



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 svolta dall'U.O.C.
SIAN dell'ASP Palermo*
ANNO 2024

1. RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI – ANNO 2024

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 2024.

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 2024, 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, 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 UU.OO.SS.DD. 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, altresì, svolgono anche compiti istituzionali di competenza dell'U.O.C. Sanità Pubblica, Epidemiologia e Medicina Preventiva.



Area1	Area 2	Area 3
Carini	Bagheria	Palermo
		Altavilla Milicia
		Villabate
		Casteldaccia
		Monreale
		Ficarazzi
Lercara Friddi	Misilmeri	Altofonte
		S. Flavia
		Belmonte Mezzagno
		Baucina
		Piana degli Albanesi
		Bolognetta
		S. Cristina Gela
		Campofelice di Fitalia
		Cefalà Diana
		Linosa
Ciminna		
Corleone	Termini Imerese	Lampedusa
		Godrano
		Ustica
		Marineo
		Mezzojuso
		Misilmeri
Partinico	Cefalù	Ventimiglia di Sicilia
		Villafrati
		Aliminusa
		Caccamo
		Caltavuturo
		Cerda
Lercara Friddi	Cefalù	Montemaggiore
		Scillato
		Sciara
		Sclafani Bagni
		Termini Imerese
		Trabia
		Campofelice di Roccella
		Castelbuono
		Cefalù
		Collesano
Gratteri		
Corleone	Petralia Sottana	Isnello
		Lascari
		Pollina
		S. Mauro Castelverde
		Alimena
		Blufi
Partinico	Cefalù	Bonpietro
		Castellana Sicula
		Gangi
		Geraci Siculo
		Petralia Soprana
		Petralia Sottana
Corleone	Termini Imerese	Polizzi Generosa
		Aliminusa
		Caccamo
		Caltavuturo
		Cerda
		Montemaggiore
Partinico	Cefalù	Scillato
		Sciara
		Sclafani Bagni
		Termini Imerese
		Trabia
		Campofelice di Roccella
Corleone	Termini Imerese	Castelbuono
		Cefalù
		Collesano
		Gratteri
		Isnello
		Lascari
Partinico	Cefalù	Pollina
		S. Mauro Castelverde
		Alimena
		Blufi
		Bonpietro
		Castellana Sicula
Corleone	Termini Imerese	Gangi
		Geraci Siculo
		Petralia Soprana
		Petralia Sottana
		Polizzi Generosa
		Aliminusa

Il personale che opera presso l'UOC SIAN è il seguente:

- 1 dirigente medico Direttore di Unità Operativa Complessa;
- 1 dirigente medico Responsabile dell'U.O.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale;
- 7 dirigenti medici;
- 1 dirigente biologo;
- 9 tecnici della prevenzione;
- 1 coadiutore amministrativo;
- 1 operatore tecnico.

Alle UU.OO.SS.DD. 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 assicura 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 dell'U.O.C. 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, bevande e materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), 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 852/2004 e 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;
- ✓ 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;
- ✓ partecipazione alla Commissione d'esami per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- ✓ 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 e dirigenziale di questa U.O.C. ed anche alle UU.OO.SS.DD. territoriali di Palermo e della provincia.

I Piani di controllo regionali per l'anno 2024 sono quelli indicati nella tabella seguente.

PIANI DI CONTROLLO REGIONALI - 2024

PIANO	ESTREMI DEL PIANO REGIONALE
Piano regionale di campionamento dei pericoli microbiologici e chimici su alimenti e bevande – <u>limitatamente alla ricerca dei pericoli microbiologici.</u>	Ex D.D.G. 1889 del 18/10/2018 prorogato con note del DASOE Servizio 7, prot. n. 9643 del 13/03/2023 e prot. n. 2432 del 22/01/2024
Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, 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. 1334/2008. Anni 2020-2024	DDG 484 del 25/06/2020
“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”;	D.D.G n.191 del 18/03/2022
“Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027”	D.A. n. 09 del 11/01/2023
Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti. Anni 2023-2027	D.D.G. n. 124 del 20/02/2023
Piano Regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – Anni 2023-2027	D.D.G. n. 214 del 07/03/2023
Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali naturali negli alimenti – Anni 2023-2027	D.D.G. n. 329 del 31/03/2023
Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027 - Revisione per l'anno 2024.	D.D.G. n.489 del 23/04/2024
Monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti (nota DGISAN prot. 0010040 – P – 14/03/2018).	Nota DASOE prot. 52538 del 09/07/2018– Reg. (UE) n. 2158/2017 Nota DASOE Servizio 7, prot. n. 2432 del 22/01/2024
Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale (solo Piano nazionale D.M. 23 dicembre 1992)	D.D.G. n. 565 del 29/05/2023 Nota del DASOE Servizio 7, prot. n. 2432 del 22/01/2024 (in attesa di indirizzi operativi da Parte del Ministero della Salute e dell'A.C. regionale).
Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari	Nota del DASOE Servizio 7, prot. n. 2432 del 22/01/2024
Piano di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale - Piano comunitario di controllo – Anno 2024. Regolamento di Esecuzione (Ue) 2023/731 della Commissione del 3 aprile 2023. Indicazioni programma campionamenti (PCCUE).	Nota del DASOE Servizio 7, prot. n. 33234 del 04/10/2024
Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati. Anno 2024	D.D.G. n. 175 del 20.02.2024
Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati. Anno 2024	D.D.G. n. 396 del 08.04.2024
Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare . Anni 2024-2027.	D.D.G. n.791 del 26/6/2024

4. IMPRESE ALIMENTARI: CONTESTO TERRITORIALE ED ATTIVITA' ISPETTIVA

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

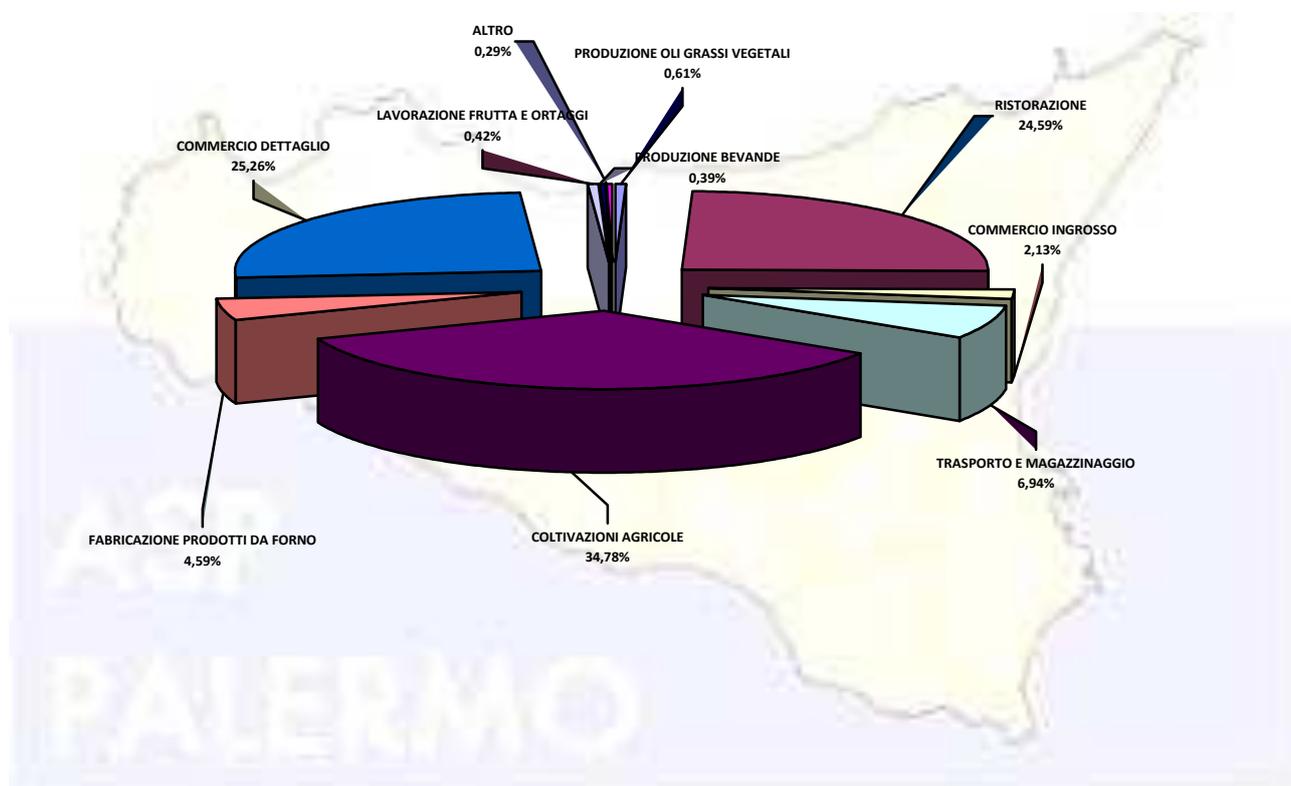
Legno; Carta e cartone; Materie plastiche; Cellulosa rigenerata; Gomma; Metalli e leghe (acciaio inox, alluminio, banda cromata, banda stagnata); Vetro; Ceramica; Materiali attivi e intelligenti;
Altro (adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, 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 **27800** e le attività svolte sono così suddivise per macro area (Master List):

