DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
*U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI SORVEGLIANZA E PREVENZIONE NUTRIZIONALE*
*Direttore Dott. Domenico Mirabile*

# *Pubblicazione dati sull'attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare*

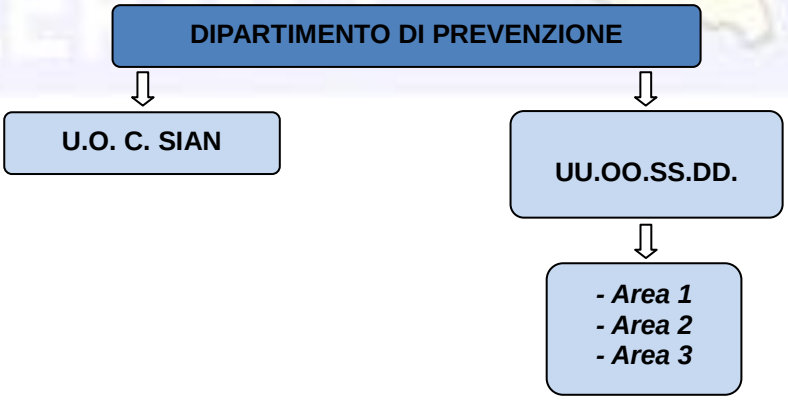
# ANNO 2022

## 1. RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI – ANNO 2022

L'U.O.C. Igiene degli Alimenti Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale (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 dell'educazione alimentare, al fine 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 dell'U.O.C. SIAN sono quindi, oltre che tutelare la salute mediante adeguati interventi di igiene della nutrizione, controllare che l'Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.) garantisca la qualità microbiologica, chimica e fisica degli alimenti a tutela dei diritti del consumatore.
In questa relazione vengono descritti i risultati ottenuti dall'attività di controllo ufficiale svolta nella provincia di Palermo nell'anno 2022.
Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica e a proteggere gli interessi dei consumatori.
La presente relazione viene redatta al fine di dare la massima trasparenza sull'attività di controllo ufficiale realizzata nell'anno 2022, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 11 par. 1 del Reg UE n. 625/2017.
Con questa relazione si intende fornire, inoltre, un quadro d'insieme delle attività svolte dall'UOC SIAN nell'anno 2022, descrivendo in maniera sintetica e semplificata i risultati ottenuti al fine di rendere agevole la consultazione anche ai non addetti ai lavori.

## 2. ORGANIZZAZIONE DELL'U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI, SORVEGLIANZA E PREVENZIONE NUTRIZIONALE

L'UOC SIAN ha la propria sede in Via C. Onorato n. 6 a Palermo e per il perseguimento degli obiettivi è supportata dalle *Unità Operative Semplici Dipartimentali coordinamento attività territoriale di Prevenzione (UU.OO.SS.DD.),* che si articolano in tutto il territorio di competenza della provincia di Palermo con diverse sedi.
Le U.O.S. Dipartimentali sono suddivise in tre Aree (*Area 1, Area 2, Area 3)* e svolgono funzioni multidisciplinari, sia di igiene degli alimenti che di igiene degli ambienti di vita.
I dirigenti medici afferenti a queste aree hanno anche compiti istituzionali di competenza dell'U.O.C. Sanità Pubblica, Epidemiologia e Medicina Preventiva.



| Area1 | |
|---|---|
| **Territori di competenza** | **Indirizzo** |
| Distretto 34 di Carini | Carini – Piazza San Francesco n. 1 |
| Distretto 38 di Lercara Friddi | Lercara Friddi - Via Vittorio Emanuele III, 50 |
| Distretto 40 di Corleone | Corleone - Corso dei Mille, 2 |
| Distretto 41 di Partinico | Partinico - Via Siracusa, 2 |

| Area 2 | |
|---|---|
| **Territori di competenza** | **Indirizzo** |
| Distretto 33 di Cefalù | Cefalù - Via San Pasquale, 13 |
| Distretto 35 di Petralia Sottana | Petralia Sottana – C.da Sant'Elia (c/o P.O. Madonna SS. dell'Alto) |
| Distretto 36 di Misilmeri | Misilmeri - Via G. Scarpello, 53 |
| Distretto 37 di Termini Imerese | Termini Imerese - Via Ospedale Civico, 10 |
| Distretto 39 di Bagheria | Bagheria - Via Bernardo Mattarella, 166 |

| Area 3 | |
|---|---|
| **Territori di competenza** | **Indirizzo** |
| Palermo<br>Villabate<br>Monreale<br>Altofonte<br>Belmonte Mezzagno<br>Piana degli Albanesi<br>S. Cristina Gela<br>Linosa<br>Lampedusa<br>Ustica | Palermo -Via Massimo D'Azeglio, 8 |

Il personale che opera presso l'UOC SIAN è il seguente:
- un dirigente medico Direttore di Unità Operativa Complessa;
- 4 dirigenti medici;
- 1 dirigente biologo;
- 1 biologo convenzionato;
- 9 tecnici della prevenzione;
- 1 coadiutore amministrativo;
- 2 operatori tecnici.

Alle U.O. Semplici Dipartimentali afferiscono sia dirigenti medici che tecnici della prevenzione.

## 3. COMPITI ED ATTIVITÀ DELL'U.O.C. SIAN

L'attività svolta dall'U.O.C. SIAN segue compiti istituzionalmente riconosciuti ed indicati da regolamenti europei, leggi nazionali, decreti regionali, programmi coordinati per il controllo dei prodotti alimentari e mira a soddisfare i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) e gli obiettivi approvati in sede di negoziazione di budget.
Nell'ambito della tutela della collettività dai rischi sanitari connessi all'assunzione degli alimenti, l'attività prevalente del Servizio Igiene degli Alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale è volta a garantire le attività di:

- ✓ pianificazione, programmazione, esecuzione, monitoraggio e rendicontazione di tutte le attività di controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale, ai sensi dell'art. 4 Regolamento UE 625/2017 e art. 2 del D. Lgs. 27/2021;
- ✓ 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..;
- ✓ registrazioni, sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti ai sensi dei Regolamenti UE 625/2017 e 852/2004;
- ✓ gestione dell'anagrafica delle imprese alimentari, audit, ispezioni, monitoraggio, campionamento ed analisi;
- ✓ il controllo delle acque destinate al consumo umano, ai sensi del D. Lgs. 18/2023, attraverso il prelievo di campioni dalla rete di distribuzione dei Comuni ricadenti nell'ambito territoriale dell'ASP di Palermo (82 Comuni oltre Lampedusa e Linosa);
- ✓ attività di controllo delle acque minerali (DM 10/02/2015 e D. Lgs. 176/2011);
- ✓ rilascio dei certificati di idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nelle imprese alimentari, ai sensi del D. Lgs. 18/2023, ai fini del riconoscimento degli stabilimenti previsto dal Reg. CE 853/2004;
- ✓ Sorveglianza e controllo sulle attività riconosciute, ai sensi dell'art. 6 comma 3 Reg. CE 852/2004, su Integratori Alimentari, Additivi (AA), Enzimi e Aromi;
- ✓ Sorveglianza, controllo e campionamento sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti di origine vegetale, in conformità con le disposizioni regionali e con il "Piano di controllo Nazionale Pluriennale" (PNCP) 2023/2027;
- ✓ rilascio dei certificati sanitari per l'esportazione dei prodotti alimentari, per garantire le adeguate condizioni igienico-sanitarie dei prodotti alimentari esportati in paesi terzi;
- ✓ partecipazione alla Commissione d'esami per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- ✓ la gestione del Sistema Rapido di Allerta, ai sensi del Reg. CE 178/2002, a seguito di segnalazione di pericoli relativi alla commercializzazione o consumo di alimenti potenzialmente dannosi per la salute umana;
- ✓ prevenzione nutrizionale;
- ✓ attività di controllo in materia di produzione, vendita ed utilizzo di prodotti fitosanitari;
- ✓ 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;

È obiettivo prioritario di questa U.O.C. SIAN ottemperare alla programmazione e pianificazione delle attività regionali, emessa sulla base dei criteri contenuti nel Piano di controllo Nazionale Pluriennale, effettuando il controllo degli alimenti di origine vegetale e delle bevande tramite campionamento finalizzato alle analisi chimiche e microbiologiche lungo tutta la filiera alimentare. Tali attività vengono demandate per la loro esecuzione, con programmazione periodica, a tutto il personale tecnico di questa U.O.C. ed anche alle UU.OO.SS.DD. territoriali di Palermo e della provincia.

**PIANI DI CONTROLLO REGIONALI - 2022**

- DDG 339 del 28/04/2022 recante il "Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano Comunitario di Controllo – Anno 2022";
- D.D.G n.191 del 18/03/2021, recante il "Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva. Anni 2022 – 2025";
- DDG n. 484 del 25/06/2020: Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del Regolamento CE n. 134/2008 Anni 2020-2024;
- DDG n. 376 del 26/05/2020: Piano Regionale di Controllo Ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022;
- DDG n. 1889 del18/10/2018 (prorogato per il 2022): Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici sugli alimenti;
- Nota DASOE prot. 52538 del 09/07/2018: anche per l'anno 2022, ai sensi del regolamento (UE) n. 2158/2017, i dati del monitoraggio della presenza di acrilamide negli alimenti, saranno sostituiti da risultati analitici che gli OSA metteranno a disposizione, unitamente alla descrizione del prodotto e alle misure adottate volte alla diminuzione del tenore di acrilamide al di sotto dei livelli di riferimento di cui all'allegato IV del citato Reg. (UE) n. 2158/2017;
- DDG 194 del 08/03/2021 – Piano regionale per il monitoraggio della radioattività negli Alimenti – anni 2020/2022;
- DDG n. 536 del 16/07/2020 – Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti – anni 2020/2022;
- DDG n. 537 del 16/07/2020- Piano regionale di monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non incluse nel regolamento (CE) 1881/2006. Anni 2020/2022;
- DDG n. 358/2020 – Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2020-2022.

