

*Dipartimento di Prevenzione – Direttore: dott. Cesare Pasqua
U. O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Responsabile dott. Giuseppe Barbieri*

Articolo 7 Regolamento CE 882/2004

Trasparenza e riservatezza ...

1. Le autorità competenti si impegnano a svolgere le proprie attività con un livello elevato di trasparenza. A tal fine le informazioni pertinenti in loro possesso sono messe a disposizione del pubblico al più presto

Di seguito si riporta una sintesi delle attività in materia di controlli ufficiali di cui al Reg. CE 882/2004 svolte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nell'anno 2016, in forma di agevole consultazione anche per i non addetti al lavoro

*Il Responsabile dell'U. O. C. SIAN
Dott. Giuseppe Barbieri*

RELAZIONE ANNUALE DELL'ATTIVITÀ DEL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN). - ANNO 2017

PREMESSA

L'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) è un'Unità Operativa del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Vibo Valentia ed esplica la sua attività su tutto il territorio Provinciale. Il ruolo principale del SIAN è quello di verificare le attività degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) effettuando dei controlli in ottemperanza alle procedure poste in essere dalla Regolamentazione Europea, Nazionale e Regionale al fine di prevenire e/o reprimere comportamenti pericolosi per la salute dei consumatori.

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

La dotazione organica complessiva ed attuale del SIAN risulta sia per quanto riguarda gli standard previsti dal D.M.16.10.1998 che per quanto riguarda la gestione delle attività istituzionali previsti dai LEA presenta elevate criticità (2 Dirigenti Medici, 1 tecnico della prevenzione, nessun Biologo, Dietista e personale amministrativo).

La dotazione tecnologica informatica è altresì gravemente carente con una elevata percentuale di PC obsoleti; la dotazione di autovetture è del tutto inadeguata, sia in termini numerici sia in termini di affidabilità.

La Sicurezza Alimentare

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) anche per l'anno 2017 ha espletato una rilevante attività di controllo in materia di sicurezza alimentare.

Attività di comunicazione a consumatori, associazioni ecc.

La comunicazione in materia di sicurezza alimentare implica informazioni volte a operatori del settore alimentare e alla popolazione mediante comunicati stampa, pubblicazione sul sito internet aziendale al fine di diffondere obiettivi e tipologia dei controlli ufficiali. Su richiesta degli interessati, potranno essere effettuati incontri informativi su argomenti specifici, per analizzare criticità in merito all'applicazione di nuove normative o altro.

Piano di integrazione SIAN/Servizi Veterinari

Tale piano, predisposto di concerto, si pone l'obiettivo di armonizzare e integrare le attività di controllo e di monitoraggio nel settore degli alimenti: ispezioni, sopralluoghi, prescrizioni, provvedimenti amministrativi, sanzioni, etc.

Allerta, Segnalazioni di Utenti e Tossinfezioni alimentari.

Allerta alimentare: l'attività del sistema di allerta prevede il ritiro di prodotti pericolosi per la salute umana o animale.

Nell'anno 2017 sono state trattate nr. 03 allerte in seguito ad attivazione del sistema da parte del nodo Regionale; in tale ambito sono stati effettuati nr. 04 accessi ispettivi presso gli OSA per eventuale ritiro/allontanamento dalla rete di commercializzazione del prodotto alimentare dell'allerta.

Intossicazione da funghi: sono stati effettuati nr. 7 interventi richiesti dai sanitari del Pronto Soccorso di Vibo Valentia per intossicazioni da funghi risolte senza gravi complicanze per i pazienti.

Procedimenti S.U.A.P.

Al 31.12.2017 risultano nr. 1390 registrazioni di imprese alimentari o di variazioni significative delle stesse.

Personale Preposto Ai Controlli Ufficiali.

Il personale preposto ai controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare è rappresentato dai Dirigenti Medici e dai Tecnici della Prevenzione, secondo le rispettive competenze.

L'art.8 del Reg.CE882/2004 prevede che i controlli ufficiali ad opera dell'autorità competenti siano eseguiti secondo procedure documentate, regolarmente aggiornate, che forniscono informazioni ed istruzioni al personale che esegue i controlli. Per garantire un approccio per quanto più possibile univoco ai controlli ufficiali ed assicurare uniformità ed omogeneità degli interventi sul territorio provinciale, le procedure operative e i relativi strumenti di registrazione (verbale sopralluogo, check-list di controllo, verbali di campionamento, ecc.) sono stati costituiti modelli unici standardizzati.