ANAGRAFICA IMPRESE ALIMENTARI PER MASTER LIST

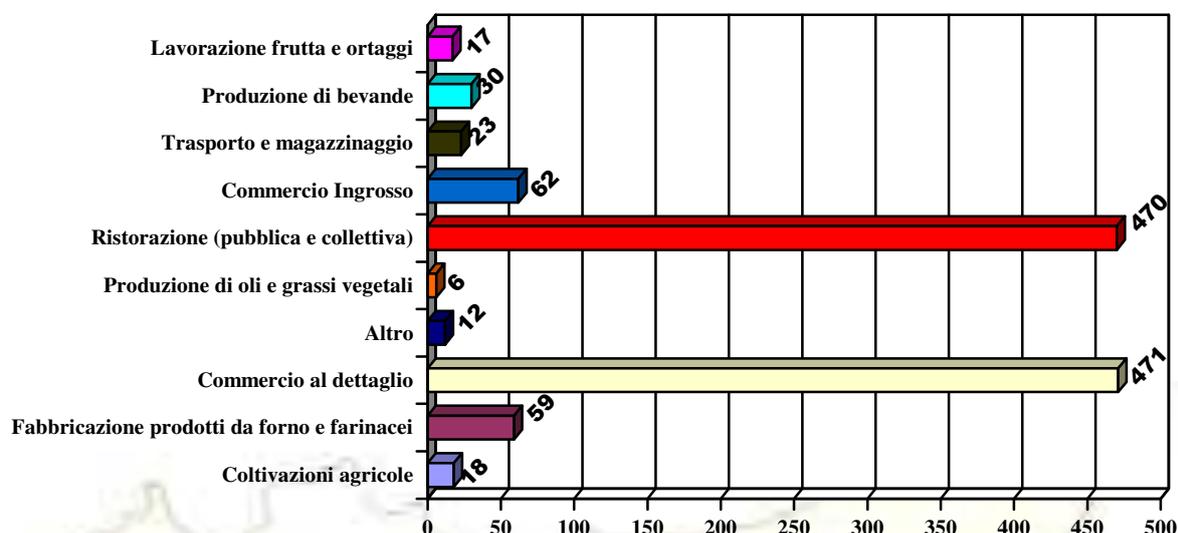


4.2 Attività ispettiva e non conformità.

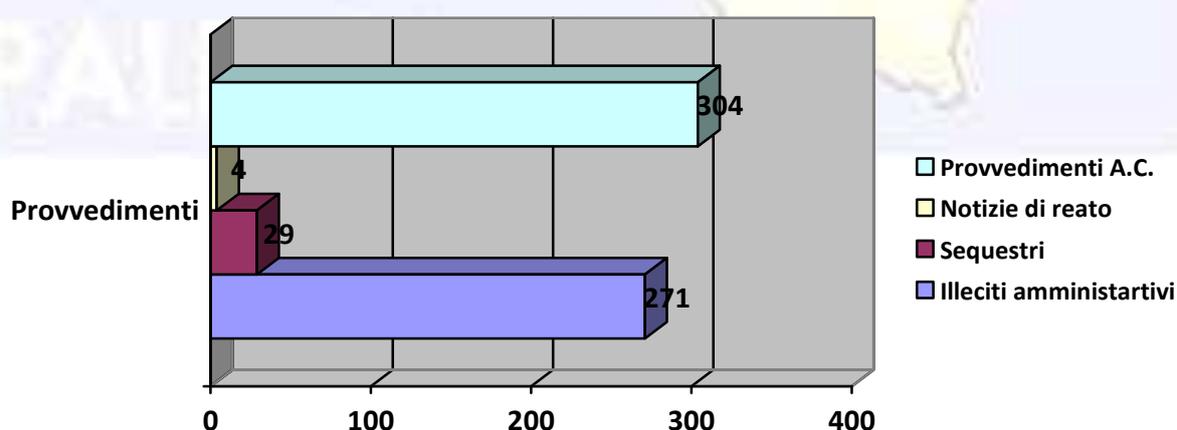
L'attività ispettiva effettuata nell'anno 2024 ha riguardato 824 aziende per un totale di 1168 ispezioni. L'U.O.C. SIAN e le UU.OO.SS.DD hanno effettuato, oltre l'attività ispettiva programmata, anche controlli ufficiali congiuntamente e su richiesta di altri Enti quali Polizia di Stato, Carabinieri, Polizia Municipale e Comando Carabinieri NAS di Palermo per un totale di 173 controlli.

Nel grafico seguente sono indicati i controlli ufficiali effettuati per macro categoria di imprese alimentari.

N° di ispezioni per categoria di Imprese Alimentari

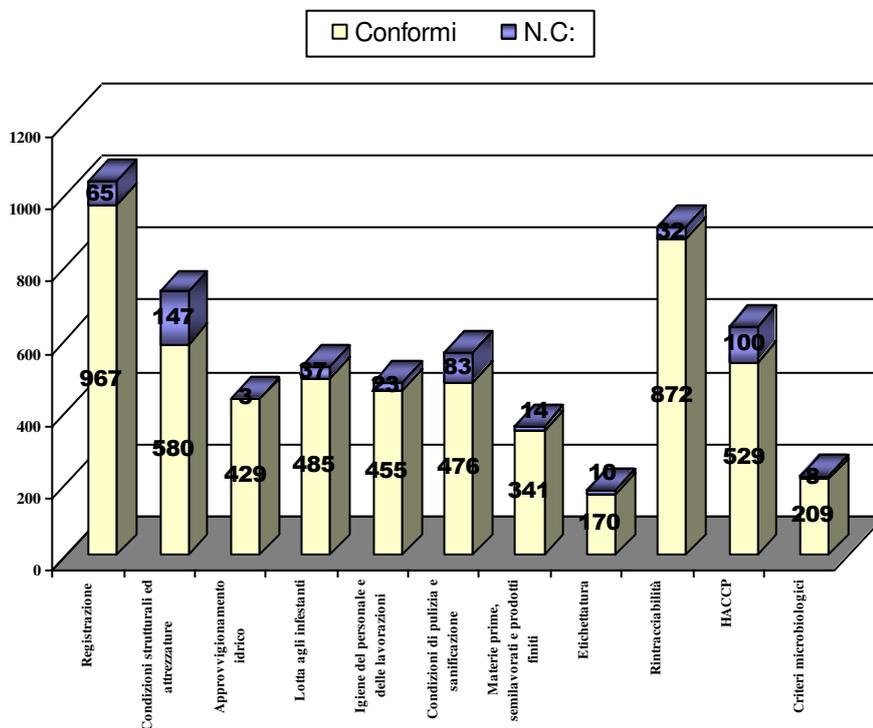


Dai controlli ufficiali effettuati sono emerse non conformità di diversa entità e tipologia (n.c. minori e N.C. maggiori) che hanno fatto scaturire n. 271 illeciti amministrativi, n. 4 notizie di reato, n. 29 sequestri di prodotti alimentari e/o MOCA (amministrativi, penali e blocchi ufficiali), e provvedimenti prescrittivi di varia natura. Sono stati emessi, inoltre, n. 304 provvedimenti impositivi, ai sensi dell'art. 138 del Reg. UE 2017/625, quale Autorità Competente nel campo della Sicurezza Alimentare, nei confronti delle imprese alimentari ove sono state riscontrate delle non conformità maggiori, finalizzati all'adozione di misure preventive e correttive, comprese le sospensioni totali o parziali delle attività.

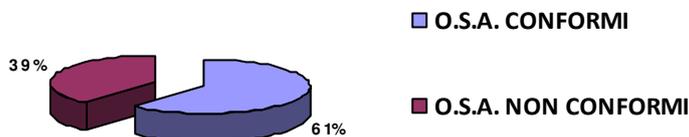
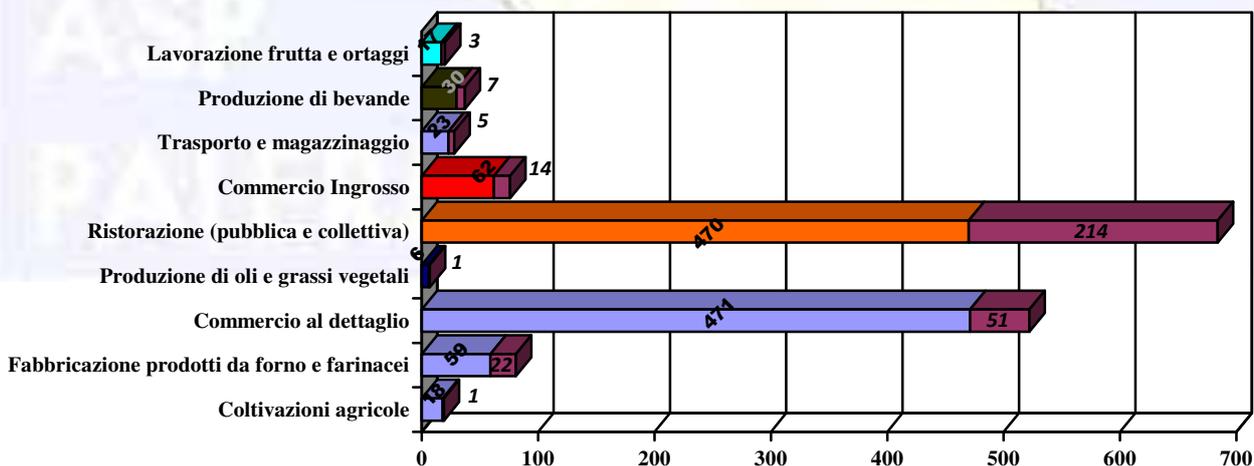


Per quanto riguarda la tipologia di requisiti controllati presso le imprese alimentari e le relative non conformità riscontrate in sede di controllo ufficiale, si evidenzia quanto segue:

REQUISITI CONTROLLATI



N° di stabilimenti non conformi su N. di stabilimenti controllati



5. PIANI REGIONALI DI CAMPIONAMENTO

5.1 Piano di controllo ufficiale per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti - D.D.G. n.° 565/2023 e Nota del DASOE Servizio 7, prot. n. 2432 del 22/01/2024.

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 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 565/2023 - Piano regionale di Controllo Ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale animale e Piano Comunitario di controllo, prorogato per l'anno 2024 con nota del DASOE Servizio 7, prot. n. 2432 del 22/01/2024, in attesa di indirizzi operativi da Parte del Ministero della Salute e dell'A.C. regionale.

Di seguito le tabelle di rendicontazione sui campionamenti effettuati nell'anno 2024.

DDG 565/2023:

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	61
Vino	18	24
Olio di oliva	4	4
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	4
ortaggi	8	8
frutta	8	8
vino	1	1
olio di oliva	1	1
Totali	22	22

**Non sono state riscontrate non conformità*

PCCUE - REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/731 DELLA COMMISSIONE del 3 aprile 2023 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione				
matrici	Prodotto		Progr.	Eff.
Origine vegetale	Uve da tavola	Convenzionale	2	2
		Biologico		
	Banane	Convenzionale	2	2
		Biologico		
	Pompelmi	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Melanzane	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Cavoli broccoli	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Meloni	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Funghi coltivati	Convenzionale	1	1
		Biologico		
Olio di oliva vergine da olive da olio	Convenzionale	1	1	
	Biologico			
Alimenti per la prima infanzia	Alimenti per bambini a base di cereali	Convenzionale	1	1
		Biologico		
TOTALE			11	11

**Non sono state riscontrate non conformità*

Il Piano di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari prevede, inoltre, attività ispettiva e di campionamento presso le rivendite e gli utilizzatori di p.f.:

Controlli ispettivi presso le attività di vendita

Ai sensi del regolamento (CE) N. 1107/2009, 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.

Nel 2024 sono stati eseguiti n. 14 controlli ufficiali presso attività di rivendita di prodotti fitosanitari

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, oltre che i requisiti previsti in materia di igiene dal Reg CE 852/04.

Di seguito le attività ispettive svolte nell'anno 2024:

SIAN ASP PA - C.U. ANNO 2024		
tipologia azienda	Program.	Eff.
aziende agrumicole	2	4
aziende orticole	2	4
aziende frutticole	2	3
aziende viticole	1	3
aziende olivicole	2	4
TOTALE	9	18

5.2 Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - D.D.G. n.° 214/2023

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 2024.

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Anno 2024		
<i>Matrici</i>	PA	
	programmati	effettuati
Funghi essiccati	1	1
Legumi secchi (non decorticati)	1	1
Aglio e Cipolle (disidratati)	1	1
totale	3	3

5.3 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 2024.

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

Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, 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.1334/2008. Anni 2020-2024.					
Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	Progr.	Eff.
E120	Acido carminico, carminio	Coloranti	As ≤ 1 mg/kg Pb ≤ 1,5 mg/kg Hg ≤ 0,5 mg/kg Cd ≤ 0,1 mg/kg	1	1
E172	Ossidi e idrossidi di ferro	Coloranti	As ≤ 3 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg Cr ≤ 100 mg/kg Cu ≤ 50 mg/kg Pb ≤ 10 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Ni ≤ 200 mg/kg Zn ≤ 100 mg/kg	1	1
E412	Farina di semi di Guar	Stabilizzanti, emulsionanti, etc..	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	1	1
E466	Carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa	Stabilizzanti, emulsionanti, etc..	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	1	1
TOTALE				4	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 06.3 - Cereali da colazione 06.7 - Cereali precotti o trasformati 14.1.4 - Bevande aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2	2
E200 E202	acido sorbico sorbato di potassio	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1	1
E210-213	acido benzoico e i suoi sali	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1	1
E220-E228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate 14.2 - Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe	1	2
E950-E952	Edulcoranti	05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito 05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum) 5.4 - Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 14.1 -Bevande analcoliche 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	1
Totale			6	7

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.4 Piano regionale di controllo ufficiale sugli organismi geneticamente modificati (OGM) - D.D.G. n. 124 del 20/02/2023

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 2023-2027 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 2024.

