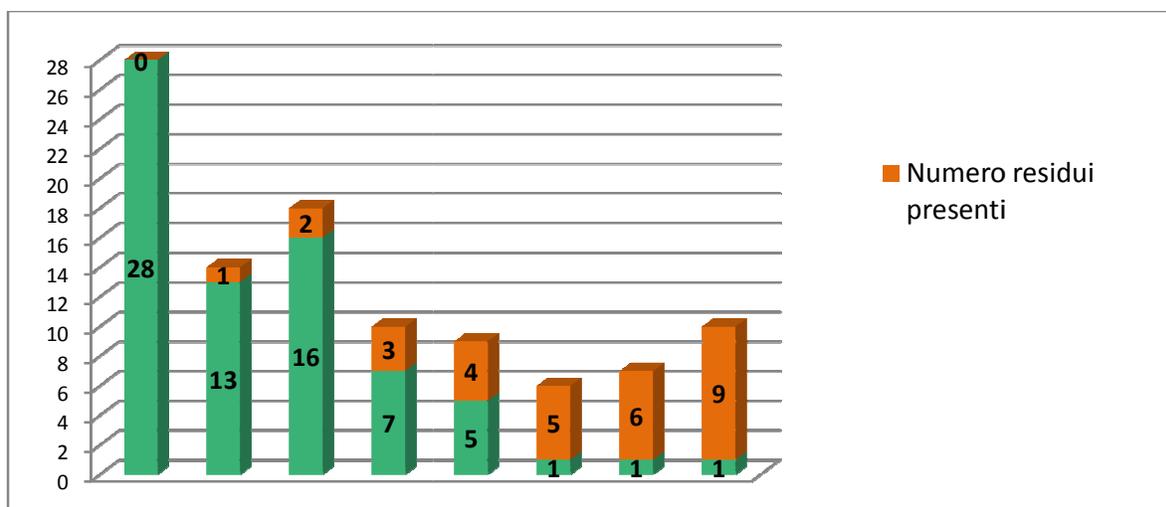
Per tali non conformità sono stati effettuati gli accertamenti necessari e adottate le misure del caso.

Da una valutazione dei risultati dei rapporti di prova dei campioni di alimenti, prelevati da questa ASL, i restanti 70 campioni sono risultati conformi, in particolare:

- 28 campioni non hanno presentato residui di prodotti fitosanitari,
- 42 hanno presentato residui, sempre comunque inferiori ai LMR consentiti:



E' stato inoltre effettuato il conteggio del numero di residui presenti nei 42 campioni



Sono stati inoltre effettuati i due campioni di formulati previsti dal Piano Regionale 2019.

In relazione alle attività di controllo sulle aziende agricole (produzione primaria) sono stati effettuati n. 7 controlli congiunti SIAN - SPESAL, come previsto dal piano Regionale, senza rilevare irregolarità.

In relazione alle attività di controllo sul commercio dei prodotti fitosanitari è stata effettuata vigilanza negli esercizi di vendita che, al 31 dicembre 2019, risultavano essere 56: sono stati sottoposti a controllo 24 esercizi di vendita pari al 43%, in linea con lo scorso anno, ben al di sopra di quanto previsto dal Piano Regionale.

E' stato svolto, come ogni anno, il corso di aggiornamento rivolto ai soggetti abilitati alla vendita, necessario al rinnovo delle abilitazioni; sono stati rilasciati n. 15 attestati di aggiornamento.

A seguito dell'emanazione del Decreto del Ministero della Salute n. 33 del 22 gennaio 2018 "Regolamento sulle misure e sui requisiti dei prodotti fitosanitari per un uso sicuro da parte degli utilizzatori non professionali" pubblicato sulla G.U. il 16/04/2018, si è avuto modo di constatare che le novità introdotte dal suddetto Decreto hanno ingenerato negli addetti al commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari numerose incertezze riguardo la corretta applicazione. E' stata pertanto organizzata una Giornata di informazione rivolta agli addetti al commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari alla quale hanno partecipato oltre cento di addetti.