## 4. IMPRESE ALIMENTARI

Ai sensi della normativa di settore, si intende per "impresa alimentare", *ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.*

### *4.1 Il contesto territoriale*

L'ambito territoriale di competenza dell'U.O.C. SIAN abbraccia imprese alimentari di varia tipologia, registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04 esclusivamente per gli alimenti di origine vegetale e le bevande.

Ai fini della pianificazione e della rendicontazione dei controlli ufficiali le imprese alimentari sono classificate, secondo il D.A. del 18/02/2014, in "Master List 852/853", ovvero in macro aree che hanno esclusivamente finalità sanitarie e rappresentano il riferimento univoco per l'intero territorio nazionale. A ciascuna impresa possono appartenere una o più "attività produttive".

I controlli ufficiali svolti da questa U.O.C. riguardano le imprese alimentari che appartengono alle seguenti Master List:

***1) Produzione primaria***
MS.000.500 Raccolta vegetali spontanei
MS.000.600 Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano.
MS.000.700 Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare

***2) Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento***
MS.010.100 Lavorazione di frutta e di ortaggi
MS.010.200 Produzione di bevande di frutta/ortaggi.
MS.010.300 Produzione di olii e grassi vegetali.
MS.010.400 Produzione di bevande alcoliche.
MS.010.500 Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi.
MS.010.600 Produzione di zucchero.
MS.010.700 Lavorazione del caffè.
MS.010.800 Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi.

***3) Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento.***
MS.020.100 Produzione di pasta secca e/o fresca.
MS.020.200 Produzione di pane, pizza e prodotti a forno e di pasticceria - freschi e secchi.
MS.020.300 Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti).
MS.020.400 Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc..
MS.020.500 Produzione di cibi pronti in genere (gastronomia, rosticceria, friggitoria).

***4) Altri alimenti - Industrie di produzione e trasformazione***
MS.030.100 Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali, di altre acque in bottiglia e di ghiaccio - Registrati 852.
MS.030.200 Sale (specificare: estrazione, produzione di sale iodato, ecc.)

***5) Ristorazione***
MS.050.100 Ristorazione collettiva (per es. catering continuativo, centro cottura, mensa aziendale, ecc.).
MS.050.200 Ristorazione pubblica (Tipo A o B ai sensi Legge n. 287/91, fiere, sagre)

***6) Commercio***
MS.060.100 Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande (cash and carry, intermediari senza deposito, intermediari con deposito, broker).
MS.060.200 Commercio al dettaglio di alimenti e bevande.
MS.060.300 Commercio ambulante (comprende la somministrazione).
MS.060.400 Distributori (automatici di alimenti confezionati e bevande, di latte crudo, di acqua potabile trattata).

***7) Deposito alimenti e bevande conto terzi***
MS.070.100 Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento.
MS.060.200 Piattaforma di distribuzione alimenti.

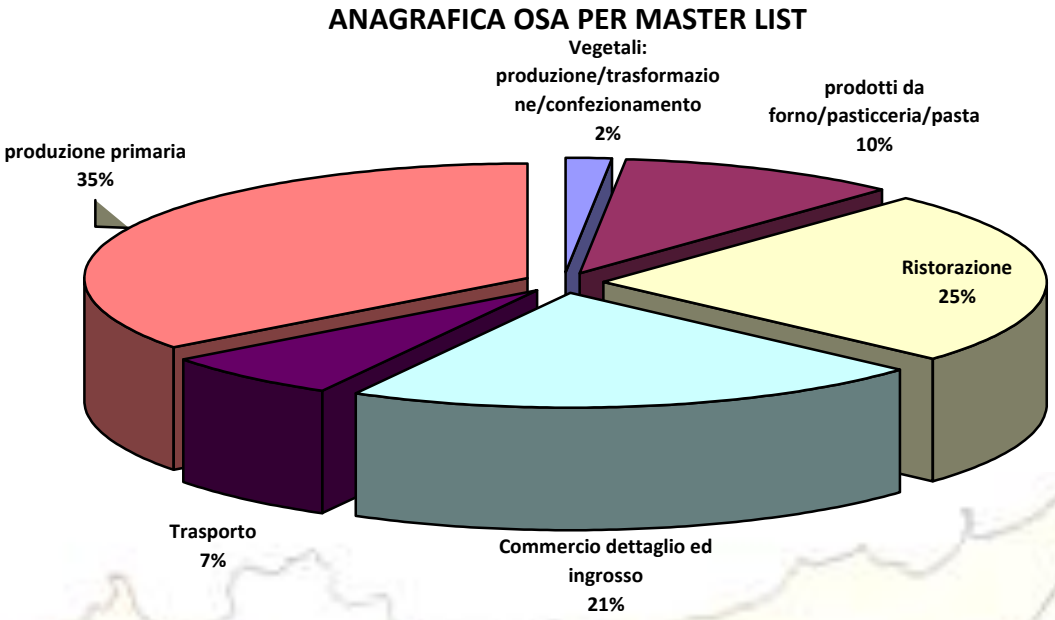
***8) Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante.***
MS.080.100 Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti.

***9) Trasporto alimenti e bevande conto terzi***
MS.090.100 trasporto di alimenti e bevande conto terzi.

***10) Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento n. 2023/2006)* -MOCA***
Legno; Carta e cartone; Materie plastiche; Cellulosa rigenerata; Gomma; Metalli e leghe (acciaio inox, alluminio, banda cromata, banda stagnata); Vetro; Ceramica; Materiali attivi e intelligenti;
Altro (adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessibili, ecc.).

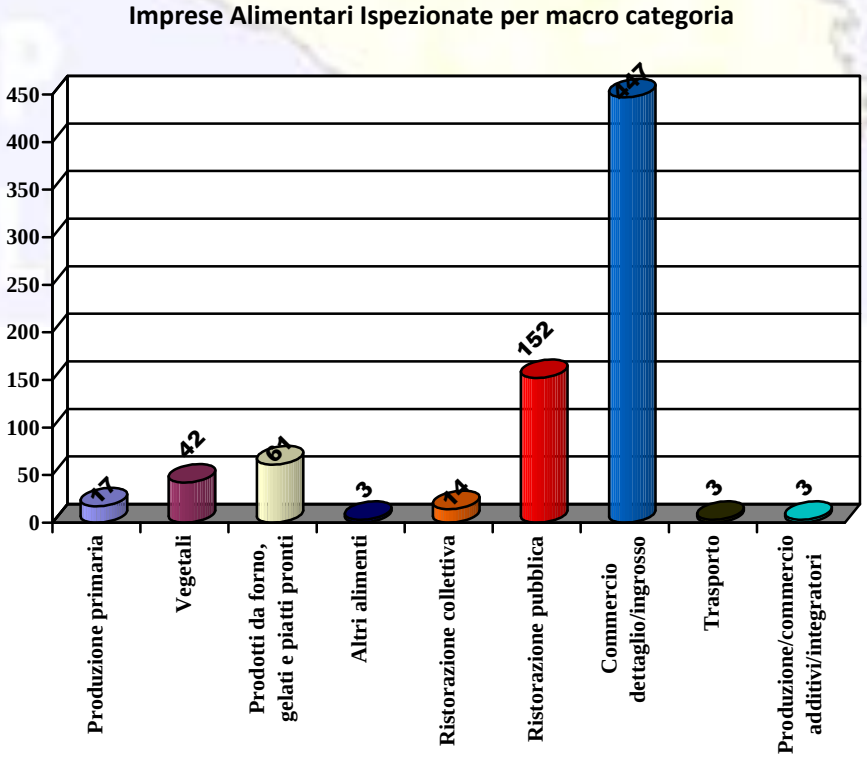
***11) Stabilimenti riconosciuti 852/2004***
MS.A20.100 Industrie produz./trasform./confezionamento alimenti addizionati di vitamine e minerali, regolamento n. 1925/2006 e di integratori alimentari.

Le imprese alimentari censite e registrate sono circa 26.800 e le attività svolte sono così suddivise per macro area:

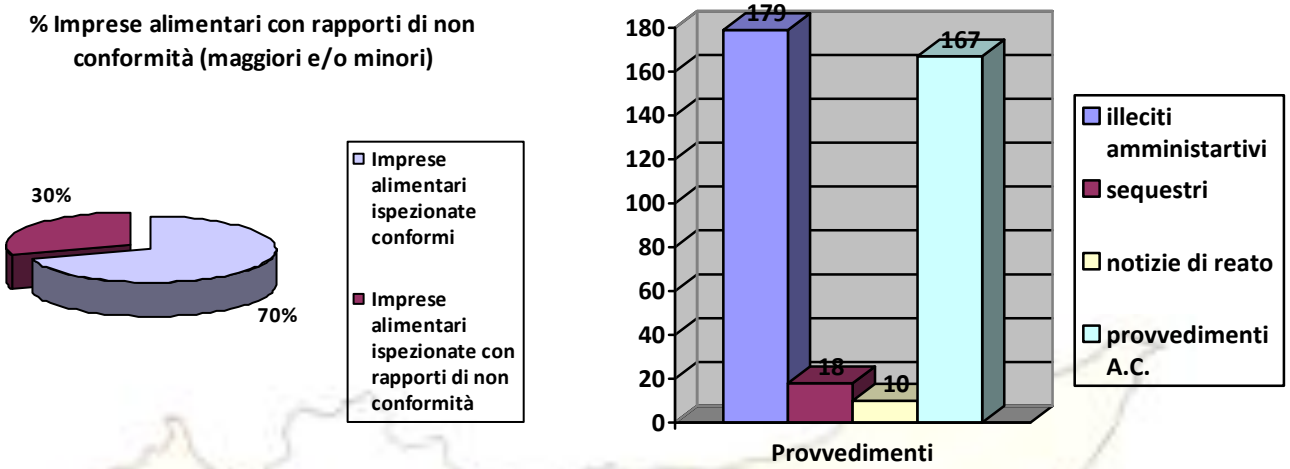



### *4.2 Attività ispettiva e non conformità.*

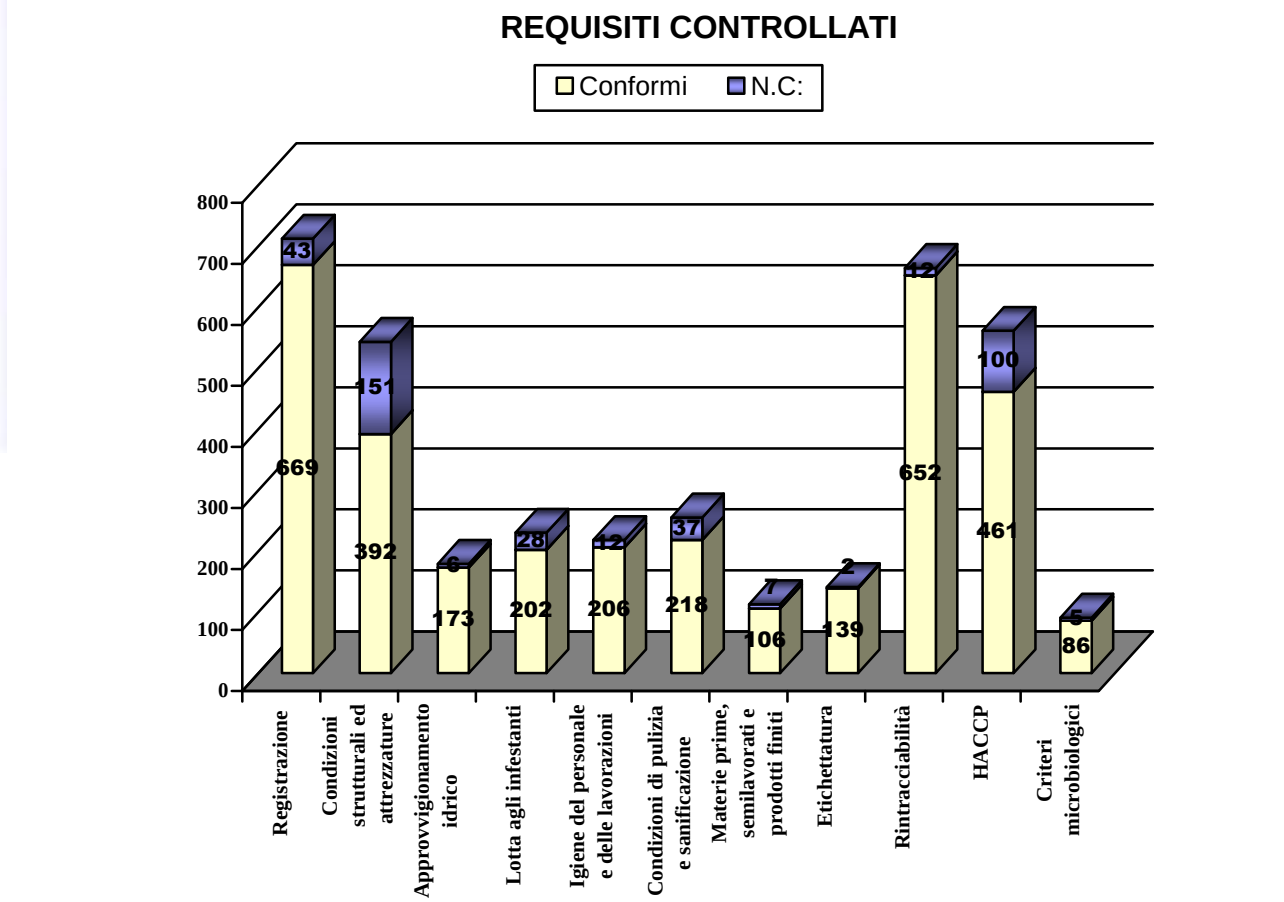
L'attività ispettiva effettuata nell'anno 2022 ha riguardato 742 aziende per un totale di 966 ispezioni.
L'U.O.C. SIAN e le UU.OO.SS.DD hanno effettuato, oltre l'attività ispettiva programmata, anche controlli ufficiali congiuntamente e su richiesta di altri Enti quali Polizia di Stato, Carabinieri, Polizia Municipale e Comando NAS di Palermo.
Nel grafico seguente è indicato il numero di controlli ufficiali effettuato per macro categoria di imprese alimentari.



Dai controlli ufficiali effettuati sono emerse non conformità di diversa entità e tipologia che hanno dato seguito a 179 illeciti amministrativi, 10 notizie di reato e 18 sequestri, oltre a 167 provvedimenti prescrittivi in qualità di Autorità Competente nel campo della Sicurezza Alimentare, ai sensi e dell'art. 138 Reg UE 2017/625.
Tra i provvedimenti emessi in qualità di Autorità Competente si evidenziano disposizioni di sospensione totale o parziale dell'attività.




Per quanto riguarda la tipologia di requisiti controllati e le relative non conformità riscontrate a seguito di controllo ufficiale si evidenzia quanto segue:



## 5. ESERCIZI DI VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI ED UTILIZZATORI PROFESSIONALI

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.

### 5.1 Controlli ispettivi presso le attività di vendita

Ai sensi del D.D.G n. 339 del 28/04/2022, 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.

Sono stati eseguiti, tra l'altro, n. 2 controlli presso officine di produzione di prodotti fitosanitari con campionamento dei prodotti fitosanitari per le analisi di laboratorio finalizzate alla verifica del corretto uso del principio attivo.

| ASP PA | Controllo documentale o di identità | | Controllo materiale con campionamento | |
|---|---|---|---|---|
| | Programmati | Effettuati | Programmato | Effettuato |
| | 9 | 15 | 2 | 2 |

### 5.2 Controlli ispettivi presso gli utilizzatori

I controlli ispettivi presso gli utilizzatori dei prodotti fitosanitari hanno interessato le aziende agricole presenti sul territorio di competenza ed hanno riguardato la verifica sul corretto impiego dei prodotti fitosanitari, attraverso i controlli documentali (possesso dell'autorizzazione all'acquisto ai sensi del decreto L.vo n. 150/2012, registro dei trattamenti, ecc..), i controlli di identità e controlli materiali, con particolare attenzione sulle modalità di esecuzione dei trattamenti.
Di seguito le attività ispettive svolte nell'anno 2022:

| SIAN ASP PA | | |
|---|---|---|
| tipologia azienda | Program. | Eff. |
| aziende agrumicole | 2 | 2 |
| aziende orticole | 2 | 3 |
| aziende frutticole | 2 | 4 |
| aziende viticole | 1 | 3 |
| aziende olivicole | 2 | 4 |
| TOTALE | 9 | 16 |

## 6. PIANI REGIONALI DI CAMPIONAMENTO

### 6.1 Piano di controllo ufficiale per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti - DDG 339 del 28/04/2022

Il regolamento CE 396/2005, che fissa i limiti massimi di residui negli alimenti, stabilisce che, attraverso programmi nazionali, vengano effettuati campionamenti rappresentativi del mercato, tenendo in considerazione gli esiti dei controlli dei precedenti anni.
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.
I campionamenti effettuati dall'U.O.C. SIAN sono stati svolti secondo le indicazioni previste dalla programmazione regionale, di cui al DDG 339 del 28/04/2022 - Piano regionale di Controllo Ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale animale e Piano Comunitario di controllo – Anno 2022.
Di seguito le tabelle di rendicontazione sui campionamenti effettuati nell'anno 2022.

**DDG 339/2022:**

**Tabella 1**
Ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti in SICILIA

| Tipologia campioni | Progr. | Eff. |
|---|---|---|
| Cereali | 15 | 15 |
| Ortaggi | 25 | 26 |
| Frutta | 60 | 64 |
| Vino | 18 | 20 |
| Olio di oliva | 4 | 5 |
| Totali | 122 | 130 |

***Non sono state riscontrate non conformità***

**Tabella 2**
Ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti FUORI SICILIA

| Tipologia campioni | Progr. | Eff. |
|---|---|---|
| cereali | 4 | 5 |
| ortaggi | 8 | 10 |
| frutta | 8 | 18 |
| vino | 1 | 4 |
| olio di oliva | 1 | 3 |
| Totali | 22 | 40 |

***Non sono state riscontrate non conformità***

| Tabella 5 - "Verifica non conformi UE - 2020" | | | |
|---|---|---|---|
| **Tipologia campioni** | **Parametro rilevato** | **Progr.** | **Eff.** |
| **Mela** | Tebuconazole | **1** | **2** |
| **Pesche e similari** | Chlorpyrifos<br>Dimethoate<br>Omethoate<br>Spioxamine (sum of Isomers)<br>Deltamethrin (cis-deltamethrin) Retail | **1** | **1** |
| **Albicocca** | Phosmet (phosmet and phosmet oxon expressed as phosmet) | **1** | **1** |
| **Spinaci** | Imidacloprid | **1** | **1** |
| **Totali** | | **4** | **5** |
| *Campioni risutati irregolari nel 2020 (Nota 0014241 – 06/04/2022 – DGISAN – MDS – P)* | | | |

***Non sono state riscontrate non conformità***

| Tabella 6 - "Verifica non conformi UE – 2019" | | | |
|---|---|---|---|
| **Matrice** | **Residuo sostanza non approvata ai sensi del Reg.1107/2009** | **Progr.** | **Eff.** |
| Spinaci | chlorothalonil<br>clothianidin<br>cyfluthrin<br>methomyl<br>permethrin | 1 | 1 |

***Non sono state riscontrate non conformità***

| Tabella 7 - (PCCUE) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **D.D.G. n.339 del 28.04.2022 - Campionamento di cui al Regolamento di Esecuzione (UE) 2021/601 della Commissione del 13 aprile 2021 - Rif. Par.3 All. nota 0014241 – 06/04/2022 – DGISAN – MDS – P - Anno 2022** | | | | |
| **matrici** | **Prodotto** | | **Progr.** | **Eff.** |
| **origine vegetale** | Fragole (2) | Convenzionale | 1 | 1 |
| | | Biologico | | |
| | Pesche comprese pesche noci (2) | Convenzionale | 1 | 2 |
| | | Biologico | 1 | 1 |
| | Lattughe (2) | Convenzionale | 1 | 2 |
| | | Biologico | | |
| | Pomodori (2) | Convenzionale | 1 | 1 |
| | | Biologico | 1 | 1 |
| | Spinaci (2) | Convenzionale | 1 | 1 |
| | | Biologico | | |
| | Frumento (3) | Convenzionale | 1 | 2 |
| | | Biologico | | |
| | Vino rosso o bianco | Convenzionale | 1 | 2 |
| | | Biologico | 1 | 1 |
| TOTALE | | | 10 | 14 |

***Non sono state riscontrate non conformità***

### 6.2 Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - DDG n. 376 del 26/05/2020

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life. Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti che sono in grado di inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche, con conseguente inibizione della suddivisione cellulare, e di inibire l'attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti. Il trattamento viene quindi applicato per impedire/ritardare la germogliazione dei tuberi e dei bulbi, ridurre la carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, inattivare gli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, ed i batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati. Quando applicato nel rispetto della normativa vigente, tale trattamento è ritenuto sicuro e prevede l'obbligo di etichettatura, il controllo degli impianti e il controllo degli alimenti in fase di commercializzazione.
Il Piano è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017 e 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 2022.

**Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Anno 2022**

| *Matrici* | PA | |
|---|---|---|
| | programmati | effettuati |
| Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori (Piante e parti di piante quali foglie, radici, semi, frutti, estratti vegetali, etc..) | 1 | 1 |
| Cereali in grani (Mais e Frumento) | 1 | 1 |
| funghi essiccati | 1 | 2 |
| frutta fresca (fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mandorle) | 1 | 3 |
| totale | 4 | 7 |

*NON SONO STATE RISCONTRATE NON CONFORMITA'

### 6.3 Piano regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari - DDG n. 484 del 25/06/2020

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 2020-2024.
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.
In particolare il Piano prevede 2 attività fondamentali:
1. la verifica della conformità riguardante l'utilizzo degli additivi nelle produzioni alimentari in base al Regolamento (CE) n. 1333/2008;
2. il controllo dei requisiti di purezza degli additivi ai sensi del Regolamento (UE) n. 231/2012, divenuto obbligatorio dal 2016.
Il Controllo Ufficiale mira ad identificare i limiti consentiti dei metalli pesanti ed i parametri specifici dell'additivo, ad es. il livello massimo consentito.
Il Piano è stato recepito in Sicilia con DDG n. 484/2020. I controlli vengono effettuati dall'U.O.C. SIAN presso le attività di produzione confezionamento, deposito e vendita di additivi.
Di seguito sono riportati i dati relativi all'anno 2022.

**Tabella 1 All. al D.D.G. n. 484/2020 - Additivi tal quali**

| Numerazione INS | Denominazione | Categoria funzionale | Parametro/Limite | Eff. |
|---|---|---|---|---|
| E 330 | Acido Citrico | Acidificante | As ≤ 1 mg/kg<br>Pb ≤ 0,5mg/kg<br>Hg ≤ 1 mg/kg | 1 |
| E410 | Farina di semi di carrube | Stabilizzanti, emulsionanti, etc.. | As ≤ 3 mg/kg<br>Pb ≤ 2 mg/kg<br>Hg ≤ 1 mg/kg<br>Cd ≤ 1 mg/kg | 1 |
| E412 | Farina di semi di Guar | Stabilizzanti, emulsionanti, etc.. | As ≤ 3 mg/kg<br>Pb ≤ 2 mg/kg<br>Hg ≤ 1 mg/kg<br>Cd ≤ 1 mg/kg | 1 |
| E466 | Carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa | Stabilizzanti, emulsionanti, etc.. | As ≤ 3 mg/kg<br>Pb ≤ 2 mg/kg<br>Hg ≤ 1 mg/kg<br>Cd ≤ 1 mg/kg | 1 |
| | | | **TOTALE** | **4** |

***Non sono state riscontrate non conformità***

**Tabella 2 All. al D.D.G. n.484/2020 - Additivi negli alimenti**

| Numerazione | Denominazione | Categoria Alimentare | PA | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Progr. | Eff. |
| E100-E180 | Coloranti | 05 - Prodotti di confetteria<br>06.3 - Cereali da colazione<br>06.7 - Cereali precotti o trasformati<br>14.1.4 - Bevande aromatizzate<br>17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE | 2 | 2 |
| E200<br>E202 | acido sorbico<br>sorbato di potassio | 04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia<br>04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi<br>14 - Bevande | 1 | 1 |
| E210-213 | acido benzoico e i suoi sali | 04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia<br>04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi<br>14 - Bevande | 1 | 1 |
| E220-E228 | Anidride solforosa e i suoi Sali | 04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi<br>04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate<br>14.2 - Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe | 1 | 1 |
| E950-E952 | Edulcoranti | 05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito<br>05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum)<br>5.4 - Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4<br>14.1 -Bevande analcoliche<br>17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE | 1 | 2 |
| | | **Totale** | **6** | **7** |

***Non sono state riscontrate non conformità***

### 6.4 Piano regionale di controllo ufficiale sugli organismi geneticamente modificati (OGM) - D.D.G. n.358 del 12/05/2020.

In attuazione alla normativa comunitaria nel settore degli OGM e del quadro normativo dei controlli ufficiali, il Ministero della Salute ha predisposto un Piano Nazionale dei Controlli Ufficiali.
Il Piano Nazionale Ogm 2020-2022 demanda alle Regioni la programmazione ed il coordinamento della vigilanza nel territorio di competenza. L'U.O.C. 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'attività di campionamento dell'anno 2022.

| Piano regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - Anno 2022 | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASP PA | Materie prime/Intermedi di lavorazione | | | Prodotti finiti confezionati per il consumatore finale | | | | | Totale | |
| | Mais in granella/ Farina di mais non confezionata | Soia in semi / Farina di soia non confezionata | Riso / Farina di riso non confezionata | Farina di mais | Pasta alimentare di mais | Barrette di mais | Alimenti per infanzia a base di riso | Papaya | Materie prime/Intermedi di lavorazione | Prodotto finito |
| | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 5 |

***Non sono state riscontrate non conformità***

### 6.5 Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti - DDG 536/2020.

Nel 2021 è stato definito il Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti (parte integrante del piano nazionale di controllo pluriennale (PNCP) di cui all'articolo 109 del Regolamento UE 2017/625), che ha incluso controlli, non solo per le micotossine, ma per altri contaminanti agricoli e per le tossine vegetali di cui al Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche.
Il piano si prefigge l'obiettivo di fornire indicazioni alle Autorità regionali sul controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali nei prodotti alimentari di cui al regolamento CE n.1881/2006 e successive modifiche/integrazioni, inoltre, consente di verificare la conformità degli alimenti in commercio ai livelli massimi di contaminanti/tossine di cui al regolamento stesso.
La Regione Siciliana ha recepito il presente piano con DDG n. 536 del 16/07/2020 - Piano regionale di Controllo Ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti – Anno 2020-2022.

**TABELLA 1 (All. al DDG_n.536 del 16/07/2020).** Programma di campionamento di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti

| ASP PALERMO UOC SIAN | OTA (ocratossina A) | AF B1 e AFT (aflatossina B1/aflatossine totali) | | DON (deossinivalenolo) e i metaboliti (3-AcDON, 15-AcDON; DON-3-glucoside)(g) | | | | FBs (fumonisine B1+B2) | CIT (citrinina) | AE (acido erucico) | Nitrati | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero, noce moscata, curcuma) | Frutta secca (datteri, fichi , prugne ) | Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero, noce moscata, curcuma) | Pane | Pizza al dettaglio, focaccia, piadina | Semola, cous-cous (g) | Pasta secca di grano duro | Cereali di prima colazione, Corn Flakes, Popcorn, Gallette Di Mais | Integratore alimentare a base di riso rosso fermentato | Oli e grassi vegetali, alimenti con aggiunta di oli o grassi vegetali, alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento | Rucola Lattuga Spinaci | Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (f) |
| | 2 | 2 | 3 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 5 |

***Non sono state riscontrate non conformità***

### 6.6 Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti - DDG n. 537/2020

Molte sostanze chimiche presenti negli alimenti, quali contaminanti o tossine endogene vegetali, sono in discussione presso la Commissione Europea, al fine di gestirne rischi a seguito dei pareri di EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) sull'esposizione.
Con lo scopo di raccogliere dati di campionamento e analisi la Commissione europea ha emesso alcune raccomandazioni rivolte agli Stati membri e l'EFSA specifiche richieste di dati annuali.
La raccolta armonizzata, a livello nazionale, di dati sui contaminanti è iniziata nel 2017 con indicazioni rivolte alle Autorità delle Regioni e Province autonome e dal 2020 con il Piano nazionale di monitoraggio (alimenti) per contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006.
Il Piano è volto alla sorveglianza di contaminanti agricoli e tossine vegetali non regolamentati al fine di valutare i rischi di esposizione della popolazione e di evidenziare la prevalenza di specifici pericoli.
Il monitoraggio si prefigge l'obiettivo di raccogliere dati, come previsto all'art. 33 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e all'articolo 9 del Regolamento (CE) n.1881/2006, per la successiva trasmissione all'EFSA, nonché per acquisire informazioni sui livelli di presenza nel territorio nazionale.
La Regione Siciliana ha recepito il sopracitato Piano con DDG n. 537 del 16/07/2020 - Piano regionale di monitoraggio per i contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento – Anno 2020-2022.
Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) si è occupato dell'attuazione delle attività di monitoraggio tramite il campionamento delle matrici alimentari sotto riportate.