Piano regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - Anno 2024										
ASP PA	Materie prime/Intermedi di lavorazione			Prodotti finiti confezionati per il consumatore finale					Totale	
	Mais in granello/ 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	1	4

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.5 Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti – Anni 2023-2027 - D.D.G. n. 329 del 31.03.2023 e D.D.G. 489 del 23/04/2024 (revisione anno 2024)

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), si prefigge l'obiettivo di coordinare le attività del controllo ufficiale e di fornire indicazioni alle Autorità delle regioni e delle province autonome sui campionamenti per la ricerca dei contaminanti e tossine vegetali nei prodotti alimentari.

Nello specifico, il piano è volto al controllo di:

1) **contaminanti e tossine vegetali** nei prodotti alimentari di cui al regolamento (UE) 2023/915 e successive modifiche per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire dall'anno 2023, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR) in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal regolamento UE n. 625/2017;

2) **acido erucico (tossina vegetale)** nelle formule per lattanti e di proseguimento di cui al par. 5.3 dell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;

3) **tossine vegetali naturali e micotossine** per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione (*raccomandazione della Commissione relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali -2013/165/UE- (dal 1°luglio 2024, per le tossine T-2 e HT-2, sono applicativi i limiti massimi; raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'Alternaria negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di glicoalcaloidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate*), sono definiti i livelli indicativi;

4) **altri contaminanti** per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti livelli di riferimento (*regolamento UE 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/495 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchilfurani negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti; direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele*).

La Regione Siciliana ha recepito il piano nazionale con il D.D.G. n. 329 del 31.03.2023 - Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti - Anni 2023-2027. Tale Piano Regionale successivamente è stato sottoposto a revisione per l'anno 2024, con D.D.G. 489 del 23/04/2024. Di seguito, nelle Tabelle 3 e 4, previste dal piano, viene riportata la distribuzione dei campioni per coppia alimento/contaminante agricolo- tossina vegetale ed alimento/contaminante ambientale-industriale ed il numero di campioni programmati ed effettuati dal SIAN dell'ASP Palermo.

DDG_489_23/04/2024 -Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027 - Revisione per l'anno 2024. Rendicontazione 2024. Tabella 4			
ALLEGATO 8 ter. "Programma di campionamento, sul territorio nazionale, per le combinazioni critiche "alimenti/contaminanti agricoli e tossine vegetali"			
Pericolo	Matrice	ASP PA	
		Progr.	Eff.
Ocratossina A (OTA)	Spezie essiccate (<i>Capsicum spp</i> (paprica, peperoncino, pepe nero); noce moscata, curcuma)	1	2
	2024_Totale campioni_OTA	1	2
Tossine dell'<i>Alternaria spp.</i>	Pomodori disidratati (Pomodoro in fiocchi o fiocchi di pomodoro (<i>Dried Tomato Flakes</i>); Polvere di pomodoro (<i>Tomato Powder</i>); Pomodori semi-dried o semi-secchi (<i>Dried tomatoes</i>))	1	1
	2024_Tot campioni_Tossine dell'<i>Alternaria spp.</i>	1	1
	2024_Tot campioni MICOTOSSINE e SCLEROZI, ALLEGATO 8 ter	2	3

***Non sono state riscontrate non conformità**

DDG_489_23/04/2024 - Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027 -
Revisione per l'anno 2024. Rendicontazione 2024 - Tabella 3

ALLEGATO 8 bis. Programma di campionamento di alimenti per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali sul territorio nazionale

Pericolo	MATRICE	ASP PA	
		Progr.	Eff.
Aflatossina B1 e totali (AFB1 e AFs)	DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE. Frutta a guscio (pistacchi, castagne, mandorle, noci del Brasile). Semi oleosi (arachidi)	1	1
	Frutta secca (fichi secchi)	1	1
	Spezie essiccate: <i>Capsicum spp.</i> (es. peperoncino e paprica), <i>Piper spp.</i> (es. pepe nero e bianco), noce moscata (<i>Myristica frgrans</i>), curcuma (<i>Curcuma longa</i>), zenzero (<i>Zingiber officinale</i>)	1	1
	2024_Totale campioni_AFs	3	3
Ocratossina A (OTA)	Uve secche	2	3
	Altra frutta secca (es. fichi, gelsi)	1	1
	Pistacchi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di prodotti alimentari	2	2
	Succo d'uva, succo d'uva concentrato, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato, immessi sul mercato per il consumatore finale	1	1
	2024_Totale campioni_OTA	6	7
Patulina (PAT)	Prodotti contenenti mele allo stato solido immessi sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione di succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido destinati ai lattanti e degli alimenti per la prima infanzia	1	1
	2024_Totale campioni_PAT	1	1
Deossivalenolo (DON), 3- e 15-acetil DON, DON 3-glucoside	Chicchi di cereali non trasformati escluso il granturco	2	2
	Chicchi di frumento duro e di avena (con lolla) non trasformati	1	1
	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	1	1
	2024_Totale campioni_DON	3	3
Zearalenone (ZEN)	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	2	2
	2024_Totale campioni_ZEN	2	2
Fumonisine (somma di FB1+FB2)	Alimenti per la prima infanzia contenenti granturco e alimenti trasformati a base di granturco destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1	1
	2024_Totale campioni_FBs	1	1
Somma T-2/HT-2	DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE (crusca d'avena, crusche di altri cereali, fiocchi d'avena)	1	1
	DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE (prodotti di macinazione dell'avena diversi dalla crusca d'avena, prodotti di macinazione del granturco, prodotti di macinazione di altri cereali diversi dal riso)	2	2
	Cereali non trasformati (orzo ⁽²⁾ , avena (con lolla), frumento, mais, segale)	1	1
	2024_Totale campioni_Tossine T-2/HT-2	4	4
	2024_Totale campioni MICOTOSSINE, ALLEGATO 8 bis	20	21
Nitrati	Rucola/lattuga/spinaci	3	3
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	2	2
	2024_Totale campioni_NITRATI	5	5
HCN e glicosidi cianogenetici	Mandorle non trasformate intere, macinate, molite, frantumate, tritate immesse sul mercato per il consumatore finale	2	2
	2024_Totale campioni_HCN	2	2
	Totale	27	28

*Non sono state riscontrate non conformità

5.6 Piano di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati - D.D.G n. 175/2024.

L'attività di monitoraggio, nell'ambito del regolamento (UE) 2017/625 (regolamento sui controlli ufficiali, RCU), è intesa quale altra attività ufficiale in quanto non volta alla verifica della conformità alle norme di cui all'articolo 1, comma 2 del medesimo regolamento ("Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (2022/C 467/02)").

Il "Piano di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati" fornisce indicazioni alle Autorità competenti delle regioni e delle province autonome relative al controllo dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali naturali e/o di alimenti non compresi nel regolamento (UE) 2023/915. Trattasi di contaminanti e tossine per cui l'EFSA ha già definito dei pareri sui rischi per i consumatori e che sono in discussione, per la gestione dei rischi, a livello della Commissione europea oppure per cui si sono evidenziati rischi e/o si rende necessario raccogliere dati per approfondire i livelli di contaminazione.

I dati raccolti saranno elaborati dall'Istituto Superiore di Sanità ai fini della valutazione sui rischi di esposizione e le risultanze diffuse a livello territoriale.

La Regione Siciliana ha recepito il sopracitato Piano con il D.D.G n. 175 del 20/02/2024- Piano regionale di monitoraggio per i contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati. 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.175_del_20.02.2024 - Piano di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati - 2024 - Rendicontazione 1° Semestre 2024						
TABELLA 1						
Sostanze da ricercare	Alcaloidi del tropano in ortaggi		Nitrati/Nitriti in alcuni ortaggi (1)		N. totale di campioni	
UOC SIAN ASP PALERMO	Ortaggi: cime di rapa, spinaci, fagiolini		Biete, cavolo verza (o cavolo cappuccio), cavolfiore, scarola, radicchio, valeriana			
	Progr.	EIT.	Progr.	EIT.	Progr.	EIT.
Palermo	1	1	3	3	4	4

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.7 Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati - D.D.G. n. 396 del 08.04.2024 - Anno 2024

Dal momento che per alcune sostanze chimiche, presenti negli alimenti come presunti contaminanti, non sono ancora stati stabiliti limiti massimi di concentrazione ai sensi del Regolamento UE 2023/915, si evidenzia la necessità di avere a disposizione dati di occorrenza, supportati dalle raccomandazioni della CE, dalle richieste dell'EFSA e/o a seguito di decisioni condivise fra gli Stati membri nell'ambito del Comitato permanente sui vegetali, animali, alimenti e mangimi che assiste la CE.

In questo contesto si colloca il presente piano di monitoraggio, che rientra nelle "altre attività ufficiali" di controllo previste dall'art. 2 del regolamento UE n. 625/2017, volte al controllo dei contaminanti di origine ambientale, industriale e da processo negli alimenti non compresi nel regolamento UE 2023/915, e per i quali non ci sono raccomandazioni con livelli di azione/riferimento specifici da parte della Commissione Europea.

La raccolta di tali dati e l'invio all'EFSA, ha un ruolo fondamentale al fine di poter valutare ed identificare un potenziale rischio per la salute (rischi emergenti). I monitoraggi conoscitivi, previsti da Raccomandazioni UE, permettono, infatti, di raccogliere dati di occorrenza, utili al fine di definire eventuali tenori massimi, per lo specifico contaminante e per specifici alimenti.

La Regione Siciliana, con D.D.G. n. 396 del 08.04.2024, ha recepito il “Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati. Anno 2024”.

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.

Tabella_1				
Pericoli da ricercare	Iodio		Nichel	
ASP Palermo	Alghe marine		Bevande a base di soya	
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
	1	1	1	1

5.8 Monitoraggio sul tenore di acrilamide.

L'acrilamide, amide dell'acido acrilico, si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a temperature superiori a 120° C. La quantità di acrilamide 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 acrilamide 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 2024 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.