Nell'anno 2017 sono state sottoposte a controllo ufficiale 177 attività commerciali.

Prescrizioni, Sanzioni e Attività di U. P. G.

Nel corso dell'attività ispettiva sulle imprese alimentari sono stati impartiti ai responsabili delle imprese alimentari n. 219 provvedimenti di prescrizioni e/o raccomandazioni per adeguamenti vari; sono state comminate n. 28 sanzioni amministrative per infrazioni ai Regolamenti CE. Le più frequenti violazioni sono state quelle riguardanti le carenze igieniche generali e il mancato rispetto del Piano HACCP.

Campionamenti. Nell'ambito dell'attività di campionamento sono stati effettuati n.156 prelievi di matrici alimentari ed è stato rispetto a quanto programmato dal piano Regionale Sicurezza Alimentare.

Valutazioni, referti e giudizi

Sono state effettuate valutazioni e giudizi relativi a referti di alimenti, provenienti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno - Sezione di Catanzaro.

La ricerca di O. G. M., micotossine e radionuclidi nei campioni di matrice alimentare di competenza del SIAN è sempre risultata negativa.

Parametri microbiologici: Piatti pronti al consumo. Nel 2017 sono stati effettuati, nell'attività di ristorazione pubblica e collettiva, complessivamente n.55 campioni per analisi microbiologiche e non sono state riscontrate non conformità rispetto ai limiti regolamentari previsti dalle norme vigenti.

Acrilamide: è l'ammide dell'acido acrilico e dell'ammoniaca che a temperatura ambiente si presenta come un solido incolore e inodore; è un composto cancerogeno, mutageno e tossico.

L'acrilammide si forma naturalmente negli alimenti in seguito a processi di cottura (es. cottura al forno, alla griglia o frittura). Nell'anno 2017 sono stati effettuati n. 2 campionamenti presso l'attività commerciale di distribuzione al dettaglio.

Controllo Sulle Acque Destinate al Consumo Umano

Il controllo igienico-sanitario sulle acque destinate al consumo umano riveste grande interesse nell'ambito della sanità pubblica, ai fini della prevenzione per patologie, acute e croniche, derivanti da situazioni di non conformità chimica o microbiologica. L'acqua destinata al consumo umano, fornita attraverso pubblico acquedotto, deve essere salubre e pulita. A tale scopo i controlli effettuati sono di due tipi: quelli effettuati dal SIAN definiti "esterni" in quanto rappresentano una verifica dell'attività del gestore delle acque il quale, a sua volta è tenuto ad effettuare controlli periodici definiti interni, volti a garantire la potabilità dell'acqua e l'idoneità dell'acquedotto in generale.

Pertanto l'acqua viene controllata "in doppio" ma non contemporaneamente a garanzia di una maggiore sicurezza per la salute pubblica. Per tale motivo il SIAN collabora con altri Enti preposti alla tutela della salute: Comuni, Provincia e Regione (in caso di autorizzazioni di nuovi pozzi o di rinnovo concessioni). Essi, nei casi opportuni, sono stati tempestivamente informati delle non conformità riscontrate e resi partecipi dei provvedimenti adottati.

Ispezioni e Campionamenti

Nel corso dell'anno 2017 sono stati prelevati complessivamente n° 1516 campioni di acqua destinata al consumo umano nelle fonti di approvvigionamento, nei serbatoi, nell'impianto di potabilizzazione e nelle reti di distribuzione.

Casistica più frequente di non conformità alla normativa e azioni intraprese

Nel caso di riscontro di situazioni di non potabilità o di rischio si è provveduto a proporre l'emanazione delle ordinanze Comunali che, a seconda dei casi, hanno vietato o limitato l'uso dell'acqua condottata.

Prodotti fitosanitari

Nell'anno 2017 sono stati effettuati n.05 ispezioni presso rivendite di prodotti fitosanitari con nr. 2 campioni per la ricerca di sostanza attiva(rame).

Gestione delle emergenze e pronta disponibilità

Le nuove regole e disposizioni a livello comunitario, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare e di valutazione del rischio, in particolare quelle che disciplinano il sistema di allerta rapido, impongono di prevedere un assetto organizzativo che possa efficacemente fronteggiare le richieste di intervento urgente pervenute nelle fasce orarie di lavoro ordinario e negli orari non coperti dal normale orario di servizio. Nella nostra Azienda Sanitaria viene garantita l'operatività h24 mediante il normale orario di lavoro articolato con cinque giorni lavorativi da lunedì a venerdì, con due rientri pomeridiani (il martedì e il giovedì) con l'aggiunta della pronta reperibilità notturna e la copertura dei pomeriggi di lunedì, mercoledì e venerdì a cura dei Dirigenti Medici e Tecnici della Prevenzione disponibili dalle ore 20.00 per quella stessa giornata.

