



Sede legale: Via G. Cusmano, 24 – 90141 PALERMO

C.F. e P. I.V.A.: 05841760829

*DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE*

***U.O.C. Igiene Degli Alimenti, Sorveglianza E Prevenzione Nutrizionale***

*Via C. Onorato n.6 – 90129 Palermo Tel. 091-7033554 Fax 091-7033551*

*e-mail [sian@asppalermo.org](mailto:sian@asppalermo.org) (C .di C. ACPREIS01)*

*Pec: [uoc.sian@pec.asppalermo.org](mailto:uoc.sian@pec.asppalermo.org)*

## **DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI SORVEGLIANZA E PREVENZIONE NUTRIZIONALE  
DIRETTORE DOTT. DOMENICO MIRABILE**

**PUBBLICAZIONE DATI SU CONTROLLO UFFICIALE ANNO 2016**

## RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI 2016

L'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) è una struttura inserita all'interno del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Palermo e svolge la propria attività nell'ambito della sicurezza alimentare, della sorveglianza nutrizionale e nell'educazione alimentare, al fine di migliorare la qualità di vita e di ridurre la morbosità e la mortalità per cause inerenti fattori alimentari, contribuendo così, mediante la prevenzione, ad abbassare i costi diretti ed indiretti dell'assistenza sanitaria. Gli obiettivi del SIAN sono quindi oltre che tutelare la salute mediante adeguati interventi di igiene della nutrizione, controllare che l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) garantisca la qualità microbiologica, chimica e fisica degli alimenti a tutela dei diritti del consumatore.

Le attività svolte riguardano il controllo ufficiale sugli alimenti e le bevande mediante:

- 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, inclusa la verifica dell'applicazione dell'autocontrollo aziendale (HACCP), la tracciabilità degli alimenti, l'etichettatura, ecc..;
- il controllo degli alimenti di origine vegetale e delle bevande con campionamenti da sottoporre ad analisi chimiche e microbiologiche ;
- il controllo delle acque destinate al consumo umano attraverso il monitoraggio delle stesse che avviene con prelievo di campioni dalla rete di distribuzione dei Comuni ricadenti nell'ambito territoriale dell'ASP di Palermo (82 Comuni più Lampedusa e Linosa);
- la gestione del Sistema Rapido di Allerta a seguito di segnalazione di pericoli relativi alla commercializzazione o consumo di alimenti potenzialmente dannosi per la salute umana;
- attività di controllo in materia di produzione, vendita ed utilizzo di prodotti fitosanitari;

L'U.O.C. SIAN, inoltre, espleta attività di:

- prevenzione nutrizionale;
- registrazione delle imprese alimentari a seguito di segnalazione certificate di inizio attività;
- corsi di formazione;
- rilascio e rinnovo di certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari;
- rilascio di parere per l'autorizzazione al deposito e commercio di prodotti fitosanitari;
- rilascio di certificazione per esportazione di alimenti da parte degli OSA;
- registrazione di Enti autorizzati all'organizzazione di corsi per gli operatori del settore alimentare.

### **Organizzazione dell'U.O.C. Igiene Degli Alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale**

Sede centrale: Via C. Onorato n.6 – 90129 Palermo Tel. 091-7033554 Fax 091-7033551

e-mail [uoc.sian@asppalermo.org](mailto:uoc.sian@asppalermo.org)

Pec: [uoc.sian@pec.asppalermo.org](mailto:uoc.sian@pec.asppalermo.org)

L'U.O.C. SIAN è strutturato in due unità operative semplici:

- U.O.S. Acque e Bevande
- U.O.S. DIA Imprese Alimentari e Nutrizione

### **Risorse umane**

Il personale che opera è il seguente:

- un dirigente medico direttore di struttura complessa;
- due dirigenti medici responsabili di strutture semplici;
- quattro dirigenti medici;
- un dirigente biologo;

- un biologo convenzionato;
- sette tecnici della prevenzione;
- un coadiutore amministrativo esperto;
- un coadiutore amministrativo.

Nei presidi periferici per il perseguimento degli obiettivi si fa riferimento alle Unità Operative Territoriali di Prevenzione che tramite i dirigenti medici e il personale di vigilanza svolgono funzioni multidisciplinari sia di igiene degli alimenti che attività di competenza del Servizio Igiene Ambienti di Vita (i dirigenti medici anche per l'U.O.C. SISPE) secondo la seguente organizzazione territoriale:

- Unità Operativa di Palermo 1;
- Unità Operativa di Palermo 2;
- Unità Operativa di Palermo 3;
- Unità Operativa di Cefalù;
- Unità Operativa di Carini;
- Unità Operativa di Petralia Sottana;
- Unità Operativa di Misilmeri;
- Unità Operativa di Termini Imerese;
- Unità Operativa di Lercara Friddi;
- Unità Operativa di Bagheria;
- Unità Operativa di Corleone;
- Unità Operativa di Partinico.

Nel corso del 2016 si è registrata una diminuzione del personale tecnico della prevenzione nella misura di n. 3 unità

### **Risorse strumentali**

Il SIAN è ubicato presso il quarto piano dei locali siti in Via Carmelo Onorato n. 6 a Palermo. Per quanto attiene le attrezzature e strumentazioni in uso al personale, lo scrivente ha provveduto ad acquistare quanto segue:

- computer e stampanti portatili;
- termometri digitali a sonda;
- misuratori di cloro;
- campionatore multiplo inox/3set.separati;
- data logger;
- asta telescopica;
- sistemi refrigeranti termoelettrici;
- frigo freezer portatili;
- sistema portatile di determinazione dell'acqua libera (aw);
- phmetro portatile;
- n. 4 autovetture.

Inoltre, gli operatori del SIAN utilizzano un sistema informativo per la gestione delle attività relative ai controlli ufficiali ed all'anagrafica delle imprese alimentari denominato GEVISAN.

### **Attività svolta dal SIAN nell'anno 2016**

L'attività svolta dal SIAN segue compiti istituzionalmente riconosciuti ed indicati da regolamenti europei, leggi nazionali, decreti regionali, programmi coordinati per il controllo dei prodotti alimentari, dalla necessità di soddisfare i LEA e dagli obiettivi approvati in sede di negoziazione di budget. La presente relazione viene redatta al fine di dare la massima trasparenza sull'attività di

controllo ufficiale realizzata nell'anno 2016, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 7 par. 1 del Reg CE n. 882/2004.

È obiettivo prioritario di questo SIAN ottemperare alla programmazione e pianificazione delle attività regionali, sulla base dei criteri contenuti nel Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018, nonché, ai piani relativi ai controlli ufficiali degli additivi alimentari, OGM e prodotti fitosanitari. Tali attività vengono demandate per la loro esecuzione, con programmazione trimestrale a tutto il personale tecnico di questa U.O.C. e ai responsabili delle U.O. Territoriali di Prevenzione di Palermo e della provincia.

### **Attività ispettiva sugli operatori del settore alimenti e provvedimenti in caso di non conformità.**

Le imprese alimentari oggetto della vigilanza da parte della Struttura Complessa SIAN e delle U.O. Territoriali di Prevenzione sono 24362 in totale e possono essere così suddivise:

*a) produttori primari:* stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc);

*b) produttori e confezionatori:* stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;

*c) distribuzione all'ingrosso:* questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);

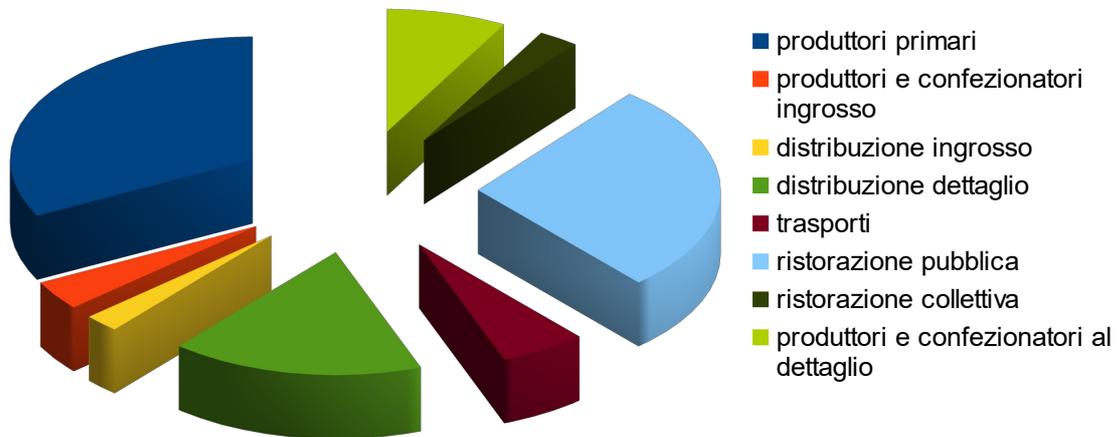
*d) distribuzione al dettaglio:* comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc);