Industria del settore alimentare ispezionata	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
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	Presenza all'interno del manuale HACCP di allegato specifico sull'attenuazione dei tenori di acrilamide. Campionamento su prodotto tostato: - Caffè tostato Arabico: Acrilammide valore conf. (53 µg/kg); - Caffè tostato Robusta: Acrilammide valore conf. (57 µg/kg)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilamide: - Campionamento su prodotto tostato: Acrilammide valore conforme (197 µg/kg)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilamide: Campionamento su prodotti tostati: Acrilammide valori conformi (<50 µg/kg e 54 µg/kg)	Misure adeguate
Ristorazione pubblica che produce preparazione gastronomiche fritte e al forno	La Ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilamide: PREPARATO GASTRONOMICO (panelle fritte) : Acrilammide valore conf. (28 µg/kg) PREPARATO GASTRONOMICO (panelle fritte): Acrilammide valore conf. (21 µg/kg) PREPARATO GASTRONOMICO (buccellato): Acrilammide valore conf. (25 µg/kg)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	Previste analisi per la determinazione dei livelli di acrilamide: - Caffè tostato: Acrilammide valore conf. (101 µg/kg)	Misure adeguate
Ristorazione pubblica che produce preparazione gastronomiche fritte	Presenza Piano di autocontrollo per l'attenuazione dei livelli di acrilamide. La Ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilamide: PATATINE FRITTE: Acrilammide valore conf. (<10 µg/kg)	Misure adeguate

5.9 Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027” - D.D. U.S. SVESA n.09 dell’11/01/2023

Sono definiti "materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" (MOCA) quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.

I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei. Per quanto riguarda la disciplina comunitaria, il Reg. (CE) n. 1935/2004 stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti in questione, mentre misure specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche etc). In particolare il regolamento stabilisce che tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Il Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, ha l'obiettivo di programmare e coordinare, sul territorio regionale, le attività volte alla verifica della conformità alla normativa di settore e alla raccolta di dati di occorrenza.

I MOCA oggetto del presente Piano sono quelli, allo stato di prodotti finiti e pronti per entrare in contatto con gli alimenti, disciplinati a livello dell'UE e/o a livello nazionale quali: MOCA di plastica, di acciaio inossidabile, di vetro, di ceramica e di plastica contenenti bambù. Sono esclusi da tale controllo ufficiale i semilavorati.

Il controllo ufficiale dei MOCA è relativo sia ai prodotti italiani o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale e riguarda le fasi della produzione e della distribuzione (deposito, vendita all'ingrosso e vendita al dettaglio).

L'U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione si è occupata dell'attuazione delle attività di campionamento delle matrici sotto riportate.

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI												
Combinazione tipologia di MOCA/Analita-gruppo di analiti - 2024												
CAMPIONI MOCA	Ceramica (D.M. 04/04/1985 aggiornato dal D.M. 01/02/2007)		Acciaio inox (D.M. 21/03/1973 e s.m.i.)		Plastica (Reg.(UE) n.10/2011 e s. m. i.)		Vetro (D.M. 21/03/1973 e s.m.i.)		MOCA di plastica contenenti bambù (Reg.(UE) n.10/2011 e s. m. i.)		Totale	
	Migrazione Specifica di Cd Migrazione Specifica di Pb		Migrazione Specifica di Cr Migrazione Specifica di Ni Migrazione Specifica di Mn Migrazione Globale		Migrazione Globale Migrazione specifica formaldeide Migrazione specifica di Ammine aromatiche primarie Migrazione specifica di melammina Migrazione specifica di metalli (Reg.(UE) n.10/11 e s.m.i.)		Migrazione Globale Migrazione Specifica di Pb (solo per vetro di categoria C)		Migrazione specifica di melammina Migrazione specifica formaldeide Identificazione/pre senza bambù (spettroscopia infrarossa)			
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
4	4	6	7	9	9	1	2	2	2	22	24	

*Non sono state riscontrate non conformità

5.10 “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”. Piano regionale di controllo sale iodato – D.D.G. n. 191 del 18/03/2018

Come è noto la carenza nutrizionale di iodio è stata inserita dall'Organizzazione Mondiale della Sanità tra le prime dieci emergenze del nostro pianeta.

Il programma nazionale di iodoprofilassi su base volontaria è stato introdotto in Italia, con il fine di ridurre, attraverso una serie di azioni, la frequenza di disordini da carenza iodica e i costi socio-sanitari connessi, a seguito dell'approvazione della Legge 55/2005, la quale definisce le modalità di utilizzo e vendita del sale iodato.

Perché un programma di iodoprofilassi abbia successo, l'O.M.S. raccomanda che l'utilizzo del sale iodato rappresenti l'85–90% di tutto il sale utilizzato.

Il Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito, in accordo e attuazione anche degli obiettivi del Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP), si pone quale obiettivo da perseguire la verifica del tenore di iodio nel sale destinato al consumo umano addizionato artificialmente di iodio sotto forma di ioduro o iodato di potassio (attraverso l'attività di campionamento campionamenti presso: stabilimenti di produzione, depositi, distribuzione al dettaglio/GDO).

L'U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ha svolto la seguente attività:

Tabella n. 1b - Rendicontazione per tipologia OSA			
N. campioni	Tipologia Operatore del Settore		
	Stabilimento di produzione	Deposito	Distribuzione
12	1	2	9

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.11 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 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 dell'ex Regolamento CE 1881/2006, che stabiliva 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).

Poiché il Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande, nella formulazione originaria, ricomprende anche campionamenti di matrici per la ricerca di pericoli chimici afferenti a nuovi Piani di C.U. specifici (*ad esempio il "Piano di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti" di cui al D.D.G. n. 329 del 31/03/2023 e D.D.G. 489 del 23/04/2024 ricomprende i metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), lo Stagno inorganico, gli IPA, le Diossine, i PCB, i Nitrati, l'Acrilamide, 3-MCPD, la Melamina, il Perclorato, le Micotossine, etc.*; il "Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo", di cui al D.D.G. n. 484 del 25/06/2020, ricomprende gli additivi t.q.), al fine di ottimizzare l'attività di C.U., l'Autorità Competente regionale, DASOE Servizio 7, con nota prot. 2432 del 22/01/2024, ha dato mandato a codesto SIAN di rivolgere la propria attività al prelevamento di matrici **esclusivamente per la ricerca dei pericoli microbiologici** previsti dal Piano.

Gli accertamenti analitici, pertanto, 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 2024 sono stati effettuati **199** campionamenti in attività di produzione e/o vendita di alimenti e bevande. Gli analiti ricercati sono stati 344 (N. 144 in fase di produzione e N. 200 in fase di distribuzione).

Sono state riscontrate n. **5 non conformità** per i parametri: conta di Escherichia coli (1), conta di Enterobacteriacee (3) e Stafilococchi coag. positivi a 37° (1), cui sono seguiti illeciti amministrativi e provvedimenti, ai sensi dell'art. 138 Reg UE 2017/625, finalizzati al ripristino della conformità.

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 2024				
SIAN di Palermo				
MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi in fase di produzione	N. analisi in fase di distribuzione
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)		5
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)	1	
		Salmonella spp (Reg. 2073)		10
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			10	
Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)			7	
SEMI E SEMI GERMOGLIATI	Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)		7	
	Escherichia coli STEC (Reg. 2073)		2	
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)		2
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)		2
	FRUTTA QUARTA GAMMA	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)		1
		Escherichia coli (Reg. 2073)	1	
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	1	
		Salmonella spp (Reg. 2073)		3
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		3
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)		2
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)		2
		SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON	Escherichia coli (Reg. 2073)	1
Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)		2		
Salmonella spp (Reg. 2073)		2		
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	1	
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	1	
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	6	
		Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)		9
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	6	
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	4	
PRODOTTI DA FORNO	Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	4		
	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	5		
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	8	
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		6
	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	2	
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	1	
		Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)		4
		Salmonella spp (Reg. 2073)		6
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)		20
		Salmonella spp (Reg. 2073)		13
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		7
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	13	
		Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)		6
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	7	
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	16	
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	20	
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	20	
		ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	ACQUA MINERALE	Escherichia coli , Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 18/2023)
CMT a 20°C-22°C, CMT a 37°C, Coliformi e Escherichia 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)	4			11
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	1	6
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	1	6
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	1	6
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	1	6
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		3
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		4
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	1	
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		5
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	1	
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	1	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		5
TOTALE SIAN			144	200

5.12 Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare. Anni 2024-2027. - D.D.G. n.791 del 26/6/2024

Considerato che l'Organizzazione Mondiale della Sanità già nell'anno 2006, pubblicando il manuale "Cinque punti chiave per alimenti più sicuri", indicava il ghiaccio alimentare tra gli alimenti a rischio di contaminazione da microrganismi e sostanze chimiche pericolose per la salute umana, la Regione Siciliana ha ritenuto di fondamentale importanza, al fine di garantire la sicurezza alimentare per il consumatore, attivare nel territorio regionale i Controlli Ufficiali sul ghiaccio alimentare, pertanto è stato approvato il "Piano Regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare per gli anni 2024-2027", con D.D.G. n.791 del 26/6/2024.

Nel mese di maggio 2015, inoltre, il Ministero della salute ha inserito tra i Manuali di Corretta Prassi GHP validati, il Manuale di Corretta Prassi Operativa per la Produzione di Ghiaccio Alimentare predisposto dall'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare (INGA). Il documento rappresenta un inedito in Europa e pone l'Italia in posizione di capofila per quanto riguarda l'igiene della produzione, distribuzione e conservazione del ghiaccio alimentare. La necessità di disporre di un Manuale approvato emerge in parallelo con la comparsa, nel nostro Paese, di realtà industriali dedicate esclusivamente alla produzione e alla diffusione di ghiaccio sicuro per uso alimentare, ma anche con la presa d'atto della diffusione capillare dell'autoproduzione di ghiaccio negli esercizi di somministrazione, utilizzando macchinari di piccole dimensioni.

L'uso del ghiaccio ha conosciuto una considerevole espansione per la crescente richiesta nell'impiego dei cocktail, per il raffreddamento delle bevande e dei cibi e per la conservazione degli stessi.

L'attività di controllo, in via generale, è rivolta a stabilimenti di fabbricazione di ghiaccio alimentare, ristoranti, fast food, bar, catering/mense, discoteche con somministrazione di bevande, chioschi ambulanti, grande distribuzione (GDO).

