

*Dipartimento di Prevenzione – Direttore: dott. Cesare Pasqua
U. O. 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. SIAN
Dott. Giuseppe Barbieri*

RELAZIONE ANNUALE DELL'ATTIVITA' DELL'U.O. SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) ANNO 2016

PREMESSA

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione espleta un importante funzione nella prevenzione di tutte le patologie originate dal consumo di alimenti non salubri o derivanti da abitudini alimentari scorrette. Il ruolo 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 (solo 2 tecnici 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. Per un corretto svolgimento delle attività di controllo ufficiale, nonostante siano state più volte formalizzate le relative richieste, è necessario quanto di seguito: n° 4 (quattro) computer portatili dotati di stampante e n° 2 (due) autovetture.

La Sicurezza Alimentare

L'Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione si prefigge di promuovere la salute della popolazione e prevenire lo stato di malattia contribuendo a garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, delle bevande e dell'acqua destinata al consumo umano. Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) anche per l'anno 2016 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.

Tale attività-collaborazione interdisciplinare tra i Servizi medici e veterinari avverrà anche per la categorizzazione degli esercizi dove c'è l'impiego di alimenti di origine vegetale e animale (laboratori artigianali di pasticcerie, gelaterie, ristoranti, ecc.) con sopralluogo congiunto come previsto nella procedura "Modalità Operative ai fini della Notifica di Inizio Attività e della Relativa Registrazione degli Stabilimenti del Settore Alimentare Post Primario".

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. Nel caso di un rischio grave ed immediato oltre a disporre immediatamente il sequestro dei prodotti la procedura di emergenza prevede comunicati stampa. In questo caso vengono informati i cittadini sul rischio legato al consumo di un determinato prodotto e sulle modalità di riconsegna dell'alimento alla ASP territorialmente competente.

Nello stesso anno sono state trattate allerte in seguito ad attivazione del sistema da parte del nodo Regionale; in tale ambito sono stati effettuati i relativi accessi ispettivi.

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. 2016 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, checklist di controllo, verbali di campionamento, ecc.) sono stati costituiti modelli unici standardizzati. Nell'anno 2016 sono state sottoposte a controllo ufficiale 158 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. 68 provvedimenti di prescrizioni e/o raccomandazioni per adeguamenti vari; sono state comminate n. 49 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 rispettato 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 2016 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 2016 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 2016 sono stati prelevati complessivamente n°**758** 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 condotta.

Dal punto di microbiologico le non conformità riscontrate (**179**) hanno riguardato principalmente i batteri coliformi totali a 37°; dal punto di vista chimico 18 non conformità per eccesso di cloro.

Prodotti fitosanitari

Nell'anno 2016 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

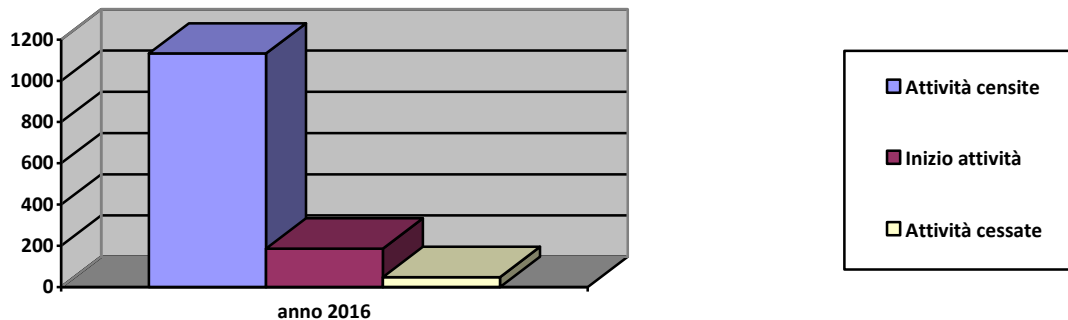
❖ In tante occasioni è stato sottolineato che le risorse umane dedicate al SIAN e la mancanza di alcuni profili professionali (biologi, dietiste e personale amministrativo con specifica preparazione professionale per l'utilizzo di strumenti informatici) comportano che le attività di competenza dei suddetti 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 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 Attività

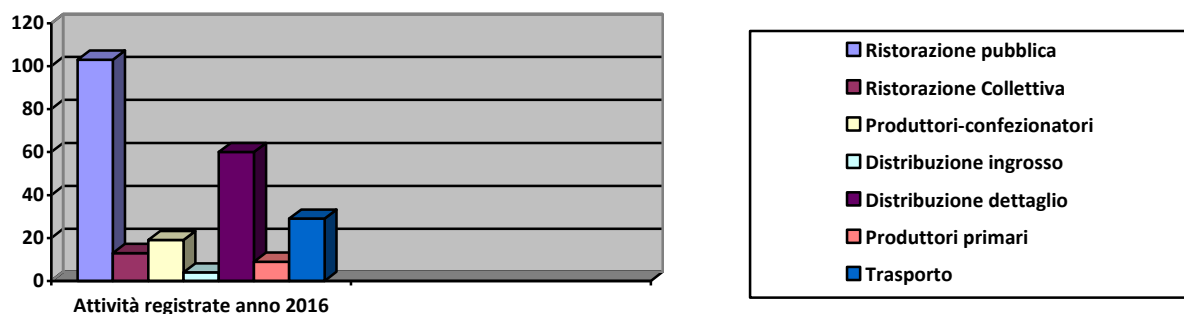
Segnalazioni certificate di inizio attività (scia) presentate nell'anno 2016 e suddivise per motivo della presentazione