## SISTEMA DI ALLERTA

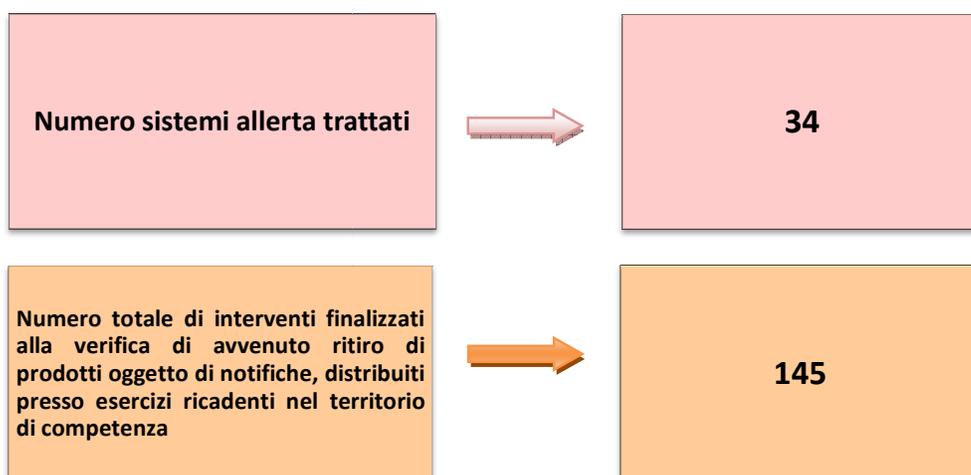


Il Sistema di Allerta è un sistema operativo codificato atto a garantire la rapidità delle informazioni e dei provvedimenti conseguenti da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana e per la salubrità dell'ambiente, dovuto ad alimenti o mangimi già immessi sul mercato. In Italia si articola in una rete che vede coinvolti Ministero della Salute, Assessorati Regionali competenti e AA.SS.LL.

In base alle vigenti disposizioni il Sistema di allerta alimentare si attiva fundamentalmente 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.