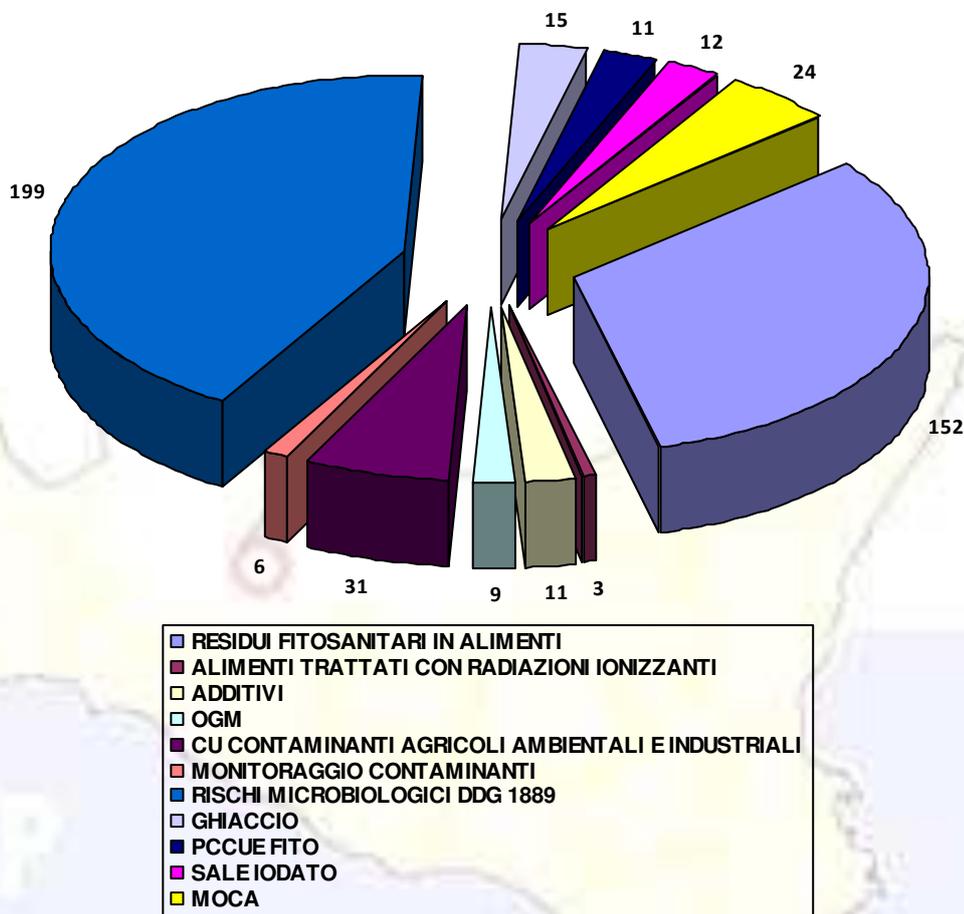
L'U.O.C. SIAN, nell'anno 2024 ha effettuato i seguenti controlli con campionamento sul ghiaccio:

OSA			
Tipologia OSA	Controllati n.	Non Conformi n.	
Produzione industriale	5	1	
Stoccaggio	1	0	
Autoproduzione (vendita/somministrazione)	9	0	
Totale	15	1	

NON CONFORMITA' RILEVATA			
Parametri microbiologici	Produzione industriale	Stoccaggio	Autoproduzione
Escherichia coli (E.coli)	1	0	0
Enterococchi intestinali			
Conteggio delle colonie a 37°C			
Conteggio delle colonie a 22°C			
Clostridium perfringens			

5.13 Esiti attività di campionamento anno 2024

Nel 2024 sono stati eseguiti circa 510 campionamenti di alimenti, bevande e principi attivi di prodotti fitosanitari, secondo i piani regionali e nazionali di controllo ufficiale sopra riportati, così suddivisi per piano:



Le non conformità riscontrate hanno riguardato esclusivamente i parametri microbiologici per un totale di 6 positività per i parametri: *conta di n. 2 E. coli, n. 3 conta di Enterobacteriacee e n. 1 Stafilococchi coag. positivi a 37°*, pari allo **1,17 %** sul totale dei campionamenti effettuati nell'anno 2024.

6. CONTROLLI SULL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO AI SENSI DEL D.LGS. N. 18/2023 - ANNO 2024

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. 18/2023.

I controlli esterni (ai sensi degli Artt. 12 e 13 del D.lgs. 18/2023) volti a verificare la qualità delle acque destinate al consumo umano fornite dai gestori idro-potabili vengono svolti mediante calendarizzazione del programma di controllo, trasmessa alle UU.OO.SS.DD. Coordinamento Attività Territoriali di Prevenzione, Area 1, 2 e 3, dopo attenta valutazione del rischio del sistema di fornitura idropotabile di tutti gli 82 Comuni e Città di Palermo compresa.

L'U.O.C. SIAN fornisce istruzioni operative sia di natura analitica che procedurale sulle modalità di campionamento, tipologia di controlli da eseguire e punti di campionamento.

I controlli riguardano la verifica della qualità delle acque presso i serbatoi, le reti idriche, i pozzi, i dissalatori, le case dell'acqua ed i potabilizzatori. Le analisi vengono eseguite dal Laboratorio di Sanità Pubblica e dal Laboratorio di Tossicologia e Biochimica del Dipartimento Interaziendale di Diagnostica, entrambi dell'ASP di Palermo.

I controlli sono finalizzati alla ricerca di specifici parametri microbiologici e chimici, secondo quanto previsto dalla suddetta normativa. Per l'anno 2024 sono stati effettuati circa **1700** controlli (circa 1000 per la ricerca di parametri microbiologici e circa 700 per la ricerca di parametri chimici). A fronte di tali controlli effettuati, sono state disposte circa **50 richieste di provvedimenti** cautelativi a tutela della salute pubblica proporzionati al rischio, compresi divieti e limitazioni d'uso, previsti dall'art 15 del D.lgs. 18/2023, a seguito della comunicazione all'Ente Gestore e al Sindaco del superamento dei valori di parametro.

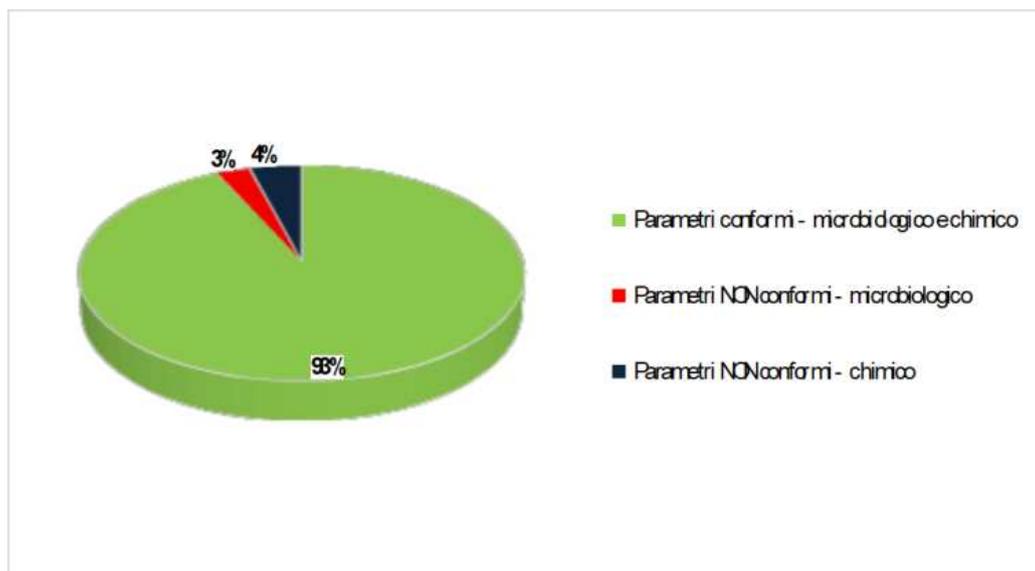
Oltre che valutare la conformità della potabilità delle acque ai sensi dei sopracitati decreti legislativi, l'U.O.C. SIAN si occupa del monitoraggio della radioattività dell'acqua destinata al consumo umano.

Per quanto concerne il programma di controllo delle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano, il D. Lgs 28/2016 "Attuazione della direttiva 2013/51/EURATOM del Consiglio del 22/10/2013" stabilisce i requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano. A tal proposito, questa U.O.C. ha provveduto a redigere il piano dei controlli aziendali per l'anno 2024, suddividendo il numero dei campionamenti previsti nel programma in parti uguali (pari a 27) tra i controlli esterni effettuati da A.S.P. ("controlli esterni") e Gestori dei servizi idrici ("controlli interni"), in conformità a quanto stabilito dall'Assessorato della Salute con D.D.G. n. 901/2021.

CAMPIONI ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO		
PUNTI PRELIEVO	NUMERO CAMPIONI (microb.+chim.)	NON CONFORMITA' (microb.+chim.)
Pozzi e sorgenti	39	4
Dissalatori	10	0
Potabilizzatori	18	1
Case dell'acqua	17	0
Serbatoi e rete di distribuzione	1673	115
TOTALE	1757	120

NON CONFORMITA' SUI CAMPIONI DI ACQUA (Serbatoi e rete di distribuzione)	
Numero di campioni con valori non conformi rispetto ai valori di parametro previsti dal D.lgs. 18/2023	
<i>Microbiologici</i>	<i>Chimici</i>
45	70

NON CONFORMITA' Serbatoi e rete di distribuzione



Tra i compiti istituzionalmente riconosciuti all'U.O.C. SIAN vi sono anche i prelievi 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 Giudizio potabilità rilasciati
Aziende Riconosciute ai sensi del Reg. Ce 852/2004	1
Aziende Riconosciute ai sensi del Reg. Ce 853/2004	2

7.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 immessi in commercio.

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 UU.OO.SS.DD 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.

Nell'anno 2024, il personale tecnico della prevenzione di questa UOC ha eseguito circa 430 verifiche ispettive presso tali Operatori del Settore Alimentare.

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 UU.OO.SS.DD. relative ai piani di controllo ufficiali regionali.

Nelle tabelle che seguono si ha evidenza delle allerte ricevute ed attivate nel corso del 2024.

ALLERTE SANITARIE (Follow-up attivati)		
	MATRICE	CAUSA ALLERTA
1	LECCA-LECCA RASFF 652614 Follow-up del SIAN del 17/01/2024	Presenza di <i>chiodo</i> in lecca-lecca
2	TAZZE DI PLASTICA RASFF 652384 Follow-up del SIAN del 19/01/2024	Presenza di <i>fibre in bambù</i> non autorizzate in tazze di plastica
3	EQUISETO RASFF 658322 Follow-up del SIAN del 30/01/2024	Presenza di <i>pesticidi</i> in equiseto per integratori alimentari
4	PATATE PREFRITTE SURGELATE RASFF 662153 Follow-up del SIAN del 22/02/2024	Presenza di <i>insetti</i> in patate prefritte surgelate
5	ALIMENTI PER L'INFANZIA RASFF 660107 Follow-up del SIAN del 29/02/2024	Presenza di <i>eccesso di vitamina B6</i> in alimenti per l'infanzia
6	INVOLTINI PRIMAVERA RASFF 666906 Follow-up del SIAN del 14/03/2024	Presenza di <i>frammenti di metallo</i> in involtini primavera
7	BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE RASFF 664335 Follow-up del SIAN del 20/03/2024	Presenza di <i>frammenti di plastica</i> in barrette di cioccolato al latte
8	POMODORI SECCHI RASFF 662063 Follow-up del SIAN del 04/04/2024	Presenza di <i>pesticidi</i> in pomodori secchi
9	FRUTTI DI BOSCO SURGELATI RASFF 665436 Follow-up del SIAN del 12/04/2024	Presenza di <i>HAV e Norovirus</i> in frutti di bosco surgelati
10	MOCA RASFF 684267 Follow-up del SIAN del 31/05/2024	Presenza di <i>friabilità del materiale</i> che costituisce vaschette per il gelato
11	CEREALI DA COLAZIONE RASFF 686794 Follow-up del SIAN del 26/06/2024	Presenza di <i>grumo duro di corn flakes</i> che non si scioglie nel latte
12	NOCI SGUSCIATE RASFF 686460 Follow-up del SIAN del 13/06/2024	Assenza di <i>certificato DSCE</i> in noci sgusciate
13	ALIMENTI PER L'INFANZIA RASFF 675271 Follow-up del SIAN 690805 - 690902 del 12/06/2024	Presenza di <i>probamocarb</i> in alimenti per l'infanzia

