



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
**U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI SORVEGLIANZA
E PREVENZIONE NUTRIZIONALE**

Direttore Dott. Domenico Mirabile

*Publicazione dati sull'attività di controllo ufficiale in
materia di sicurezza alimentare svolta dall'U.O.C.*

SIAN dell'ASP Palermo

ANNO 2025

ASP
PALERMO

1. RELAZIONE SUI CONTROLLI UFFICIALI – ANNO 2025

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 2025.

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 2025, 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	Capaci	Bagheria	Altavilla Milicia	Palermo
	Carini		Bagheria	Villabate
	Cinisi		Casteldaccia	Monreale
	Isola delle Femmine		Ficarazzi	Altofonte
	Terrasini		S. Flavia	Belmonte Mezzagno
	Torretta		Baucina	Piana degli Albanesi
Lercara Friddi	Alia	Misilmeri	Bolognetta	S. Cristina Gela
	Castronovo di Sicilia		Campofelice di Fitalia	Linosa
	Lercara Friddi		Cefalà Diana	Lampedusa
	Palazzo Adriano		Ciminna	Ustica
	Prizzi		Godrano	
	Roccapalumba		Marineo	
	Valledolmo		Mezzojuso	
	Vicari		Misilmeri	
Corleone	Bisaquino		Ventimiglia di Sicilia	
	Campofiorito		Villafrati	
	Chiusa Sclafani	Termini Imerese	Aliminusa	
	Contessa Entellina		Caccamo	
	Corleone		Caltavuturo	
	Giuliana		Cerda	
	Roccamena		Montemaggiore	
Partinico	Balestrate		Scillato	
	Borgetto		Sciara	
	Camporeale		Sclafani Bagni	
	Giardinello		Termini Imerese	
	Montelepre		Trabia	
	Partinico	Cefalù	Campofelice di Roccella	
	San Cipirrello		Castelbuono	
	San Giuseppe Jato		Cefalù	
	Trappeto		Collesano	
			Gratteri	
			Isnello	
			Lascari	
			Pollina	
			S. Mauro Castelverde	
		Petràlia Sottana	Alimena	
			Blufi	
			Bonpietro	
			Castellana Sicula	
			Gangi	
			Geraci Siculo	
			Petràlia Soprana	
			Petràlia Sottana	
			Polizzi Generosa	

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;
- 5 dirigenti medici;
- 3 dirigente biologo;
- 8 tecnici della prevenzione;
- 2 operatori tecnici di supporto.

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 2025 sono quelli indicati nella tabella seguente.

PIANI DI CONTROLLO REGIONALI - 2025

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> .	• D.D.G n.1889 del 18.10.2018 GURS n.50 del 23/11/2018 • Nota SVESA prot. 81 del 09/01/2023 • Nota DASOE Prot. 9643 del 13/03/2023 indicazioni C.U. 2023 • Nota DASOE Prot.11880 del 28/03/2024 • Nota DASOE Prot. 1875 del 20/01/2025
Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027 - Anno 2025	D.D.G. 218 del 06/03/2025
"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.D.G. n. 125 del 03/02/2025
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.427 del 09/04/2025
Piano regionale di monitoraggio della radioattività negli alimenti - Anni 2025-2027	D.D.G. N. 1132 del 14/10/2025
Monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti (nota DGISAN prot. 0010040 – P – 14/03/2018).	• Nota DASOE prot.52538 del 09 luglio 2018 • Nota DASOE Prot.2432 del 22/01/2024 indicazioni C.U. 2024 • Nota DASOE Prot.30043 del 09/09/2024 • Nota DASOE Prot. 1875 del 20/01/2025
Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari – Anno 2025	D.D.G. n.° 799 del 10 luglio 2025
Piano di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale - Piano comunitario di controllo – Anno 2025.	D.D.G. n. 768 del 01/07/2025
Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali naturali negli alimenti – Anni 2023-2027	D.D.G. n.165 del 17/02/2025
Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati. Anno 2025	D.D.G. n. 126 del 03/02/2025
Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati. Anno 2025	D.D.G. n. 127 del 03/02/2025
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

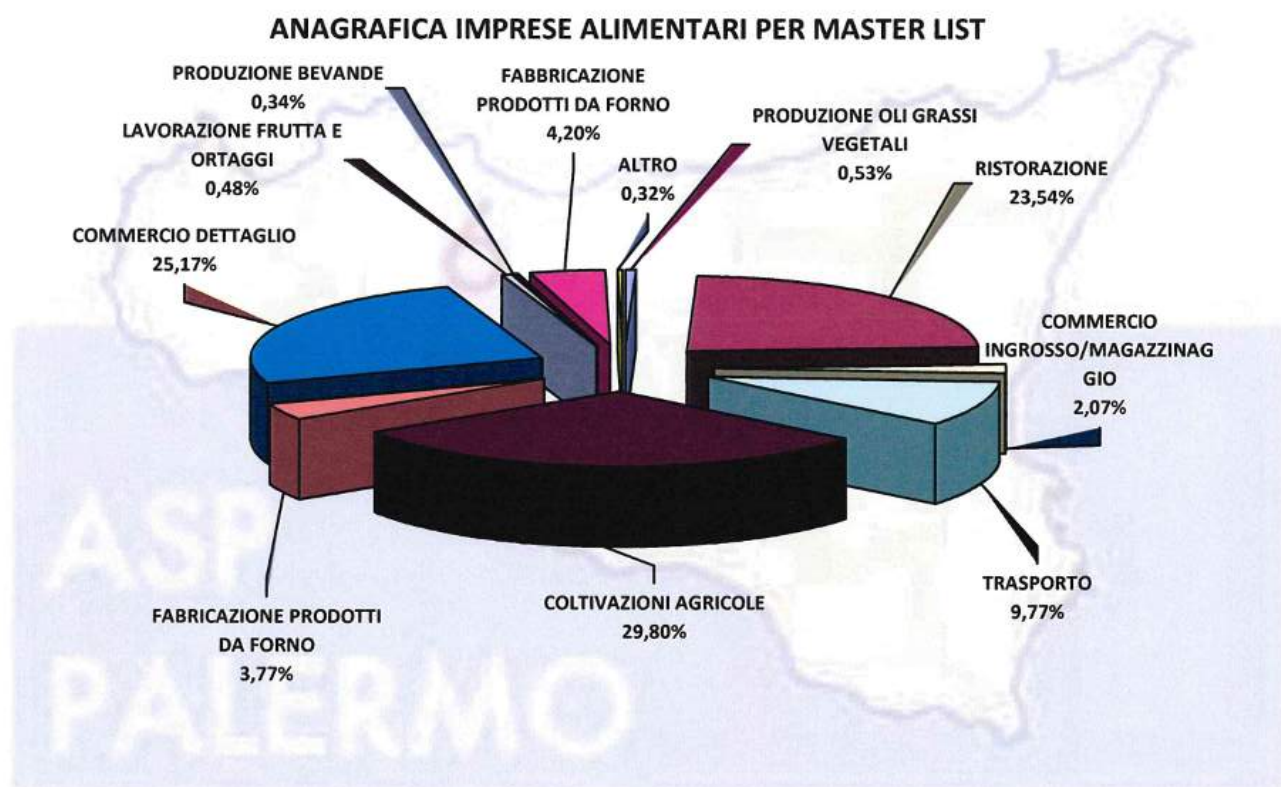
Legno; Carta e cartone; Materie plastiche; Cellulosa rigenerata; Gomma; Metalli e leghe (acciaio inox, alluminio, banda cromata, banda stagnata); Vetro; Ceramica; Materiali attivi e intelligenti;
Altro (adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, 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 32.000 e comprendono sia attività con competenza esclusiva del Dipartimento di Prevenzione che attività con competenza congiunta con il Dipartimento di Prevenzione Veterinario.