Richieste da parte di Enti e di privati

Sono state evase tutte le richieste di intervento pervenute sia da parte di Enti sia da parte di privati cittadini tali interventi hanno anche comportato un lavoro d'ufficio per il rilascio di certificazioni sanitarie, nulla osta, attestazioni (pareri sanitari, certificati per distruzione di prodotti di origine non animale, certificazioni sanitarie per il trasporto di prodotti di origine non animale) nonché l'effettuazione di sopralluoghi sul territorio.

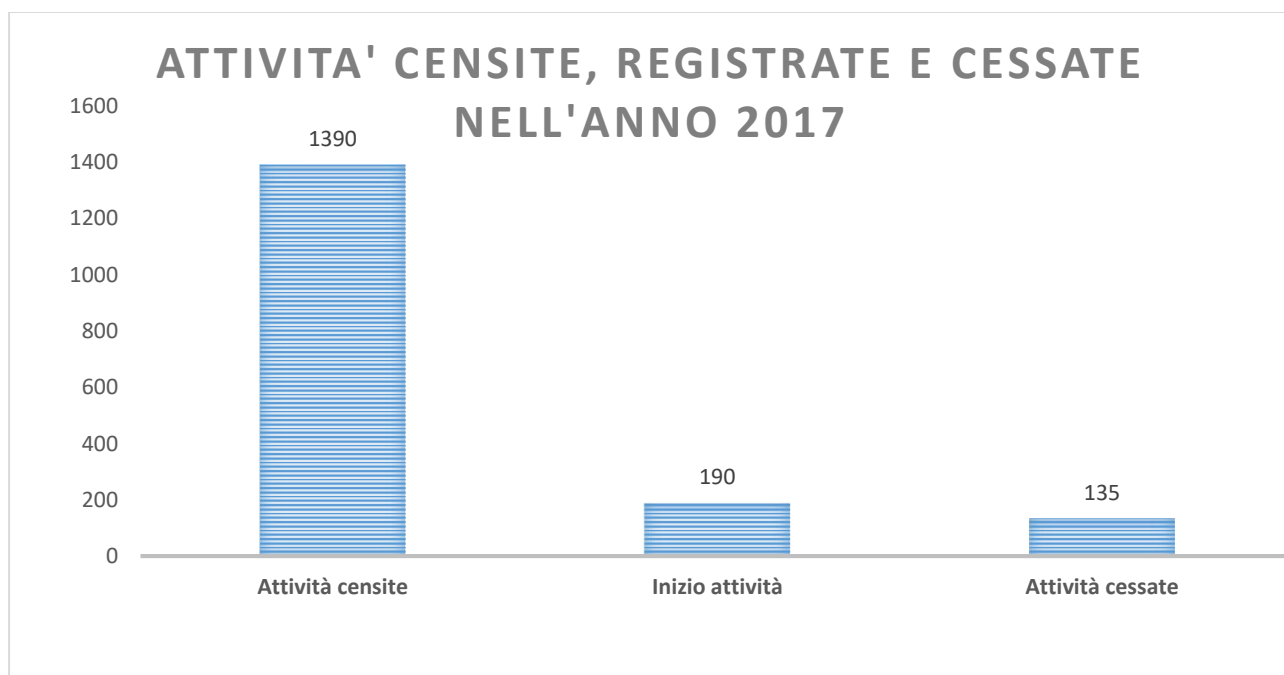
Criticità

❖ In tante occasioni è stato sottolineato che le risorse umane dedicate al SIAN e la mancanza di alcuni profili professionali (biologi, dietiste e personale amministrativo con specifica preparazione professionale per l'utilizzo di strumenti informatici) comportano che le attività di competenza dei suddetti profili professionali siano svolte dai medici con il risultato di essere meno "performanti" negli ambiti di pertinenza specifica. Corre l'obbligo di ribadire che nel 2017 rimarrà in servizio un solo Tecnico della Prevenzione per i Servizi SIAN/IEPS per cui alcune attività di vigilanza e controllo non potranno essere svolte per come prevede la normativa europea, nazionale e regionale.