ALLERTE SANITARIE (<i>Follow-up attivati</i>)		
	MATRICE	CAUSA ALLERTA
14	BEVANDA VEGETALE RASFF 690733 Follow-up del SIAN del 19/06/2024	Presenza di <i>sigillatura difettosa</i> in bevande vegetali
15	LATTE ARTIFICIALE RASFF 691661 Follow-up del SIAN del 25/06/2024	Presenza di <i>proteine del latte (allergeni)</i> non dichiarati in etichetta di latte artificiale
16	TRAMEZZINI RASFF 694811 Follow-up del SIAN del 05/07/2024	Presenza di <i>listeria</i> in tramezzini
17	SNACK PROTEICI RASFF 697700 Follow-up del SIAN del 02/08/2024	Presenza di <i>muffa</i> in snack proteici
18	GELATO RASFF 703266 Follow-up del SIAN del 19/08/2024	Presenza di <i>frammenti di plastica</i> in gelato
19	MAIS PICCOLO PICCANTE RASFF 701445 Follow-up del SIAN del 21/08/2024	Presenza di <i>corpi estranei (pietre)</i> in mais piccolo piccante
20	PERE IN SCATOLA RASFF 707141 Follow-up del SIAN del 20/09/2024	Presenza di <i>Cetrimonium chloride</i> in pere in scatola
21	NOODLES RASFF 714612 Follow-up del SIAN del 21/10/2024	Presenza di <i>Salmonella</i> in noodles
22	INTEGRATORE ALIMENTARE RASFF 718334 Follow-up del SIAN del 24/10/2024	Presenza di <i>titanio biossido</i> in integratore alimentare
23	CREMA DI RISO RASFF 728000 Follow-up del SIAN del 04/12/2024	Presenza di <i>arsenico inorganico</i> oltre i limiti in crema di riso per l'infanzia
24	THE RASFF 732205 Follow-up del SIAN del 31/12/2024	Presenza di <i>oli minerali</i> in thè

ALLERTE SANITARIE (<i>Ricevute</i>)		
	MATRICE	CAUSA ALLERTA
1	PESTO RASFF 653600 del 05/01/2024	Presenza di <i>frammenti di vetro</i> in pesto
2	TORTILLA AL MAIS RASFF 636936 del 16/01/2024 Follow-up #659442	Presenza di <i>alto contenuto di capsaicina</i> in tortilla al mais
3	UVA SULTATINA RASFF 654341 del 19/01/2024 Follow-up #659911	Presenza di <i>ocratossina A</i> in uva sultanina
4	NOODLES RASFF 658156 del 24/01/2024 Follow-up # 660423	Presenza di <i>DNA bovino</i> in noodles
5	MIRTILLI SURGELATI RASFF 661214 Follow-up # 520752	Presenza di <i>norovirus</i> in mirtilli surgelati
6	SOLUZIONE GLUCOSATA PER LATTANTI RASFF 662080 del 08/02/2024 Follow-up #678381	Presenza di <i>corpo estraneo</i> in soluzione glucosata per lattanti
7	SPINACI SURGELATI RASFF 660607 Follow-up #665652	Presenza di <i>insetti</i> in spinaci surgelati
8	CIOTOLE DI PLASTICA RASFF 665799 Follow-up #667646	Presenza di <i>melamina</i> in ciotole di plastica

ALLERTE SANITARIE (<i>Ricevute</i>)		
	MATRICE	CAUSA ALLERTA
9	SNACK A BASE DI AMIDO RASFF 662999 Follow-up #666764	Presenza di <i>colorante E110 non autorizzato</i> in snack a base di amido
10	ARANCE RASFF 665199 Follow-up #669057	Presenza di <i>dimetoato</i> in arance
11	NOODLES RASFF 664142 Follow-up #672104	<i>Mancato superamento dei controlli veterinari</i> in noodles alla carbonara
12	INSALATA DI ALGA MARINA RASFF 667106 Follow-up #672590	Presenza di <i>norovirus</i> in insalata di alga marina
13	SNACK AI CEREALI RASFF 667502 Follow-up #675345	Presenza di <i>corpi estranei metallici</i> in snack ai cereali
14	BRODO GRANULARE RASFF 672742 Follow-up #677784	Presenza di <i>DNA di specie avicola e di pollo</i> in brodo granulare al sapore di pollo
15	ALIMENTI PER LATTANTI RASFF 673026 Follow-up #680914	Presenza di <i>acido fosfonico</i> in alimenti per lattanti
16	FIBRA DI PSYLLIUM BIO POLVERE RASFF 672157 Follow-up #677798	Presenza di <i>allergeni non dichiarati in etichetta</i> in fibra di psyllium bio polvere
17	NOODLES RASFF 676685 Follow-up #679632	Presenza di <i>allergeni (crostacei) non dichiarati in etichetta</i> di noodles istantanei
18	MOCA RASFF 677980 Follow-up #693093	Presenza di <i>alto contenuto di cromo</i> in posate
19	SEMILAVORATI PER DOLCI RASFF 677987	Presenza di <i>corpi estranei di origine metallica</i> in semilavorati per dolci
20	KIMCHI RASFF 678199 Follow-up #682696	Presenza di <i>allergeni non evidenziati in etichetta italiana</i> in kimchi
21	INSALATA DI ALGHE RASFF 680826 Follow-up #681969	Presenza di <i>etichetta non conforme (dicitura "senza glutine" in prodotto che ha frumento tra gli ingredienti)</i> in insalata di alghe
22	SEMI DI AJWAIN RASFF 680073 Follow-up #683578	Presenza di <i>residui di pesticidi non autorizzati</i> in semi di ajwain
23	SNACK RASFF 681141 Follow-up #683581	Presenza di <i>E110 non autorizzato</i> in snack
24	LIEVITO DI BIRRA RASFF 678448 Follow-up #687832	Presenza di <i>proteine del latte</i> in lievito di birra
25	TOVAGLIOLI RASFF 676054 Follow-up #683580	<i>Perdita di colore</i> da tovaglioli
26	ZUPPA CON FARRO E VERDURA RASFF 682261 Follow-up #682964	Presenza di <i>clostridi produttori di tossina botulinica</i> in zuppa con farro e verdura
27	COCKTAIL RASFF 684714 Follow-up #686359	Presenza di <i>solfiti non indicati in etichetta</i> di cocktail
28	FIOCCHI DI TEFF INTEGRALI RASFF 677414 Follow-up #690514	Presenza di <i>alcaloidi del tropano</i> in fiocchi di teff integrali
29	BISCOTTI RASFF 685642 Follow-up #690514	Presenza di <i>uovo non dichiarato in etichetta</i> di biscotti

ALLERTE SANITARIE (<i>Ricevute</i>)		
	MATRICE	CAUSA ALLERTA
30	TARALLI RASFF 698881 Follow-up #701664	Presenza di <i>glutine</i> in taralli etichettati come senza glutine
31	FARINA DI PISTACCHI RASFF 698770 Follow-up #703738	Presenza di <i>ocratossina A</i> in farina di pistacchi
32	UVA SULTANINA RASFF 701715 Follow-up #706468	Presenza di <i>ocratossina A</i> in uva sultanina contenuta in muesli
33	INTEGRATORE RASFF 701652 Follow-up #705916	Presenza di <i>mercurio</i> in integratore
34	SNACK COTTI AL FORNO A BASE DI MAIS RASFF 704394 Follow-up #706312	Presenza di <i>corpi estranei</i> in snack cotti al forno a base di mais
35	PISTACCHIO RASFF 695159 Follow-up #712754	Presenza di <i>aflatossina</i> in pistacchio
36	INSALATA ICERBERG RASFF 707093 Follow-up #712738	Presenza di <i>Listeria monocytogenes</i> in insalata icerberg
37	UVA SULTANINA RASFF 713212 Follow-up #715517	Presenza di <i>chlorpyrifos</i> in uva sultanina
38	SOLUZIONE GLUCOSATA PER LATTANTI RASFF 715800 Follow-up #718684	Presenza di <i>corpo estraneo</i> in soluzione glucosata per lattanti
39	ZENZERO RASFF 716785 Follow-up #722384	Presenza di benzo(a)pirene e somma di IPA in zenzero in polvere
40	FUNGHI PORCINI SECCHI RASFF 716144 Follow-up #727814	Presenza di <i>propoxur</i> e <i>tetramethrin</i> in funghi porcini secchi
41	FALAFEL DI CECI BIO RASFF 717885 Follow-up #723114	Presenza di <i>alcaloidi pirrolizidinici</i> in semi di cumino usati per falafel di ceci bio
42	ORECCHIETTE RASFF 722575 Follow-up #724493	Presenza di <i>corpi metallici</i> in orecchiette
43	TORTILLA RASFF 721584 Follow-up #724501	Presenza di muffa in tortilla
44	NOODLES RASFF 718485 Follow-up #725884	Presenza di <i>additivo non autorizzato</i> in noodles
45	SALSA BARBECUE RASFF 724786 Follow-up #727809	Presenza di <i>ingrediente scaduto e assenza di indicazione in etichetta "può dare effetti lassativi se consumato in quantità eccessive</i> in salsa barbecue
46	DURIAN FRESCO RASFF 725213 Follow-up #727344	Presenza di <i>carbendazim</i> e <i>prochloraz</i> in durian fresco
47	RISO BASMATI RASFF 725345 Follow-up #729466	Presenza di <i>acetamiprin</i> in riso basmati
48	TAVOLETTA DI CIOCCOLATO RASFF 728267 Follow-up #730417	Presenza di <i>allergeni (latte) non dichiarato in etichetta</i> di tavoletta di cioccolato
49	PISTACCHI RASFF 726185 Follow-up #734290	Presenza di <i>aflatossine</i> in pistacchi
50	FICHI SECCHI RASFF 734460 Follow-up #736154	Presenza di <i>aflatossine</i> in fichi secchi

8. CERTIFICAZIONI SANITARIE PER L'ESPORTAZIONE

Il Certificato per l'Esportazione è una Certificazione Ufficiale, ovvero una procedura con cui l'Autorità Competente o gli Organismi di Controllo, autorizzati ad agire in tale qualità ai sensi del Reg UE 2017/625, rilasciano un'assicurazione scritta, elettronica o equivalente, relativa alla conformità.

Le certificazioni ufficiali per l'esportazione degli alimenti di origine vegetale verso paesi terzi sono sia in lingua italiana che in lingua inglese, inoltre, il rilascio di tali certificazioni è subordinato ad un controllo accurato e mirato sia sulla sussistenza dei requisiti in materia di sicurezza alimentare delle aziende che lo richiedono, sia sui prodotti, sulla loro tracciabilità, sul rispetto dei criteri microbiologici e chimici e sulla verifica della conformità dell'etichettatura ai sensi del Reg Ce 1169/2011.

L'U.O.C. Sian rilascia, come da disposizioni ministeriali, le seguenti certificazioni:

1) certificato generico sull'azienda (PTAL01);

2) certificato su azienda e partita per alimenti di origine vegetale e composti (PTAL02).

L'U.O.C SIAN ha predisposto un'Istruzione Operativa (N. 6) che identifica i criteri per il rilascio delle certificazioni per l'esportazione e la gestione della relativa documentazione.

Nel 2024 sono state rilasciate **66** certificazioni ufficiali per l'esportazione di alimenti presso paesi terzi:

PAESE ESTERO	N. DI CERTIFICATI
Kosovo	1
Kuwait	2
Albania	3
Panama	2
Repubblica Popolare Cinese	3
Libano	5
Dubai	23
Turchia	7
Georgia	2
Giordania	2
Qatar	3
Indonesia	4
Arabia Saudita	4
Serbia	1
Repubblica Dominicana	1
Corea del Sud	2
Certificati generici di azienda	1
TOTALE	66

I principali prodotti alimentari oggetto di esportazione sono: prodotti dolciari da forno, olio extra vergine di oliva, semilavorati derivati dagli agrumi, integratori alimentari, caffè, vino.