Le tipologie di attività produttive svolte dalle suddette attività sono così suddivise per macro area-Master List:



4.2 Attività ispettiva e non conformità.

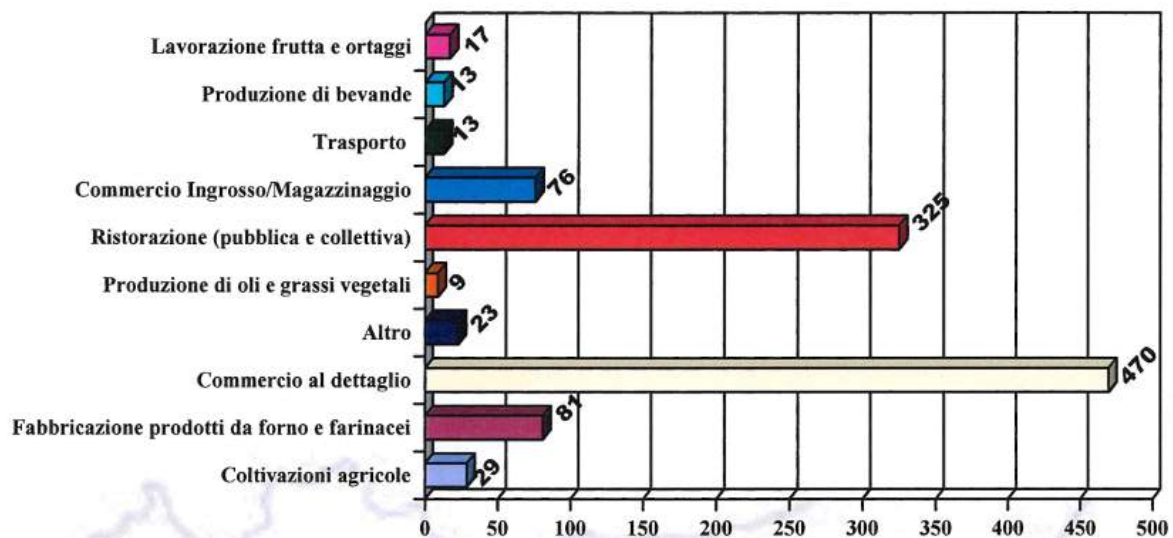
L'attività ispettiva effettuata nell'anno 2025 ha riguardato 812 aziende per un totale di 1059 ispezioni.

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.

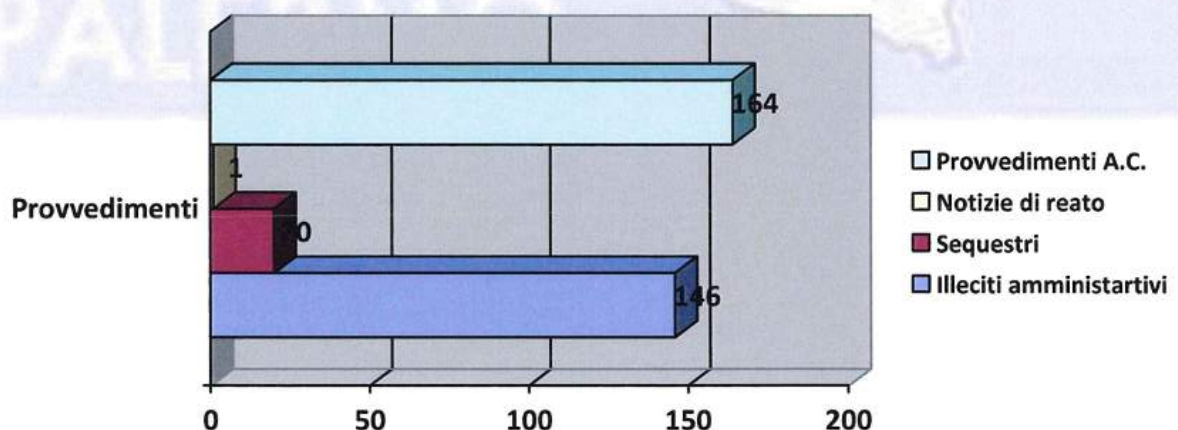
Nel grafico seguente sono indicati i controlli ufficiali effettuati per macro categoria di imprese alimentari.

Nell'ottica di una fattiva collaborazione e cooperazione multidisciplinare con il Dipartimento di Prevenzione Veterinario è stata programmata ed eseguita congiuntamente attività di audit di settore, pertanto, nel 2025 sono stati eseguiti n. 2 audit presso imprese alimentari del settore della ristorazione collettiva.

N° di ispezioni per categoria di Imprese Alimentari

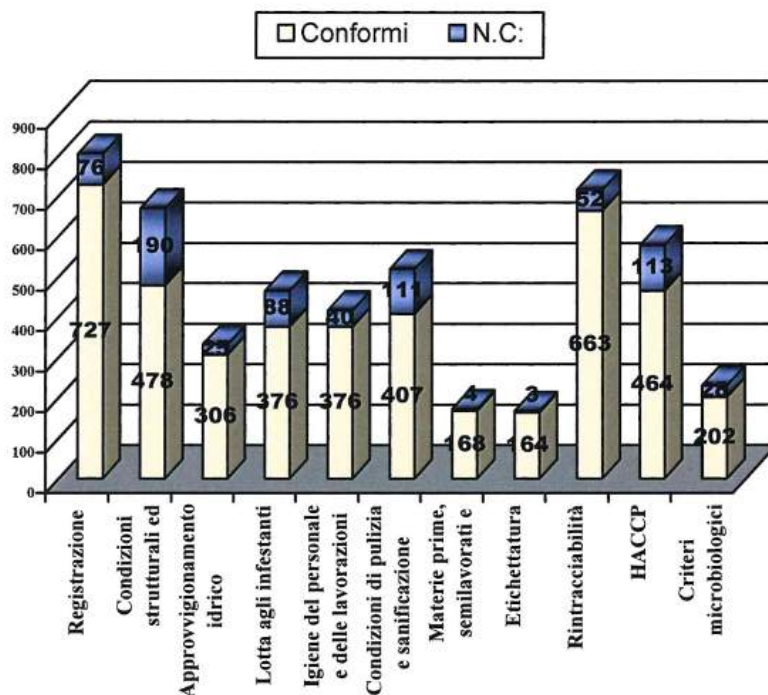


Dai controlli ufficiali effettuati sono emerse non conformità di diversa entità e tipologia (n.c. minori e N.C. maggiori) che hanno fatto scaturire n. 146 illeciti amministrativi, n. 1 notizia di reato (a seguito campionamento non conforme), n. 20 sequestri di prodotti alimentari e/o MOCA (amministrativi, penali e blocchi ufficiali), e provvedimenti prescrittivi di varia natura. Sono stati emessi, inoltre, n. 164 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.

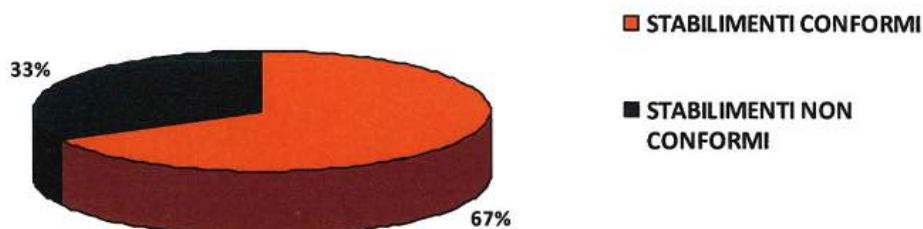
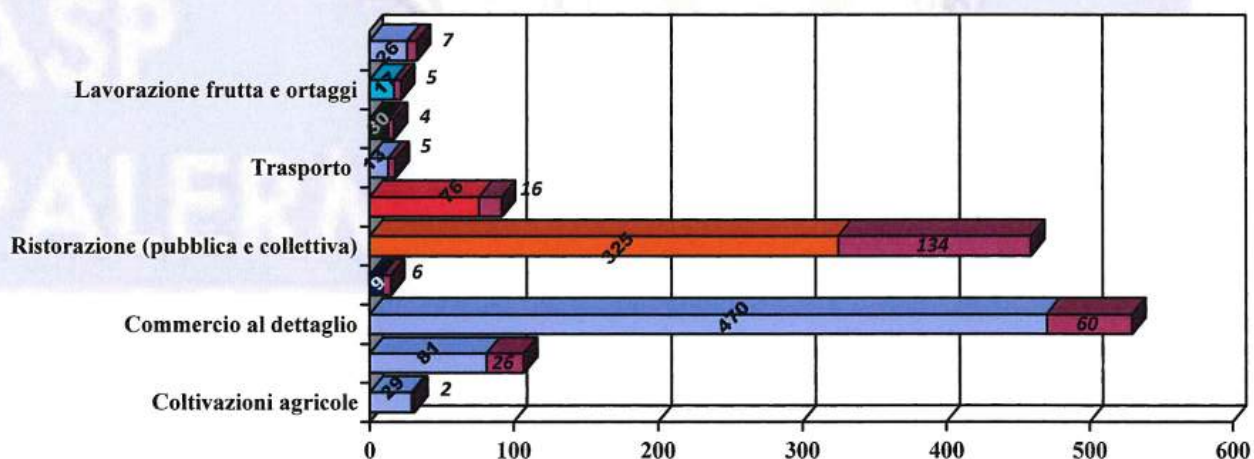


Per quanto riguarda la tipologia di requisiti controllati presso le imprese alimentari e le relative non conformità riscontrate in sede di controllo ufficiale, si evidenzia quanto segue:

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.° 768/2025.