Attività censite	1132
Inizio attività	187
Attività cessate	48



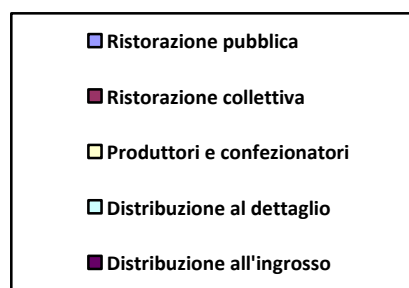
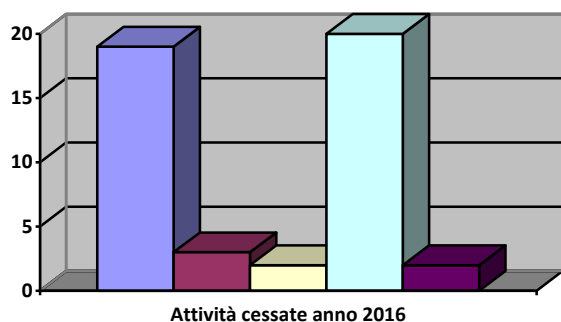
Attività registrate nell'anno 2016

Ristorazione pubblica	103
Ristorazione collettiva	13
Produttori e confezionatori	19
Distribuzione all'ingrosso	04
Distribuzione al dettaglio	60
Produttori primari	09
Trasporto	29



Attività chiuse nell'anno 2016

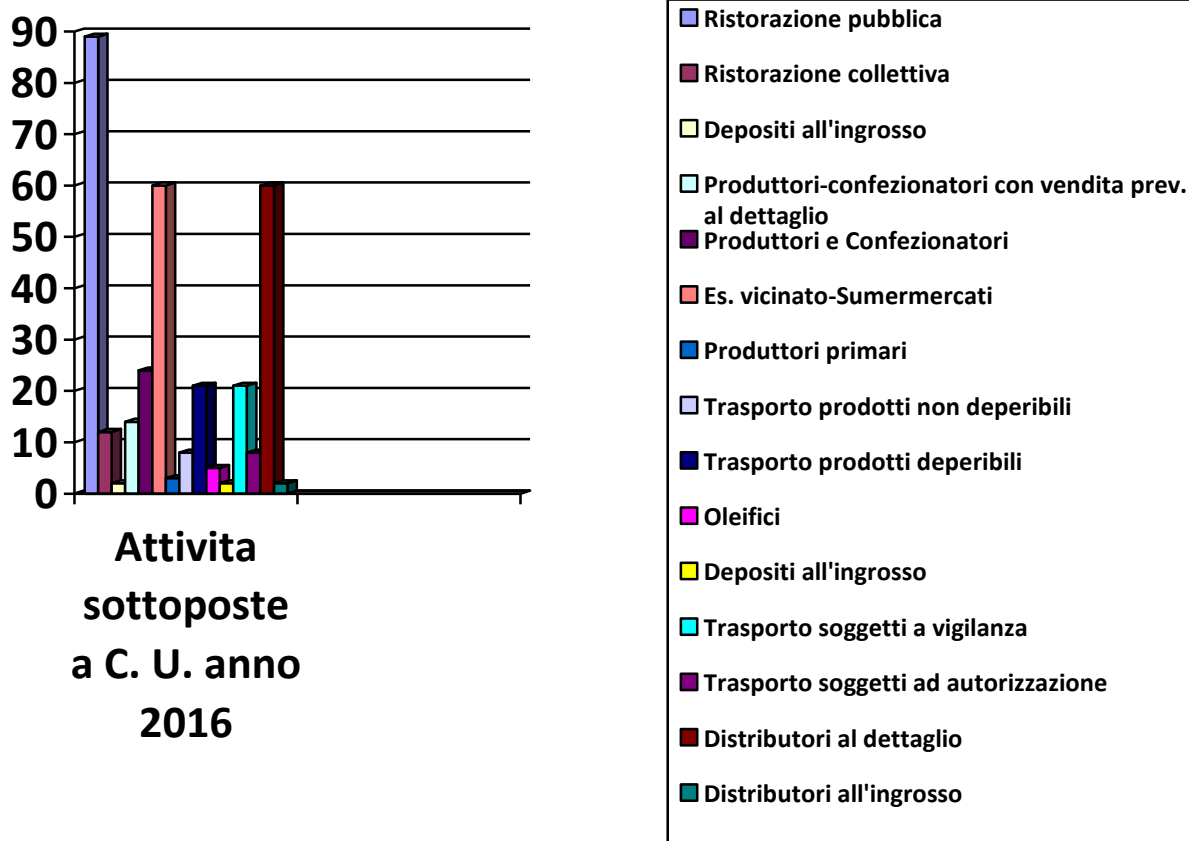
Ristorazione pubblica	19
Ristorazione collettiva	03
Produttori e confezionatori	02
Distribuzione al dettaglio	20
Distribuzione all'ingrosso	04