❖ Peraltro, anche in quest'anno, personale medico che ha acquisito negli anni competenze e professionalità nel campo della sicurezza alimentare è stato trasferito in altri Servizi e senza essere sostituito con personale qualificato. Questo accentua le difficoltà e costituisce ostacolo per soddisfare tutte le attività connesse alla sicurezza alimentare previste dai Piani Comunitari, Nazionali e Regionali. Anzi, talvolta, soprattutto in caso di emergenze diventa molto problematico a mantenere gli standards previsti.

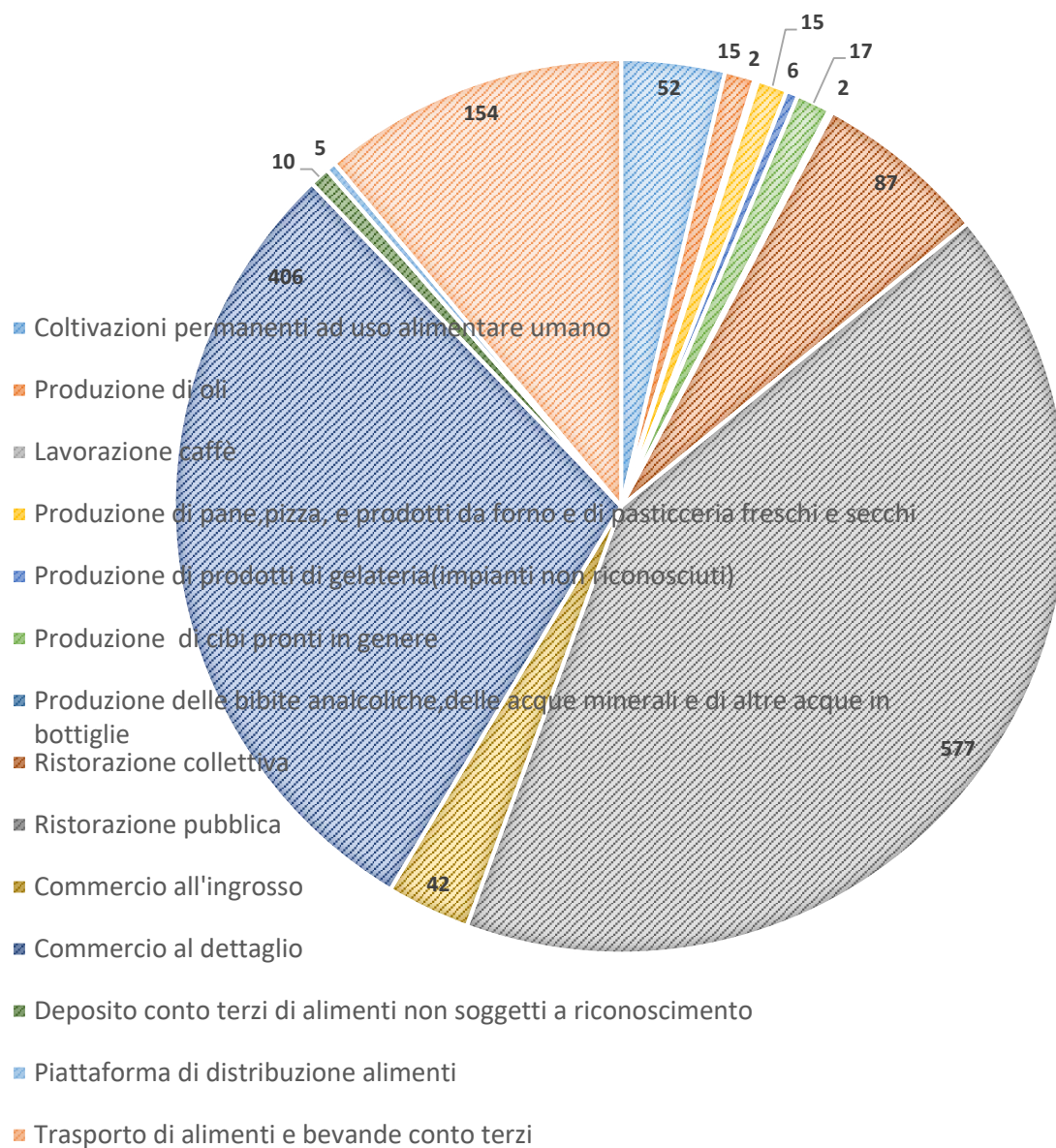
REPORT DATI 2017

ATTIVITA' CENSITE, REGISTRATE E CESSATE NELL'ANNO 2017	
Attività censite	1390
Inizio attività	190
Attività cessate	135