**DDG n.537/2020**

| Nota DGISAN prot.42600 del 24/11/2021 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| TABELLA **Allegato A-1** - Proroga anno 2022 programma di campionamento di alimenti per la determinazione di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006 | | | | | |
| | **Sostanze da ricercare** | | | | |
| | **TOSSINE T2/HT2** | **3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside (metaboliti del** | | **Alcaloidi dell'ergot** | **Nitrati** |
| **ASP PALERMO** | Prodotti a base di avena (pane, biscotti, e prodotti per l'infanzia) | Pizza al dettaglio, focaccia, piadina | Pasta secca di grano duro | Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini della prima infanzia | Biete, cavoli, cavoli verza, radicchio, scarola, broccoli, cime di rapa |
| | **1** | **1** | **4** | **2** | **4** |

***Non sono state riscontrate non conformità***

### 6.7 Monitoraggio sul tenore di acrilamide.

L'acrilamide, ammide 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, i prodotti da forno e gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.
Tenuto conto che con nota DGISAN prot.0010040 – P- 14/03/2018, il Ministero della Salute ha prescritto che, ai sensi del Reg. (UE) n. 2158/2017, "i dati del monitoraggio della presenza di acrilamide negli alimenti, devono essere sostituiti dai risultati analitici che gli OSA metteranno a disposizione, unitamente alla descrizione del prodotto e alle misure adottate volte alla diminuzione del tenore di acrilamide al di sotto dei livelli di riferimento di cui allegato IV del citato Reg. (UE) n. 2158/2017", questa U.O.C. S.I.A.N. nell'anno 2022 ha effettuato ispezioni mirate alla verifica della corretta applicazione del Regolamento di cui sopra da parte degli OSA. Di seguito gli esiti dell'attività ispettiva.

| TABELLA RIEPILOGATIVA VERIFICHE ISPETTIVE ACRILAMMIDE – ANNO 2022 | | | |
|---|---|---|---|
| **Industria del settore alimentare ispezionata** | **Prodotto alimentare campionato** | **Le misure di attenuazione adottate per ridurre il tenore di AA a seguito dell'adozione del Reg. 2158/17 , lungo tutta la catena di produzione anche sulla base degli indicatori di colore (guide cromatiche )** | **Misure adeguate o non adeguate** |
| **Produzione di prodotti di panetteria, pasticceria, rosticceria** | Patate Fritte Acrilammide valore risc. 77,0 µg/Kg | La Ditta ha adottato idonee procedure di lavorazione e analisi rischio Acrilammide. Uso guida cromatica | Misure adeguate |
| **Panificio Pasticceria e rosticceria** | BISCOTTI valore di Acrilammide 47 µg/Kg | La Ditta ha adottato idonee procedure di lavorazione e analisi rischio Acrilammide. Uso guida cromatica | Misure adeguate |
| **Produzione di Gastronomia a base di carne Latte, Pasticceria** | ARANCINA ALLA CARNE Acrilammide valore risc. 94,0 µg/Kg | La Ditta ha adottato idonee procedure di lavorazione e analisi rischio Acrilammide. Uso guida cromatica | Misure adeguate |
| **Stoccaggio, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO** | Caffè torrefatto campione per ricerca Acrilammide | La Ditta ha adottato idonee procedure di lavorazione e analisi rischio Acrilammide. Uso guida cromatica | Misure adeguate |

### 6.8 Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – D.D.G. 1889 del 18/10/2018

Al fine di garantire la sicurezza del consumatore la normativa, sia comunitaria che nazionale, ha previsto un approccio sistematico in tutta la catena alimentare dal produttore primario fino al consumatore finale, affinché, ciascun componente della filiera, in un'ottica di sicurezza alimentare, garantisca l'igiene attuando le "buone pratiche" specifiche per ciascun settore.
Il "Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande" è orientato alla verifica dei requisiti richiesti dalla norma nelle fasi di produzione, trasformazione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione, compresi il trasporto e lo stoccaggio, in funzione di quanto previsto dalle "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE n. 882/04 e 854/04", di cui all'Intesa Stato Regioni n. 212 del 10/11/2016.
Gli accertamenti analitici del presente Piano sono stati determinati in relazione al numero di abitanti e del rischio territorialmente rappresentato nella provincia e vertono sul controllo di:

- dei pericoli microbiologici ai sensi Reg. CE 2073/2005 e s.m.i., da ricercare sui prodotti finiti immessi sul mercato (criteri di sicurezza alimentare) e sui prodotti durante le fasi di lavorazione (criteri di igiene del processo). Oltre ai parametri previsti dal Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i., sono stati considerati anche ulteriori criteri tesi a rilevare e misurare la presenza di altri microrganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti;
- dei contaminanti ai sensi del Regolamento CE 1881/2006, che stabilisce limiti specifici in funzione del contaminante stesso (es.nitrati, melamina, acido erucico 3-monocloropropan-1,2-diolo) o del gruppo di appartenenza (es. micotossine, metalli, diossine e policlorobifenili PCB, idrocarburi policiclici aromatici IPA). La pianificazione dei controlli analitici tiene in considerazione tutti i pericoli per i quali è previsto un limite di legge.

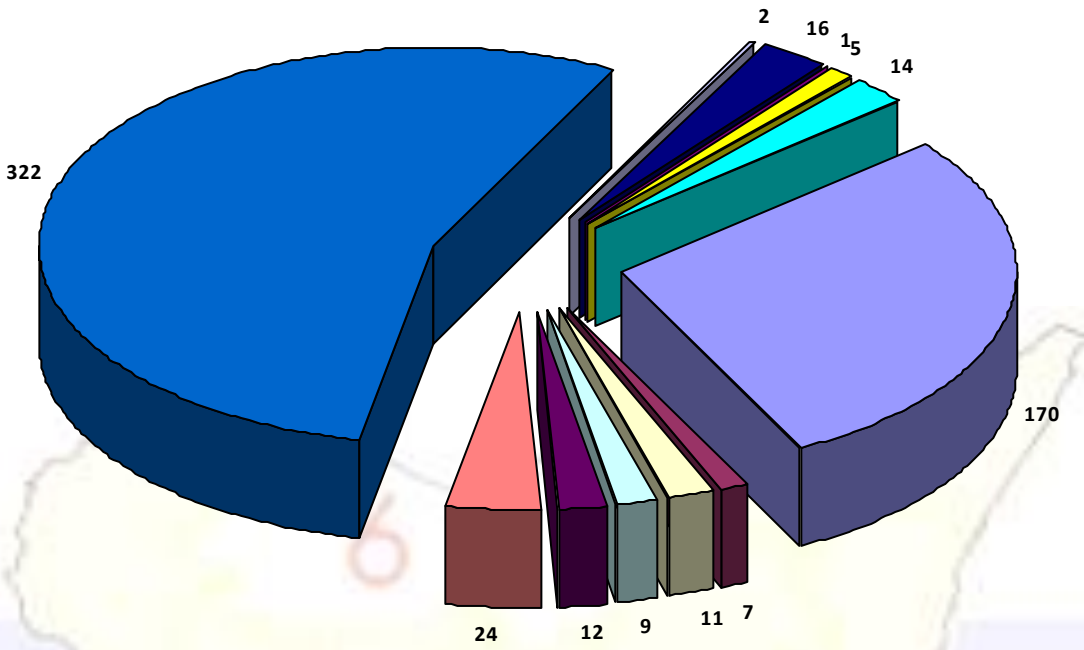
Gli accertamenti analitici di cui sopra sono stati effettuati in varie matrici alimentari, in base al rischio individuato ed a quanto previsto dall'allegato 6 delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE nn. 882/04 e 854/04.
Nel 2022 sono stati effettuati 322 campionamenti in attività di produzione e/o vendita di alimenti e bevande. Gli analiti ricercati sono stati 551. Di seguito il dettaglio delle matrici alimentari e dei parametri oggetto di analisi.

| D.D.G n.1889 del 18.10.2018 recante "Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande" Anno 2022 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| MACROCATEGORIA ALIMENTI | MATRICE | Pericolo da ricercare | N. Totale di esami effettuati | N. analisi in fase di Produzione | N. analisi in fase di Distribuzione |
| VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI | VEGETALI FRESCHI | Nitrati (Reg. 1881) | 5 | | 5 |
| | | Metalli pesanti (Pb, CD) (Reg.1881) | 4 | | 4 |
| | VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati) | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | | 1 |
| | VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE) | Escherichia coli (Reg. 2073) | 3 | 3 | |
| | | Salmonella spp (Reg. 2073) | 3 | | 3 |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | 3 | | 3 |
| | | Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | | 3 |
| | | Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | | 3 |
| | | Nitrati (Reg. 1881) | 3 | | 3 |
| | FUNGHI | Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881 | 7 | 3 | 4 |
| | RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata | Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CE) 1881 | 3 | | 3 |
| | OLII E GRASSI VEGETALI | Diossine, PCB (Reg. 1881) | 2 | | 2 |
| | | Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali) | 2 | | 2 |
| | | IPA (Reg.1881) | 5 | | 5 |
| | | Metalli pesanti ( Pb) (Reg.1881) | 5 | | 5 |
| | TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI | Acrilammide; Ocratossina A | 13 | | 13 |
| | FRUTTA FRESCA | Metalli pesanti ( Piombo e cadmio) (Reg.1881) | 7 | | 7 |
| | FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO | Aflatossine B e G | 10 | | 10 |
| | FRUTTA TERZA GAMMA (surg) | Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Norovirus GI e GII ( (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | | 1 |
| | FRUTTA QUARTA GAMMA | Escherichia coli (Reg. 2073) | | | |
| | | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Salmonella spp (Reg. 2073) | 1 | | 1 |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | 2 | | 2 |
| | | Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | | 1 |
| | | Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | | 1 |
| CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI | Cereali e prodotti a base di cereali | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 2 | |
| | | Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali | 13 | 1 | 12 |
| | PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI | Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7) | 8 | 8 | |
| | PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA,SURGELATA | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | 4 | 2 | 2 |
| | | Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7) | 4 | | 4 |
| | | Bacillusi cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | 6 | 2 | 4 |
| | | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | | 2 |
| | | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) | 4 | 2 | 2 |
| | | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 2 | |
| | PRODOTTI DA FORNO | Muffe (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE | ZUCCHERO | | | | |
| | SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI | IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881 | 6 | | 6 |
| | CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 15 | | 15 |
| | | Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881 | 7 | | 7 |
| | | Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | 1 | |
| | | Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | | 2 |
| | | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | 3 | 3 | |
| | | Salmonella spp (Reg. 2073) | 2 | | 2 |
| | | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | 1 | |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | 1 | 1 | |
| | | Muffe (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | 1 | |
| | | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 2 | |
| | DESSERT E GELATI NON A BASE DI LATTE | | | | |
| CIBI PRONTI IN GENERE | CIBI PRONTI IN GENERE | Listeria monocytogenes (Reg.2073) | 9 | 1 | 8 |
| | | Salmonella spp (Reg.2073) | 1 | | 1 |
| | | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 5 | | 5 |
| | | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | 17 | 17 | |
| | | Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7) | 5 | | 5 |
| | | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) | 17 | 17 | |
| | | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | 17 | 17 | |
| | | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | 7 | 7 | |
| | | Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7) | 6 | 6 | |
| | | Glutine | 3 | | 3 |
| | | Lattosio | | | |
| PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI | INTEGRATORI ALIMENTARI | Cadmio | 32 | | 32 |
| | ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADAP) | Glutine | 26 | | 26 |
| MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI | Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc. | migrazione globale | | | |
| | | migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.) | 3 | | 3 |
| BEVANDE ANALCOLICHE | ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA | Escherichia coli , Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001) | 50 | 15 | 35 |
| | ACQUA MINERALE | CMT a 20°C-22C°, CMT a 37°C, Coliformi e Escherischia coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa , Staphylococcus aureus (D.L.vo 176/2011, DM 10 febbraio 2015, Circolare MdS n.17 del 13/09/1991 (unicamente per i limiti della CMT per le acque minerali alla distribuzione) | 120 | 40 | 80 |
| | BEVANDE ANALCOOLICHE | | | | |
| CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED | CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED | pH (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 2 | |
| | | aw (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 2 | |
| | | Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Muffe (v. valori guida in Allegato 7) | 2 | 2 | |
| | | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) | 4 | | 4 |
| | | Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7) | 5 | 1 | 4 |
| | | Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7) | 7 | | 7 |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | 1 | | 1 |
| | | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 1 | | 1 |
| SPEZIE ED ERBE AROMATICHE | SPEZIE ED ERBE AROMATICHE | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) | 9 | | 9 |
| | | Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) | | | |
| | | Listeria nonocytogenes (Reg. 2073) | 7 | | 7 |
| BEVANDE ALCOLICHE | BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI | Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881) | 8 | | 8 |
| | VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI | Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) | 11 | 7 | 4 |
| TOTALE | | | 551 | 168 | 383 |