*e) trasporti:* in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria;

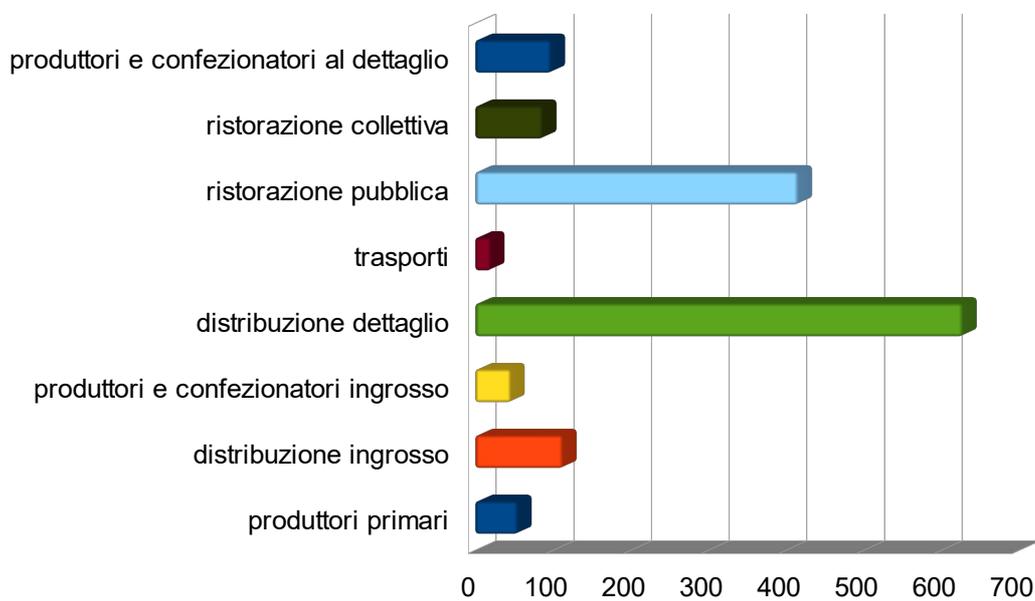
*f) ristorazione pubblica:* comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);

*g) ristorazione collettiva, assistenziale:* comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);

*h) produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio:* include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e “prevalentemente” venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc..).

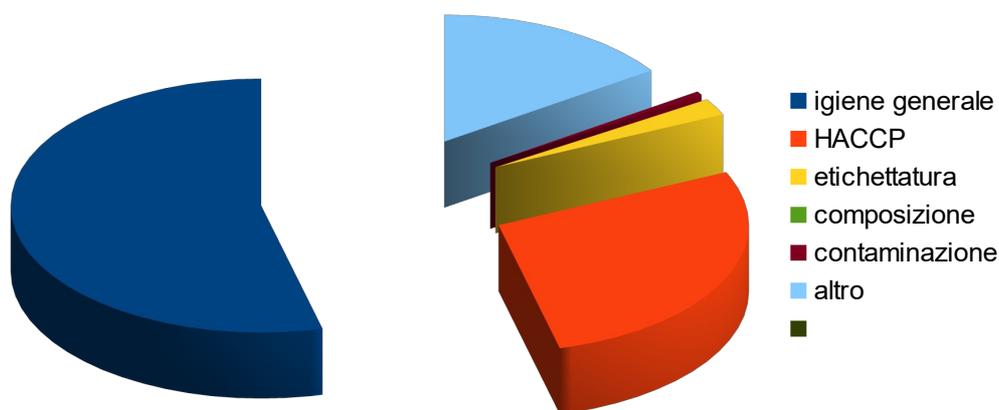


Le ispezioni effettuate nell'anno 2016 sono 1463 e riguardano le seguenti imprese alimentari:



Sono state riscontrate n. 419 infrazioni così suddivise:

- *igiene generale*, relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);
- *igiene*, relativa all'HACCP e formazione del personale;
- *composizione*, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;
- *contaminazione diversa da quella microbiologica*, ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
- *etichettatura e presentazione*, riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;
- *altro*.



## Ministero della salute

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:

**attività ispettiva e tipologia delle infrazioni**

Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma:

SICILIA

Codice:

Nome del referente:

Telefax:

e-mail:

Tipo struttura:

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:

N° di strutture che hanno fornito i dati:

**SIAN PALERMO**

	ERODUTTORI PUBBLICATI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA' NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.935	950	573	4.113	1.310	101	6.767	659	1.854	24.362
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	54	86	67	500	2	33	346	74	89	1.311
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	56	46	113	628	2	18	416	87	98	1.463
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4	28	19	36	1	11	113	18	80	290
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	21	85	20	264	0	0	191	78	35	804
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale b) Igiene (HACCP, formazione personale)	4	11	7	44	7	7	120	6	22	226
c) Composizione	1	18	12	25	1	4	48	0	10	117
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) Etichettatura e presentazione	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
f) Altro	0	0	0	0	0	0	3	0	0	9
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	0	11	8	7	0	0	24	3	12	65
b) Notizie di reato	1	34	18	76	0	11	174	14	8	334
	0	3	0	9	0	0	26	2	1	41

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno. 2016

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

## Attività ispettiva sulle rivendite e sugli utilizzatori di prodotti fitosanitari

I controlli presso i locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari hanno riguardato:

- il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari;
- il possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita;
- lo stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari (autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte);
- il permesso di commercio parallelo di cui al regolamento 1107/2009;
- la conformità dell'etichetta riportata sul fitosanitario all'etichetta autorizzata;
- condizioni di imballaggio dei fitosanitari (verifica che l'imballaggio non si confonda con gli alimenti, sia integro e conforme all'art. 9 direttiva 1999/45/CE);
- registro di carico e scarico dei prodotti fitosanitari;
- informazioni che vengono fornite agli utilizzatori;
- corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o l'utilizzatore;
- vendita dei prodotti per uso professionale a utilizzatori non professionali;
- caratteristiche dei locali;
- appropriatezza, corretta tenuta e corretto utilizzo dei dispositivi di prevenzione individuale;
- norme di sicurezza degli operatori;
- trasmissione dei dati di vendita;
- controllo analitico;
- schede di sicurezza.

### Controlli ufficiali presso gli esercizi di vendita di fitofarmaci - anno 2016

linea di intervento n. 1

	controllo documentale o di identità		controllo materiale con campionamento	
	Programmato	Effettuato	Programmato	Effettuato
ASP PA	17	18	4	4

### Piano regionale Fitosanitari – Monitoraggio 2016

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	tipo di non conformità riscontrata	Provvedimenti adottati (Descrizione)
PA	2	Dati di vendita Struttura inadeguata	Art. 6 comma 2 Reg. Ce 852/2004 Art 18 commi 1 – 3 Reg. 178/02 4 comma 1 all. I Reg 852/04 Art.

**tabella 2 - controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - anno 2015**  
 linea di intervento n. 2

tipologia azienda	PA	
	Program.	Effettuati
aziende agrumicole	6	6
aziende orticole (*)	6	12
aziende frutticole	6	3
aziende viticole (**)	0	9
aziende olivicole	5	27
<b>Totali</b>	<b>23</b>	<b>57</b>

**Piano regionale fitosanitari 2015 - Utilizzatori - Rendicontazione**

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
PA	0	0

### **Piano regionale di Controllo Ufficiale per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti**

I prodotti fitosanitari sono sostanze che vengono utilizzate in agricoltura per difendere le piante da attacchi di insetti, acari, muffe e nematodi e per eliminare le piante spontanee che andrebbero a competere con le specie coltivate.

La corretta gestione di tali prodotti, con il rispetto dei livelli massimi dei residui previsti dall'assetto normativo, tutela il consumatore da eventuali rischi per la salute, ma la notevole diffusione di tali sostanze, associata alla ricerca di nuove molecole e principi attivi ha imposto l'adozione di piani di controllo in linea con la nuova normativa europea e nazionale.