Attività sottoposte a C.U. nell'anno 2016

Ristorazione pubblica	89
Ristorazione collettiva	12
Depositi all'ingrosso	02
Produttori confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio	14
Produttori e confezionatori	24
Oleifici	5
Depositi all'ingrosso	2
Esercizi di vicinato/Supermarket	60
Produttori primari	03
Trasporto prodotti non deperibili	18
Trasporto prodotti deperibili	21
Trasporto soggetti a vigilanza	21
Trasporto soggetti ad autorizzazione	8

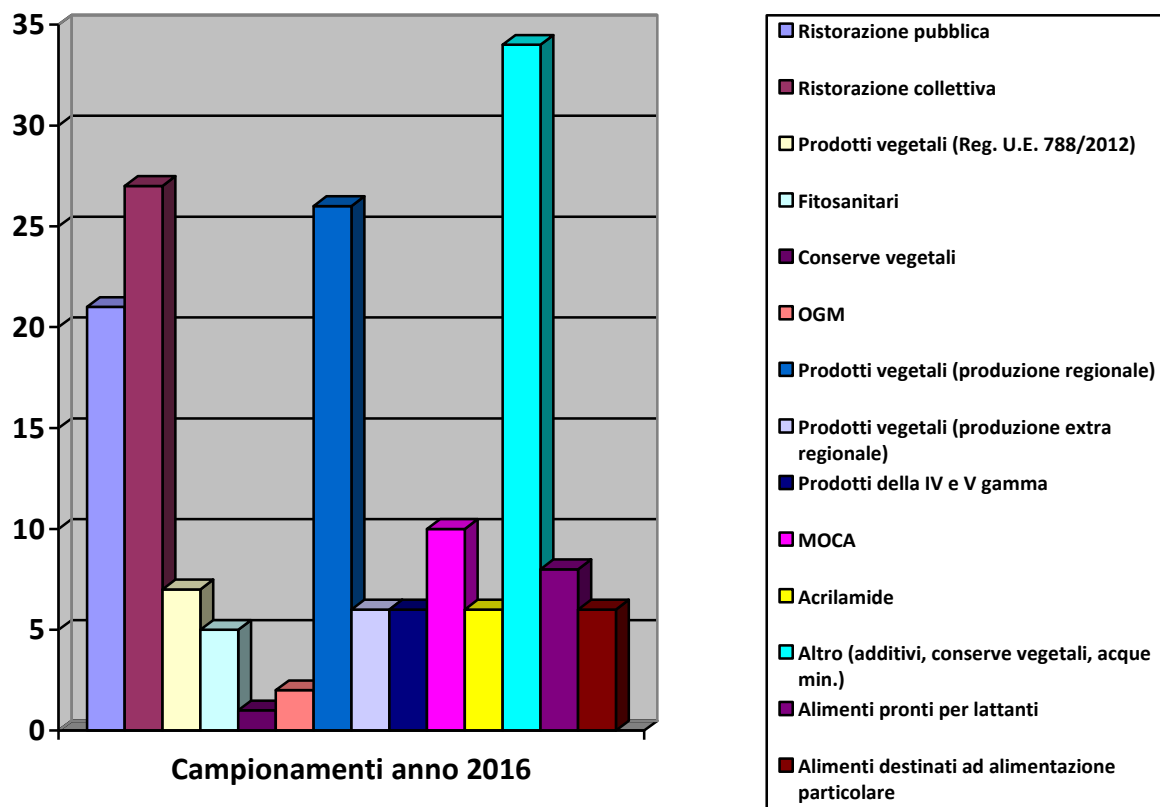
Distributori al dettaglio	60
Distributori all'ingrosso	2



Campionamenti anno 2016

Ristorazione pubblica	21
Ristorazione collettiva	27
Prodotti vegetali (Reg. U.E. 788/2012)	7
Fitosanitari	5
Conserve vegetali	1
OGM	2
Prodotti vegetali (produzione regionale)	26
Prodotti vegetali (produzione extra regionale)	6
Prodotti della IV e V gamma	6

MOCA	10
Acrilamide	6
Altro (additivi, conserve vegetali, acque min.)	34
Alimenti pronti per lattanti	8
Alimenti destinati ad alimentazione particolare	6



Controllo dell'acqua destinata al consumo umano anno 2016

Ispezioni	120
Campionamenti	758
Conformità	577
Non conformità chimiche	18
Non conformità microbiologiche	161

Il Responsabile U. O. SIAN
dott. Giuseppe Barbieri