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 768/2025- Piano regionale di Controllo Ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale animale e Piano Comunitario di controllo – ANNO 2025".

Di seguito le tabelle di rendicontazione sui campionamenti effettuati nell'anno 2025.

DDG 768/2025:

Tabella 1		
Ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti in SICILIA		
Tipologia campioni	Progr.	Eff.
Cereali	15	16
Ortaggi	25	26
Frutta	60	61
Vino	18	19
Olio di oliva	4	5
Totali	122	127

Tabella 2		
Ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti FUORI SICILIA		
Tipologia campioni	Progr.	Eff.
cereali	4	5
ortaggi	8	10
frutta	8	9
vino	1	1
olio di oliva	1	1
Totali	22	26

Tabella PCCUE				
REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 2024/989 - programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2025, 2026 e 2027				
Matrici	Prodotto		Progr.	Eff.
Origine vegetale	Mele	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Fragole	Convenzionale		
		Biologico		
	Pesche comprese le pesche noci e ibridi simili	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Vino (rosso o bianco) da uve da vino	Convenzionale	1	1
		Biologico	1	1
	Lattughe	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Cavoli cappucci	Convenzionale		
		Biologico		
	Pomodori	Convenzionale	1	1
		Biologico		
	Spinaci	Convenzionale	1	1
		Biologico		
TOTALE			7	7

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.2 Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari - D.D.G. n.° 799/2025

Il Piano di controllo ufficiale sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari (PF) prevede attività ispettiva e di campionamento presso le rivendite e gli utilizzatori (aziende agricole) di PF:

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 2025 sono stati eseguiti n. **16** controlli ufficiali presso attività di rivendita e produzione di prodotti fitosanitari, inoltre, sono stati effettuati n. **2** campionamenti di principio attivo per verificarne la conformità.

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, conformità delle etichette, 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 2025:

SIAN ASP PA - C.U. ANNO 2025		
tipologia azienda	Program.	Eff.
aziende agrumicole	5	5
aziende orticole	3	6
aziende frutticole	6	6
aziende viticole	5	5
aziende olivicole	3	3
TOTALE	22	25

5.3 Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - D.D.G. n.° 427/2025

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 2025.

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti Anno 2025		
Matrici	PA	
	programmati	effettuati
Erbe aromatiche e Spezie essiccate (NO mix di spezie e/o erbe)	1	1
Legumi secchi (NON devono essere decorticati)	1	1
Frutta essiccata (Uva, Fichi)	1	1
TOTALE	3	3

5.4 Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti - DDG n. 295 del 03/03/2026

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".

Il Regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce le norme sugli additivi alimentari: definizioni, condizioni d'uso, etichettatura. Gli AA sono autorizzati ed elencati con le relative condizioni d'uso nell'elenco positivo dell'UE in base alla valutazione della sicurezza, alla necessità tecnologica e garantendo che l'uso non induca in errore i consumatori.

In attuazione alla normativa comunitaria nel settore degli additivi il Ministero della Salute ha predisposto un *Piano nazionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura* per gli anni 2025-2027.

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. Relativamente alle sostanze aromatizzanti di affumicatura o "Aromi di fumo" il controllo riguarda esclusivamente dette sostanze come materia prima.

Il Controllo Ufficiale mira ad identificare i limiti consentiti dei metalli pesanti ed i parametri specifici dell'additivo, ad es. il livello massimo consentito in una categoria alimentare.

Il Piano è stato recepito in Sicilia con DDG n. 295 del 03/03/2026: "Piano regionale di Controllo Ufficiale degli Additivi e Aromi Alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura 2025-2027. Revisione 1 - 2026"

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 2025

Tabella 1 - additivi come materia prima - Competenza SIAN

Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027.

Criteri di scelta matrice	ASP PA	
	Progr.	Eff.
- Additivi prodotti/confezionati sul proprio territorio; - Additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti sul proprio territorio (controllo dell'AA come materia prima presso l'azienda utilizzatrice); - La verifica dei requisiti di purezza degli AA può essere circoscritta anche solo alla determinazione dei metalli.	2	2
TOTALE	2	2

**Non sono state riscontrate non conformità*

Tabella 2 - Additivi negli alimenti - Competenza SIAN

Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027.

Numerazione	Denominazione	Categoria Alimentare	ASP PA	
			Progr.	Eff.
E100-E180	Coloranti (La ricerca deve essere effettuata tra i coloranti ricompresi nella numerazione che va da E100 a E180)	FA-04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi FA-05.1 Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE FA-05.2 Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito FA-05.3 Gomme da masticare (chewing-gum) FA-06.3 Cereali da colazione FA-12.2.2 Condimenti FA-12.5 Zuppe, minestre e brodi FA-12.6 Salse FA-12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8 FA-14.1.4 Bevande aromatizzate FA-14.2.1 Birra e bevande a base di malto FA -15. Salatini e snack pronti al consumo FA-17 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2	2
E200-E202 E210-213	acido sorbico e sorbato di potassio acido benzoico e i suoi Sali	FA-04.2.2 Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia FA-04.2.3 Ortofrutticoli in recipienti FA-04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi FA-04.2.6 Prodotti trasformati a base di patate (patate addizionate con SO ₂) FA-06.4.1 Pasta fresca FA-06.4.4 Gnocchi di patate FA-07.2 Prodotti da forno fini FA-12.5 Zuppe, minestre e brodi FA-12.6 Salse FA-12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8 FA-14.1.4 Bevande aromatizzate FA -15. Salatini e snack pronti al consumo FA-17 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	1

E220-E228	Anidride solforosa e i suoi Sali	FA-04.2.1 Ortofrutticoli essiccati FA-04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi FA-04.2.6 Prodotti trasformati a base di patate (patate addizionate con SO ₂) FA-12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8 FA- 13 Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, quali definiti dalla direttiva 2009/39/CE FA-14.1.2 Succhi di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e succhi di ortaggi FA-14.1.3 Nettare di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e nettari di ortaggi e prodotti analoghi FA-14.1.4 Bevande aromatizzate FA-14.2.1 Birra e bevande a base di malto FA-14.2.2 Vino e altri prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n.1308/2013 FA -15. Salatini e snack pronti al consumo FA-17 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2	2
E 300-302	Acido ascorbico e suoi Sali	FA-14.1.4 Bevande aromatizzate	1	1
E950-E962	Edulcoranti	FA-04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi FA-05.1 Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE FA-05.2 Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito FA-05.3 Gomme da masticare (chewing-gum) FA-07.2 Prodotti da forno fini	3	3
Totale			9	9

**Non sono state riscontrate non conformità*

Tabella 4 - Aromi Alimentari - Sostanze aromatizzanti di affumicatura - Competenza SIAN

Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027 - Anno 2025

Denominazione	Parametro	UOC SIAN ASP PA	
		Progr.	Eff.
Aromi Alimentari come materia prima	Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200-202) Acido benzoico e suoi Sali (E210-213)	1	1
Controllo analitico Aromi Alimentari nei prodotti alimentari	Sostanze naturalmente presenti dell'Allegato III del regolamento (CE) n.1334/2008 Cumarina - Prodotti di panetteria tradizionale e/o stagionale contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura - Cereali per prima colazione, compreso il muesli	3	3
	Sostanza aromatizzante Caffaina (Tabella 1 dell'allegato I del regolamento (CE) 1334/2008) Prodotti di confetteria, 14.1 Bevande analcoliche	1	1
	Sostanza aromatizzante Teobromina (Tabella 1 dell'allegato I del regolamento (CE) 1334/2008) 14.1 Bevande analcoliche	1	1
Totali		6	6

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.5 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 2025.