Il programma comunitario dei controlli per la verifica dei residui dei fitosanitari negli alimenti (PCC) è un programma poliennale finalizzato a valutare l'esposizione dei consumatori al rischio alimentare e la corretta applicazione della normativa europea vigente in materia. Vengono considerati, nel programma, i principali alimenti di origine vegetale ed animale che costituiscono la dieta alimentare nella comunità europea. Nel totale dei campioni prelevati è stata riscontrata una non conformità per presenza di residui oltre il limite in un campione di pesche prelevate dall'U.O. Territoriale di Termini Imerese ed è stato attivato il Sistema Rapido di Allerta con l'adozione dei relativi provvedimenti amministrativi e penali. Di seguito sono riportati i dati relativi all'attività di campionamento nell'anno 2016.

**CONTROLLI UFFICIALI PER LA RICERCA DI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI  
FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI**

*(D.M. 23 dicembre 1992)*

Linea di intervento n. 3

**Tabella 3.1** - ripartizione numero e tipologia dei campioni di **origine vegetale prodotti in Sicilia**

Tipologia campioni	Progr.	Effett.
prezzemolo	1	2
cavolfiore	2	2
pomodoro	1	1
cereali	5	6
ortaggi (***)	25	23
frutta	30	32
vino	10	11
olio di oliva	1	1
<b>Totali</b>	<b>75</b>	<b>78</b>

Fonte : decreto ministeriale del 23 dicembre 1992 e piano nazionale 2015  
rif. Piano nazionale integrato che richiama al DM 23 dicembre 1992

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
ASP PA	0	0

*(D.M. 23 dicembre 1992)*

linea di intervento n. 3

**tabella 3.3** - ripartizione numero e tipologia dei campioni di **origine vegetale prodotti fuori Sicilia**

Tipologia campioni	Progr.	Effett.
cereali	3 (*)	4
ortaggi (***)	6	6
frutta	8	8
vino	1	1
<b>Totali</b>	<b>18</b>	<b>19</b>

fonte : decreto ministeriale del 23 dicembre 1992 e piano nazionale 2015  
rif. Piano nazionale integrato che richiama al DM 23 dicembre 1992

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
ASP PA	1	- Segnalazione per informazione al nodo regionale - Informativa all'autorità Giudiziaria territoriale

**Piano Regionale di controllo pluriennale coordinato dall'UE per i residui di fitofarmaci negli alimenti (PCC)**  
**Linea di intervento n. 4 – DDG n. 324 del 02.03.2016 -**  
**Monitoraggio 2016**

matrici	Prodotto		PA	
			Prog.	Eff.
origine vegetale	mele	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	cavoli cappucci	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	porri	Convenzionale		
		Biologico		
	lattuga	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	pesche e simili	Convenzionale		
		Biologico	1	1
	segale o avena (chicchi)	Convenzionale		
		Biologico		
	fragole	Convenzionale	1	1
		Biologico		
pomodoro	Convenzionale	1	1	
	Biologico	2	2	
vino rosso o bianco da uve	Convenzionale	1	1	
	Biologico			
baby food	alimenti per lattanti o bambini	Convenzionale		
		Biologico	1	1
<b>TOT</b>			<b>10</b>	<b>10</b>

**Piano regionale PCC 2015 - 2018 - annualità 2016**

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
<b>ASP PA</b>	0	0

## Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

In attuazione alla normativa comunitaria nel settore degli OGM e del quadro normativo dei controlli ufficiali il Ministero della Salute ha predisposto un nuovo Piano Nazionale dei Controlli Ufficiali da attuare entro il 2018 in linea con il PNI (Piano Nazionale Integrato). Il Piano Nazionale Ogm 2015-2018 demanda alle Regioni la programmazione ed il coordinamento della vigilanza nel territorio di competenza. Il SIAN ha curato l'espletamento dell'attività di campionamento controllo e vigilanza all'interno del territorio dell'ASP di Palermo.

Gli alimenti OGM possono essere immessi sul mercato esclusivamente dopo il rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea. Tali alimenti, una volta autorizzati, devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nelle autorizzazioni, inoltre, questa tipologia di alimenti (OGM) destinata al consumatore finale deve obbligatoriamente riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2016.

**Ripartizione campioni piano regionale OGM 2015 - 2018 - Rendicontazione 2016**

Mais e derivati			Soia e derivati					
Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito
1	1	granella	1	1	farina	1	1	prodotto prima infanzia
1	1	farina						
Riso e derivati						Altro (prodotti finiti)		
Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito	Effettuati	Program.	Prodotto
1	1	granella	1	1	biscotti	1	1	fecola di patate

Totali	
Tot. Eff.	Tot. Program.
7	7

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
<b>ASP PA</b>	0	0

## Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari.

Per additivo alimentare si intende “qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente”.

In attuazione alla normativa comunitaria nel settore degli additivi il Ministero della Salute ha predisposto un piano nazionale da attuare nel periodo 2015-2018. Il controllo mira a verificare l'impiego degli additivi non utilizzati nell'U.E., oppure, l'impiego degli additivi autorizzati dall'UE ma non consentiti in alcune categorie alimentari, il livello massimo di additivo consentito, la corretta dichiarazione in etichetta. Tali controlli vengono effettuati dal SIAN presso le attività di produzione confezionamento, deposito e vendita di additivi. Il Controllo Ufficiale mira ad identificare i limiti consentiti dei metalli pesanti ed i parametri specifici dell'additivo, ad es. il livello massimo consentito. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2016.

### Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e negli alimenti 2015 - 2018 Linea di intervento n. 1 (additivi tal quali) - SIAN annualità 2016

Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	PA	
				Prog.	Eff.
E330	Ac Citrico	Acidificante	As ≤ 1mg/kg Pb ≤ 0,5mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1	1
E300	Ac Ascorbico	Acidificante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 2mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1	1
E420	Sorbitolo	Edulcorante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 1mg/kg Nichel ≤ 2mg/kg	0	0
E100	Curcumina	Colorante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 10 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	1	0
E440	Pectina	Gelificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	1
E414	Gomma di Acacia	Gelificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	0
E410	farina di carrube	addensante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	1
<b>TOTALE</b>				<b>3</b>	<b>4</b>

fonte Reg. (UE) n. 1129/2011

\*Presso stabilimento ovvero deposito/stoccaggio /utilizzatore  
campionamento e ispezione contestuale

### Piano regionale Additivi 2015 - 2018 - rendicontazione anno 2016

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
<b>ASP PA</b>	0	0

**Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e negli alimenti 2015 – 2018**

Tabella n. 2 -linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) - SIAN

Monitoraggio 2016

Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare *	PA	
			Prog.	Eff.
E104	Giallo chinolina	05, 14.1, 17	2	2
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	05, 14.1, 17, <b>06.7</b>	2	2
E120	Cocciniglia, Ac Carminico			
E124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A	05, 14.1, 17		
E200/202/203	Ac Ascorbico e i suoi Sali	04		
E210-213	Ac benzoico e i suoi Sali	14.1		
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04, 14.2.2	1	2
E249-252	Nitriti e Nitrati			
E338-452	Polifosfati	1.7, 8.3, 9.1, 9.2		
E950	AcesulfameK	05, 14.1	1	1
E951	Aspartame	05, 11.4, 14.1		
E952	Ciclammati	05, 14.1	1	1
			<b>7</b>	<b>8</b>

\*fonte Reg. (UE) n. 1129/2011 - parte D, Piano nazionale

Piano regionale Additivi 2015 - 2018 - rendicontazione anno 2016

	<b>Non Conformità</b> (Valore Numerico)	<b>Provvedimenti</b> <b>adottati (Descrizione)</b>
<b>ASP PA</b>	0	0

## **Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.**

Il piano si prefigge di programmare e coordinare attraverso criteri uniformi i controlli e le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura previsti dalla normativa UE e nazionale in materia di alimenti trattati con radiazioni ionizzanti. Di seguito sono riportati i dati sull'attività di campionamento svolta nell'anno 2016.

### **Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015 – 2018**

Campionamenti anno 2016

<b>Matrici di origine vegetale</b>	<b>Programmati</b>	<b>Effettuati</b>
estratti e radici	1	1
cereali in granella	0	
funghi secchi	1	1
erbe secche	0	
legumi secchi	0	
frutta a guscio	0	
frutta secca e uvetta	1	1
frutti di bosco e tropicali	0	
aglio, patate e cipolle con buccia	1	1
<b>totale</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

	<b>Non Conformità (Valore Numerico)</b>	<b>Provvedimenti adottati (Descrizione)</b>
<b>ASP PA</b>	0	0

## Piano regionale di Controllo Ufficiale sui contaminanti (nitrati) negli alimenti.

Il presente piano ha lo scopo di programmare e coordinare le attività di controllo sulla contaminazione da nitrati negli alimenti di origine vegetale non trasformati. Gli ortaggi (principalmente a foglia larga: lattuga, rucola e spinaci) costituiscono la principale fonte di contaminazione nell'uomo. Il SIAN ha garantito il campionamento di tutte le matrici assegnate dal Piano Regionale. I pareri scientifici affermano che l'assunzione totale di nitrato è in genere ben al di sotto della dose giornaliera accettabile però si raccomanda di perseguire gli sforzi volti a ridurre l'esposizione al nitrato attraverso gli alimenti e l'acqua.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2016.