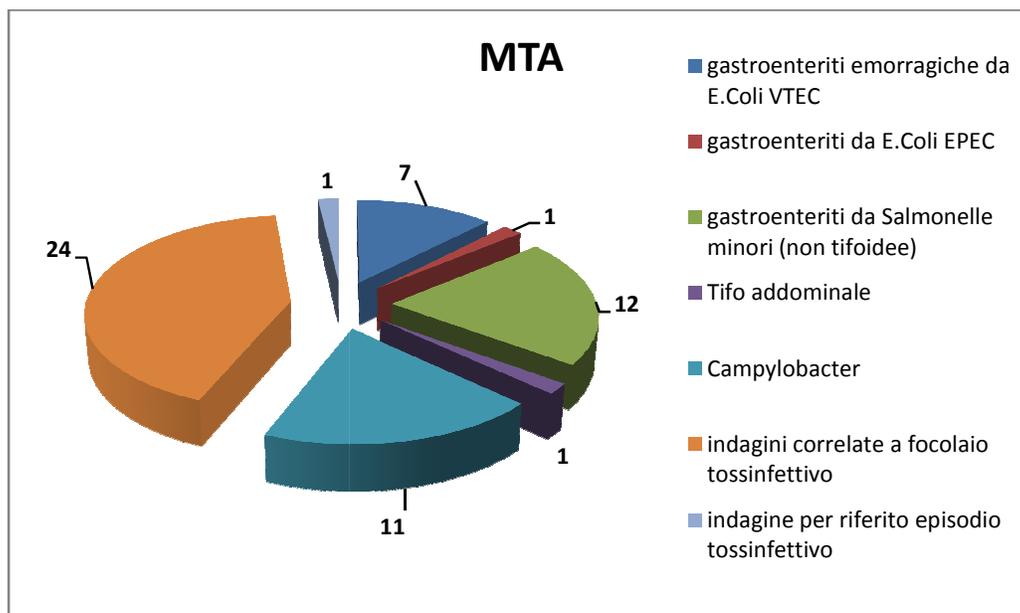


Numero sistemi allerta trattati	<b>34</b>	<p>Dei quali 1 attivato dal nostro Servizio ha riguardato acqua minerale naturale per presenza di Citrobacter Freundi;</p> <p>In particolare: 15 hanno riguardato integratori alimentari ( 13 dei quali a base di piperina e curcumina e 2 per presenza di alcaloidi piperolidinici)</p>
Numero totale di interventi finalizzati alla verifica di avvenuto ritiro di prodotti oggetto di notifiche distribuiti presso esercizi ricadenti nel territorio di competenza.	<b>145</b>	<p>Si segnalano in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 51 relativi ad integratori alimentari a base di piperina e curcumina</li> <li>▪ 40 per presenza di allergeni non indicati in etichetta</li> <li>▪ 32 per presenza di corpi estranei</li> </ul>

**Malattie trasmesse da alimenti (MTA)**  
**Segnalazioni di casi di malattie a possibile trasmissione alimentare**

Attività	Numero Casi di MTA
57 indagini epidemiologiche	7 Gastroenteriti emorragiche da E. Coli Vtec
	1 Gastroenterite da E. Coli EPEC
	12 Gastroenteriti da Salmonelle minori (non tifoidee)
	1 Salmonella typhi
	11 Gastroenteriti da Campylobacter
	24 indagini correlate a focolaio tossinfettivo presso Struttura Ricettiva
	1 indagine per riferito episodio tossinfettivo di ndd

Le indagini epidemiologiche effettuate hanno lo scopo di individuare, per quanto possibile, la/le fonti di contagio ed attivare ogni intervento al fine evitare ulteriore diffusione della malattia.



In relazione alle segnalazione di tutti i casi di gastroenteriti emorragiche inserite nel *Sistema Regionale di Sorveglianza Attiva delle G.E. in età pediatrica* è stato attivato il Team Multidisciplinare previsto dalla procedura regionale, dando compimento a tutti gli adempimenti richiesti e provvedendo al coordinamento delle azioni di tutti gli attori coinvolti ed alla raccolta delle informazioni di feedback assicurando in tal modo il pieno svolgimento dei flussi informativi previsti.

### CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM)



Il Centro di Controllo Micologico (CCM) del SIAN Area Nord svolge sul territorio di competenza una importante azione di prevenzione, vigilanza e controllo, nel settore dei funghi epigei spontanei freschi, svolgendo molteplici 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, 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 della salute pubblica.

ATTIVITA' SVOLTE	NUMERO
Verbali distruzione funghi (a seguito di confisca)	n. 16 per un totale di 16,450 Kg
Corsi per il rilascio dei patentini	n. 3 per un totale di 116 attestati
Certificazioni avvenuto controllo per il commercio	n. 65 per un totale di 4626 Kg
Controllo delle specie fungine su richiesta di privati	n. 93 per un totale di 90 Kg. (di cui Kg. 3,5 TOSSICI)
Controllo conformità etichette (funghi conservati)	n. 10
Controlli inerenti al commercio di funghi epigei spontanei su aree pubbliche	n. 10
Controllo conformità etichette	n. 0
Interventi per intossicazioni ospedaliere	n. 0

Il controllo sul territorio non ha rilevato presenza di stabilimenti e laboratori di preparazione, trasformazione, conservazione e confezionamento di funghi epigei freschi.

## 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 un controllo analitico di qualità su 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, istituti di pena e ad aziende alimentari comprese le casette dell'acqua comunali presso le quali viene effettuato anche 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.

Nell'area territoriale di competenza del SIAN Area Nord la rete acquedottistica gestita dall'AQP è costituita da 53 (49 attivi) fonti di captazione (pozzi), 11 serbatoi in attività ed oltre 200 tra fontanine e rubinetti unidirezionali.