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	4	5

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.6 Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti – Anni 2023-2027 - D.D.G. n. 165 del 17.02.2025

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) **micotossine e tossine vegetali naturali** per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione UE (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. L'attività di controllo di micotossine e tossine vegetali, con livelli indicativi, è altra attività ufficiale;

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).

La Regione Siciliana ha recepito il piano nazionale con il D.D.G. n. 165 del 17.02.2025 - Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti - Anni 2023-2027.

Di seguito, nelle Tabelle 1, 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.

Tabella 1 Distribuzione del numero totale di campioni, per ASP e per gruppi di prodotti alimentari di origine non animale			
Categorie alimentari	UOC SIAN ASP PA		CONTAMINANTI
	Progr.	Eff.	
Confetteria e prodotti derivati da semi di cacao e fibra di cacao (CIOCCOLATO con precisazione della % di sostanza secca cacao)	2	2	PIOMBO CADMIO
Alimenti per diete particolari (Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati ea integratori alimentari contenenti ingredienti minerali e/o vitaminici)	1	1	PIOMBO CADMIO MERCURIO
Alimenti per neonati e prima infanzia, tranne quelli a base di cereali e a base di alimenti i O.A.	1	1	PIOMBO CADMIO
Alimenti per la prima infanzia a base di cereali.	1	1	CADMIO
Frutta	3	3	PIOMBO CADMIO PERCLORATO
Bevande (e creme) a base di frutta/verdura e prodotti affini (SUCCHI di FRUTTA)	1	1	PIOMBO CADMIO
Ortaggi e derivati	3	3	PIOMBO CADMIO PERCLORATO NICHEL
Cereali e prodotti a base di cereali	3	3	-PIOMBO -CADMIO -ARSENICO (INORGANICO) -ACRILAMMIDE (Legislazione dell'UE diversa dal regolamento (CE) n.1881/20)
Ingredienti purificati isolati (Olii e grassi di origine vegetale)	3	3	-PIOMBO -IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI -Somma di 3 MCPD e MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3 MCPD -Glicidi esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo
Legumi e derivati	1	1	NICHEL
Radici e tuberi amidacei e derivati	1	1	PIOMBO CADMIO
TOTALE CAMPIONI	20	20	

**Non sono state riscontrate non conformità*

Tabella 3 - ALLEGATO 8 bis. Programma di campionamento di alimenti per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali sul territorio nazionale

Pericolo	MATRICE	UOC SIAN 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	5
	Frutta secca (fichi secchi)	1	1
	Spezie essiccate: <i>Capsicum</i> spp. (es. peperoncino e paprica), <i>Piper</i> spp. (es. pepe nero e bianco), noce moscata (<i>Myristica frgrans</i>), curcuma (<i>Curcuma longa</i>), zenzero (<i>Zingiber officinale</i>)	1	1
	2025_Totale campioni_AFs	3	7
Ocratossina A (OTA)	Uve secche	2	2
	Altra frutta secca, ossia essiccata/disidratata (es. fichi, gelsi)	1	1
	Erbe essiccate (per le erbe aromatiche ved reg. (CE) n. 396/2005)	1	1
	Pistacchi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di prodotti alimentari	1	1
	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
	2025_Totale campioni_OTA	6	6
Patulina (PAT)	Alimenti per la prima infanzia (a base di frutta)	1	1
	2025_Totale campioni_PAT	1	1
Deossinivalenolo (DON), 3- e 15- acetil DON, DON 3- glucoside	Chicchi di cereali non trasformati escluso il granturco	1	1
	Chicchi di frumento duro e di avena (con lolla ⁽¹⁾) non trasformati		
	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	2	2
	2025_Totale campioni_DON	3	3
Zearalenone (ZEN)	Granturco per il consumatore finale, merende a base di granturco e cereali da colazione a base di granturco	1	1
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	2	2
	2025_Totale campioni_ZEN	3	3
Fumonisine (somma di FB1+FB2)	Cereali da colazione a base di granturco e merende a base di granturco	2	2
	2025_Totale campioni_FBs	2	2
Somma T-2/HT-2	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 (1), avena non decorticata (con il tegumento), frumento, mais, segale)	1	1
	Prodotti da forno ad eccezione dei prodotti di cui al punto 1.9.5 del reg. UE 2023/915, pasta alimentare, merende a base di cereali e cereali da colazione, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.9.6, 1.97*, 1.9.8* del reg. UE 2023/915	2	2
	Prodotti da forno (inclusi i piccoli prodotti da forno) contenenti almeno il 75 % di prodotti di macinazione dell'avena (Punto 1.9.5 del reg. UE 2023/915). Fiocchi di avena (Punto 1.9.6 del reg. UE 2023/915)	1	1
	2025_Totale campioni_Tossine T-2/HT-2	6	6
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
	2025_Totale campioni_NITRATI	5	5
HCN e glicosidi cianogenetici	Mandorle non trasformate intere, macinate, molite, frantumate, tritate immesse sul mercato per il consumatore finale	1	1
	2025_Totale campioni_HCN	1	1

In una partita di pistacchio campionata è stata riscontrata la presenza di Aflatossina B1 (15 micro grammi/Kg) ed aflatossine totali-somma di aflatossine B1, B2, G1, G2 (16,2 microgrammi/Kg) oltre i limiti di legge. Da tale non conformità è scaturito un blocco ufficiale, attivata un'allerta alimentare ed informata l'Autorità Giudiziaria.

Tabella 4:
ALLEGATO 8 ter. "Programma di campionamento, sul territorio nazionale, per le combinazioni critiche "alimenti/contaminanti agricoli e tossine vegetali"

Pericolo	Matrice	Progr.	Eff.
Ocratossina A (OTA)	Spezie essiccate (<i>Capsicum spp</i> (paprica, peperoncino, pepe nero); noce moscata, curcuma)	1	1
	2025_Totale campioni_OTA	1	1
Tossine dell'<i>Alternaria spp.</i>	Pomodori non pelati interi (<i>Whole unpeeled tomatoes</i>) Pomodori pelati interi (<i>Whole peeled tomatoes</i>) Pomodori in pezzi (<i>Diced Tomatoes</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
	2025_Tot campioni_Tossine dell'<i>Alternaria spp.</i>	1	1

Non sono state riscontrate non conformità

5.7 Piano di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati - D.D.G n. 126/2025 - Anno 2025.

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. 126 del 03/02/2025 - 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.

Tabella_1 - Piano di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati

	Alcaloidi del tropano in ortaggi		Nitrati e/o Nitriti in alcuni ortaggi		Alcaloidi chinolizidinici nei lupini e prodotti a base di lupini	
Sostanze da ricercare	N. di campioni Ortaggi: cime di rapa, spinaci, fagiolini		N. di campioni Biete, cavolo verza (o cavolo cappuccio), scarola, cime di rapa, valeriana		N. di campioni (farina, miscele di farine, prodotti in confezione, sostituti di latte/carne/uova/caffè)	
UOC SIAN ASP Palermo	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
	1	1	3	3	1	1
TOTALE	1	1	3	3	1	1

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.8 Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati - D.D.G. n. 127 del 03.02.2025 - Anno 2025

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. 127 del 03.02.2025, ha recepito il "Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati. Anno 2025".

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.

Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati. Anno 2025

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

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.9 Monitoraggio sul tenore di acrilamide.