Tabella n. 2 linea di intervento 2 /bis - Reg.(CE) n. 1881/2006 - annualità 2016

### PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI CONTAMINANTI (nitrati) NEGLI ALIMENTI 2015-2018 - Annualità 2016

matrice	Contaminante	PA	
		Progr.	Eff.
rucola fresca o in busta	nitrato	1	1
lattuga da pieno campo o da coltura protetta	nitrato	2	2
spinaci freschi o in busta	nitrato	1	1
spinaci surgelati	nitrato	1	1
baby food a base di cereali	nitrato	1	1
<b>TOTALE</b>		<b>6</b>	<b>6</b>

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
<b>ASP PA</b>	0	0

**Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di contaminanti negli alimenti (piombo e cadmio). Reg. CE 1881/2006.**

Per contaminante si intende ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente nei prodotti alimentari ma in essi presente quale residuo della produzione, fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, confezionamento e trasporto o a seguito di contaminazione ambientale.

L'origine dei contaminanti può essere di tipo industriale (Pb, cd) o di tipo ambientale, per effetto di una aggiunta intenzionale (fertilizzanti) o un utilizzo improprio di sostanze chimiche la cui assunzione od esposizione può produrre effetti nocivi nell'immediato o nel corso del tempo a seguito di fenomeni di accumulo. Nella tabella sottostante sono elencate le matrici che sono state campionate ed i contaminanti che sono stati ricercati nell'anno 2016.

Linea di intervento 2 - tabella contaminanti. Monitoraggio 2016

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI 2015-2018**

<b>Matrici di origine vegetale</b>	<b>Contaminante</b>	<b>progr.</b>	<b>effett.</b>
Ortaggi, escluso il genere Brassica, ortaggi a foglia (bietole, cicoria indivia, prezzemolo, lattuga, basilico), erbe aromatiche e funghi	Piombo, Cadmio.	25	27
Ortaggi del genere Brassica (cavolo, cavolfiore, rapa, ravizzone, colza, senape, ravanella)	Piombo, Cadmio.	10	11
Ortaggi a stelo (asparagi, cardi, sedani, carciofi, porri, finocchi)	Cadmio	10	8
Frutta, escluso i piccoli frutti e le bacche	Piombo, Cadmio	20	20
Cereali non trasformati		2	2
Semi di soia	Cadmio	1	1
<b>Totale prodotti di origine vegetale</b>		<b>68</b>	<b>69</b>

\* CFR.REG. (CE 1881/2006)

	<b>Non Conformità</b> (Valore Numerico)	<b>Provvedimenti adottati</b> (Descrizione)
<b>PA</b>	0	0

## Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti.

Le micotossine sono prodotti naturali altamente tossici del metabolismo secondario di alcune specie di funghi (*aspergillum e penicillum*) che rappresentano un problema emergente di sicurezza alimentare. Lo sviluppo di tali funghi e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può verificarsi in campo per condizioni ambientali sfavorevoli o errate (eccessiva umidità associata a temperature elevate, infestazioni da insetti, ecc), ma anche post raccolta durante le fasi di stoccaggio e trasporto a causa di pratiche scorrette di conservazione. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2016.

Tabella linea di intervento 3  
Monitoraggio 2016

### PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI 2015-2018

MATRICI DI ORIGINE VEGETALE	Micotossina	Progr.	Eff.
		Succhi di mela	Patulina
Omogeneizzato a base di mela	1	1	
Materia prima a base di frutta secca	Aflatossina B e G	2	2
Caffè torrefatto	Ocratossina A	3	3
Vino rosso		2	2
Vino da dessert		2	2
Integratore a base di riso rosso*	Citrinina	1	0
<b>Totale</b>		<b>12</b>	<b>11</b>

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
ASP PA	0	0

## Piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti.

Il Regolamento CE n. 2073 del 2005 obbliga gli OSA a provvedere affinché i prodotti alimentari siano conformi ai Criteri di Sicurezza Alimentare e di Igiene di Processo, ma stabilisce anche che le Autorità Competenti nell'ambito delle attività di controllo ufficiale ne verifichino il rispetto mediante il campionamento e l'analisi.

Il Regolamento fissa alcuni criteri microbiologici per i prodotti alimentari necessari per la protezione della salute dei consumatori. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2016.

LINEA DI INTERVENTO n. 1 - piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti 2015 – 2018 (annualità 2016) - Reg. (CE) n. 2073/2005

Tipologia OSA	Cod.	SIAN	
		Prog.	Eff.
Prod e conf (ingrosso e dettaglio)	1	9	10
	2		
Ristorazione (pubblica e collettiva)	3	231	259
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
Distribuzione (ingrosso e dettaglio)	14	10	13
	15		
	16		
<b>Totali</b>		<b>250</b>	<b>282</b>

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
ASP PA	0	0

**Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP).**

In attuazione alla normativa comunitaria e nazionale relativa al settore degli ADAP è stato predisposto il piano regionale dei controlli ufficiali da attuare nel quadriennio 2015 – 2018 che si prefigge come obiettivi il controllo di identità documentale, la verifica di quanto previsto dal regolamento UE n. 400 del 2014 in materia di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti per lattanti, la ricerca delle aflatossine e delle micotossine in alimenti a base di cereali ed in altri alimenti destinati ai lattanti ed al proseguimento, la ricerca del glutine in alimenti dietetici a fini speciali. Di seguito sono riportati i dati sull'attività di campionamento relativi all'anno 2016

Tabella linea di intervento n. 4:

Piano regionale di controllo ufficiale per gli alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) 2015 -2018 - Annualità 2016

<b>Tabella di campionamento con verifica documentale e controllo etichettatura</b>					
Rif.normativo	Matrice	Ricerca analitica	Laboratorio	PA	
				Prog.	Eff.
D.M. n. 82/2009	alimenti per lattanti	fitofarmaci Reg.400/2014	IZS	3	5
	alimenti di proseguimento	α-benzopirene (IPA)	IZS	3	3
2006/125/CE	alimenti a base di cereali	aflatossine	L.S.P. Palermo	2	4
	"	deossivalenolo	L.S.P. Palermo	1	0
	"	zearalenone	L.S.P. Palermo	1	1
	farine di mais per lattanti	fumonisin	L.S.P. Palermo	1	1
	omogeneizzati mele e pere	patulina	L.S.P. Palermo	2	3
	prodotti da forno	acrilammide	IZS	3	3
99/21/CE	alimenti dietetici fini speciali	glutine	L.S.P. Palermo	2	1
dpr 57/2002	prodotti senza glutine	glutine	L.S.P. Palermo	3	3
<b>totale</b>				<b>21</b>	<b>24</b>

	<b>Non Conformità</b> (Valore Numerico)	<b>Provvedimenti adottati</b> (Descrizione)
<b>ASP PA</b>	0	0

## Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori alimentari.

In attuazione della normativa comunitaria e nazionale relativa al settore degli integratori è stato predisposto il piano regionale dei controlli ufficiali da attuare nel quadriennio 2015-2018 che si prefigge come obiettivi il controllo di identità documentale, la verifica della composizione dell'integratore alimentare dichiarato in etichetta con ricerca analitica dei metalli pesanti, la verifica della composizione dell'integratore alimentare a base di piante dichiarata in etichetta con ricerca analitica dei metalli pesanti e della conformità all'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti. Di seguito sono riportati i dati sul campionamento relativi all'anno 2016.

Tabella linea di intervento n. 5

<b>Piano regionale di controllo ufficiale per gli integratori 2015 -2018 - Annualità 2016</b>					
<i>tabella di campionamento con verifica documentale e controllo etichettatura</i>					
rif.normativo	matrice	ricerca analitica	laboratorio	ASP PA	
				Progr.	Effett.
d.lvo 169/2004 Reg.(CE) n.	integratori alimentari t.q.	metalli pesanti (Cd)	IZS	10	12
1925/2006 Reg.(CE) n.	integratori a base di piante *	metalli pesanti (Cd)	IZS	10	10
1170/2009		radiazioni ionizzanti	IZS	5	1
<b>Totale</b>				<b>25</b>	<b>23</b>

\* non reperiti in commercio

	<b>Non Conformità</b> (Valore Numerico)	<b>Provvedimenti adottati</b> (Descrizione)
ASP PA	0	0

**Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti.**

Il Sistema Rapido di Allerta nell'ultimo quadriennio ha fatto registrare una serie di segnalazioni per la presenza di impurità solide di vario genere negli alimenti. L'identificazione dei corpi estranei fornisce indicazioni sulla salubrità dell'alimento e delle materie prime utilizzate, sulle condizioni igieniche delle varie fasi di lavorazione, trasformazione e conservazione.