Nel 2019 sono stati effettuati complessivamente 285 campioni suddivisi come nella tabella seguente:

<b>Campioni effettuati presso strutture gestite da AQP (pozzi, serbatoi, fontanine)</b>	<b>279</b>	171 presso pozzi
		52 presso serbatoi
		23 presso fontanine comunali
		10 presso Strutture sanitarie
		11 presso aziende alimentari
		12 presso casette dell'acqua
<b>Altro:</b>	<b>6</b>	1 presso pozzo privato
		5 interventi ad Hoc (in seguito a SEU e richieste altri enti)
<b>Non conformità riscontrate</b>		n. 4 non conformità chimica (torbidità) in distribuzione (su fontanina AQP)

**NON CONFORMITA'** rilevate: **n. 4 chimiche** (Torbidità) in distribuzione. Le non conformità chimiche (torbidità) di rete acquedottistica AQP, subito segnalate all'Ente Gestore, sono state prontamente rimosse entro 24 ore con ripristino della conformità qualitativa dell'acqua erogata.

## INTERVENTI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE E PROMOZIONE DELLA SALUTE

Il DM 185 del 1998 individua nel Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), il Servizio che assolve compiti specifici per garantire sicurezza alimentare e promozione della qualità nutrizionale.

ATTIVITÀ	INTERVENTI
<b>INDAGINI SULLA QUALITÀ NUTRIZIONALE DEI PASTI FORNITI</b> (D.G.R. 2194/17)	- <b>Controllo della qualità nutrizionale dei pasti erogati nella Ristorazione Collettiva (Centri Cottura e terminali di distribuzione):</b> controllo/monitoraggio e valutazione delle tabelle dietetiche adottate, nonché delle materie prime utilizzate, con utilizzo di apposita check list (Mod. n. 7.4) per la verifica degli aspetti di sicurezza nutrizionale: <b>effettuati n. 91 controlli nutrizionali</b> su 80 programmati
<b>PROGRAMMA DI CONTROLLI IN MATERIA DI SALE IODATO</b> (Piano Regionale Prevenzione approvato con DGR 302 del 22.03.2016)	<b>Verifica presso i punti vendita:</b> effettuati <b>22 controlli</b> <b>Verifica dell'utilizzo del sale iodato</b> nella ristorazione collettiva e assistenziale: effettuati <b>73 controlli</b> : <b>41</b> presso ristorazione collettiva scolastica <b>32</b> presso ristorazione collettivo assistenziale
<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> (D.G.R. 2194/17 - D.G.R. 387/19)	- <b>Okkio alla Salute 2019:</b> Incontro formativo/informativo con dirigenti scolastici ed insegnanti, rilevazione delle misure antropometriche degli alunni, somministrazione di questionari a dirigenti scolastici, insegnanti, alunni e loro genitori/tutori nelle <b>22 classi</b> campionate dal Ministero della Salute, inserimento dei dati sulla piattaforma. ( <a href="https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/2019">https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/2019</a> ) - <b>HBSC 2018:</b> diffusione nelle scuole ed a livello di popolazione, dei dati risultanti dall'indagine internazionale sui comportamenti collegati alla salute nei ragazzi di 11, 13 e 15 anni di età frequentanti la scuola secondaria di primo e secondo grado: effettuati <b>n. 19 interventi</b> ( <a href="https://www.epicentro.iss.it/hbsc/indagine-2018">https://www.epicentro.iss.it/hbsc/indagine-2018</a> )
<b>PROGETTI REGIONALI: Piano Strategico della Salute nella Scuola</b> (D.G.R. 302/16 - D.G.R. 2194/17)	- Sviluppo delle progettualità presenti nella <b>VII Edizione del Catalogo</b> per l'anno scolastico 2018-2019 del <b>Piano Strategico della Salute nella Scuola</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ospitalità Mediterranea <b>13 scuole</b></li> <li>• Attivamente Sani <b>3 scuole</b></li> <li>• Food &amp; Go <b>22 scuole</b></li> </ul>
<b>PROGETTO CELIACHIA</b> (DGR 890/12; DGR 2272/12 e s.m.i.)	<b>Corsi di formazione obbligatoria</b> in materia di celiachia rivolti agli OSA così come previsto dalla DGR 2272/2012: <b>n. 5 Corsi con 257 OSA formati</b> - <b>Punto Ascolto Celiachia</b> , per <b>n. 3 ore settimanali</b>
<b>CONSULENZA DIETETICO NUTRIZIONALE</b> (D.P.C.M. 12 gennaio 17 L.E.A.)	- <b>Ambulatorio di Dietetica Preventiva</b> , in attività di consulenza dietetico-nutrizionale e counselling: effettuati <b>n. 25 interventi</b>