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

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

Tenuto conto che con nota DGISAN prot.0010040 – P- 14/03/2018, il Ministero della Salute ha prescritto che, ai sensi del Reg. (UE) n. 2158/2017, "i dati del monitoraggio della presenza di acrilamide negli alimenti, devono essere sostituiti dai risultati analitici che gli OSA metteranno a disposizione, unitamente alla descrizione del prodotto e alle misure adottate volte alla diminuzione del tenore di acrilamide al di sotto dei livelli di riferimento di cui allegato IV del citato Reg. (UE) n. 2158/2017", questa U.O.C. S.I.A.N. nell'anno 2025 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	La ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide: - Campionamento su prodotto caffè tostato in grani: Acrilammide valore conforme (69 µg/kg)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide: - Campionamento su prodotto tostato: Acrilammide valore conforme (89 µg/kg)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide: Campionamento su prodotti tostati: Acrilammide valori conformi (128 µg/kg e 117 µg/kg)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide: Campionamento su prodotto tostato in cialda: Acrilammide valori conformi (225 µg/kg)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	Previste analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide: - Caffè tostato: Acrilammide valore conf. (101 µg/kg)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide: Campionamento su prodotto tostato in cialda: Acrilammide valori conformi (225 µg/kg)	Misure adeguate
Tostatura, confezionamento, deposito di CAFFE' TOSTATO	La Ditta ha previsto analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide: Campionamento su prodotti tostati: Acrilammide valori conformi (293 µg/kg e 337 µg/kg)	Misure adeguate
Produzione prodotti da forno	Previste analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide: campionamento su Biscotti reginelle (acrilammide inferiore a 10 µg/kg)	Misure adeguate
Ristorazione che produce preparazione gastronomiche fritte e al forno	1) Predisposta procedura HACCP per la riduzione della presenza di acrilammide 2) Previste analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide (arancine al pistacchio (25 µg/kg)	Misure adeguate
Produzione prodotti da forno	1) Predisposta procedura HACCP per la verifica del processo di cottura 2) Previste analisi per la determinazione dei livelli di acrilammide: Pan soffic maxi Buns con sesamo (18 µg/kg)	Misure adeguate

5.10 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.G. n.125 del 03/02/2025

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.

Combinazione tipologia di MOCA/Analita-gruppo di analiti												
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	6	9	9	1	1	1	1	21	21

**Non sono state riscontrate non conformità*

5.11 “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

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, recante "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica", la quale definisce anche 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
8	1	2	5

**Non sono state riscontrate non conformità*

Tabella n. 2b - Rendicontazione annuale attività ispettive

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2022 - 2025 - Rendicontazione 2025

Accertamento della presenza di sale iodato nei punti vendita e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva

UOC SIAN ASP Palermo	GDO	Presenza prodotto	Presenza Locandina Informativa	Punti vendita al dettaglio	Presenza prodotto	Presenza Locandina Informativa	Ristorazione collettiva	Presenza prodotto	Ristorazione pubblica	Presenza prodotto
	2	2	2	17	17	17	2	2	10	1

5.12 Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici su alimenti e bevande – ex 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" previsto dal D.D.G. 1889 del 18/10/2018 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.

Tale Piano regionale, nella formulazione originaria, ricomprendeva anche campionamenti di matrici per la ricerca di pericoli chimici, oggi ricompresi nei nuovi Piani di C.U. *(ad esempio il "Piano di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti" 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", ricomprende gli additivi t.q.)*.

Al fine di ottimizzare l'attività di C.U., l'Autorità Competente regionale, DASOE Servizio 7, 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 regionale di controllo dei rischi microbiologici su alimenti e bevande di cui al D.D.G. 1889 del 18/10/2018.

Gli accertamenti analitici del Piano in questione vertono sul controllo dei pericoli microbiologici previsti dal 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 suddetti parametri è prevista anche la ricerca dei microrganismi e delle loro tossine secondo i criteri di cui ai valori guida identificati dall'allegato 6 delle "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE nn. 882/04 e 854/04" (CSR n. 212 del 10/11/2016), sia in termini di criteri di igiene di processo che di sicurezza alimentare.

Nel 2025 sono stati effettuati da questa UOC SIAN n. **197** campionamenti in attività di produzione e/o vendita di alimenti e bevande. Gli analiti ricercati sono stati 339 (N. 166 in fase di produzione e N. 173 in fase di distribuzione). Non sono state riscontrate non conformità.

Di seguito il dettaglio delle matrici alimentari e dei parametri oggetto di analisi.

PALERMO

D.D.G n.1889 del 18.10.2018 recante "Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande" - 2025			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)		4
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)	1	
		Salmonella spp (Reg. 2073)		3
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		3
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)		4
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)		4
SEMI E SEMI GERMOGLIATI	Escherichia coli STEC (Reg. 2073)		1	
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)		1
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)		1
	FRUTTA QUARTA GAMMA	Escherichia coli (Reg. 2073)	1	
		Salmonella spp (Reg. 2073)		2
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		2
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)		1
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)		1
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).	Escherichia coli (Reg. 2073)	1	
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)		1
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		2
		Salmonella spp (Reg. 2073)		2
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	1	
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	
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	3	
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	5	
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)		9
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	5	
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	7	
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	7	
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	7	
	PRODOTTI DA FORNO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	8	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		7
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	2	
	CONFETTERIA; CARAMELLE, PASTICCERIA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	4	
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)		4
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	4	
		Salmonella spp (Reg. 2073)		6
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	10	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		6
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	2			
Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	10			
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)		11
		Salmonella spp (Reg.2073)		6
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		6
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	7	
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)		4
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	11	
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	13	
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	12	
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	21	
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE	ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 18/2023)	1	11
	ACQUA MINERALE	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)	3	12
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	5	10
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	5	10
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	4	10
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)		10
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		5
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		5
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		5
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		4
TOTALE SIAN			166	173

5.13 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).

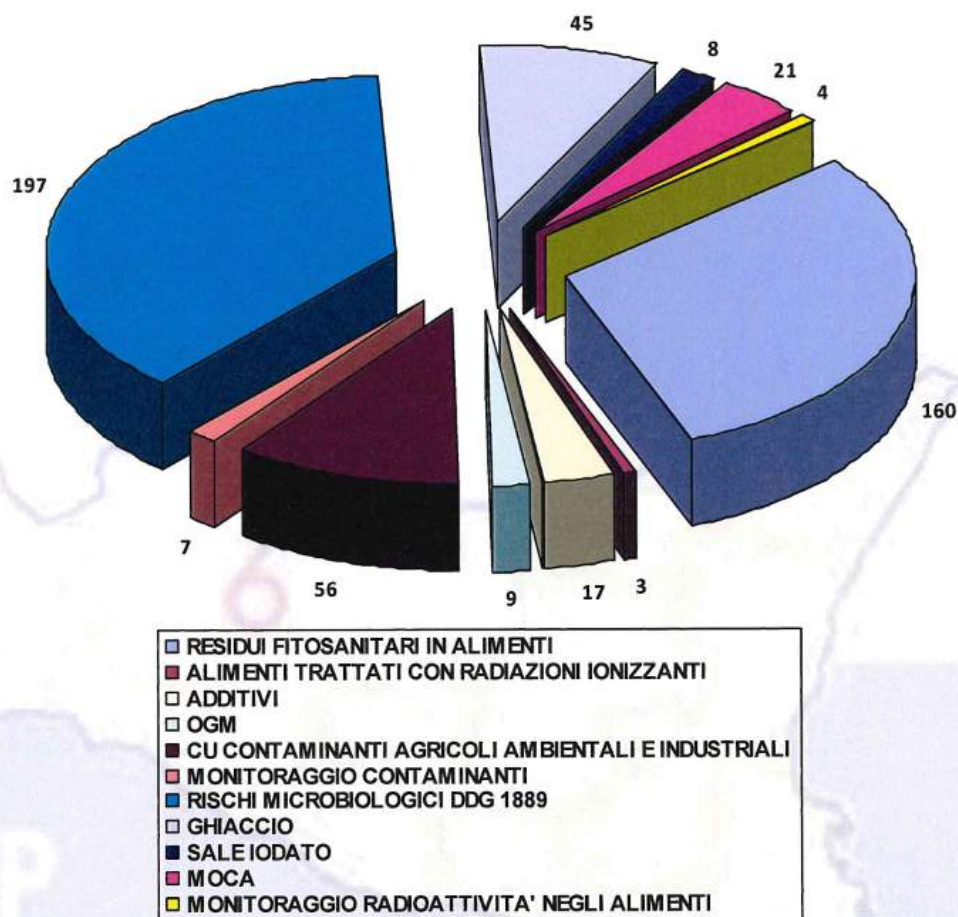
L'U.O.C. SIAN, nell'anno 2025 ha effettuato i seguenti controlli con campionamento sul ghiaccio:

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sul Ghiaccio Alimentare 2024- 2027		
Tipologia OSA	Controllati n.	Non Conformi n.
Produzione industriale	5	1
Stoccaggio	2	0
Autoproduzione (vendita/somministrazione)	38	1
Totale	45	2

Le non conformità hanno riguardato la presenza di carica microbica oltre i limiti di legge sui campioni effettuati. Sono scaturiti vari provvedimenti tra cui blocchi ufficiali, un provvedimento di sospensione dell'attività, illeciti amministrativi e provvedimenti prescrittivi dell'Autorità Competente.