***Non sono state riscontrate non conformità***

### 6.9 Esiti attività di campionamento anno 2022

Nel 2022 sono stati eseguiti in totale 593 campionamenti di alimenti, bevande e principi attivi di prodotti fitosanitari, così suddivisi per piano:




Non sono state riscontrate non conformità.

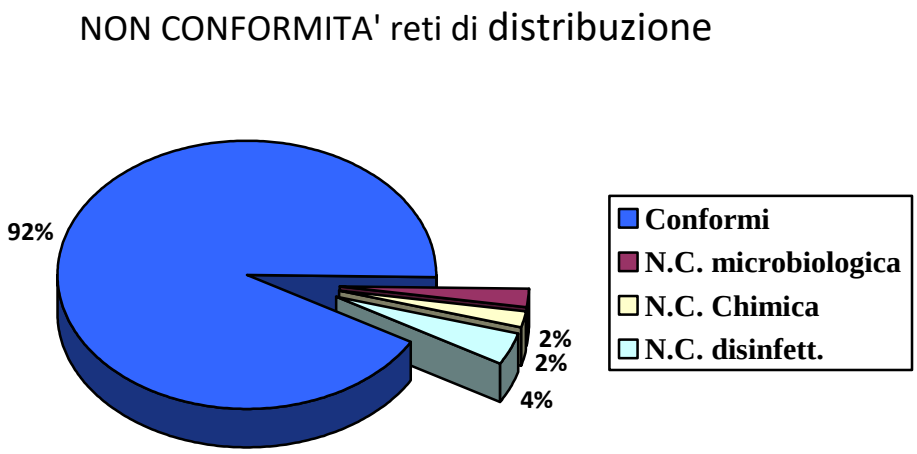
## 7. CONTROLLI SULL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO AI SENSI DEL D. LGS N. 31/2001 E S.M.I. - ANNO 2022

L'U.O.C. SIAN si occupa della pianificazione, programmazione, controllo, monitoraggio e verifica dell'approvvigionamento idro-potabile e della distribuzione idrica nei 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 UU.OO.SS.DD con tutte le indicazioni utili alla loro attuazione per l'esecuzione dei "controlli esterni", mediante campionamento, così come previsto dall'art. 8 del D.Lgs. n. 31/2001.
I controlli, effettuati con campionamento, riguardano le reti idriche, i serbatoi, i pozzi, le sorgenti, i dissalatori ed i potabilizzatori, inoltre, le analisi che vengono svolte dal Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASP di Palermo, mirano alla ricerca di specifici parametri chimici e microbiologici secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
Oltre che valutare la conformità della potabilità delle acque ai sensi del decreto legislativo n. 31/2001, l'U.O.C. SIAN si occupa del monitoraggio, tramite campionamento, della radioattività dell'acqua destinata al consumo umano.

| **ASP PALERMO**<br>*Popolazione residente/ servita*<br>**1200957**<br>*(*dati ISTAT al primo gennaio 2023)* | |
|---|---|
| **Numero di U.O. ASP** | **Numero di Comuni** |
| 1 - U.O.C. SIAN<br>3 - U.O.S. DIPARTIMENTALI DI PREVENZIONE | 83 |

| **CAMPIONI ACQUA art. 6 e 8 D. Lgs 31/2001** | | |
|---|---|---|
| **PUNTI PRELIEVO** | **NUMERO** di campioni effettuati (ch.+ batt.) | **NON CONFORMITA'** |
| Pozzi e sorgenti | 52 | 6 |
| Dissalatori | 18 | / |
| Potabilizzatori | 28 | 2 |
| Reti di distribuzione | 1978 | 167 |
| **TOTALE** | 2076 | 175 |

| **NON CONFORMITA' SUI CAMPIONI DI ACQUA (Reti di distribuzione)** | | |
|---|---|---|
| Numero di campioni con valori non conformi rispetto ai limiti previsti dal D.lgs. 31/2001 | | |
| ***Microbiologici*** | ***Chimici*** | ***Disinfett. resid.*** |
| 44 | 44 | 79 |




Tra i compiti istituzionalmente riconosciuti all'U.O.C. SIAN vi sono anche i prelevamenti di campioni di acqua destinata al consumo umano presso le reti idriche delle industrie alimentari soggette a riconoscimento ai sensi dei Reg. CE 852 ed 853 del 2004, finalizzati all'emissione di giudizi di potabilità.

| GIUDIZIO POTABILITA' ACQUA PER ATTIVITA' SOGGETTE A RICONOSCIMENTO | |
|---|---|
| **ATTIVITA'** | **NUMERO**<br>Giudizio potabilità rilasciati |
| Aziende Riconosciute ai sensi del Reg. Ce 853/2004 | 6 |
| Aziende riconosciute ai sensi del Reg. Ce 852/2004 | 1 |

8. SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER CIBI E MANGIMI (RASFF) REG. CE 178/2002

Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi (RASFF) 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.
L'U.O.C. S.I.A.N., anche attraverso le UOSD Coordinamento Attività territoriali di Prevenzione, provvede ad effettuare i controlli presso le imprese alimentari presenti nelle liste di commercializzazione comunicate dalla ditta che ha immesso sul mercato l'alimento oggetto di allerta.
In sede di controllo ufficiale il personale ispettivo vigila sull'applicazione delle procedure del Sistema di Allarme Rapido, che prevedono il ritiro dal mercato 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..).
L'U.O.C. SIAN, inoltre, provvede ad attivare le procedure previste dal Sistema R.A.S.F.F. qualora scaturiscano non conformità a seguito di campionamenti effettuati dai tecnici della prevenzione di questa U.O.C. e delle Unità Operative Territoriali relative ai piani di controllo ufficiali regionali.
Nelle tabelle che seguono si ha evidenza delle allerte ricevute ed attivate nel corso del 2022.

| **ALLERTE SANITARIE *(Follow-up attivati)*** | | |
|---|---|---|
| | **MATRICE** | **CAUSA ALLERTA** |
| **1** | **SEMI DI CHIA**<br>RASFF 2022.3205<br>Follow-up del SIAN del 16/06/2022 | Presenza di *allergene* "SOIA" non dichiarato in etichetta |
| **2** | **ANETO TRITATO**<br>RASFF 562737 2022.4473<br>Follow-up del SIAN del 04/08/2022 | Presenza di pesticida "*CARBENDAZIM*" in aneto tritato secco |
| **3** | **CURRY**<br>RASFF 2022.3871<br>Follow-up del SIAN del 25/08/2022 | Presenza di *Salmonella di Bareilly* in spezie Curry |
| **4** | **INTEGRATORE ALIMENTARE**<br>RASFF 570850<br>Follow-up del SIAN del 27/09/2022 | Effervescenze inattese e repentina fuoriuscita del prodotto all'apertura del prodotto "QUETIDIA" |
| **5** | **GERMOGLI DI FAGIOLO MUNGO**<br>RASFF 576420 2022.6172<br>Follow-up del SIAN del 02/11/2022 | Presenza di *Salmonella Agbeni* |

| **ALLERTE SANITARIE (*Ricevute)*** | | |
|---|---|---|
| | **MATRICE** | **CAUSA ALLERTA** |
| **1** | **MOCA**<br>RASFF 523556 2022.0064 del 21/01/2022<br>Follow-up #528490 | *superamento* 3-MCPD in cannucce per bibite |
| **2** | **RISO CARNAROLI**<br>RASFF 528622 del 28/01/2022 | Presenza di:<br>*allergene non dichiarato in etichetta: SOIA* |
| **3** | **MOCA**<br>RASFF 528639 del 10/02/2022<br>Follow-up #531230 | Presenza di:<br>Cromo superiore ai limiti di legge in "coltelli in acciaio" |
| **4** | **TE' NERO**<br>RASFF 530492 2022.0813 del 10/02/2022<br>Follow-up #534645 | Presenza di Residui Fitosanitari – ANTHRAQUINONE<br>non autorizzato |
| **5** | **MOCA**<br>RASFF 520752 2021.6857<br>Follow-up # 520752 | Presenza di:<br>fibre di bamboo in "stoviglie" provenienti da Cina |
| **6** | **TE'**<br>RASFF 534795 del 04/03/2022<br>Follow-up #535327 | Presenza di TETRAIDROCANNABINOLO (THC) in miscela di tè prodotto con foglie di canapa<br>*Non autorizzato* |
| **7** | **MOCA**<br>RASFF 529740 2022.0654<br>Follow-up # 531729 del 14/02/2022 | Migrazione specifica di Cromo e Nichel in "oliera in acciaio inox" proveniente da Cina |