ATTIVITÀ	INTERVENTI
<p><b>PROGETTI AZIENDALI</b> (D.P.C.M. 12 gennaio 17 L.E.A.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Educare Prima</b> - informazioni nutrizionali rivolte alle gestanti nell'ambito dei <i>Corsi di accompagnamento alla Nascita</i> organizzati dai Consulenti Familiari dei Distretti della ASL di Lecce Area Nord: interventi in <b>n. 5 Corsi</b>.</li> <li>- <b>Commissione Mensa</b> - corsi di formazione/informazione propedeutici all'istituzione delle Commissioni Mensa: effettuati <b>n. 2 corsi</b> con il coinvolgimento di <b>n. 13 Amministrazioni Comunali</b></li> <li>- <b>Tour della Prevenzione</b> - incontri informativi itineranti organizzati dal SIAN Area Nord della ASL di Lecce con le Amministrazioni Comunali, avviati il 16.10.2019 in occasione della "Giornata Mondiale dell'Alimentazione", effettuati <b>n. 3 eventi</b></li> </ul>
<p><b>INTERVENTI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> (D.G.R. 2194/17 D.G.R. 387/19)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Aggiornamento Tabelle Dietetiche</b> ed invio alle 40 Amministrazioni Comunali del territorio di competenza con relativi allegati: grammature, ricette, tabelle merceologiche, indicazioni nutrizionali per famiglie, note esplicative per la ditta (DGR n. 1435/2018 <i>Linee di indirizzo regionali per la Ristorazione collettiva scolastica ed aziendale</i>)</li> <li>- <b>Attività di formazione/informazione e supporto tecnico</b> nell'ambito della ristorazione collettiva ad Enti Pubblici ed OSA: <b>n. 4 incontri</b> presso le Amministrazioni Comunali o Scuole</li> <li>- <b>Elaborazione menù/giudizi di idoneità</b> dell'adeguatezza nutrizionale dei menù adottati: <b>n. 26 elaborazioni/revisioni menù</b> per scuole private, case di riposo, case famiglia, comunità etc.</li> <li>- <b>Evento formativo/informativo rivolto alle Amministrazioni Comunali</b>, con funzionari Regionali per la diffusione e corretta applicazione delle "<i>Linee di indirizzo regionali per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Aziendale</i>" (DGR n. 1435/2018). Presenti i rappresentanti di <b>n. 35 Amministrazioni Comunali della Provincia</b></li> <li>- <b>Evento formativo/informativo</b> rivolto agli OSA su problematiche inerenti la gestione di intolleranze ed allergie di origine alimentare come previsto dal PRP 2014-2018, (DGR 302/2016) <b>n. 38 OSA presenti</b></li> </ul>

## INDAGINI SULLA QUALITÀ NUTRIZIONALE DEI PASTI FORNITI (D.G.R. 2194/17)

I controlli in materia di qualità e sicurezza nutrizionale sono rivolti alla ristorazione collettiva scolastica, aziendale e socio-assistenziale. I controlli presso le mense scolastiche e socio-assistenziali assumono particolare rilievo in quanto l'utenza appartiene a fasce di popolazione a rischio di malnutrizione quali bambini, anziani, diversamente abili, ecc.

Per l'anno 2019 i controlli in materia di sicurezza nutrizionale sono stati programmati secondo quanto stabilito dalla DGR 387/2019, prevedendo una programmazione secondo i seguenti criteri :

- imprese non controllate negli ultimi tre anni;
- imprese con Rischio Specifico elevato;
- imprese appartenenti a tipologie che, a seguito dei controlli effettuati, hanno evidenziato con maggior frequenza criticità nutrizionali (es. nidi/micronidi, scuole private, ecc.).

I controlli effettuati nel 2019 in materia di qualità e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva sia scolastica che socio-assistenziale sono stati in totale n. 91.