9. CONTROLLI SUI CORSI DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ALIMENTARISTA

L'allegato II, capitolo XII, del Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i., sull'igiene dei prodotti alimentari, contiene disposizioni relative alla formazione del personale che opera nel settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare. In particolare, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

La Regione Siciliana con il D.A. n. 698/2022 ha provveduto a fornire indirizzi sulla organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti, in modalità Residenziale, FAD sincrona e asincrona.

Il primo responsabile della formazione del personale alimentarista che opera all'interno dell'impresa alimentare è l'OSA, ossia ogni soggetto fisico o giuridico responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

L'OSA, adeguatamente formato ed in possesso di attestato di formazione in corso di validità, assicura un'adeguata formazione del proprio personale alimentarista e ne garantisce il continuo aggiornamento in relazione alle mansioni effettivamente svolte. L'OSA, pertanto, provvede ad individuare tra il proprio personale quello da formare, il cui operato ha ricadute dirette sulla sicurezza alimentare.

La formazione, oltre le ore per lo svolgimento degli esami, prevede:

- a) un corso di almeno dodici ore destinato a tutti gli alimentaristi non ancora formati,
- b) un corso di aggiornamento di almeno sei ore con cadenza triennale.

La formazione può essere erogata tramite l'organizzazione di corsi residenziali e a distanza (FAD) in modalità sincrona e asincrona. L'attestato di formazione deve essere acquisito prima di essere adibiti a qualsiasi mansione inerente alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti.

La formazione deve prevedere elementi attinenti a:

- a) rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici;
- b) igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- c) obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- d) requisiti generali in materia d'igiene;
- e) principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;
- f) modalità di conservazione degli alimenti;
- g) norme di buona pratica atte ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti;
- h) principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;
- i) tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- j) microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti;
- k) autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc...);
- l) autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP;
- m) nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa;
- n) MOCA (Materiali a contatto degli alimenti).

Ai sensi del D.A. n. 698/2022, gli enti che intendono erogare attività formativa devono richiedere l'iscrizione nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi, istituito presso l'Assessorato Regionale della Salute – Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

I soggetti iscritti nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi che intendono organizzare un corso di formazione, di tipo residenziale o a distanza (FAD) in modalità sincrona e asincrona, sono tenuti a darne comunicazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione con almeno 30 giorni di anticipo rispetto alla data di avvio della formazione, inviando la relazione descrittiva, l'indicazione del Direttore responsabile del corso e l'elenco del personale docente, individuato tra i nominativi già comunicati al Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

L'UOC SIAN ha effettuato nel 2024 controlli a campione sull'esecuzione dei corsi di formazione e degli esami finali, inoltre, ha aggiornato l'apposito Registro previsto dal sopracitato decreto contenente l'elenco del personale formato con l'indicazione della durata del corso e della scadenza.

L'UOC SIAN, inoltre, nel 2024 ha provveduto al rilascio dell'approvazione allo svolgimento dei corsi, che sono stati **636** per quanto concerne la formazione a distanza e **238** per i corsi residenziali, ed ha effettuato n. **23** controlli presso i corsi in svolgimento in modalità residenziale.

Nei casi in cui sono state riscontrate difformità o irregolarità nella comunicazione, nell'organizzazione e conduzione dei corsi di formazione e degli esami finali, non adeguatamente giustificate, si è proceduto alla contestazione dei fatti, dando immediata informazione all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.

10. PREVENZIONE NUTRIZIONALE

La mission dell'U.O.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale, afferente all'UOC Sian, 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.

La prevenzione nutrizionale comprende in particolare tre grandi ambiti di attività: *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, validazione, 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.).

10.1 Piano attuativo di prevenzione 2022-2025

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 intersectorialità, 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 il Piano Aziendale della Prevenzione 2022-2025 (P.A.P. 2022-2025).

Nell'anno 2024, nell'ambito della programmazione delle azioni del P.A.P. 2022-2025 l'UOC SIAN è stata individuata quale responsabile delle AZIONI 3 e 18 del Programma PP9- Ambiente, clima e salute:

AZIONE 3: La sicurezza del consumatore per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente: sicurezza nutrizionale

Indicatori di monitoraggio del PRP/Aziendali:

1. Recepire il programma delle attività definite a livello regionale.
2. Partecipare alla formazione regionale.
3. Aderire alla campagna internazionale WASH sulla riduzione del consumo di sale.
4. Attuare le campagne informative del tavolo TaRSiN, campagne informative sulla promozione della sana alimentazione, dieta mediterranea, consumo di sale iodato.

5. Inviare elenchi degli OSA aderenti al programma di promozione della dieta mediterranea.

AZIONE 18: La sicurezza del consumatore per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente: sicurezza alimentare.

Indicatori di monitoraggio del PRP/Aziendali:

1. Creazione di una rete operativa aziendale su Sicurezza Alimentare.
2. Favorire la partecipazione alla formazione regionale degli operatori aziendali che si occupano di controllo ufficiale degli alimenti.
3. Avviare la formazione a cascata degli operatori sanitari addetti al controllo ufficiale .
4. Recepire ed attuare la programmazione/pianificazione di controllo e monitoraggio (sale, allergeni, ecc.).
5. Facilitare le procedure di recupero degli alimenti in sicurezza da destinare ai soggetti disagiati.

In ottemperanza al programma delle attività definite dal livello regionale si è proceduto, previa programmazione e pianificazione, a realizzare tutte le attività ricomprese nelle summenzionate azioni 3 e 18 del PAP aziendale, e nello specifico:

AZIONE 3:

1. Si è recepito il programma delle attività definite a livello regionale.
2. Partecipare alla formazione regionale: il SIAN ha partecipato con n. 4 operatori alla formazione regionale su Sicurezza nutrizionale, a cura del Servizio 7 del DASOE, *Corso "Sicurezza nutrizionale-nuovi LARNV^ edizione " del 4 dicembre 2024 - segue riunione tecnica- evento in modalità on line.*
Ha inoltre promosso i seguenti eventi:
 - Evento on line *"Ristorazione collettiva e nutrizione- Facciamo rete-* in data 20/09/2024;
 - Webinar *"Scuole che promuovono salute e le buone pratiche per la nutrizione"-* in data 14/10/2024
 - Corso formativo *"Dieta mediterranea e sistemi alimentari sostenibili: produzioni, consumi e prevenzione delle MCNT"-* in data 17/05/2024;
 - Webinar *" La rete Nazionale dei Tarsin e il ruolo dei SIAN"* in data 11/04/2024.

3. Aderire alla campagna internazionale WASH sulla riduzione del consumo di sale.
Nel corso dell'anno 2024, tra il 13 e il 19 maggio, è stata attuata la Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale lanciata dal WASH. La Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) collabora con WASH coordinando per l'Italia la campagna, che si è posta quest'anno come obiettivo principale di sottolineare il valore della Dieta Mediterranea nel facilitare la riduzione del consumo di sale (<https://www.sinu.it>). Infatti, una dieta ricca di frutta, verdura e legumi freschi, di per sé predispone ad un minor consumo complessivo di sale, a patto di evitare il consumo frequente di alcuni prodotti trasformati sia di tipo artigianale che industriale come pane, pizza e altri prodotti da forno, formaggi stagionati e di insaccati, così come di carne, pesce e altri alimenti in scatola contenenti sale aggiunto.
Si è proceduto alla pubblicazione sul sito web Aziendale della locandina e dell'opuscolo informativo. Sono stati inoltre coinvolte le ditte di ristorazione collettiva chiedendo loro di diffondere l'informazione e chiedere alle mense da loro servite di affiggere la locandina per l'intero corso dell'anno.
Obiettivo del WASHH è quello di promuovere la riduzione del consumo di sale negli adulti a meno di 5 grammi al giorno (obiettivo proposto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità) con il fine ultimo di ridurre in tutto il mondo i livelli di pressione arteriosa. La riduzione del consumo di sale al valore proposto dall'OMS è in grado di ridurre di circa il 25% le morti per ictus e di circa il 20% complessivamente la mortalità cardiovascolare. La relazione causale tra consumo di sale, ipertensione e rischio cardiovascolare è ampiamente riconosciuta. Moltissimi studi hanno dimostrato che la riduzione, anche solo moderata, del consumo di sale è associata a riduzione della pressione arteriosa e attraverso quest'ultima alla prevenzione di un numero significativo di eventi cardiovascolari.

4. Attuare le campagne informative del Tavolo TARSIN
La produzione e il consumo di alimenti ha ripercussioni economiche, sociali e ambientali. Le condizioni e la qualità dell'ambiente possono influire sui diversi anelli della catena alimentare che richiede la valutazione ed il monitoraggio dei rischi. Tutti i settori della catena alimentare "dai campi alla tavola", dal controllo delle materie prime, dalle buone prassi agricole e dalla lavorazione e distribuzione degli alimenti, contribuiscono alla sicurezza degli alimenti e pertanto alla salute dei consumatori. Al fine di diffondere la cultura della sicurezza alimentare nel consumatore si è provveduto alla pubblicazione di materiale informativo sui temi di sicurezza alimentare, nutrizionale e delle acque destinate al consumo umano, all'interno della pagina dedicata all'UOC Igiene degli Alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale", nonché nella pagina "PIANO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE" direttamente raggiungibile dalla home page del sito web aziendale.

5. Inviare elenchi degli OSA aderenti al programma di promozione della dieta mediterranea
L'Assessorato alla Salute della regione Siciliana, con D.D.G. n. 1399 del 19/11/2024, ha istituito l'Albo Regionale degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che aderiscono al Programma di promozione dello Stile di Vita Mediterraneo.
Si è provveduto pertanto, attraverso l'indizione di una Manifestazione di Interesse, pubblicata sul sito web Aziendale, ad invitare tutti gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) interessati, che insistono nell'ambito provinciale di questa Azienda, a manifestare la propria disponibilità all'inserimento nel suddetto Albo mediante l'invio dell'istanza di iscrizione debitamente compilata all'indirizzo PEC: uoc.sian@pec.asppalermo.org

AZIONE 18

1. Creare una rete operativa su Sicurezza Alimentare

Si è provveduto, in data 11/10/2024, ad organizzare una riunione operativa coinvolgendo tutti i componenti della rete multi professionale ed intersettoriale aziendale precedentemente attivata, in linea con quanto disposto dal Servizio 7 "Sicurezza Alimentare" del DASOE, articolata nelle tre sotto aree della sicurezza alimentare, sicurezza nutrizionale e sicurezza acque potabili.

Le singole reti vedono coinvolti rispettivamente i seguenti attori:

- Sicurezza alimentare: SIAN, SIAOA, LSP, IZS Ditte di ristorazione collettiva;
- Sicurezza nutrizionale: SIAN, Ditte di Ristorazione Collettiva;
- Sicurezza Acque potabili; SIAN, LSP, ARPA.

