

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

Relazione sintetica delle attività svolte nell'anno 2020

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 2017/625 "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 pag.2

➤ Attività di campionamento pag.3

➤ Aree specifiche:

- Commercio e impiego di prodotti fitosanitari pag. 4
- Sistema di allerta pag. 6
- Malattie trasmesse da alimenti (MTA) pag. 7
- Attività del Centri di Controllo Micologico (CCM) pag. 8
- Controlli relativi alle acque destinate al consumo umano pag. 9
- Igiene della Nutrizione pag. 10
pag. 11

Al 31 dicembre 2020 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 23549.

TIPO DI ATTIVITA' SVOLTA	NUMERO	Note
Numero di ispezioni effettuate presso imprese alimentari	529	di cui: 327 ispezioni e 8 AUDIT programmati 194 per sistemi di allerta
Numero di Audit presso imprese alimentari	8	Conformi
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)*	51**	n. 47 provvedimenti di imposizione di rimozione di non conformità rilevate n. 3 provvedimenti di sospensione parziale dell'attività n. 1 provvedimenti di sospensione totale dell'attività
Numero di provvedimenti emessi a seguito di controlli effettuati da altre Autorità/Organi di controllo (Nas) (ex art. 54 Reg. CE 852/04)	29	n. 17 provvedimenti di imposizione di risoluzione di non conformità rilevate n. 9 provvedimenti di sospensione parziale attività n. 3 provvedimenti di sospensione totale attività
Numero di sanzioni elevate	11	
Numero di notizie di reato	1	
Numero di ispezioni presso esercizi di vendita/deposito di prodotti fitosanitari	15	Sottoposto a controllo il 27% degli esercizi esistenti (previsione del Piano Regionale: 25%)
Certificazioni ufficiali per esportazione	11	

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

** Le non conformità sono state riscontrate nelle seguenti attività:

- di produzione di pane e prodotti della pasticceria fresca (17)
- ristorazione pubblica (11)
- esercizi di commercio al dettaglio di alimenti (10)
- ristorazione collettiva (4)
- produzione di cibi pronti (3)
- Commercio all'ingrosso (3)
- lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi (1), Produzione di pasta fresca e secca (1); coltivazioni permanenti (1)

Numero complessivo di campioni di alimenti così suddivisi:	CAMPIONI EFFETTUATI	Risultanze
Campioni microbiologici	50	Conformi (in relazione ai rapporti di prova pervenuti)
Campioni chimici per ricerca di: ▪ nitrati ▪ metalli pesanti (Pb, Cd) ▪ SN ▪ IPA ▪ Ph ▪ Glutine ▪ Migrazione globale specifica (MOCA) ▪ additivi in matrici alimentari ▪ diossine ▪ micotossine ▪ composti polari ▪ additivi ▪ radiazioni ionizzanti ▪ acrilammide	117	Conformi (in relazione ai rapporti di prova pervenuti)
Campioni microbiologici di acqua minerale a seguito di consumer complaint	—	—
Campioni ad hoc (a seguito di casi di SEU e/o da GE da Coli VTEC	—	—
Campioni alimenti per ricerca di OGM	5	conformi
Campioni alimenti di origine vegetale per ricerca di residui di prodotti fitosanitari	72	n. 2 non conformità
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
Campioni di acqua destinata al consumo umano	319	n. 4 chimiche in distribuzione (1 per Cloruri, 1 per Ferro e 2 per torbidità)
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	7	

Su un totale di n. 572 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

In tutti casi sono state adottate le misure necessarie.

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.

I controlli sono effettuati con tecniche diverse e sono espletati presso attività di vario tipo presenti sul territorio.

Le tecniche più frequentemente utilizzate sono:

- campionamento di alimenti per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari
- campionamento di formulati per l'accertamento della corrispondenza del contenuto del p.fs a quello autorizzato e la verifica della presenza di impurezze
- controllo presso aziende agricole per la verifica del corretto impiego dei prodotti fitosanitari
- controlli presso gli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari

A tali specifiche attività di controllo ufficiale si affianca quella formativa, rivolta a diversi target di operatori del settore (utilizzatori e rivenditori), necessaria a potenziare l'efficacia delle attività di prevenzione, fondamento delle azioni proprie del Servizio.