Per corpo estraneo si intende qualsiasi sostanza estranea alla sua produzione derivante da condizioni e modalità di preparazione, conservazione e distribuzione igienicamente non corrette.

Di seguito sono riportati i dati sull'attività di campionamento e gli esiti di tale attività relativi all'anno 2016.

<b>Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti 2015 - 2018 - Anno 2016</b>		
<b>ASP PA</b>		
<b>MATRICI</b>	<b>Progr.</b>	<b>Eff.</b>
farina di cereali (presso panifici)	1	2
farina di legumi (cece)	2	1
prodotti da forno **,§	2	3
cacao e cioccolato	2	2
passata e pelato	2	2
vegetali e funghi surgelati **	2	2
gelati e dessert***	1	
frutta essiccata	3	3
frutta secca	1	1
riso*	1	1
acque minerali	0	2
<b>TOTALI</b>	<b>17</b>	<b>19</b>

\*\* preferibilmente quelli sfusi da banco freezer n.c.

\* proveniente da riseria (sacchetto di cotone) o sfuso

§ anche in somministrazione

\*\*\*preferibilmente artigianali

	<b>Non Conformità</b>	<b>Matrice oggetto della non conformità</b>	<b>Tipo di non conformità riscontrata</b>	<b>Provvedimenti adottati (Descrizione)</b>
<b>ASP PA</b>	2	1) fichi secchi	1) numerosi frammenti di larve artropodi	1) Attivazione sistema di Allerta, 2) Sequestro probatorio, 3) notizia di reato art. 5 lett. b) e 6 della Legge n. 283/62; revisione di analisi
		2) Misto funghi porcini surgelati	2) numerosi frammenti di larve artropodi	

**Piano regionale allergeni 2015-2018. Controllo ufficiale sulla corretta applicazione del D. Lgs. n. 114/2006.**

Il piano regionale allergeni conformemente agli obiettivi nazionali e comunitari si prefigge l'obiettivo generale di tutelare la salute dei consumatori aventi sensibilità note nei confronti di taluni componenti o additivi alimentari in linea con le previsioni del piano nazionale della prevenzione 2014-2018 che individua quale problema di salute pubblica rilevante la condizione di vulnerabilità che vivono determinate categorie di cittadini a causa di intolleranze e/o allergie alimentari e della difficoltà a reperire alimenti idonei alla propria necessità. L'obiettivo del suddetto piano viene perseguito attraverso le seguenti azioni: rilevare alimenti contenenti allergeni (non dichiarati in etichetta o in quantità superiori alle concentrazioni previste); programmare controlli per verificare la conformità degli alimenti ai requisiti previsti dalla normativa in materia di allergeni; l'attività di campionamento è stata effettuata su prodotti alimentari sulla cui etichetta non sono presenti indicazioni sulla presenza di allergeni. Gli esiti dell'attività di campionamento sono risultati conformi relativamente all'anno 2016. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2016.

**Piano Regionale Allergeni 2015 - 2018 - Monitoraggio 2016**

<b>MATRICI</b>	<b>ALLERGENE</b>	<b>LABORATORIO</b>	<b>Progr.</b>	<b>Eff.</b>
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	LSP	1	1
	soia	LSP	1	1
prodotti dietetici	β-lattoglobulina	LSP	1	1
omogeneizzati di carne e pesce	glutine	LSP	1	1
	solfiti	LSP	1	1
	proteine crostacei	LSP	1	1
omogeneizzati vegetali	glutine	LSP	2	2
<b>Totale</b>			<b>8</b>	<b>8</b>

Piano regionale Allergeni 2015 - 2018 - Monitoraggio 2016

	<b>Non Conformità (Valore Numerico)</b>	<b>Provvedimenti adottati (Descrizione)</b>
<b>ASP PA</b>	0	0

## Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilammide per gli anni 2015-2018.

Il presente piano ha lo scopo di programmare, attuare e coordinare, nel territorio della Regione siciliana, le attività di monitoraggio mirate alla verifica del tenore di acrilammide negli alimenti.

L'acrilammide, amide dell'acido acrilico, si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a temperature superiori a 120° C. La quantità di acrilammide che si forma dipende, oltre che dalla temperatura, dal tempo di cottura, dal PH e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione.

La Commissione Europea ha avviato una serie di studi sulla presenza e sul tenore di acrilammide negli alimenti al fine di migliorare le conoscenze e ridurre l'esposizione del consumatore finale a tale sostanza. Gli alimenti con i più alti livelli sono le patate fritte, le patatine tipo chips, i cereali per la prima colazione, il caffè torrefatto ed i prodotti da forno.

Il SIAN dell'Asp di Palermo si è occupato dell'attività di monitoraggio attraverso il campionamento e contestuale controllo documentale. I controlli sono stati effettuati presso i siti di produzione, distribuzione (panifici, chioschi, ristoranti, supermercati, et.) e depositi. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2015.

### Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti 2015 - 2018 allegato al ddg n. 1601 del 23 settembre 2015 Campionamento annuale – 2016

Matrici	ASP PA	
	Progr.	Eff.
patate fritte a bastoncini <i>ready to eat</i> a base di patate fresche	1	1
patatine a base di patate fresche	1	1
patatine a base di pasta di patate (impilate)	1	1
pane morbido	1	1
cereali per la prima colazione	1	1
biscotti, cracker e simili	1	1
caffè torrefatto **	1	1
alimenti per lattanti e bambini a base di patate o radici	1	1
altro (prodotti di pasticceria a base di cacao o caffè, snack salati, pop corn etc.)	1	1
<b>Totale</b>	<b>9</b>	<b>9</b>

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
ASP PA	0	0

## Piano regionale di monitoraggio sul tenore della radioattività negli alimenti 2015 – 2018.

Il piano regionale di monitoraggio sulla radioattività negli alimenti ha lo scopo di programmare e coordinare le attività di monitoraggio mirate alla valutazione della contaminazione radioattiva degli alimenti di origine animale e vegetale.

Il campionamento viene effettuato contestualmente all'azione ispettiva nei punti vendita, presso gli stabilimenti di produzione e presso i centri di deposito e stoccaggio. Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2016.

### Piano dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività in alimenti 2015 - 2018 - Annualità 2016 (decreto legislativo n. 230 del 17 marzo 1995)

Matrici di origine vegetale	ASP PA	
	Progr.	Eff.
pasta di semola di frumento	1	1
farina	1	1
ortaggi	1	0
funghi	1	2
<b>Totale</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
ASP PA	0	0

## Piano regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti.

Il presente piano ha lo scopo di programmare e coordinare le attività di monitoraggio mirate alla valutazione della presenza di perclorato negli alimenti. Tale sostanza è un contaminante chimico che può essere presente negli alimenti in quanto rilasciato nell'ambiente sia da fonti naturali che antropiche (fertilizzanti, trattamenti post raccolta, disinfezione delle acque, ecc..) e si accumula prevalentemente nei vegetali a foglia larga e nelle acque di approvvigionamento idrico.

Esposizioni prolungate, soprattutto in soggetti giovani o debilitati, possono favorire alcune patologie tiroidee. L'EFSA ha recentemente espresso un parere scientifico sui rischi per la salute pubblica connessi alla presenza di perclorato negli alimenti e ha segnalato la necessità di raccogliere il maggior numero di dati al fine di perfezionare la valutazione del rischio. Pertanto, obiettivo del seguente piano è quello di effettuare il monitoraggio a livello regionale e garantire il relativo flusso informativo.

Di seguito sono riportati i dati sui campionamenti di matrici alimentari, relativi all'anno 2016.