2. Favorire la partecipazione alla formazione regionale degli operatori sanitari che si occupano di controllo ufficiale degli alimenti

Nessun evento regionale

3. Avviare la formazione a cascata degli operatori sanitari addetti al controllo ufficiale

Si è continuato ad espletare la formazione a cascata degli operatori sanitari addetti al controllo ufficiale con due corsi ECM attivati in ASP.

Corso di aggiornamento ECM su:

- "Strumenti innovativi nel Controllo Ufficiale secondo il Regolamento (UE) n. 625/2017: il Rating delle imprese alimentari", 2 edizioni dello stesso evento, 23 e 24 aprile 2024, riservato ai Tecnici della prevenzione, Medici Igienisti e Veterinari, Biologi, in servizio presso i Dipartimenti di Prevenzione e Prevenzione veterinario, a cura dei due Dipartimenti di Prevenzione.
- "Nuovi strumenti giuridici a garanzia del settore alimentare: controversia, controperizia, prescrizioni estintive", due edizioni dello stesso evento 7 ed 8 maggio 2024, riservato ai Tecnici della Prevenzione, Medici Veterinari, medici Igienisti, Biologi, in servizio presso i Dipartimenti di Prevenzione e Prevenzione Veterinario, a cura dei due Dipartimenti di Prevenzione.

4. Recepire ed attuare la programmazione/pianificazione di controllo e monitoraggio (sale, allergeni etc.)

Si è proceduto ad implementare i programmi di controllo ufficiale degli alimenti, con specifiche previsioni: per la tutela dei soggetti allergici e intolleranti, per il controllo della disponibilità di sale iodato presso punti vendita e ristorazione collettiva, per la verifica delle indicazioni nutrizionali e salutistiche presenti sui prodotti alimentari.

5. Facilitare le procedure di recupero degli alimenti in sicurezza per i soggetti disagiati.

"Organizzazione ed attuazione di un corso di formazione per il recupero degli alimenti in sicurezza da destinare ai soggetti disagiati", in data 10 dicembre 2024:

- 3 richieste associazioni volontariato/3 associazioni di volontariato partecipanti.

Al fine di migliorare la tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione favorendo, incentivando e rafforzando lo sviluppo di conoscenze e competenze degli operatori sanitari coinvolti (empowerment - life skill) e, a cascata, dei componenti della ristorazione collettiva, sull'importanza della sana alimentazione per prevenire le patologie croniche e le loro complicanze, per ridurre lo spreco alimentare e l'impatto ambientale correlato all'alimentazione, si è provveduto ad invitare le associazioni di volontariato presenti sul territorio di competenza, a manifestare la propria disponibilità a partecipare ad un Corso di formazione promosso dal SIAN sulla procedura per il recupero degli scarti degli alimenti in sicurezza da destinare ai soggetti disagiati, tramite una richiesta di Manifestazione di interesse, pubblicata sul sito Aziendale nella sezione IN EVIDENZA nonché alla pagina dedicata all'UOC Igiene degli Alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale" ed alla pagina "PIANO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE" direttamente raggiungibile dalla home page del sito web

aziendale. Una volta ottenuta la disponibilità di n. tre Associazioni si è proceduto ad espletare il corso di formazione di cui in premessa.

10.2 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 della celiachia nella produzione, manipolazione e distribuzione dei pasti senza glutine.

Al fine di favorire il normale inserimento dei soggetti affetti da celiachia nella vita sociale si è proceduto, oltre ad acquisire i dati relativi ai flussi informativi, alla formazione degli OSA onde migliorare le loro conoscenze al fine di implementare l'offerta dei pasti in sicurezza tramite le seguenti attività:

- Aggiornamento anagrafica su mense, attivare/prorogare le procedure per la convenzione con Istituti Alberghieri per disponibilità cucina e cuochi esperti (atto formale in corso di definizione), organizzare corsi di formazione.

Sono stati trasmessi al Servizio 7 del DASOE, nel rispetto dei tempi previsti, i flussi relativi ai 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.

10.3 DDG n. 191 del 18//03/2022 "Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza di sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva - Anni 2022/2025".

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 Agriculture 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, GDO, ristorazione pubblica;
- 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;

Si è inoltre provveduto alla promozione del consumo di sale iodato conducendo una adeguata campagna informativa e di sensibilizzazione destinata agli utenti delle mense.

Sono stati predisposti programmi per le verifiche ispettive e monitoraggio e verifica periodica con raggiungimento degli obiettivi previsti. Sono stati eseguiti 12 campionamenti di sale iodato sui 10 previsti dal piano per valutare il tenore di iodio presente nel sale iodato e sono state acquisite n. 45 schede conoscitive su otto previste.

10.4 Vidimazione tabelle dietetiche

Sono state vidimate le tabelle dietetiche inoltrate da enti pubblici e privati (scuole, comunità assistenziali, CTA etc..).

Nell'anno 2024 sono state valutate n. 15 tabelle dietetiche destinate alla ristorazione collettiva di cui n. 10 esitate con Nulla Osta e n. 5 attualmente in corso di integrazione.

10.5 PROGETTO CUORE- Pianificazione Health examination survey-Istituto Superiore di Sanità

La conoscenza dello stato di salute dei cittadini e della distribuzione dei fattori di rischio rappresenta una parte importante per la pianificazione di azioni di prevenzione delle malattie e della disabilità, ed è necessaria per una programmazione e una valutazione delle politiche sanitarie al fine di garantire una migliore assistenza al cittadino.

L'obiettivo delle indagini di popolazione Health Examination Survey effettuate dall'Istituto Superiore di Sanità nell'ambito del Progetto CUORE è quello di supportare e valutare le azioni incluse nel Piano Nazionale della Prevenzione e nei Piani Regionali di Prevenzione attraverso la descrizione, periodica, anche mediante misurazioni ed esami diretti, di alcune caratteristiche individuali, nonché fornire evidenze scientifiche per la valutazione del raggiungimento per l'Italia dei 9 obiettivi volontari per il controllo e la prevenzione delle malattie non trasmissibili raccomandati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), attraverso la stima dei corrispondenti indicatori di salute, molti dei quali prevedono misurazioni dirette in campioni di popolazione.

L'obiettivo dell'indagine è quello di valutare nella popolazione adulta italiana alcune caratteristiche riconosciute come fattori di rischio, le abitudini di vita (alimentazione, attività fisica, consumo di vino e altri alcolici, abitudine al fumo di sigaretta), nonché, la prevalenza di alcune condizioni a rischio (ipertensione arteriosa, sovrappeso/obesità, ipercolesterolemia, diabete), identificare aree di patologia, ed altre condizioni per le quali è necessario intervenire in termini preventivi, diagnostici, terapeutici, assistenziali e studiare gli andamenti temporali in campioni statistici, rappresentativi della popolazione generale.

Tra gli studi che prevedono l'esame diretto della popolazione, quelli del Progetto CUORE sono stati in questi ultimi 30 anni il punto di riferimento italiano per le malattie cardiovascolari e per altre patologie cronico degenerative, grazie alla adozione di metodologie e procedure standard nelle misurazioni eseguite e nella raccolta dati. I risultati dell'elaborazione dei dati sono pubblicati su riviste scientifiche e man mano disponibili nel sito web del progetto CUORE per le singole regioni per l'Italia nel suo complesso (Cuore Data, www.cuore.iss.it).

L'indagine viene condotta in diverse regioni italiane, distribuite tra Nord, centro e Sud, su campioni di popolazione generale adulta residente. In ciascuna Regione viene coinvolta nell'indagine di popolazione una Struttura Sanitaria Locale al fine di ospitare ed effettuare le operazioni sul campo per l'esecuzione dello screening di popolazione.

Nell'avviare la programmazione dell'indagine 2024-2025 l'Istituto Superiore di Sanità ha chiesto l'adesione del Dipartimento di Prevenzione/UOC SIAN al fine di collaborare al progetto.

L'ISS ha proceduto all'arruolamento di un campione, estratto in modo casuale dalla popolazione residente nell'ambito nel Comune di Palermo (area in cui è operante l'Unità Sanitaria Locale coinvolta nell'indagine). Il campione di popolazione è di 200 uomini e donne di età compresa tra i 35 e i 74 anni.

L'indagine prevede i seguenti rilievi:

- La misurazione della pressione arteriosa e della frequenza cardiaca;
- L'esecuzione di misure antropometriche (peso, altezza, circonferenza della vita e dei fianchi);
- La raccolta delle urine delle 24 ore (per l'esecuzione della determinazione di sodio, potassio, iodio, creatininuria, albuminuria);
- Il prelievo di sangue (per la determinazione di glicemia, colesterolemia totale e HDL, trigliceridemia, creatininemia);
- La somministrazione di un questionario generale (comprendente informazioni anagrafiche, abitudini e stili di vita, anamnesi patologica remota, terapie in atto, ricorso ai servizi sanitari con particolare riguardo ai ricoveri ospedalieri, familiarità per cardiopatia coronarica, accidenti cerebrovascolari, diabete, ipertensione e ipercolesterolemia, alfabetizzazione sanitaria);
- La somministrazione del questionario ADL (Activity of Daily Living) e del questionario IADL (Instrumental Activities of Daily Living) per indagare la capacità all'esecuzione delle attività di base e strumentali quotidiane per la cura personale;
- La somministrazione di un questionario per la raccolta delle informazioni sulle abitudini alimentari;
- La misurazione del numero di passi settimanale.

L'indagine prevede i seguenti rilievi per le persone di età superiore ai 65 anni:

- Somministrazione di un questionario sulla qualità della vita;
- La valutazione delle prestazioni fisiche;
- La misurazione della forza di presa della mano;
- La somministrazione del questionario per valutare le prestazioni fisiche, il livello di attenzione e di memoria.

In data 27 novembre 2024 l'Istituto superiore di sanità ha effettuato un corso di addestramento per tutti gli operatori sanitari coinvolti nell'indagine.

Breve riepilogo di quanto concordato con L'ISS:

Campione: Residenti nel Comune di Palermo.

Gennaio 2025 - inizio arruolamento ricezione telefonate/chiamate attive

Febbraio 2025 - inizio screening.

Le attività poste in essere nell'anno 2024 nell'ambito del Progetto Cuore sono le seguenti:

- Settembre 2024: video-riunione di inizio;
- da settembre 2024: video- riunioni mensili di pianificazione/organizzazione;

- 31 ottobre 2024: video riunione QUESTION TIME sul manuale delle operazioni e sulla piattaforma informatica;
- Entro 9 ottobre 2024: restituzione scheda prime informazioni;
- Entro 6 novembre 2024: restituzione scheda informazioni completa;
- Dal 4 novembre 2024: ricezione materiale/attrezzature;
- 27 novembre 2024: addestramento in loco (durata 4/5 ore)
- Entro dicembre 2024-predisposizione sulla piattaforma informatica del calendario appuntamenti disponibili;
- Novembre 2024-dicembre 2024: informativa medici di medicina generale;
- Novembre2024-dicembre2024: sensibilizzazione popolazione, comunicati stampa (comunicato stampa a cura dell'amministrazione comunale di Palermo), farmacie, parrocchie, locandine, ecc);
- Reclutamento operatori sanitari da impegnare nella progettualità: sono stati identificati n. 6 operatori, di cui quattro afferenti al SIAN e due al Dipartimento Interaziendale di Diagnostica di Laboratorio.

Il Direttore dell'UOC SIAN
Dott. Domenico Mirabile