5.14 Esiti attività di campionamento anno 2025

Nel 2025 sono stati eseguiti 527 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 n. 2 positività sul ghiaccio, relativamente ai parametri microbiologici, ed una positività in un campionamento di pistacchio nel quale è stata riscontrata la presenza di Aflatossine oltre i limiti di legge, pari allo 0,6 % sul totale dei campionamenti effettuati nell'anno 2025.

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 2025 sono stati effettuati circa **1700** controlli (circa 1000 campioni per la ricerca di parametri microbiologici e circa 700 campioni per la ricerca di parametri chimici), e un totale di determinazioni analitiche microbiologiche e chimiche (relative a tipologia di acqua riferita a serbatoi e reti di distribuzione) pari a 17322, di cui 17175 determinazioni conformi.

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.

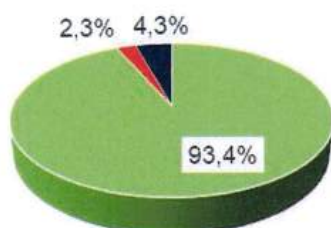
A tal proposito, questa U.O.C. ha provveduto a redigere il piano dei controlli aziendali per l'anno 2025 nell'ambito del PdC_4, suddividendo il numero dei campionamenti previsti nel programma in parti uguali (pari a 30) tra i controlli esterni effettuati da A.S.P. ("controlli esterni") e Gestori dei 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	40	3
Dissalatori	17	0
Potabilizzatori	22	1
Case dell'acqua	43	2
Serbatoi e rete di distribuzione	1509	99
TOTALE	1631	105

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>
34	65

NON CONFORMITA' Serbatoi e rete di distribuzione

Non conformità - Serbatoi e rete di distribuzione
(calcolate sul numero totale di campioni)



- Campioni conformi - microbiologico e chimico
- Campioni non conformi - microbiologico
- Campioni non conformi - chimico

Non conformità - Serbatoi e rete di distribuzione
(calcolate sul numero totale di determinazioni analitiche)



- Totale conformità - microbiologico e chimico
- Non conformità - microbiologico
- Non conformità - chimico

Tra i compiti istituzionalmente riconosciuti all'U.O.C. SIAN vi sono anche i prelievamenti 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	4
Aziende Riconosciute ai sensi del Reg. Ce 853/2004	

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.

Le notifiche di allerta vengono comunicate via rete dal Punto di Contatto Regionale (Servizio VII – Assessorato alla Salute – DASOE) all'U.O.C. SIAN, quale Punto di Contatto Aziendale.

L'U.O.C. S.I.A.N., anche attraverso le UOSD Coordinamento Attività territoriali di Prevenzione, provvede ad effettuare i controlli presso le imprese alimentari presenti nelle liste di commercializzazione comunicate dalla ditta che ha immesso sul mercato l'alimento oggetto di allerta.

In sede di controllo ufficiale il personale ispettivo vigila sull'applicazione delle procedure del Sistema di Allarme Rapido, che prevedono il ritiro dal mercato e, talvolta, il richiamo dei prodotti pericolosi per la salute umana da parte del produttore o degli altri operatori della filiera alimentare (grossisti, negozianti etc.).

L'U.O.C. SIAN, inoltre, provvede ad attivare le procedure previste dal Sistema R.A.S.F.F. qualora scaturiscano non conformità a seguito di campionamenti effettuati dai tecnici della prevenzione di questa U.O.C. e delle Unità Operative Territoriali relative ai piani di controllo ufficiali regionali.

Nelle tabelle che seguono si ha evidenza delle allerte ricevute ed attivate nel corso del 2025.

ALLERTE SANITARIE (Follow-up attivati)		
	MATRICE	CAUSA ALLERTA
1	SEMI DI SENAPE RASFF 735169 Follow-up del SIAN del 08/01/2025	Presenza di: <i>acido erucico</i>
2	PISTACCHIO RASFF 728980 Follow-up del SIAN del 03/02/2025	Presenza di: <i>aflatossine</i>
3	CONCENTRATO DI POMODORO RASFF 740393 del 21/01/2025 Follow-up #741266	Presenza di: <i>parziale distacco del rivestimento interno</i>
4	PRODOTTI DI PASTICCERIA RASFF 741911 Follow-up del SIAN del 10/02/2025	Presenza di: <i>Salmonella</i>
5	CHIODI DI GAROFANO RASFF 745096 Follow-up del SIAN del 25/02/2025	Presenza di: <i>pesticidi</i>
6	PRODOTTO DOLCIARIO RASFF 746754 Follow-up del SIAN del 01/04/2025	Presenza di: <i>muffa</i>
7	INTEGRATORI ALIMENTARI RASFF 744490 Follow-up del 17/03/2025	Presenza di: <i>non conformità in etichettatura e mancata segnalazione al Ministero della Salute</i>
8	INTEGRATORI ALIMENTARI RASFF 753794 Follow-up del 04/04/2025	Presenza di: <i>microrganismi patogeni</i>
9	INTEGRATORI ALIMENTARI RASFF 758583 Follow-up del 07/05/2025	Presenza di: <i>reazioni avverse dopo consumo</i>
10	MAIS RASFF 760796 Follow-up del 12/05/2025	Presenza di: <i>saldatura difettosa delle lattine</i>
11	CROISSANT RASFF 765813 Follow-up del 06/06/2025	Presenza di: <i>bullone metallico</i>
12	PESCHE RASFF 768096 Follow-up del 09/06/2025	Presenza di: <i>phosmet</i>
13	FARINA SENZA GLUTINE RASFF 765727 Follow-up del 16/06/2025	Presenza di: <i>alcaloidi del tropano</i>
14	GELATO RASFF 765727 Follow-up del 01/07/2025	Presenza di: <i>non conformità in etichettatura (redatta in lingua diversa dall'italiano)</i>
15	CAFFÈ MACINATO RASFF 772851 Follow-up del 01/07/2025	Presenza di: <i>ocratossina A</i>

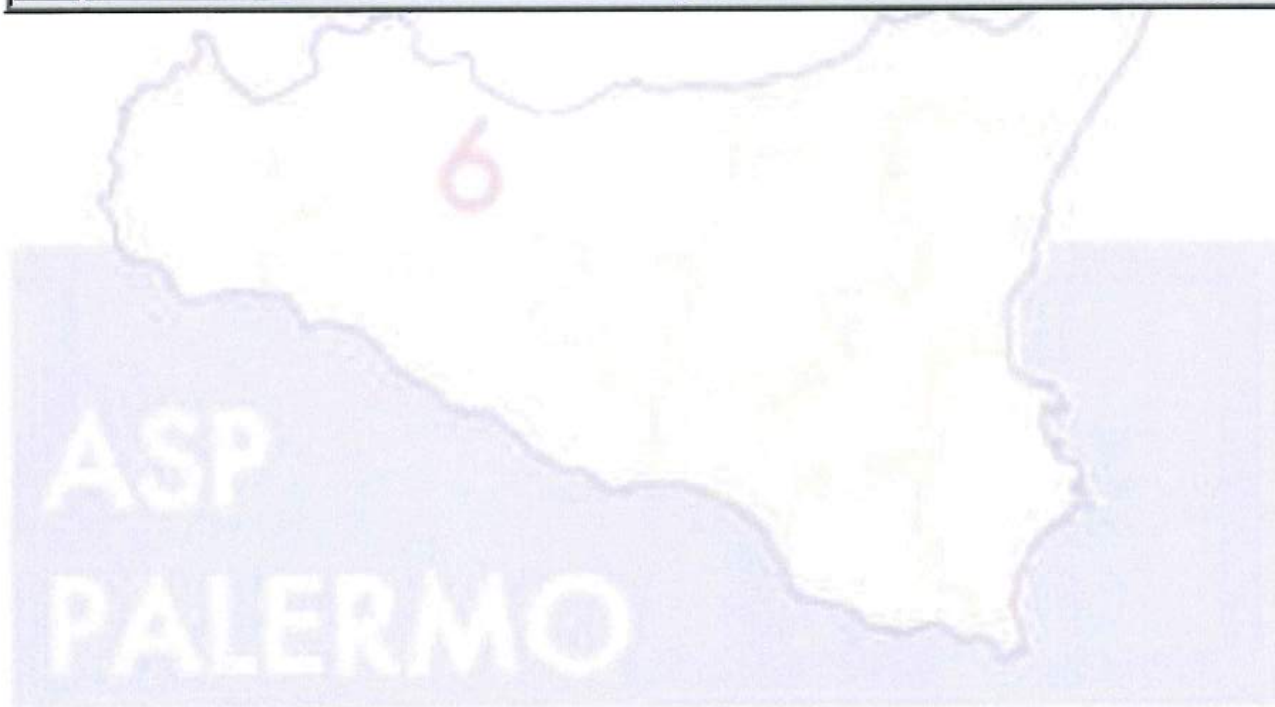
16	MINIBURGER RASFF 773793 Follow-up del 09/07/2025	Presenza di: <i>non conformità in etichettatura (redatta in lingua diversa dall'italiano)</i>
17	GHIACCIO ALIMENTARE RASFF 775923 Follow-up del 25/07/2025	Presenza di: <i>dinotefuran</i>
18	LIEVITO FRESCO RASFF 778566 Follow-up del 01/08/2025	Presenza di: <i>cloruro di benzalconio</i>
19	MOCA RASFF 782226 Follow-up del 02/09/2025	Presenza di: <i>migrazione di benzofenone</i>
20	CAFFÈ RASFF 781878 Follow-up del 28/08/2025	Presenza di: <i>ocratossina A</i>
21	CHIODI DI GAROFANO RASFF 785584 Follow-up del 23/09/2025	Presenza di: <i>pesticidi</i>
22	MARSHMELLOW RASFF 787689 Follow-up del 06/10/2025	Presenza di: <i>livello di coloranti superiori ai limiti</i>
23	PASTA DI PISTACCHIO RASFF 793617 Follow-up del 09/10/2025	Presenza di: <i>aflatossina B1</i>
24	CURCUMA RASFF 797060 Follow-up del 14/11/2025	Presenza di: <i>Salmonella spp.</i>
25	LAME IN AFFETTATRICI RASFF 805147 Follow-up del 24/11/2025	Presenza di: <i>migrazione di cromo</i>
26	CUMINO IN POLVERE RASFF 801204 Follow-up del 01/12/2025	Presenza di: <i>alcaloidi pirrolizidinici</i>
27	CAFFÈ RASFF 805518 Follow-up del 03/12/2025	Presenza di: <i>ocratossina A</i>
28	MOCA RASFF 805956 Follow-up del 15/12/2025	Presenza di: <i>errata etichettatura</i>