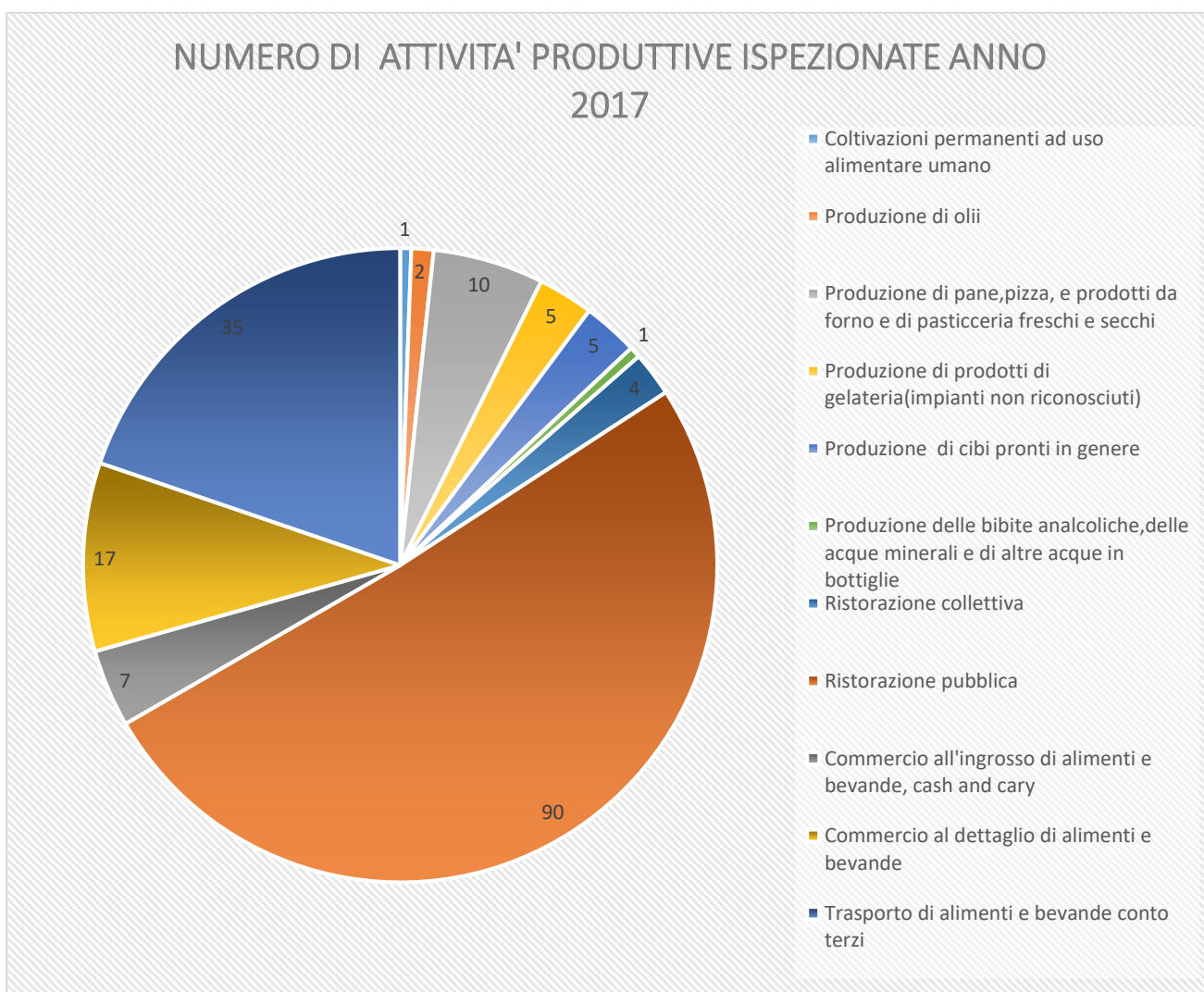


SEGNALAZIONI CERTIFICATE D'INIZIO ATTIVITA'(SCIA) REGISTRATE FINO AL 2017 E SUDDIVISE PER TIPOLOGIA	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	52
Produzione di oli	15
Lavorazione caffè	02
Produzione di pane, pizza, e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi	15
Produzione di prodotti di gelateria(impianti non riconosciuti)	06
Produzione di cibi pronti in genere	17
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglie	02
Ristorazione collettiva	87
Ristorazione pubblica	577
Commercio all'ingrosso	42
Commercio al dettaglio	406
Deposito conto terzi di alimenti non soggetti a riconoscimento	10
Piattaforma di distribuzione alimenti	05
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	154