Tutte le attività svolte sono state rendicontate secondo i flussi informativi con le istituzioni, previste dai Piani Regionali, sono state inoltre inviati al competente ufficio regionale gli elenchi dei soggetti abilitati alla vendita di prodotti fitosanitari, divisi anche per classi di età.

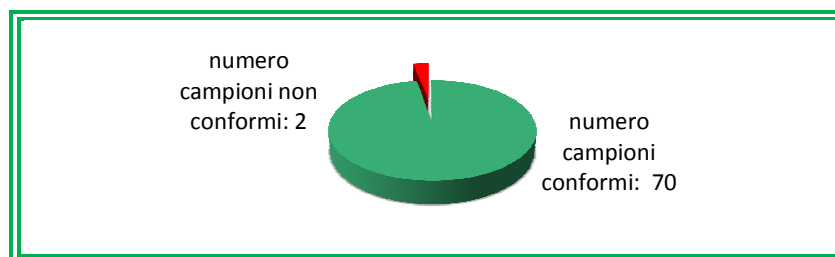
Il Piano di campionamento è stabilito, per ogni ASL, dalla programmazione regionale annuale.

Considerata la particolare situazione verificatasi nel 2020 a causa della pandemia le attività programmate hanno subito alcuni scostamenti, nonostante ciò sono stati profusi molteplici sforzi al fine di ottemperare a quanto previsto dalle norme vigenti nel settore.

Il piano di campionamento di alimenti per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari previsto dalla regione contiene le indicazioni in merito alla tipologia di prodotti da sottoporre a campionamento:

- ➔ prodotti provenienti da produzioni locali, regionali, extraregionale,
- ➔ prodotti provenienti dai paesi della Comunità Europea
- ➔ prodotti extra UE. Interessa altresì prodotti destinati all'esportazione.

Nell'anno 2020 sono stati prelevati n. 72 campioni di alimenti, secondo la tipologia di matrici alimentari prevista dal Piano Regionale per l'anno 2020, sono state rilevate 2 non conformità:



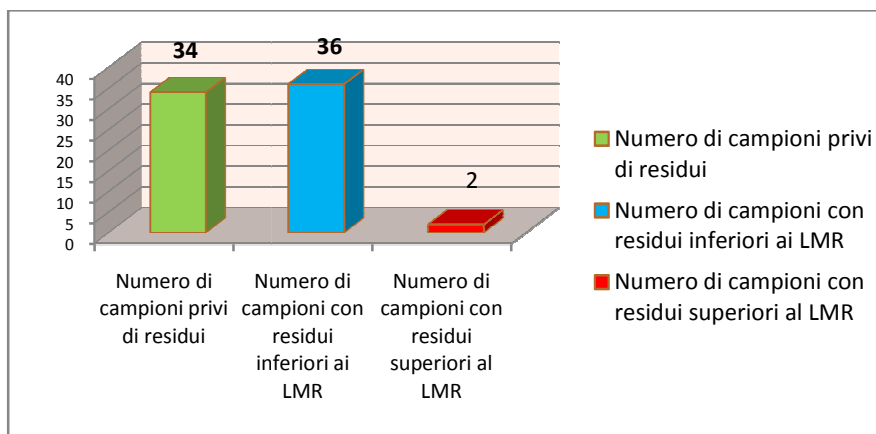
1. un campione di sedano, per la presenza di CHOLPYRIFOS 0,18 superiore ai LMR, Il prodotto è stato commercializzato da Ditta di Leverano, prodotto presso Azienda Agricola della provincia di Brindisi che ha condotto gli accertamenti del caso.
2. Un campione di lattuga per la presenza di PACLOBUTRAZOL (SOMMA ISOMERI COSTITUENTI) 0,066 +/- 0,33, superiore ai LMR prelevata presso deposito ingrosso ortofrutta di Cutrofiano e prodotto nella Regione Lazio

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.