| | | |
|---|---|---|
| **8** | **MOCA**<br>RASFF 2022.1793 del 25/02/2023 | Alti valori di migrazione di Melamina in “set stoviglie per bambini” provenienti dalla Francia |
| **9** | **INTEGRATORE ALIMENTARE**<br>RASFF 504357 2021.5174<br>Follow-up #539828 del 25/03/2022 | Alto contenuto di Piperina e beta-alanina in integratori alimentari |
| **10** | **ACQUA MINERALE**<br>RASFF 524431 2021.7263 | Presenza di corpi estranei in acqua imbottigliata |
| **11** | **SEMILAVORATO di PASTICCERIA**<br>RASFF 531048 2022.1425<br>Follow-up #539652 del 29/03/2022 | Presenza di OSSIDO DI ETILENE |
| **12** | **MOCA**<br>RASFF 518243 2021.6932<br>Follow-up #529941 del 03/02/2022 | Migrazione di piombo e cadmio in “set stoviglie” provenienti dalla Cina |
| **13** | **MOCA**<br>RASFF 527664 2022.0380<br>Follow-up #541025 del 01/04/2022 | Presenza di fibre di bamboo (non autorizzate) in “bicchieri di plastica da asporto” provenienti da Cina |
| **14** | **KINDER SCHOKO BONS FERRERO**<br>RASFF 539969 2022.1799 | Probabile presenza di Salmonella Typhimurium |
| **15** | **MOCA**<br>RASFF 540685 2022.1893<br>Follow-up #543033 del 12/04/2022 | Presenza di *fibre di bamboo (non autorizzate) in “piatti in melamina per bambini”* provenienti da Italia |
| **16** | **INTEGRATORE ALIMENTARI**<br>RASFF 544288 2022.2231<br>del 14/02/2022 | Presenza di *Salmonella spp in integratori alimentari biologici a base di moringa provenienti dallo Sri Lanka* |
| **17** | **PASTA DI NOCCIOLA**<br>RASFF 541712<br>Follow-up 545577 del 21/04/2022 | Presenza di *allergene non dichiarato in etichetta: ARACHIDE* |
| **18** | **MANDORLE SGUSCIATE**<br>RASFF 545616<br>Follow-up #545927 26/04/2022 | Presenza di *Aflatossine B1* superiori ai limiti di legge |
| **19** | **SEMILAVORATI**<br>RASFF 531048 2022.1425<br>Follow-up # 536726 del 14/03/2022 | *Contaminazione da OSSIDO DI ETILENE in farina di carrube* |
| **20** | **INTEGRATORE ALIMENTARE**<br>RASFF 494445 2021.4288<br>Follow-up #525659 del 10/01/2022 | Presenza di *OSSIDO DI ETILENE in integratore alimentare a marchio “Polase”* |
| **21** | **SUCCO DI ALOE**<br>RASFF 529082 2022.0559<br>Follow-up 531560del 14/02/2022 | Presenza di alti contenuti di ALOINA |
| **22** | **LECITINA DI SOIA**<br>RASFF 544197 2022.2286<br>Follow-up # 550058 del 19/05/2022 | Contaminazione con proteine di arachidi in lecitina di soia |
| **23** | **MOCA**<br>RASFF 526400 2022.0287<br>Follow-up #537064 del 14/03/2022 | Presenza di *bamboo e melanina* in stoviglie per bambini provenienti dalla Cina |
| **24** | **CORNFLAKES**<br>RASFF 549337 2022.2879<br>Follow-up #551158 del 23/05/2022 | Presenza di Aflatossina B1 in cornflakes prodotti in Germania |
| **25** | **LECITINA DI SOIA**<br>RASFF 552727 2022.3272<br>Follow-up #554631 del 10/06/2022 | Contaminazione con proteine di arachidi in lecitina di soia |
| **26** | **FRESH LYCHEE**<br>RASFF 557285 2022.375 | Presenza di *pesticidi* oltre il limite in lici provenienti dalla Cina |
| **27** | **SEMI DI CHIA**<br>RASFF 2022.3205<br>Follow-up #554423 10/06/2022 | Presenza di *allergene* “SOIA” non dichiarato in etichetta |
| **28** | **AGAR AGAR**<br>RASFF 518484 2021.6594<br>Follow-up #520940 del 15/12/2021 | Presenza *di OSSIDO DI ETILENE* |

| | | |
|---|---|---|
| **29** | **INTEGRATORE ALIMENTARE**<br>RASFF 557311 2022.3763<br>Follow-up #557640 del 28/06/2022 | Presenza di un ingrediente non ammesso *"polvere della pianta intera Mucuna pruriens (L) DG"* |
| **30** | **INSTANT NOODLES**<br>RASFF 522220 2022.3123<br>Follow-up #560917<br>Follow-up #561092 | Presenza *di OSSIDO DI ETILENE* (superiore ai limiti consentiti) |
| **31** | **ANETO TRITATO**<br>RASFF 562737 2022.4473<br>Follow-up #563138 del 04/08/2022 | Presenza di pesticida "*CARBENDAZIM*" in aneto tritato secco |
| **32** | **GERMOGLI DI BAMBOO**<br>RASFF 563831 2022.4589<br>Follow-up #564357 del 09/08/2022 | Presenza di corpo estraneo *"frammenti di vetro"* in germogli di bamboo |
| **33** | **MOCA**<br>RASFF 484587 2021.3345<br>Follow-up #516394 del 22/11/2021 | Presenza di *bamboo* non autorizzato in stoviglie provenienti dalla Spagna |
| **34** | **INSTANT NOODLES**<br>RASFF 552220 2022.3123<br>Follow-up #560917 del 20/07/2022 | Presenza *di OSSIDO DI ETILENE* (superiore ai limiti consentiti) |
| **35** | **MOCA**<br>RASFF 563483<br>Follow-up #565123 del 17/08/2022 | Presenza non consentita di *stagno* e cessione significativa di *ferro* e *stagno* |
| **36** | **CURRY**<br>RASFF 2022.3871<br>Follow-up #564621<br>Follow-up #564110 | Presenza di *Salmonella di Bareilly* in spezie Curry |
| **37** | **INTEGRATORE ALIMENTARE**<br>RASFF 558851 del 07/07/2022 | Presenza di *Acido glucuronico* (non consentito) in integratore alimentare |
| **38** | **COOKIES AL CIOCCOLATO**<br>RASFF 567584 2022.5042<br>Follow-up #567851 del 31/08/2022 | Presenza di *3-MCPD* in biscotti al cioccolato |
| **39** | **INSALATA DI ALGHE**<br>RASFF 563067 2022.4482<br>Follow-up #567472 del 31/08/2022 | Presenza di *virus Epatite A* |
| **40** | **INTEGRATORE ALIMENTARE**<br>RASFF 570850 del 21/09/2022 | Efferfescenze inattese e repentina fuoriuscita del prodotto all'apertura del prodotto "QUETIDIA" |
| **41** | **LAMPONI**<br>RASFF 566213 2022.5726<br>Follow-up #573207 | Presenza di *Chlorothalonin* in lamponi interi congelati |
| **42** | **SPINACI**<br>RASFF 573926<br>Follow-up #574153 del 07/10/2022 | Sospetta intossicazione da *"mandragora/stramonio*" in seguito a consumo accidentale a Spinaci |
| **43** | **INTEGRATORE ALIMENTARE**<br>RASFF 574882<br>Follow-up #575342 del 14/10/2022 | Errore nella formulazione dell'integratore alimentare "Micro Omega 3.0" per *eccesso di vitamina A e D3* |
| **44** | **ARACHIDI E MANDORLE**<br>RASFF 575296 2022.6005<br>Follow-up #575655 del 18/10/2022 | Presenza di *corpi metallici* in arachidi e mandorle provenienti dalla Spagna |
| **45** | **SEMI DI CUMINO**<br>RASFF 575862 2022.6143<br>Follow-up #576648 del 25/10/2022 | Presenza di pesticidi (*CHLORPYRIFOS)* oltre il limite consentito in semi di cumino provenienti dall'India |
| **46** | **GERMOGLI DI FAGIOLO MUNGO**<br>RASFF 576420 2022.6172<br>Follow-up #576797 del 25/10/2022 | Presenza di *Salmonella Agbeni* |
| **47** | **INTEGRATORE ALIMENTARE**<br>RASFF 577264 2022.6293<br>Follow-up #578105 del 04/11/2022 | Corpi estranei (*POLVERE DI VETRO*) in integratore alimentare "Ducray anacaps expert" |
| **48** | **LIEVITO BIOLOGICO**<br>RASFF 579718 2022.6607<br>Follow-up #579804 | Possibile presenza di frammenti metallici su lievito biologico fresco |

| | | |
|---|---|---|
| **49** | **CANNELLA IN POLVERE BIO**<br>RASFF 2022.6459<br>Follow-up #579742 | Presenza di allergene *"ANIDRIDE SOLFOROSA"* non dichiarato in etichetta |
| **50** | **BEVANDA**<br>RASFF 579436 2022.6584<br>Follow-up #580183 del 16/11/2022 | Alterazione organolettica in bevanda isotonica "Decathlon" |
| **51** | **CANNELLA IN POLVERE BIO**<br>RASFF 2022.6459<br>Follow-up #581249 | Presenza di allergene *"ANIDRIDE SOLFOROSA"* non dichiarato in etichetta |
| **52** | GRANELLA DI PISTACCHIO<br>RASFF 581267<br>Follow-up #581799 del 24/11/2022 | Presenza di *Aflatossine* |
| **53** | **FOCACCIA**<br>RASFF 582640 del 29/11/2022 | Presenza di *Ocratossina A* in focaccia con evo a marchio "Tre Mulini" |
| **54** | **PASTA DI MANDORLE**<br>RASFF 586140<br>Follow-up #586726 | Presenza di allergene "*SOIA*" non dichiarato in etichetta |
| **55** | **PASTA DI ARACHIDI**<br>RASFF 585367 2022.7321<br>Follow-up #586856 DEL 22/12/2022 | Presenza di *AFLATOSSINE* |
| **56** | **PISTACCHI**<br>RASFF 587185 2022.7644<br>Follow-up #587332 DEL 27/12/2022 | Presenza di *AFLATOSSINE* |

## 9. PREVENZIONE NUTRIZIONALE

La U.O.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale si occupa a regime delle seguenti attività:
La mission è quella di tutelare la salute del singolo e della collettività e di contrastare i fattori di rischio nutrizionale attraverso la pianificazione di interventi finalizzati a modificare lo stile di vita, con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione, dell'educazione sanitaria e della promozione della salute. L'UOS si occupa in particolare di tre grandi tematiche: la nutrizione collettiva, l'educazione alimentare e la sorveglianza nutrizionale, in linea con quanto riportato nel DM 16 ottobre 1998 sull'organizzazione dei SIAN.