SEGNALAZIONI CERTIFICATE D'INIZIO ATTIVITA'(SCIA) REGISTRATE FINO AL 2017 E SUDDIVISE PER TIPOLOGIA

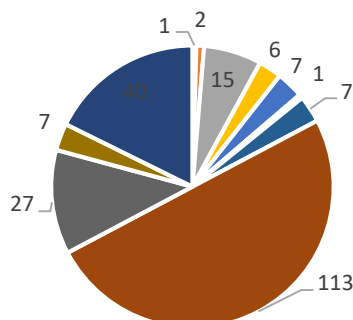


NUMERO DI ATTIVITA' PRODUTTIVE ISPEZIONATE ANNO 2017	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	01
Produzione di olii	02
Produzione di pane, pizza, e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi	10
Produzione di prodotti di gelateria(impianti non riconosciuti)	05
Produzione di cibi pronti in genere	05
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglie	01
Ristorazione collettiva	04
Ristorazione pubblica	90
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and cary	07
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	17
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	35



NUMERO DI ISPEZIONI SULLE ATTIVITA' PRODUTTIVE ANNO 2017	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	01
Produzione di oli	02
Produzione di pane, pizza, e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi	15
Produzione di prodotti di gelateria(impianti non riconosciuti)	06
Produzione di cibi pronti in genere	07
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglie	01
Ristorazione collettiva	07
Ristorazione pubblica	113
Commercio al dettaglio	27
Commercio all'ingrosso	07
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	40

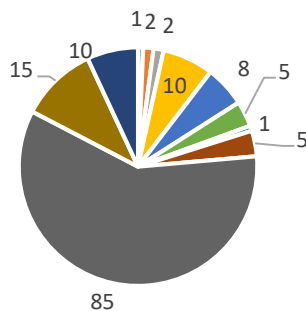
NUMERO DI ISPEZIONE SULLE ATTIVITA' PRODUTTIVE ANNO 2017



- Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
- Produzione di oli
- Produzione di pane,pizza, e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi
- Produzione di prodotti di gelateria(impianti non riconosciuti)
- Produzione di cibi pronti in genere
- Produzione delle bibite analcoliche,delle acque minerali e di altre acque in bottiglie
- Ristorazione collettiva
- Ristorazione pubblica
- Commercio al dettaglio
- Commercio all'ingrosso

NUMERO DI ATTIVITA' PRODUTTIVE CON RELAZIONI DI NON CONFORMITA' ANNO 2017	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	01
Produzione di oli	02
Lavorazione caffè	02
Produzione di pane, pizza, e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi	10
Produzione di prodotti di gelateria(impianti non riconosciuti)	08
Produzione di cibi pronti in genere	05
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglie	01
Ristorazione collettiva	05
Ristorazione pubblica	85
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	15
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	10

NUMERO DI ATTIVITA' PRODUTTIVA CON RELAZIONI DI NON
CONFORMITA' ANNO 2017



- Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
- Produzione di oli
- Lavorazione caffè
- Produzione di pane, pizza, e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi
- Produzione di prodotti di gelateria (impianti non riconosciuti)
- Produzione di cibi pronti in genere
- Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglie
- Ristorazione collettiva
- Ristorazione pubblica

NUMERO DI SANZIONI AMMINISTRATIVE PER TIPOLOGIA DI ATTIVITA' PRODUTTIVA ANNO 2017	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	01
Produzione di pane,pizza, e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi	02
Ristorazione collettiva	03
Ristorazione pubblica	20
Distribuzione dettaglio	02