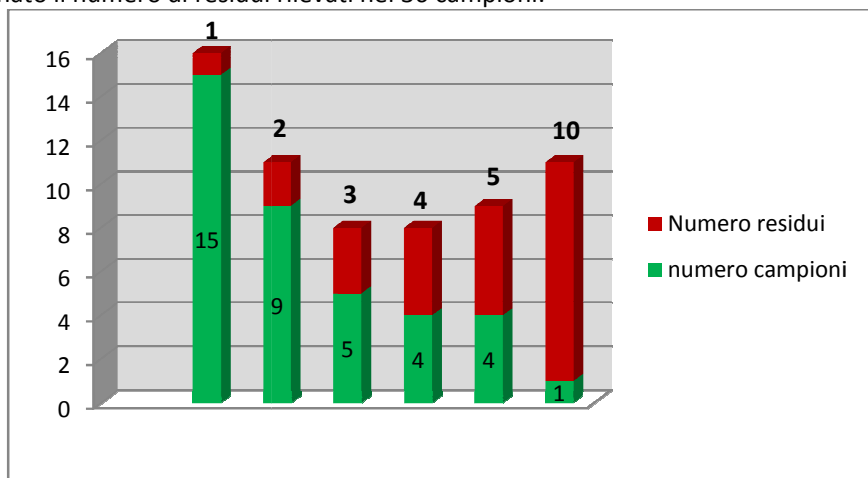
Per tali non conformità sono stati effettuati gli accertamenti necessari e adottate le misure del caso.

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:

- 34 campioni sono risultati privi di residui quantificabili (pari al 47,22%)
- 36 contenevano uno o più residui in concentrazioni inferiori o pari ai limiti ammessi (pari al 52,78%)



E' stato esaminato il numero di residui rilevati nei 36 campioni:



Sono stati inoltre effettuati i due campioni di formulati previsti dal Piano Regionale 2020.

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 2020, risultavano essere 56: sono stati sottoposti a controllo 15 esercizi di vendita pari al 27%, in linea con quanto previsto dal Piano Regionale (25%).

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

SISTEMA DI ALLERTA

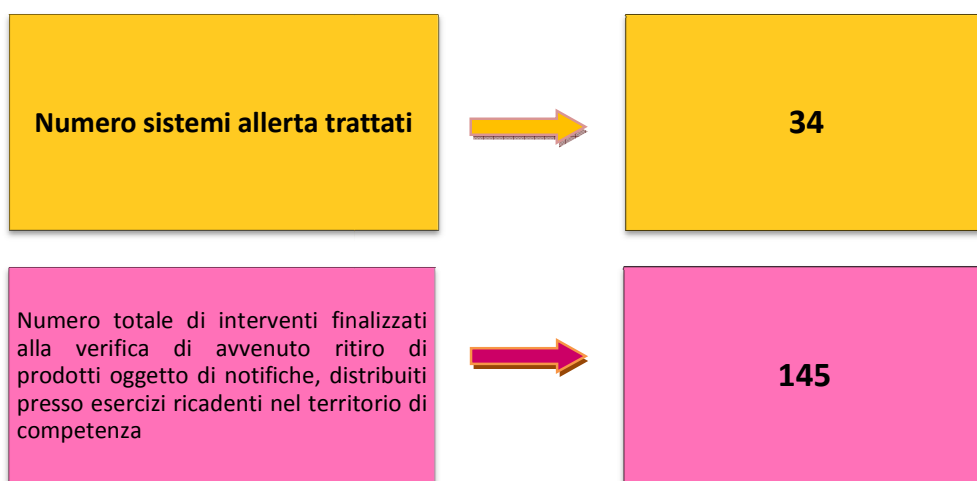


Il Sistema di Allerta è un sistema operativo codificato atto a garantire la rapidità delle informazioni e dei provvedimenti conseguenti da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana e per la salubrità dell'ambiente, dovuto 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 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.