Nella tabella seguente è riportata la percentuale di criticità emersa dai controlli effettuati nelle varie tipologie di attività.

TIPOLOGIA	% criticità
Terminali di somministrazione	28,57
Ristorazione Socioassistenziale (RSA, Case di Riposo/Accoglienza, Centri Diurni, Comunità, ...)	61,76
Nidi	57,14
Scuole private	63,3
Scuole comunali	7,69
Centri cottura	33,33

- Nei terminali di somministrazione di pasti veicolati da Centri Cottura, negli anni precedenti non sono state riscontrate criticità. Nel 2019, un'analisi allargata ad ulteriori parametri ha evidenziato due scuole che non espongono il cartello relativo al Reg. UE n.1169/2011.
- Nella Ristorazione Socio-Assistenziale la percentuale delle criticità permane negli anni elevata, pur essendo la più bassa registrata negli anni; si continua a riscontrare la mancanza di un piano alimentare e/o l'inadeguatezza dello stesso e la somministrazione di alimenti di scarso valore nutrizionale eccessivamente processati.
- Nei Nidi la percentuale di criticità osservata riguarda essenzialmente l'assenza o inadeguatezza del menù, la mancata somministrazione del sale iodato e la mancata esposizione di un cartello per l'utenza in osservanza al Reg. U.E. n. 1169/11
- Nelle Scuole Private le criticità si sono ridotte costantemente negli anni; anche per questa tipologia di impresa le criticità riguardano essenzialmente la presenza di un piano alimentare non valutato/rispettato, la presenza di alimenti processati di scarso valore nutrizionale e l'incompleta osservanza del Reg. U.E. n. 1169/11 (mancata esposizione dei dispositivi previsti).
- Nelle Scuole Comunali (produzione inferiore a 300 pasti per ciclo produttivo), è stata riscontrata una sola criticità, relativa alla formazione in materia di celiachia condotta dall'azienda al suo interno e non dalla ASL come indicato nelle DGR n. 890/12 e DGR n. 2272/12 e s.m.i.
- Nei Centri Cottura (produzione superiore a 300 pasti per ciclo produttivo) in un caso non è stato rispettato il piano alimentare in uso.

- Nella **Casa di Cura** controllata nel 2019 (su 5 presenti sul territorio) le criticità si riferiscono alla mancata valutazione del menù da parte del SIAN e all'utilizzo di alimenti eccessivamente processati. In questa tipologia di impresa alimentare il pericolo per la sicurezza nutrizionale è comunque minimo poiché il soggiorno nelle Casa di Cura, nella gran parte dei casi, è ridotto a poche giornate.

Gran parte delle imprese interessate, sollecitate all'atto del sopralluogo, hanno richiesto un nuovo piano alimentare per il ripristino dello standard di sicurezza nutrizionale.

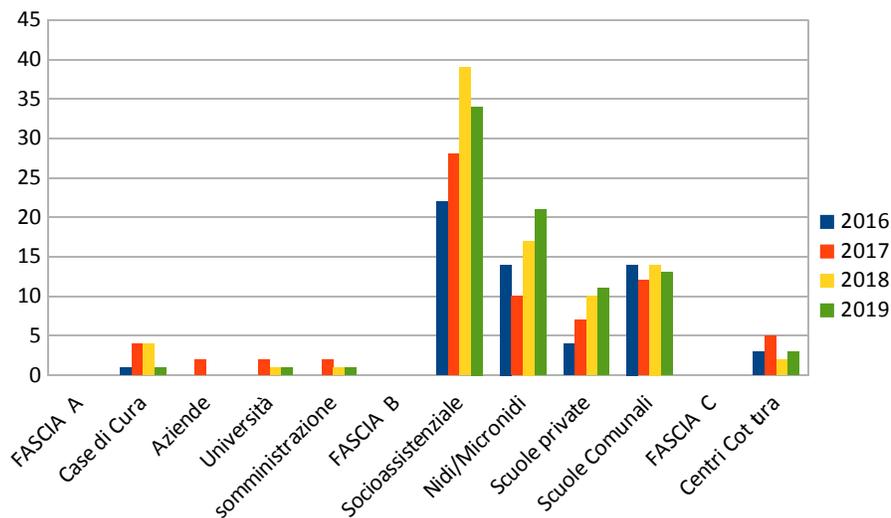
Altro criterio utilizzato nella programmazione dei controlli è stata la valutazione del rischio specifico di ciascuna impresa controllata.