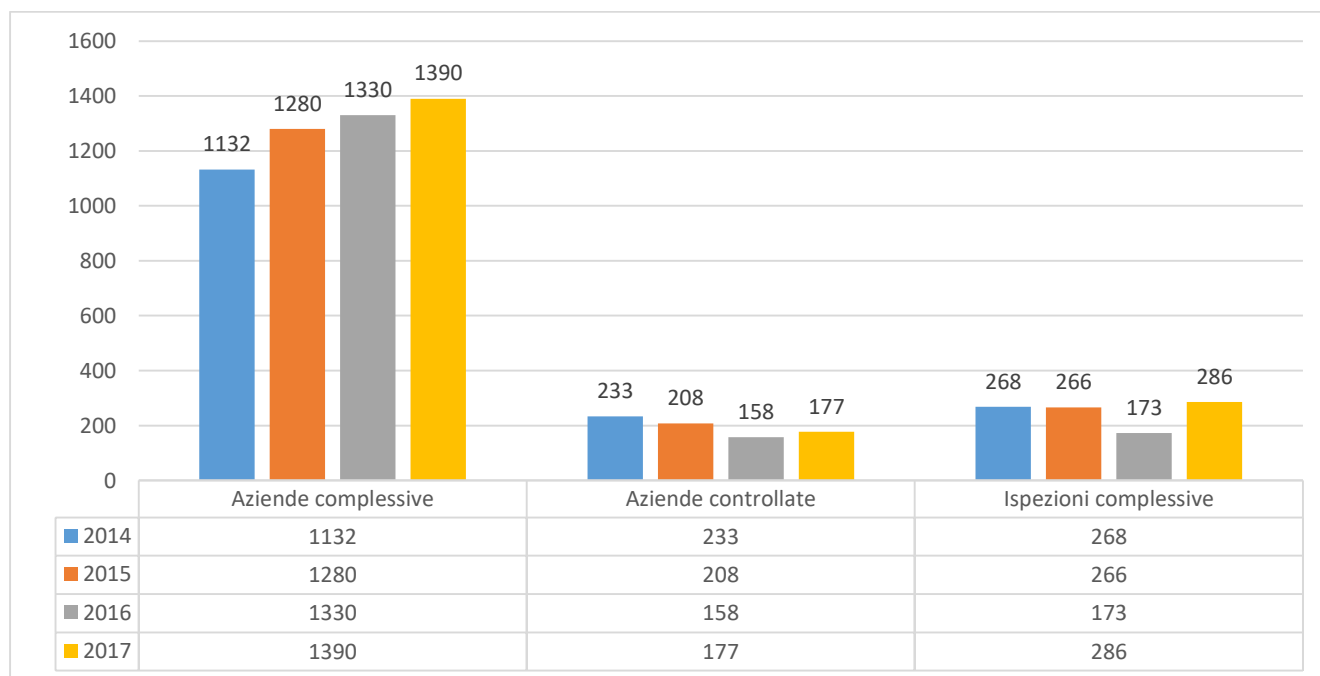
TIPOLOGIA DELLE SANZIONI AMMINISTRATIVE PER ATTIVITA' PRODUTTIVA ANNO 2017				
	Igiene generale	Mancata Notifica ai fini della Registrazione	Procedure HACCP	Etichettatura
Produzione Primaria	1			
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno	2			
Ristorazione collettiva	03			
Ristorazione pubblica	14	3	3	
Distribuzione dettaglio	2			

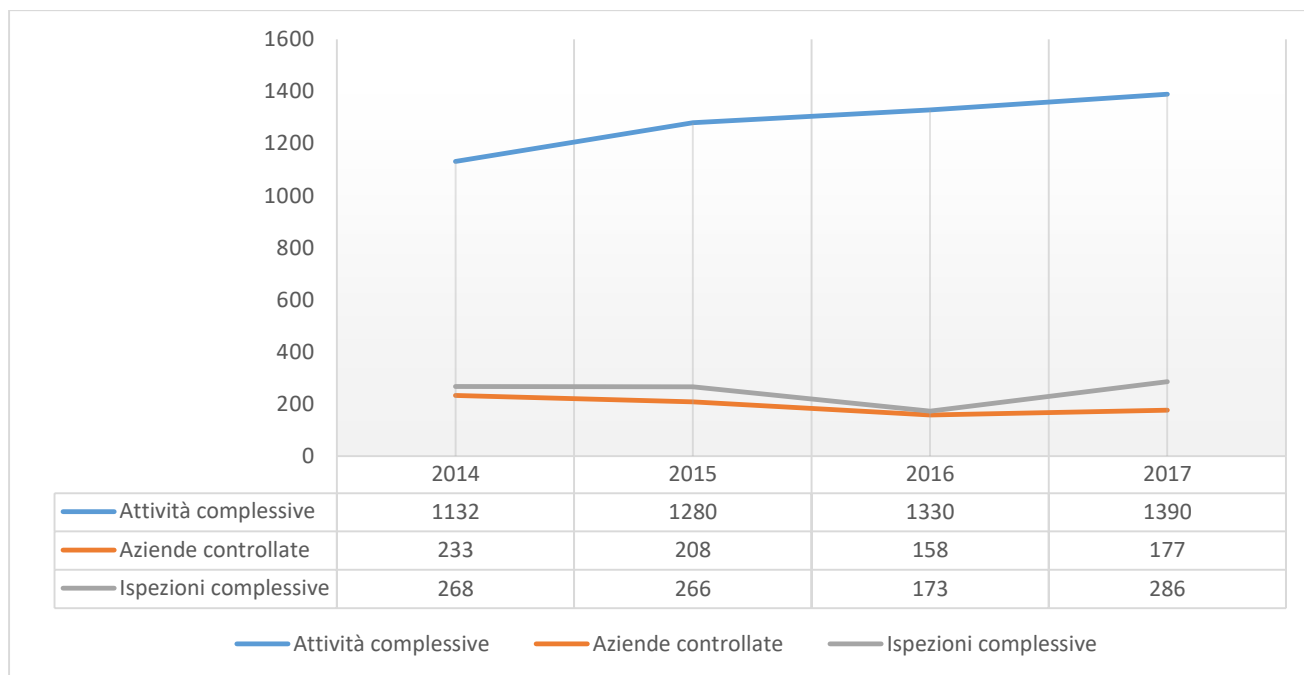
PROVVEDIMENTI PER ATTIVITA' PRODUTTIVA NELL'ANNO 2017