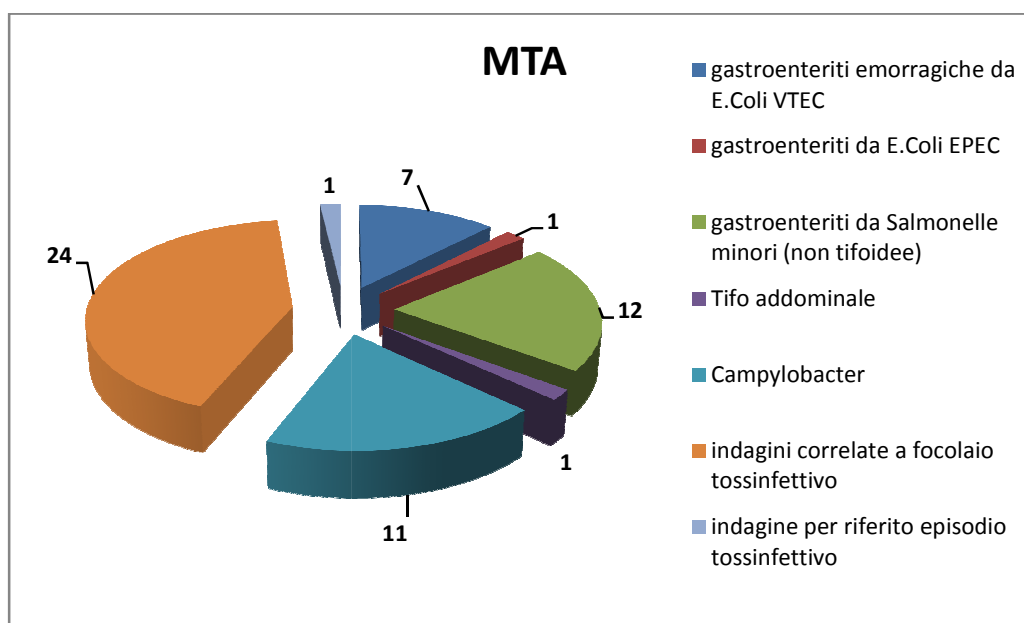
Numero sistemi allerta trattati	34	Dei quali 1 attivato dal nostro Servizio ha riguardato acqua minerale naturale per presenza di Citrobacter Freundi; In particolare: 15 hanno riguardato integratori alimentari (13 dei quali a base di piperina e curcumina e 2 per presenza di alcaloidi pirrolizidinici)
Numero totale di interventi finalizzati alla verifica di avvenuto ritiro di prodotti oggetto di notifiche distribuiti presso esercizi ricadenti nel territorio di competenza.	145	Si segnalano in particolare: ▪ 51 relativi ad integratori alimentari a base di piperina e curcumina ▪ 40 per presenza di allergeni non indicati in etichetta ▪ 32 per presenza di corpi estranei

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. 6 per un totale di 5,950 Kg
Corsi per il rilascio dei patentini	n. 3 per un totale di 87 attestati
Certificazioni avvenuto controllo per il commercio	n. 80 per un totale di 6161 Kg
Controllo delle specie fungine su richiesta di privati	n. 103 per un totale di 146 Kg. (di cui Kg. 6 TOSSICI)
Controllo conformità etichette (funghi conservati)	--
Controlli inerenti al commercio di funghi epigei spontanei su aree pubbliche	n. 6
Controllo conformità etichette	n. 0
Interventi per intossicazioni ospedaliere	n. 4
Funghi avviati al commercio con vincolo sanitario	n. 1

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

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 Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione (SIAN) della ASL di Lecce è titolare del controllo ufficiale sulle acque destinate al consumo umano, svolto secondo le disposizioni previste dal D.Lgs. 31/01 e s.m.i. e dal Regolamento Regionale n. 1/2014.

Il controllo, che prevede ispezioni sugli impianti e prelievi di campioni che vengono poi sottoposti ad analisi presso i laboratori dell'ARPA, ha lo scopo di garantire che l'acqua erogata dalla rete acquedottistica gestita dall'Ente Gestore AQP sia conforme ai requisiti previsti dalla normativa e che non contenga sostanze o microrganismi pericolosi per la salute.