### Piano dei campionamenti per il monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti 2015 - 2018 - Annualità 2016

(Raccomandazione (UE) 2015/682 della Commissione)

Allegato al D.D.G. n.1562/2015

matrici	ASP PA	
	Progr.	Eff.
Pomodoro	1	2
Zucchina	1	1
Lattuga	1	1
Ortaggi da serra	0	
Acque potabilizzate	1	1
Frutta essiccata	1	1
Alimenti per lattanti	1	1
<b>totale</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
ASP PA	0	0

## Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione 2015 - 2018

Il Piano nazionale della prevenzione 2014-2018, approvato dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 13 novembre 2014, individua espressamente la carenza nutrizionale di iodio quale problema di salute pubblica rilevante, anche perché gli effetti negativi, che possono interessare tutte le fasi della vita, risultano più gravi durante gravidanza, allattamento e infanzia. Il Piano Regionale della Prevenzione al fine di perseguire l'obiettivo specifico di ridurre la frequenza dei disordini da carenza iodica ed i relativi costi socio-sanitari, ha previsto l'elaborazione, l'adozione e l'attuazione di un piano regionale. Il presente piano di controllo ufficiale, in accordo e attuazione degli obiettivi del piano nazionale integrato 2015-2018, si propone di:

- verificare il tenore di iodio nel sale arricchito destinato al consumo umano;
- accertare su un campione di punti vendita la presenza/assenza ovvero l'utilizzo/non utilizzo del sale iodato nella preparazione di alimenti destinati al consumo umano.

Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2016.

### Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2015 - 2018

Tabella n. 1b - Rendicontazione per tipologia OSA

	N. Campioni di sale iodato		Tipologia OSA		
	programmati	effettuati	stabilimento	deposito	distribuzione
<b>ASP PALERMO</b>	15	16	0	0	16

**Accertamento della presenza e /o utilizzo di sale iodato sui punti vendita della distribuzione o presso i centri di cottura**

TIPOLOGIA DISTRIBUTORE	N. controlli programmati	N. controlli effettuati	Presenza del prodotto
supermercato	1	22	22
ipermercato	2	2	2
dettaglio tradizionale	0	0	0
mercato rionale	2	2	0
centro di cottura ristorazione collettiva	2	2	2
<b>totale</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>26</b>

## Sistema Rapido di Allerta (RASFF) Reg. Ce 178/2002 (anno 2016).

Il Sistema di Allerta per alimenti è un meccanismo finalizzato ad affrontare le situazioni di grave rischio diretto e indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti nocivi o pericolosi.

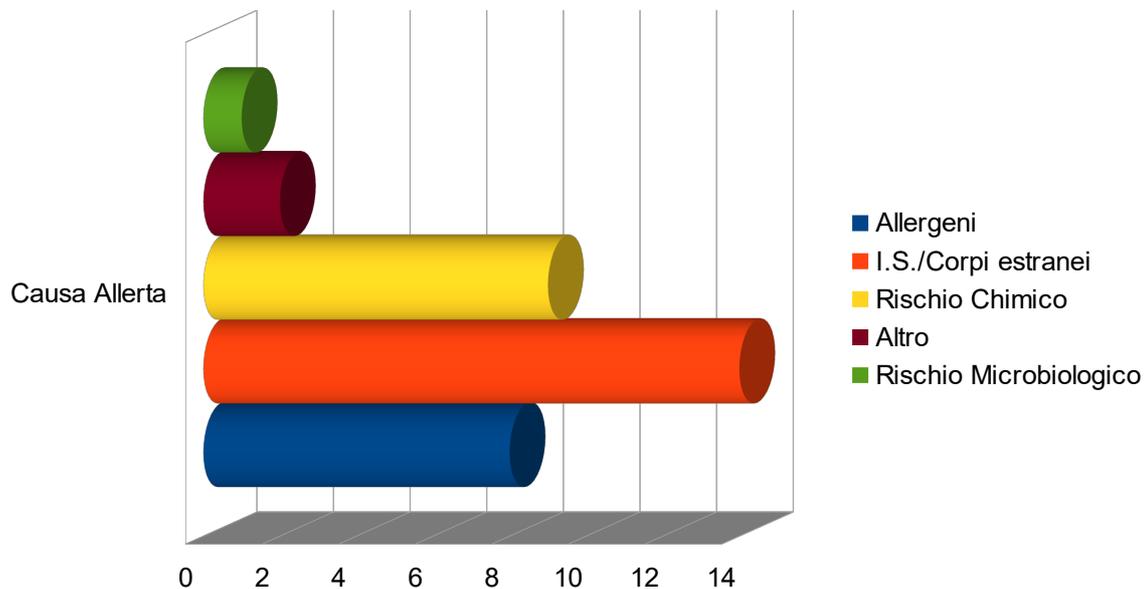
Le notifiche di allerta vengono comunicate via rete dal Punto di Contatto Regionale (Servizio VII – Assessorato alla Salute – DASOE) all'U.O.C. SIAN, quale Punto di Contatto Aziendale per i Sistemi di Allerta. L'U.O.C. S.I.A.N. trasmette l'allerta per l'esecuzione, a tutte le Unità Operative Territoriali di Prevenzione, nelle quali ricadono le imprese alimentari che sono presenti nelle liste di commercializzazione comunicate dalla ditta che ha immesso sul mercato l'alimento oggetto di allerta.

Il compito successivo del SIAN e delle Unità Operative Territoriali, in sede di controllo ufficiale, è quello di vigilare sull'applicazione delle procedure del Sistema di Allarme che prevedono il ritiro e, talvolta, il richiamo dei prodotti pericolosi per la salute umana da parte del produttore o degli altri operatori della filiera alimentare (grossisti, negozianti etc.).

Nella tabella che segue si ha evidenza delle allerte ricevute nel corso del 2016.

<b>Tipologie di ALLERTE SANITARIE ricevute dal SIAN di Palermo</b>	
<b>MATRICE</b>	<b>CAUSA ALLERTA</b>
Crema di Riso “Alce Nero” farina istantanea per l’infanzia	Presenza di glutine non indicato in etichetta
<i>Materiali a contatto:</i> Tazze di origine Cinese “Bowls Cars”	Migrazione di Melanina non a norma Reg. Ce 284/2011, Reg Ce 1935/2011 e Reg Ce 10/2011
Attivazione in autocontrollo della MARS per Snikers, Mars, Milky way,	<i>Presenza di impurità solide</i> “parti di plastica”
Biscotto Novellino Vegano Nutri Si’	Irrancidimento del prodotto e Perossidi in concentrazioni elevate
Farina di mandorla sgusciata e tostata a marchio Fattoria della Mandorla	Presenza di allergene “nocciole” Reg. Ce 1169/2011
Materiali a contatto : Schiumarole in plastica con manico in acciaio inox dalla Spagna	Migrazione di Amine aromatiche
Mini Croissant con ripieno al gusto di vaniglia Mini Croissant con ripieno a gusto di cacao Prodotti in Bulgaria	Per Allergeni non evidenziati correttamente nella etichetta apposta in Italiano
Attivazione in autocontrollo “Amaro Averna” da 0,70 lt e 1,0 lt	<i>Possibile Presenza di impurità solide</i> “Pezzi di plastica” che potrebbero staccarsi dal dosatore e cadere all’interno della bottiglia
Salsa di Pomodoro ciliegino Gustibus “Regusto”	<i>Presenza di impurità solide</i> “ insetti”
Esposto “Acqua Minerale Geraci”	Contenitore non idoneo con impatto sanitario per i consumatori
Arachidi tostati in guscio origine USA	Presenza di Afltossine B1 e Aflotossine totali superiori ai limiti del Reg. Ce 165/2010
Fiocchi di Azuki Bio “La finestra sul cielo”	<i>Presenza di impurità solide:</i> corpi estranei metallici
Fiocchi di ceci Bio “La finestra sul cielo”	<i>Presenza di impurità solide:</i> corpi estranei metallici