	Denuncia autorità giudiziaria	Sospensione attività
Produzione primaria		
Trasporti		
Ristorazione collettiva		01
Ristorazione pubblica		04
Distribuzione		
Commercio ingrosso		

Attività di vigilanza e controllo sugli OSA svolta negli anni 2014-2015-2016-2017

	2014	2015	2016	2017
Aziende complessive	1132	1280	1330	1390
Aziende controllate	233	208	158	177
Ispezioni complessive	268	266	173	286





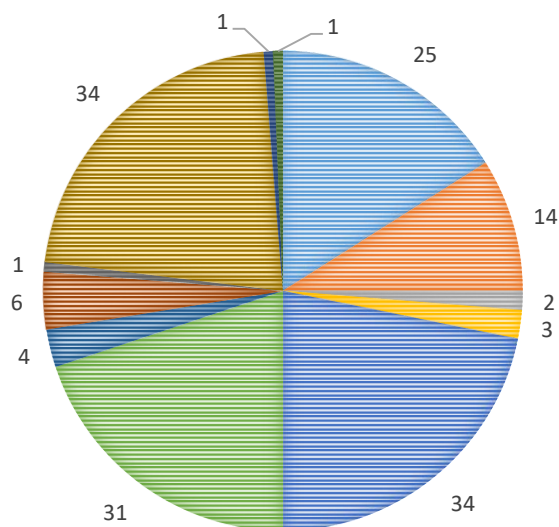
Audit su OSA svolta negli anni 2015-2016-2017

	2015	2016	2017
Numero Aziende sottoposte ad audit	26	20	11

CAMPIONINAMENTI SU MATRICE ALIMENTARE E NON ANNO 2017	
Ristorazione pubblica	25
Ristorazione collettiva	14
Fitosanitari	2
OGM	3
Prodotti vegetali (produzione regionale)	34
Prodotti vegetali (produzione extra regionale)	31
Prodotti della IV e V gamma	4
MOCA	6
Acrilamide	1
Altro (additivi, conserve vegetali, acque min.)	34
Alimenti pronti per lattanti	1
Alimenti desinati ad alimentazione particolare	1

CAMPIONINAMENTI SU MATRICE ALIMENTARE E NON ANNO 2017

- | | |
|--|--|
| ■ Ristorazione pubblica | ■ Ristorazione collettiva |
| ■ Fitosanitari | ■ OGM |
| ■ Prodotti vegetali (produzione regionale) | ■ Prodotti vegetali (produzione extra regionale) |
| ■ Prodotti della IV e V gamma | ■ MOCA |
| ■ Acrilamide | ■ Altro (additivi, conserve vegetali, acque min.) |
| ■ Alimenti pronti per lattanti | ■ Alimenti desinati ad alimentazione particolare |



CONTROLLI SULL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

Ispezioni : Serbatoi	50
Ispezioni: Pozzi-Sorgenti	43
Campionamenti	1516
Non conformità chimiche	06
Non conformità microbiologiche	65

Il Responsabile SIAN
dott. Giuseppe Barbieri