Il SIAN Area Nord, sulla base di disposizioni nazionali e regionali, svolge quindi :

- *un controllo ispettivo* (anche congiuntamente con altre Autorità, Servizi o Uffici) sulle fonti di captazione (pozzi) e sulle opere di accumulo (serbatoi);
- *un controllo analitico* per la verifica di qualità dell'acqua erogata su tutte le opere acquedottistiche, pozzi, serbatoi, fontanine pubbliche comunali, cassette dell'acqua ed anche ad altre strutture pubbliche e private.

I controlli analitici vengono estesi anche al territorio, in particolare a strutture sensibili quali strutture sanitarie in genere, scolastiche, istituti di pena, aziende alimentari comprese le cassette dell'acqua comunali presso le quali viene effettuato anche un controllo ispettivo sull'impianto.

La norma di settore italiana sulle acque potabili prevede due tipologie di controlli analitici:

- *un controllo di routine* che mira 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.
- *un controllo di verifica* che invece mira 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 2020 dal SIAN Area Nord sono stati effettuati complessivamente:

n. 36 ispezioni suddivise come nella tabella seguente:

18 presso pozzi AQP;
11 presso serbatoi AQP;
7 presso cassette dell'acqua

n. 319 campioni suddivisi come nella tabella seguente:

Campioni effettuati presso strutture AQP (pozzi, serbatoi, fontanine)	n. 259	151 presso pozzi
		47 presso serbatoi
		61 presso fontanine comunali
Campioni presso siti non AQP	n. 60	
		43 presso Strutture sanitarie
		4 presso aziende alimentari
		7 presso casette dell'acqua
		6 campioni ad Hoc (in seguito a SEU e richieste altri enti)
Non conformità riscontrate		n. 4 non conformità chimica in distribuzione, a fontanine AQP.

NON CONFORMITA' rilevate: **n. 4 chimiche** in distribuzione.

Le non conformità chimiche (1 per Cloruri, 1 per Ferro e 2 per torbidità) riferite a esiti di campioni di acqua di rete acquedottistica AQP, subito segnalate all'Ente Gestore, sono state prontamente rimosse entro 24 ore con ripristino della conformità qualitativa dell'acqua erogata.

IGIENE DELLA NUTRIZIONE

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. In relazione agli interventi di prevenzione nutrizionale nel 2020 la programmazione ha subito continui rimaneggiamenti a causa dell'emergenza sanitaria da COVID -19, pertanto gli interventi effettuati sono stati in numero minore in quanto le scuole sono state chiuse da marzo 2020 con riapertura per periodi brevi da ottobre e dicembre, inoltre l'ingresso presso le strutture residenziali per anziani è stato inibito o contingentato.

Si è tuttavia cercato di proseguire, per quanto possibile, l'attività di promozione di corretti stili di vita, in armonia con le indicazioni regionali

Di seguito sono indicate in sintesi le attività svolte.

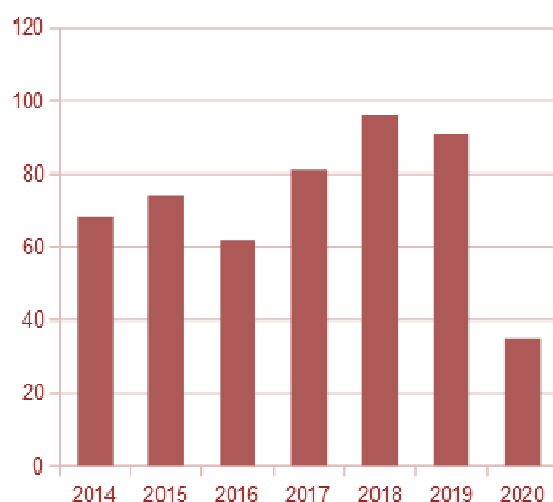
INTERVENTI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE

Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione della conoscenza di stili alimentari corretti e protettivi	
PROGETTI REGIONALI: Piano Strategico della Salute nella Scuola (D.G.R. 302/16 - D.G.R. 2194/17)	Formazione del personale scolastico impegnato nella realizzazione dei progetti contenuti nel <i>Catalogo del Piano Strategico della Salute nella Scuola</i> : ➤ Progetto Ospitalità Mediterranea: adesione e formazione in 5 scuole ➤ Progetto Attivamente Sani: adesione e formazione in 1 scuola ➤ Progetto Food & Go: adesione e formazione in 1 scuola
PROGETTI AZIENDALI (L.E.A - D.P.C.M. 12 gennaio 17)	Progetto "Educare Prima": informazioni nutrizionali rivolte alle gestanti nell'ambito dei <i>Corsi di accompagnamento alla nascita</i> organizzati dai Consultori Familiari dei Distretti della ASL di Lecce Area Nord: 1 Corso. Commissione Mensa: corsi di formazione/informazione propedeutici all'istituzione delle Commissioni Mensa: partecipazione di 16 Amministrazioni Comunali nell'ambito di n. 2 corsi.

Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione	
PROGETTO CELIACHIA (DGR 890/12; DGR 2272/12 e s.m.i.)	Corsi di formazione obbligatoria in materia di celiachia rivolti agli Operatori del Settore Alimentare: formati 143 Operatori del Settore Alimentare

Consulenza dietetico-nutrizionale	
CONSULENZA DIETETICO NUTRIZIONALE	Ambulatorio di Dietetica Preventiva con attività di consulenza dietetico-nutrizionale e counselling: effettuati n. 27 interventi
PROGETTO CELIACHIA (DGR 890/12; DGR 2272/12 e s.m.i.)	Punto Ascolto Celiachia: ambulatorio aperto 3 ore alla settimana rivolto a soggetti celiaci al fine di fornire indicazioni e consulenza dietetico-nutrizionale specifica

Interventi Nutrizionali per la Ristorazione collettiva	
INTERVENTI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (DGR n. 1435/2018)	• Predisposizione, verifica e controllo dell'adeguatezza nutrizionale delle tabelle dietetiche adottate nella ristorazione collettiva, scuole private, case di riposo, case famiglia, comunità etc.: n. 34 predisposizioni e verifiche • Aggiornamento per l'anno scolastico 2020-2021 delle Tabelle Dietetiche della ristorazione scolastica con successivo invio a tutte le 40 Amministrazioni Comunali del territorio dell'Area NORD (con allegati relativi a: grammature, ricette, tabelle merceologiche, indicazioni nutrizionali per famiglie, note esplicative per la ditta). • Controllo/monitoraggio e valutazione delle tabelle dietetiche adottate e delle materie prime utilizzate, attraverso apposita scheda di controllo nutrizionale, per la verifica degli aspetti di sicurezza nutrizionale: effettuati n. 35 controlli. • Verifica dell'utilizzo del sale iodato nelle mense della Ristorazione Collettiva: su 29 mense controllate è stata rilevata presenza di sale iodato pari a 86,2%
INDAGINI SULLA QUALITA' NUTRIZIONALE DEI PASTI FORNITI (D.G.R. 2194/17 D.G.R. 387/19)	



Tab 1. Controlli nutrizionali nella ristorazione collettiva scolastica e socio-assistenziale effettuati negli anni 2014-2020

Risultanze dei 35 controlli effettuati nel 2020	
Terminali di distribuzione	In 1 scuola su 4 il personale addetto alla mensa non aveva conseguito la formazione in materia di celiachia rivolta agli OSA
Ristorazione Socioassistenziale (RSA, Case di Riposo/Accoglienza, Centri Diurni, Case di Cura, Comunità)	In 4 strutture su 10 è stata riscontrata una scarsa aderenza al piano alimentare; in 1 struttura erano presenti alimenti di scarso valore nutrizionale, eccessivamente processati
Nidi	In una struttura su 4 il menù richiedeva un aggiornamento; in un'altra struttura il personale addetto alla mensa non aveva conseguito la formazione in materia di celiachia rivolta agli OSA (così come previsto dalla DGR 2272/2012).
Scuole private	In una scuola su 5 è stata riscontrata la presenza di alimenti di scarso valore nutrizionale.
Scuole comunali	In una scuola su 5 è stata riscontrata la presenza di alimenti di scarso valore nutrizionale
Centri cottura	Nei grossi centri cottura non sono state riscontrate criticità