Sono state individuate tre fasce di rischio specifico:

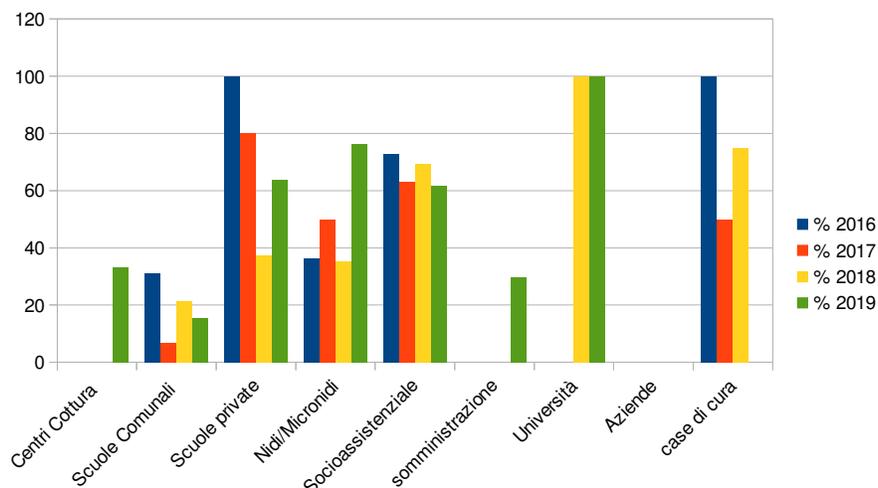
- Fascia A corrisponde a rischio nutrizionale minore
- Fascia B corrisponde a rischio nutrizionale intermedio
- Fascia C corrisponde a rischio nutrizionale elevato ma controllato

Nella tabella e nel grafico che seguono sono indicati i controlli effettuati dal 2016 al 2019 nelle attività a rischio specifico A, e C

	2016	2017	2018	2019
<b>Fascia A</b>				
Case di cura	1	4	4	1
Mense Aziendali	0	2	0	0
Università	0	2	1	1
Somministrazione	0	2	1	1
<b>Fascia B</b>				
Socioassistenziale	22	28	39	34
Nidi	14	10	17	21
Scuole private	4	7	10	11
Scuole Comunali	14	12	14	13
<b>Fascia C</b>				
Centri Cottura	3	5	2	3



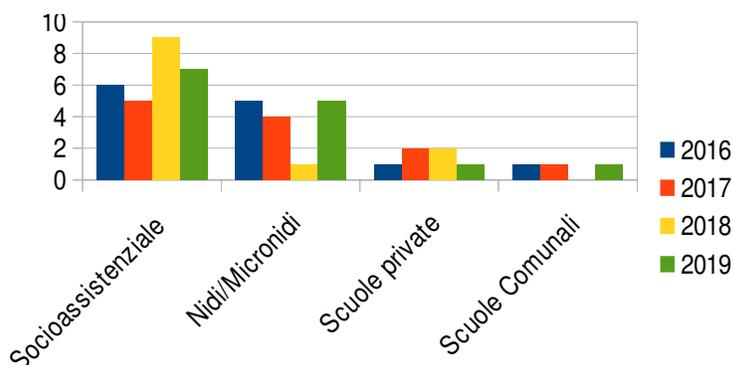
Nel grafico seguente sono riassunte le percentuali di criticità riscontrate negli anni 2016-2019:



Sono state altresì analizzate alcune delle criticità riscontrate nelle imprese a maggior rischio di malnutrizione:

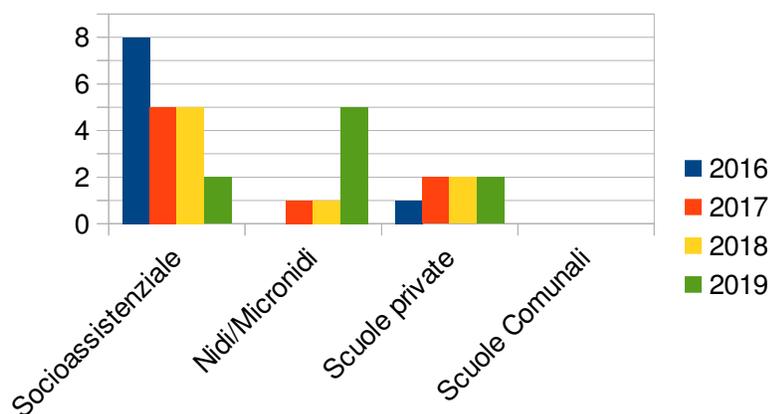
### 1) Menù assente o non validato dal SIAN

Nelle strutture socio-assistenziali e nei nidi è ancora relativamente frequente rilevare la mancanza di un menù che sia stato validato dal SIAN. Il picco di non conformità relativo ai nidi nel 2019 può essere correlato con il maggior numero di controlli e con la ricerca sul territorio di strutture non controllate negli anni precedenti.



### 2) Menù non rispettato

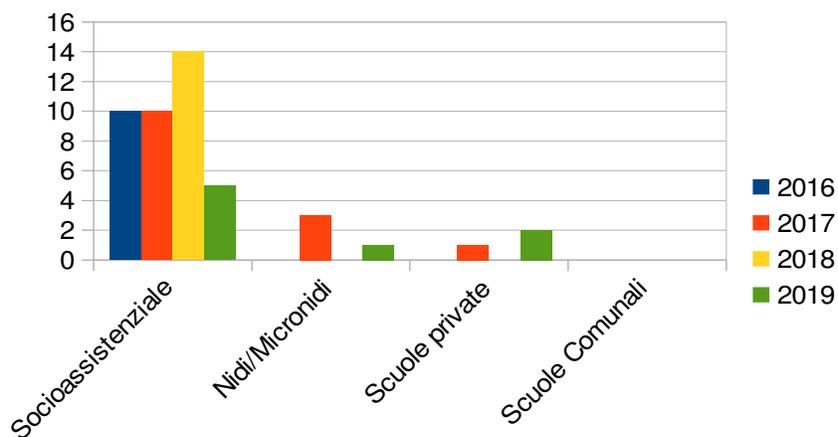
Tabelle Dietetiche e Menù valutate dal SIAN ed applicate all'atto del Controllo rappresentano uno dei più importanti strumenti per il controllo dei pericoli connessi alla malnutrizione. Nel corso degli anni è stato riscontrato che nella ristorazione collettiva socioassistenziale (RSA, RSSA, Comunità varie, ...), il numero delle strutture in cui il menù non viene rispettato è sensibilmente ridotto.



### 3) Presenza di alimenti di scarso valore nutrizionale

La presenza di dadi da brodo o altri alimenti (con glutammato monopodico), wurstel, pesce ricomposto e/o prefritto, purè di patate in fiocchi con solfiti, ecc. è indice di minor attenzione dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) all'aspetto nutrizionale in quanto tende ad utilizzare alimenti sottoposti a processi di lavorazione molto spinti e/o ingredienti potenzialmente nocivi per la salute.

Le maggiori criticità a riguardo sono state riscontrate nella ristorazione socioassistenziale nella quale, nel 2019, sono stati effettuati ben 39 controlli, 15 dei quali hanno rilevato la presenza di alimenti di scarso valore nutrizionale.



### 4) Olio extravergine

L'olio extravergine di oliva è l'elemento chiave della dieta mediterranea, l'unico alimento per il quale Il Ministero della Salute riconosce le virtù benefiche per la salute umana, tanto da guadagnare una posizione privilegiata nella piramide alimentare.

Il suo uso rappresenta un fattore di prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Nel 2018 presso 6 strutture socioassistenziali, su 39 controlli effettuati (15%), è stato rinvenuto olio non extravergine, i restanti controlli nel corso degli anni hanno evidenziato non conformità in numero esiguo.