***Nutrizione collettiva***

Predisposizione, vidimazione, aggiornamento, verifica delle tabelle dietetiche (annuali, stagionali, diete speciali corredate da grammature e altre indicazioni) per la ristorazione scolastica, socio-assistenziale, nidi d'infanzia e familiari, punti verdi/colonie;
consulenza e supporto tecnico-scientifico finalizzati al miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica e collettiva;
consulenza e supporto tecnico-scientifico per la realizzazione di interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva;
consulenza sugli aspetti nutrizionali e qualitativi (menù, grammature, caratteristiche merceologiche degli alimenti) per la stesura dei capitolati d'appalto della ristorazione collettiva.

***Educazione alimentare***

formazione, aggiornamento, consulenza e supporto tecnico-scientifico nella pianificazione e nella realizzazione di iniziative e progetti di prevenzione nutrizionale per la diffusione e promozione di stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione in generale o in gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, infanzia ed età evolutiva, anziani ed altre specificità);
consulenza e collaborazione nella predisposizione di materiale informativo e divulgativo su tematiche nutrizionali, rivolti alla popolazione sana e suoi sottogruppi;
formazione, consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale del personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private.

***Sorveglianza nutrizionale***

collaborazione, partecipazione e consulenza nella realizzazione di indagini sui consumi, conoscenze e abitudini alimentari e sullo stato nutrizionale della popolazione e suoi sottogruppi (Okkio alla salute, HBSC, etc.).

**Attività programmatiche ed elettive**

Con il recepimento del Piano Nazionale della Prevenzione (D.A. 06/12/2019) e la successiva adozione del Piano Regionale della Prevenzione 2020-2022 (D.A 23/12/2021), la Regione Siciliana ha adottato con il Dipartimento delle Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico una strategia di promozione della salute fondata sui quattro obiettivi trasversali della intersettorialità, formazione, comunicazione ed equità.
Il Piano verte su tre assi principali:

1. Prevenzione delle Malattie Croniche non trasmissibili (MCNT),
2. Prevenzione delle malattie tumorali,
3. Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Successivamente, con la deliberazione n. 01946 del 16 dicembre 2022 viene approvato ed adottato i Piano Aziendale della Prevenzione 2022-2025 (P.A.P. 2022-2025) .
Nel corso dell'anno 2022, sono state portate avanti e implementate le azioni già intraprese e previste negli Obiettivi del P.O.C.S. 2019 – 2021 (di cui al D.A. 18/05/2021) e precisamente nell'ambito del Programma di Prevenzione Regionale Formazione (FED): in una ottica di "Comunicazione" e "Collaborazione", dopo aver contattato le varie Aziende di ristorazione collettiva (ARC), sono stati pianificati, elaborati e realizzati con cadenza mensile, due incontri informativi/formativi con i Rappresentanti delle varie ARC; è stato così divulgato il materiale informativo (poster e locandine) sulla dieta mediterranea e sulla Campagna WASH, finalizzata sia alla riduzione dell'assunzione di sale, per la prevenzione della patologia ipertensiva (fattore di rischio per le MCV), nonché, alla riduzione del consumo eccessivo di zuccheri nella lotta alla obesità; durante gli incontri di cui sopra, sono stati così veicolati il contenuto ed il significato del materiale divulgato ai fini della tutela della salute, è stata inoltre ribadita l'importanza della implementazione della "Rete", pienamente condivisa dalle varie ARC presenti, ai fini della diffusione di corrette abitudini alimentari. Sono stati altresì acquisiti i vari menù forniti dalle ARC alle mense scolastiche, aziendali, case di cura, accertandone la qualità nutrizionale.

A supporto della Campagna “ObeSicily” promossa dall’ Ufficio Speciale Comunicazione per la Salute, dell’Assessorato Regionale della Salute, volta alla prevenzione ed il contrasto alla obesità nella popolazione adulta ed infantile siciliana, quest’Ufficio dopo aver pianificato ed elaborato la modalità d’intervento, ha predisposto il materiale informativo, garantendone la divulgazione presso i centri vaccinali di pertinenza.
Nell’ambito ed a supporto della Campagna Nazionale promossa dal Tavolo Tecnico sulla sicurezza nutrizionale (TASIN) di comunicazione rivolta alle famiglie, per aumentare il consumo di latte e yogurt, questo Ufficio, dopo aver effettuato l’analisi SWOT del nostro territorio, ha progettato ed elaborato varie strategie, per favorire il consumo di latte e yogurt cui sopra, poi redatte su apposite tabelle ed inviate al SIAN della ASP di Catania.

**Celiachia**

La promozione e la tutela della salute del celiaco rappresentano un obiettivo sanitario e sociale importante. Come è noto, la Legge 4 luglio 2005 n. 123 prevede che ciascuna Regione/P.A., oltre a garantire la somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e delle strutture pubbliche, provveda alla formazione e all'aggiornamento professionale degli operatori del settore ristorativo ed alberghiero mediante l'attivazione di appositi moduli informativi sulla gestione della problematica celiachia nella produzione, manipolazione e distribuzione dei pasti senza glutine.
Al fine di adeguare le modalità applicative regionali della Legge 123/2005, (emanate nel 2009) al vigente quadro normativo, è stato istituito dal Servizio 7 del DASOE, con D.D.G. n. 631 del 18 giugno 2021, il Tavolo Tecnico Celiachia .
Nel corso dell'anno quest’Ufficio ha partecipato agli incontri conclusivi alla revisione della “Procedura” operativa per la realizzazione dei corsi di formazione nell’ambito della protezione dei soggetti celiaci.
Sono stati avviati pertanto i lavori di riprogrammazione per l'anno 2023, previa consultazione degli Istituti Alberghieri dell'area metropolitana per l'avvio dei corsi, nell’ambito dell’attività di formazione/*informazione ed aggiornamento degli OSA, ai fini della corretta preparazione e somministrazione dei pasti ai soggetti celiaci,* inoltre, come ogni anno, in piena collaborazione con il Dipartimento di Medicina Riabilitativa, al quale compete la tenuta e l’aggiornamento del data base dei soggetti celiaci nell’ambito della Provincia di Palermo, sono stati acquisiti, elaborati e trasmessi al Servizio 7 del DASOE, nel rispetto dei tempi previsti, entro il 31/03/2022, i flussi relativi a soggetti affetti da celiachia distinti per sesso ed età, nonché l’aggiornamento relativo al numero di mense scolastiche, ospedaliere e pubbliche che erogano pasti per soggetti celiaci.

IODIOPROFILASSI

La riduzione dei disturbi da carenza iodica è indicata come obiettivo primario per la Salute Pubblica dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dalla Food and Agricolture Organization, e a tal fine il Ministero della Salute ha promosso la legge n. 55/05 concernente “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”. Nell'ottica di rafforzare le attività di prevenzione e sicurezza alimentare in Sanità Pubblica si è proceduto a:

- Attuare il programma annuale per le verifiche ispettive presso ipermercati e centri cottura;
- Effettuare i campionamenti per la verifica del tenore di iodio nel sale arricchito così come da programmazione;
- Effettuare il monitoraggio e la verifica periodica delle azioni poste in essere nel rispetto dei flussi informativi ai fini della rendicontazione delle attività.

STATI GENERALI SULLA NUTRIZIONE

Il Ministero della Salute ha organizzato, per il mese di gennaio 2023, gli Stati Generali sulla Nutrizione, prevedendo 3 eventi satellite propedeutici che hanno avuto luogo nei mesi di ottobre, novembre e dicembre, rispettivamente in Sicilia, Umbria e Liguria, allo scopo di individuare le criticità nutrizionali attraverso la realizzazione di uno spazio di dialogo e confronto che non si limiti alla realtà territoriale, ma si estenda a livello nazionale, coinvolgendo tutti i portatori d'interesse (istituzioni, amministratori, operatori sanitari, consumatori, ecc), con l'obiettivo di pervenire ad una strategia sostenibile da proporre ai decisori politici, per omogeneizzare sul territorio nazionale, le priorità attuali e quelle emergenti, attraverso la promozione della nutrizione sia in ambito preventivo che clinico.
Considerata l'importanza che hanno tali iniziative per le strategie future da adottare e, data l'importanza in termini di salute della popolazione, quest'ufficio ha partecipato ai lavori degli eventi satellite in modalità streaming.

ASP Palermo - Protocollo n. 345622/2023 del 09/10/2023

ATTIVITA' DI TUTORAGGIO

In relazione alla convenzione in essere tra la Scuola di Specializzazione in "Igiene e Medicina Preventiva" e l'ASP di Palermo finalizzata all'utilizzo di strutture extra-universitarie ai fini integrativi della formazione, si è ottemperato alle attività pratico-applicative per il completamento della formazione di medici in formazione specialistica in "Igiene e medicina preventiva" inviati dall'Università degli Studi di Palermo.

Il Direttore dell'U.O.C. SIAN
*Dott. Domenico Mirabile*