ALLERTE SANITARIE (Ricevute)		
	MATRICE	CAUSA ALLERTA
1	TORTILLA ALLE CAROTE RASFF 730534 Follow-up #736592	Presenza di: <i>muffa</i>
2	PINOLI SGUSCIATI RASFF 736953 Follow-up #738689	Presenza di: <i>cadmio</i>
3	MOCA RASFF 736395 Follow-up #741046	Presenza di: <i>inidoneità tecnologica</i>
4	MOCA RASFF 738439 Follow-up #756799	Presenza di: <i>migrazione di ammine aromatiche primarie</i>
5	MINI BREZEL RICOPERTI DI CIOCCOLATO RASFF 721702 Follow-up #744552	Presenza di: <i>irritazione della bocca dopo consumo</i>
6	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO RASFF 744822 Follow-up #751604	Presenza di: <i>frammenti di legno</i>
7	SEMI DI GIRASOLE RASFF 750396 Follow-up # 753518	Presenza di: <i>Salmonella</i>

8	PEPERONCINO RASFF 753794 Follow-up #756816	Presenza di: <i>colorante non autorizzato</i>
9	SNACK SENZA GLUTINE RASFF 756051 Follow-up #760409	Presenza di: <i>glutine oltre i limiti</i>
10	BARRETTE SENZA GLUTINE RASFF 758980 Follow-up #762113	Presenza di: <i>proteine del latte non dichiarate in etichetta</i>
11	SEMI DI SESAMO RASFF 744610 Follow-up #761436	Presenza di: <i>contaminanti chimici</i>
12	PISTACCHI TRITATI RASFF 761981 Follow-up #764259	Presenza di: <i>ocratossina A</i>
13	FICHI SECCHI RASFF 761827 Follow-up #765006	Presenza di: <i>ocratossina A</i>
14	TORTA CONFEZIONATA RASFF 763160 Follow-up #765012	Presenza di: <i>frammenti di vetro</i>
15	PEPE NERO RASFF 764313 Follow-up #773776	Presenza di: <i>aflatossina B1</i>
16	CUBETTI DI BIETE RASFF 771948 Follow-up #780662	Presenza di: <i>corpi estranei</i>
17	GHIACCIO ALIMENTARE RASFF 776545 Follow-up #781720	Presenza di: <i>nicel</i>
18	MOCA RASFF 775483 Follow-up #780069	Presenza di: <i>migrazione di melamina</i>
19	RISO RASFF 770961 Follow-up #779277	Presenza di: <i>insetticidi</i>
20	INTEGRATORE RASFF 781950 Follow-up #783062	Presenza di: <i>allergene non dichiarato in etichetta</i>
21	PATATE RASFF 773871 Follow-up #788068	Presenza di: <i>oli minerali</i>
22	INTEGRATORI RASFF 772881 Follow-up #788847	Presenza di: <i>trazodone nella materia prima usata per gli integratori</i>
23	MOCA RASFF 781307 Follow-up #796188	Presenza di: <i>migrazione di metalli pesanti</i>
24	SEMILAVORATI PER PASTICCERIE E GELATERIE RASFF 794358 Follow-up #797755	Presenza di: <i>corpi metallici</i>
25	PASTA DI SESAMO RASFF 795088 Follow-up #810764	Presenza di: <i>allergeni non dichiarati in etichetta</i>
26	MAIS PER POP CORN RASFF 795199 Follow-up #801073	Presenza di: <i>alcaloidi del tropano</i>
27	LAME IN ACCIAIO INOX RASFF 798280 Follow-up #802744	Presenza di: <i>migrazione di cromo</i>
28	RISO INTEGRALE RASFF 799405 Follow-up #801973	Presenza di: <i>arsenico inorganico</i>
29	PAELLA RASFF 807675 Follow-up #810755	Presenza di: <i>Salmonella</i>

30	GALLETTE DI MAIS INTEGRALE RASFF 807684 Follow-up #814286	Presenza di: <i>deossinivalenolo</i>
31	LATTE IN POLVERE PER LATTANTI RASFF 810066 Follow-up #814432	Presenza di: <i>cereulide</i>
32	GRANELLA DI PISTACCHIO RASFF 795758 Follow-up #812911	Presenza di: <i>aflatossine</i>
33	BEVANDA ANALCOLICA RASFF 804700 Follow-up #813207	Presenza di: <i>non corretta indicazione di solfiti in etichetta</i>

ALLERTE SANITARIE (Inviato)		
	MATRICE	CAUSA ALLERTA
1	PASTA DI PISTACCHIO RASFF 799455 del 28/10/2025	Presenza di: <i>aflatossine</i>
2	PISTACCHIO SGUSCIATO RASFF 805766 del 21/10/2025	Presenza di: <i>aflatossine</i>



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, 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.

Si rilasciano, come da disposizioni ministeriali, le seguenti certificazioni:

1) certificato generico sull'azienda;

2) certificato su azienda e partita (alimenti di origine vegetale e composti);

L'U.O.C SIAN ha predisposto l'Istruzione Operativa N. 6, che identifica i criteri per il rilascio delle certificazioni per l'esportazione e la gestione della relativa documentazione e fornisce istruzione al personale che esegue i controlli ufficiali, in modo tale da assicurare che essi siano costantemente di alto livello, attraverso l'utilizzo di relazioni, verbali e relativi strumenti operativi con successiva verifica della efficacia e della appropriatezza.

Nel 2025 sono state rilasciate **84** certificazioni ufficiali per l'esportazione di alimenti presso paesi terzi:



PAESE ESTERO	N. DI CERTIFICATI
KOSOVO	4
KUWAIT	3
ALBANIA	1
PANAMA	1
REPUBBLICA POPOLARE CINESE	7
LIBANO	3
DUBAI	23
TURCHIA	3
GEORGIA	1
GIORDANIA	5
QATAR	4
INDONESIA	1
ARABIA SAUDITA	1
COREA DEL SUD	1
BAREIN	10
BRUNEI	1
IRAQ	1
VIETNAM	3
MAROCCO	3
AZERBAIGIAN	1
BOLIVIA	1
UZBEKISTAN	1
PALESTINA	1
CAMBOGIA	1
TUNISIA	1
CERTIFICATI GENERICI DI AZIENDA	2
TOTALE	84

I principali prodotti alimentari oggetto di esportazione sono: caffè, prodotti da forno, integratori alimentari, olio, ghiaccio, semilavorati a base di agrumi.