Prodotti di IV gamma (ortaggi crudi, insalate, ed altri prodotti similari)	Utilizzo di acqua non sicuramente potabile (proveniente da fonte autorizzata ad uso irriguo)
Cous Cous di mais Glute Free	Odore anomalo
Cracker Wasa integrale	Presenza di Ocratossina
Dessert di Soia UHT alla vaniglia 100% vegetale	Presenza di tracce di Latte ( allergene )
Ostie Croccanti	<i>Presenza di impurità solide</i> “verosimilmente gomma piuma”
Prodotti da forno Barilla: pane 5 cereali e soia, pane bianco, torta al limone, torta al cacao, GP maxi burger	<i>Presenza di impurità solide:</i> corpi estranei metallici
Integratore “Revex 16 Scitec Nutrizion”	Presenza di Sinefrina (8600mg/Kg)
Integratore Alimentare B-100 Scitec-Essentials	Presenza di vitamina B6 (9.76g/100g)
Cornetti Sammontana	Presenza di parti metalliche
Olive nere denocciolate e 417210 Espo Olive vasc.nere	Mancata sterilizzazione
Salse linea “Asia” della Knorr	Presenza di corpi estranei di natura metallica
Bio mini Involtini Di spinaci e tofu	Presenza di allergene “sesamo” non indicato in etichetta
Semola di grano duro rimacinata	<i>Presenza di impurità solide</i> verosimilmente larve di insetti e parassiti animali
Trito di Nocciole	Presenza di allergene “arachidi” non indicato in etichetta
Frutta Pesche	Presenza di residui fitosanitari
Fichi Secchi “USTA BRAND”	<i>Presenza di impurità solide</i> verosimilmente frammenti di larve di artropodi
“La nostra Aranciata” Lurisia bottiglie vetro	Rischio di scoppio della bottiglia in vetro con possibilità di lesioni per il consumatore
Pan di zenzero al miele con pezzi di fichi secchi e 26% di cioccolato al latte- Favorina	Presenza di allergene “mandorle e nocciole” non indicato in etichetta
Ciocosnack bianco Giuliani	Presenza di glutine in prodotti senza glutine



<b>Tipologie di ALLERTE SANITARIE attivate dal SIAN di Palermo</b>	
<b>MATRICE</b>	<b>CAUSA ALLERTA</b>
Spinaci in foglia surgelati Allerta Original notificazione dal SIAN	<i>Presenza di impurità solide</i> “frammenti di insetti adulti”
Misto Funghi con porcini a cubetti Carrefour Allerta Original notificazione dal SIAN	<i>Presenza di impurità solide</i> “frammenti di insetti adulti”

## Controlli ad HOC Ghiaccio Alimentare

Atteso che l'utilizzo del ghiaccio, sia per la conservazione che per la refrigerazione delle bevande e degli alimenti, è un fenomeno in netta espansione e con esso possono crescere inevitabilmente i rischi per la salute pubblica; visto che il Reg. Ce 178/2002 definisce l'acqua nelle sue forme e, specificamente, nella fase solida ottenuta per congelamento, "come ingrediente intenzionalmente incorporato nelle bevande per la loro produzione e/o preparazione"; pertanto, le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di questo elemento devono essere conformi ai requisiti previsti dall'allegato I parte A,B e C del D. Lgs. 31/2001 relativo alla qualità delle acque destinate al consumo umano. Inoltre, la fase di produzione del ghiaccio all'interno di un'impresa alimentare deve rispondere alle procedure basate sui principi del sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dall'allegato II del Reg. Ce 852/2004 p.to 4.

"Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare possibile contaminazione". Visto il rischio di possibile contaminazione è apparso opportuno per l'anno 2016, nel periodo da **Luglio a Ottobre**, intensificare i controlli ai punti di produzione e di utilizzazione al fine di verificare le modalità e/o procedure di produzione, conservazione ed utilizzo in tutte le attività che ne fanno uso accertando sia l'origine della materia prima utilizzata (acqua potabile) e/o nella produzione industriale verificarne la provenienza ( tracciabilità ).

Tali controlli sono stati effettuati oltre che nelle attività di produzione, anche nelle attività di ristorazione e ricettive.

Si è accertato che l'attuale fabbisogno viene garantito attraverso l'autoproduzione mediante macchine di capacità medio-piccole utilizzate negli esercizi di somministrazione o mediante l'utilizzo di ghiaccio alimentare di produzione industriale (posto in sacchetti preconfezionati e sigillati ).

Principali riferimenti normativi:

- Decreto legislativo n. 31/2001.
- Reg UE 852/2004 alleg. II cap. VII p.to 4.
- Decreto Ministero della Salute n. 25 del 07/02/2012, pubblicato su G.U.R.I. del 22-03-2012.
- Circolare Ministero della Salute n. 7291 del 23/03/2011.
- Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare validato dal Ministero della Salute.

<b>Controlli ad HOC anno 2016 GHIACCIO ALIMENTARE</b>						
<i>Matrice</i>	<i>OSA</i>	<i>Ricerca analitica</i>	<i>Numero controlli</i>	<i>Non conformità Reg Ce 852/2004</i>	<i>Numero Campioni (analisi chimica/microbiologica)</i>	<i>N. campioni non Conformi</i>
<b>Ghiaccio</b>	<b>Produttori industriali di ghiaccio alimentare</b>	Chim/microb	4	4	4	2
<b>Acqua</b>		Chim/microb			4	2
<b>Ghiaccio</b>	<b>Depositi</b>	Chim/microb	1	1	1	//
<b>Acqua</b>		Chim/microb			1	//
<b>Ghiaccio</b>	<b>Produttori Ghiaccio x autoconsumo ( Bar, ristoranti, fast food, catering ,mense, discoteche etc..)</b>	Chim/microb	37	20	37	23
<b>Acqua</b>		Chim/microb			30	10
<b>TOTALE</b>			<b>42</b>	<b>25</b>	<b>77</b>	<b>37</b>

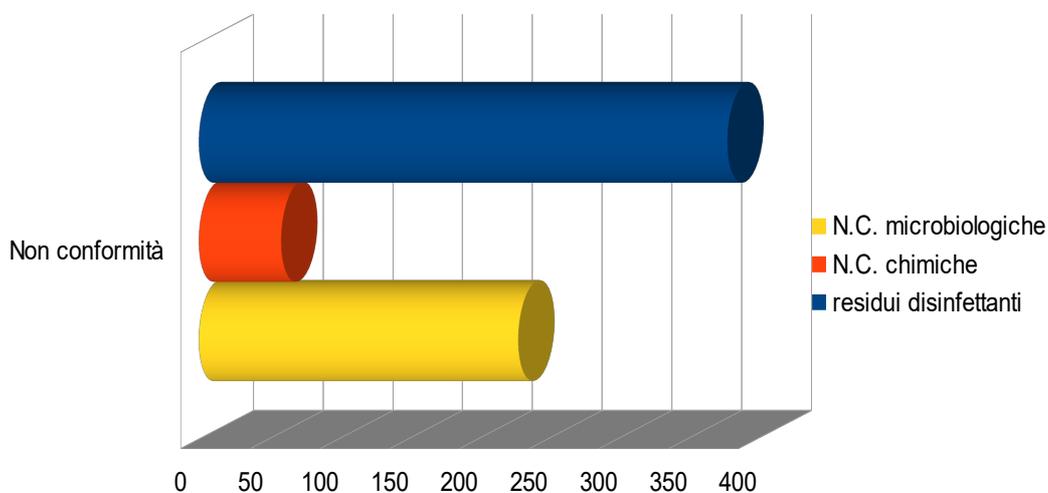
## Controllo potabilità acqua anno 2016.

L'U.O.C. SIAN si occupa della pianificazione , programmazione, controllo, monitoraggio e verifica dell'approvvigionamento idro-potabile e della distribuzione idrica dei Comuni appartenenti al territorio di competenza di questa ASP (n. 82 più Comune di Lampedusa e Linosa), secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 31/2001 e s.m.i. e dalla normativa specifica cogente di settore.

Le attività sopra elencate vengono svolte mediante calendarizzazione che viene trasmessa alle U.O. Territoriali di Prevenzione, con tutte le indicazioni utili alla loro attuazione, che effettuano i “controlli esterni”, mediante campionamento, così come previsto dall'art. 8 del D.Lgs. n. 31/2001.