9. CONTROLLI SUI CORSI DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ALIMENTARISTA

L'allegato II, capitolo XII, del Regolamento CE n. 853/2004 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 2025 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 2025 ha provveduto al rilascio dell'approvazione allo svolgimento dei corsi, che sono stati **652** per quanto concerne la formazione a distanza e **177** per i corsi residenziali, ed ha effettuato n. **17** controlli presso i corsi in svolgimento.

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

U.O.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale

La mission è quella di tutelare la salute del singolo e della collettività e di contrastare i fattori di rischio nutrizionale attraverso la pianificazione di interventi finalizzati a modificare lo stile di vita, con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione, dell'educazione sanitaria e della promozione della salute. 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.).

Campagna internazionale Wash sulla riduzione del consumo di sale.

Nel corso dell'anno 2025 tra il 12 e il 18 maggio è stata attuata la Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale lanciata dal WASH. , promossa dalla World Action on Salt, Sugar and Health (WASSH), Associazione con partner in 100 Paesi dei diversi continenti costituita nel 2005. WASSH agisce per migliorare la salute delle popolazioni attraverso la graduale riduzione dell'introito di sale fino a **meno di 5 grammi al giorno** (corrispondenti a circa 2 grammi di sodio), il target raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della sanità (OMS). Un consumo eccessivo di sale favorisce, infatti, un aumento della pressione arteriosa, con conseguente incremento del rischio di insorgenza di gravi patologie cardio-cerebrovascolari correlate all'ipertensione arteriosa, quali infarto del miocardio e ictus, ed è stato associato ad altre malattie croniche, quali tumori, in particolare dello stomaco, osteoporosi e malattie renali. Dal 2020 WASSH include anche un focus su zucchero e calorie in eccesso, che mira a ridurre l'introito dello zucchero aggiunto ampliando, così, l'impegno per promuovere nei Paesi di tutto il mondo un'alimentazione più sana.

La Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) collabora con WASH coordinando per l'Italia la campagna. Il tema del 2025, "It's time to swap out the salt!" ("È tempo di sostituire il sale!"), mira a sensibilizzare i Governi sulla necessità di mettere in atto o rafforzare politiche volte a diminuire la quantità di sale nel cibo e di incoraggiare l'industria alimentare a ridurre il contenuto di sale nei propri prodotti, nonché a ricordare alla popolazione l'importanza di utilizzare meno sale in cucina e a tavola, prestando particolare attenzione anche al sale già presente negli alimenti di tutti i giorni.

Si è proceduto, inoltre, alla pubblicazione sul sito web Aziendale della locandina e dell'opuscolo informativo. Sono state 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.

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.

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 statici, 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 (CuoreData, 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, creatinuria, albuminuria);
- Il prelievo di sangue (per la determinazione di glicemia, colesterolemia totale e HDL, trigliceride mia, creatinine mia);
- 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. L'addestramento si è svolto presso i locali dell'Azienda – Aula di formazione sita al piano terra di via Carmelo Onorato n. 6 Palermo ed ha avuto una durata di 5 ore.

Breve riepilogo di quanto concordato con L'ISS:

- Campione: Residenti nel Comune di Palermo
- Gennaio 2025: inizio arruolamento ricezione telefonate/chiamate attive
- Febbraio-Dicembre 2025: dal 4 febbraio al 3 dicembre 2025 si sono svolte le visite, i prelievi di sangue e il ritiro delle urine nell'ambito dello screening di popolazione.

Sono stati eseguiti i seguenti rilievi per le persone tra i 35 e i 74 anni:

- somministrazione di un questionario generale (raccolta di informazioni anagrafiche, abitudini e stili di vita, anamnesi patologica remota, terapie farmacologiche in atto, anamnesi familiare, ecc);
- somministrazione del questionario per la valutazione dell'alfabetizzazione sanitaria-health literacy;
- somministrazione del questionario ADL (Activities 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;
- auto-somministrazione di un questionario per la raccolta delle informazioni sulle abitudini alimentari (questionario EPIC);
- la misurazione della pressione arteriosa e della frequenza cardiaca;
- l'esecuzione di misure antropometriche (peso corporeo, altezza, circonferenza della vita e dei fianchi);
- il prelievo di sangue venoso (per l'esecuzione della determinazione di glicemia, colesterolemia totale e HDL, trigliceridemia, creatininemia);
- la raccolta delle urine delle 24 ore;
- misurazione del numero di passi effettuati quotidianamente;

Sono stati eseguiti i seguenti rilievi per le persone di età compresa tra 65 e 74 anni:

- somministrazione del questionario Mini Mental Status per valutare il livello di attenzione e di memoria;
- la valutazione delle prestazioni fisiche EPESE (Established Populations for Epidemiologic Studies of the Elderly);
- la misurazione della forza della mano (hand grip).e (per l'esecuzione della determinazione di sodiuria, potassiuria, ioduria, albuminuria e creatininuria);

Come previsto, le attrezzature e i materiali di consumo non utilizzati sono stati restituiti, una volta concluse le visite e i prelievi di sangue/ritiro urine all'Istituto Superiore di Sanità dal personale dell'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI PALERMO.

Il campione di popolazione esaminato nella regione SICILIA

Nell'ambito dello screening di popolazione, eseguito in SICILIA nel 2025, è stato esaminato il seguente numero di persone, per sesso e classi di età, raggiungendo il target previsto:

Classe di età (anni)	DONNE	UOMINI	TOTALE
35-44	27	26	53
45-54	25	25	50
55-64	27	27	54
65-74	27	27	54
TOTALE	106	105	211

Il calcolo preliminare del tasso di partecipazione (partecipanti/invitati) registrato è pari al 35 %.

Il prelievo di sangue è stato effettuato da 190 partecipanti (90 donne e 100 uomini) – 90 % dei partecipanti.

La raccolta delle urine delle 24 ore è stata effettuata da 191 partecipanti (91 donne e 100 uomini) - 90% dei partecipanti.

Le determinazioni effettuate sui campioni di siero e di urine delle 24 ore sono state eseguite presso il Laboratorio del Policlinico Tor Vergata di Roma. Parte dei campioni biologici derivati dal prelievo di sangue e dalle urine delle 24 ore sono conservati presso la banca di campioni biologici del Dipartimento delle Malattie Cardiovascolari, Endocrino-metaboliche e dell'Invecchiamento dell'Istituto Superiore di Sanità.

Restituzione risultati ai partecipanti

Sono state consegnate ai partecipanti le cartelline contenenti i risultati:

- delle misurazioni della pressione arteriosa e antropometriche con indicazione dell'indice di massa corporea individuale,
- delle determinazioni di laboratorio su siero (colesterolemia totale, colesterolemia HDL, trigliceridemia, glicemia, creatininemia),
- delle determinazioni di laboratorio sulle urine delle 24 ore (sodiuria, potassuria, creatinunuria, albuminuria),
- dell'aderenza individuale alle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità sul consumo giornaliero di sodio e di potassio,
- della valutazione individuale del rischio di primo evento coronarico e cerebrovascolare a 10 anni, con indicazione per i fumatori del relativo rischio se non fossero fumatori,

Nella cartella di risposta sono riportate:

- alcune note sull'importanza in termini preventivi degli esami effettuati,
- suggerimenti relativi all'adozione di stili di vita corretti (alimentazione, attività fisica, tabagismo),
- una brochure, predisposta dall'Istituto Superiore di Sanità in collaborazione con il Ministero della Salute, riguardante l'importanza di un consumo di sale contenuto e suggerimenti pratici per evitare un consumo eccessivo.

Vidimazione tabelle dietetiche

Sono state vidimate le tabelle dietetiche inoltrate da enti pubblici e privati (scuole, comunità assistenziali, CTA, etc..). Nell'anno 2025 sono state valutate ed esitate con Nulla Osta n. 12 tabelle dietetiche destinate alla ristorazione collettiva.

Il Direttore dell'UOC SIAN
Dott. Domenico Mirabile