<b>ASP PALERMO</b> <i>Popolazione residente/ servita</i> <b>1.276.525</b>	
Numero di Comuni	Numero di U.O. Territoriali di Prevenzioni
83	12 UOT

<b>CAMPIONI ACQUA art 6 e 8 D. Lgs 31/2001</b>				
Numero di prelievi di campioni acqua destinata al consumo umano	Numero di campioni con parametri con valori superiori ai limiti previsti dal D.lgs. 31/2001			Numero di interventi adottati
	Microbiologici	Chimici	con disinfett resid..	
2071	229	59	379	190



<b>CAMPIONI ACQUA art. 6 e 8 punto 1 lettera a D. Lgs 31/2001</b>		
<b>FONTI IDRICHE</b>	<b>NUMERO</b> di Fonti idriche presenti nel territorio	<b>NUMERO</b> di campioni effettuati
POZZI E SORGENTI	300	80
Acque Superficiali	10	//
Dissalatori	3	3
Potabilizzatori	7	10

<b>CONTROLLI E CAMPIONI</b>			
<b>UNITA' OPERATIVE DI PREVENZIONE TERRITORIALI</b>			
<b>U.O. T /Responsabili</b>	<b>Comuni di competenza Territoriali</b>	<b>N.Campioni effettuati. reti idriche</b>	<b>N.Campioni effettuati Serbatoi idrici</b>
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>CEFALU'</b>	Campofelice di Roccella, Castelbuono, Cefalù, Collesano, Gratteri, Isnello, Lascari, Pollina, S. Mauro, Castelverde	175	20
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>PETRALIA SOTTANA</b>	Alimena, Blufi, Bompietro, Castellana Sicula, Ganci, Geraci Siculo, Petralia Soprana, Petralia Sottana, Polizzi Generosa	148	30
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>TERMINI IMERESE</b>	Aliminusa, Caccamo, Caltavuturo, Cerda, , Montemaggiore Belsito, Scillato, Sciara, Sclafani, Bagni, Termini Imerese, Trabia	151	26
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>BAGHERIA</b>	Altavilla Milicia, Bagheria, Casteldaccia, Ficarazzi,, S. Flavia	177	25
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>CORLEONE/ PARTINICO</b>	Bisacquino, Campoflorito, Chiusa Sclafani, Contessa Entellina, Corleone, Giuliana, Roccamena / Balestrate, Borgetto, Camporeale, Giardinello, Montelepre, Partinico, San Cipirello, San Giuseppe Jato, Trappeto	354	66
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>LERCARA FRIDDI</b>	Alia, Castronovo di Sicilia, Lercara Friddi, Palazzo Adriano, Prizzi, Roccapalumba, Valledolmo, Vicari	157	32
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>CARINI</b>	Capaci, Carini, Cinisi, Isola delle Femmine, Terrasini, Torretta	229	42
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>MISILMERI</b>	Baucina, Bolognetta, Campofelice di Fitalia, Cefalà Diana, Ciminna, Godrano, Marineo, Mezzojuso, Misilmeri, Ventimiglia di Sicilia, Villafrati	219	54
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>PALERMO 1</b>	Ustica, Lampedusa e Linosa Villabate	103	16
<i>U.O.T. di Prevenzione</i> <b>PALERMO 2</b>	Altofonte, Belmonte, Mezzagno, Monreale, Piana degli Albanesi, S. Cristina Gela	138	36
<b>U.O.C. Servizio Igiene Alimenti</b>	<b>PALERMO</b>	218	40

Circa il 30% dei serbatoi idrici sono stati anche ispezionati per gli aspetti igienico-sanitari e strutturali.

<b>GIUDIZIO POTABILITA' ACQUA PER ATTIVITA' SOGGETTE A RICONOSCIMENTO</b>	
<b>ATTIVITA'</b>	<b>NUMERO</b> Giudizio potabilità rilasciati
Aziende Riconosciute ai sensi del Reg. Ce 853/2004	12
Aziende riconosciute ai sensi del Reg. Ce 852/2004	2

## PREVENZIONE NUTRIZIONALE

Nell'ambito della prevenzione nutrizionale e in relazione al Piano Aziendale della Prevenzione specificatamente al Macro Obiettivo 1: Ridurre il carico prevenibile ed evitabile di morbosità, mortalità e disabilità delle malattie croniche non trasmissibili (M.C.N.T.) il SIAN ha aderito al Programma Regionale FED (Formazione, Educazione e Dieta) sviluppando programmi formativi ed informativi per promuovere e diffondere la dieta mediterranea e siciliana secondo le indicazioni regionali del programma FED in sinergia operativa con l'UOEPSA ed U.O. Formazione Aziendale per gli aspetti legati alla formazione II livello FED tramite le seguenti linee di azione:

Avvio e definizione di n° 2 corsi FED di II° livello e nuova programmazione ai sensi del D.D.G. n. 778/2016 DASOE

- Istituzione della rete territoriale dei Formatori FED.
- Al fine di incentivare l'attività di rete si sono costituiti due gruppi di lavoro aziendale.
- Il gruppo di lavoro UOEPSA e il gruppo di lavoro aziendale SIAN in raccordo operativo con gruppo UOEPSA.

Obiettivi specifici del SIAN (peraltro raggiunti) sono stati i seguenti:

- Istituire e attivare rete territoriale SIAN.
- Informare/formare operatori delle ARC (aziende ristorazione collettiva) aderenti e distribuzione di materiale informativo specifico su dieta mediterranea.
- Valutare aderenza menù ARC a principi sana alimentazione.
- Promuovere adesione ARC a Campagna Wash.

A fine Ottobre 2016 presso i locali aziendali, si è svolto un *primo incontro* progettuale/operativo del gruppo di lavoro formato dal Direttore SIAN, dalla Responsabile dell'UOS e da Dirigenti Medici afferenti al SIAN ed ai Distretti territoriali, in qualità di piattaforma operativa, volta a rendere oggettivi ed omogenei gli interventi progettuali secondo le indicazioni fornite dal FED.

In data 03/11/2016, si è realizzato un *secondo incontro* del gruppo di lavoro con gli operatori delle ARC (importante “veicolo” di informazione in virtù del largo bacino d'utenza che viene da essi servito-ristorazione scolastica/ospedaliera/aziendale etc ), durante il quale sono stati acquisiti i menù in uso da parte delle ditte aderenti al programma.

E' stata altresì promossa, l'adesione alla Campagna Wash, finalizzata alla riduzione del consumo di sale, con l'incentivo all'utilizzo preferenziale del sale iodato, per la prevenzione del gozzo e di altre patologie da carenza iodica.

In data 19/12/2016, si è realizzato un *terzo incontro* del gruppo di lavoro con le ARC aderenti al Progetto FED, in cui si è ribadita l'importanza dell'implementazione della “Rete” volta alla promozione e diffusione della dieta tradizionale siciliana ( consumo di frutta e verdura, prevalenza di cereali soprattutto integrali, olio evo...). E' stato altresì divulgato materiale informativo ( poster.. ) inerente la dieta mediterranea, esplicitandone i contenuti ed il significato ai fini della salute.

Tutte le ditte presenti, hanno confermato l'adesione al Progetto FED “ ed hanno consegnato all'attenzione del gruppo di lavoro i menu' adottati presso i vari organismi periferici ( mense... ). E' stata, così, in seguito, effettuata una valutazione qualitativa dei medesimi.

E' stato quindi, in tal modo, istituito ed avviato, insieme alle ARC, un percorso volto al confronto, nonché alla condivisione permanente, ai fini di un costante monitoraggio di corrette abitudini alimentari.

Personale Medico del SIAN ha inoltre, partecipato in data 30/11/2016, presso i locali UOEPSA ad una riunione volta all'avvio della progettazione partecipata nell'ambito di un coinvolgimento attivo degli operatori della “ Rete “ importante “ veicolo”.

Inoltre, l' U.O.C. è stata impegnata nel corso dell'anno 2016 nel coordinamento del **Progetto Nazionale di Sorveglianza Nutrizionale “Okkio alla Salute”, sistema di sorveglianza sul sovrappeso e l'obesità nei bambini delle scuole primarie(6-10 anni) e i fattori di rischio correlati.**

La raccolta dati ha previsto:

- La registrazione delle misure antropometriche(peso e altezza) degli alunni,effettuata da operatori ASP ( sono stati coinvolti gli operatori ASP presenti nel territorio di rispettiva competenza in riferimento alle scuole campionate dal Ministero della salute e ricadenti nell'ambito provinciale di competenza dell'Azienda Sanitaria.);
- La somministrazione di un questionario semplice ai bambini per raccogliere informazioni sulle loro abitudini alimentari, livelli di attività fisica e sedentarietà;
- La compilazione da parte dei genitori di un breve questionario per la raccolta di informazioni rispetto ad abitudini alimentari, attività fisica e sedentarietà dei figli;
- La compilazione di un questionario da parte dei dirigenti scolastici per la raccolta di informazioni in merito ad ambiente scolastico;

I dati raccolti vengono convogliati , tramite piattaforma web, al centro di riferimento ministeriale per la successiva analisi.

E' stata svolta anche attività di tutor nei confronti di medici specializzandi in Igiene e Medicina Preventiva presso l'Università degli studi di Palermo e per n.15 studenti (nel periodo tra il 02 maggio 2016 e il 09 settembre 2016 per un impegno complessivo di 150 ore di affiancamento da parte di ciascun tutor per ogni studente) di I° anno corso di laurea in Assistenza Sanitaria Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi di Palermo per il tirocinio professionalizzante previsto dal corso di laurea e da svolgersi durante le ore di lavoro presso la struttura assegnata.

Il Direttore dell'U.O.C. SIAN

***Dott. Domenico Mirabile***