

*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 2014, 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 2015

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 Dipartimento di Prevenzione è l'asse portante e il nodo strategico di una più complessiva sinergia tra i diversi Settori, Agenzie ed Enti impegnati nella promozione e nella tutela della Salute Pubblica. Ciononostante, nella maggior parte delle Regioni italiane così come nella Nostra, è il più trascurato del Servizio Sanitario Nazionale e si continua, con grave miopia, non solo a non investire nel primo baluardo dei tre livelli di prevenzione ma neppure a garantire il 5% del budget complessivo, previsto dalla normativa nazionale.

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), insieme agli altri settori dipartimentali, si trova a dovere sopportare le conseguenze di quanto prefato ma, nonostante tutto (grave depauperamento degli organici e mancato ricambio generazionale), ha provveduto a garantire fino ad oggi le attività essenziali a tutela della salute collettiva riuscendo a rispettare gli obiettivi posti dalle normative nazionali e dai decreti regionali, grazie allo spirito di sacrificio ed alla abnegazione di quanti collaborano con lo scrivente Responsabile di servizio. Purtroppo è necessario ribadire con forza, ancora una volta, come la grave e ormai cronica carenza di organico, stia sempre più minando tale assetto. I continui pensionamenti e la mancata immissione in servizio di nuove unità ha infatti ridotto drasticamente la forza lavoro del Dipartimento di Prevenzione e del SIAN, necessaria per assicurare l'efficacia dell'azione preventiva.

Il raggiungimento degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare è l'obiettivo principale del SIAN che svolge essenzialmente i seguenti compiti:

- attività previste dal Reg. CE 852/2004 (registrazioni e aggiornamento attività food permanenti e temporanei);
- controllo dei prodotti e delle bevande (con esclusione degli alimenti di origine animale);
- tutela delle acque destinate al consumo umano;
- attività di informazione ed educazione sanitaria in materia di igiene degli alimenti;
- rilascio pareri sanitari preventivi per attività commerciali del settore alimentare;
- autorizzazione sanitaria per il deposito e il commercio di prodotti fitosanitari, sorveglianza sulla commercializzazione e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari anche nei campi;
- interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva: predisposizione, verifica e controllo tabelle dietetiche;
- vigilanza, controllo e certificazione di commestibilità dei funghi epigei spontanei per aziende e privati.

L'attuale organico dell'U.O. SIAN è così costituito:

- 1 Responsabile di Servizio
- 2 Dirigenti Medici dedicati
- 8 Dirigenti Medici condivisi con l'U.O. IESP
- 2 Tecnici della Prevenzione di cui uno con limitazioni prescritte dal Medico Competente e prossimo al pensionamento
- 1 Assistente amministrativo anche prossima al pensionamento
- Assenza di tutte le altre figure professionali previste (dietista, ecc)
- Attrezzature informatiche disponibili obsolete
- Mancanza di presidi indispensabili per l'attività di vigilanza e controllo come tablet e computer portatili

- Mancanza di arredi e dispositivi idonei, previsti dalle norme sulla privacy
- Mancanza di automezzi aziendali assegnati per lo svolgimento delle attività.

Per dovere di completezza si specifica che alcune delle carenze suddette potrebbero essere eliminate anche soltanto mediante la utilizzazione della parte spettante al SIAN delle quote versate all'Azienda dagli OSA, a mente del D. Lgs 194/08: quote che dovrebbero essere utilizzate per il rifinanziamento delle attività di vigilanza e controllo dei servizi che si occupano della sicurezza alimentare e dei Controlli Ufficiali.

Alla luce di quanto esposto e nella consapevolezza che la situazione potrebbe precipitare, si ribadisce che con l'attuale organico sarà difficile l'assolvimento di tutti gli obblighi LEA in materia di sicurezza alimentare di parte del SIAN previsti dalla Regione Calabria. Considerato quanto sopra appare chiara l'urgenza di provvedere ad un minimo di potenziamento della dotazione organica del SIAN per come di seguito:

- 2 Medici (specialisti in Igiene e Medicina Preventiva)
- 4 Tecnici della Prevenzione
- 2 Amministrativi con competenze informatiche
- 1 Specialista in Scienza dell'alimentazione e dietologia
- Dotazione informatica: strumento ormai irrinunciabile per la gestione dei flussi informativi, delle pratiche correnti e degli archivi
- 1 automezzo

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.

Formazione degli Operatori

Il Reg. CE 882/04 prevede che l'autorità competente assicuri che tutto il personale che esegue controlli ufficiali riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata in relazione alla specifica attività svolta che consenta di espletare i compiti d'istituto con competenza e professionalità e di svolgere i controlli ufficiali in modo efficace e coerente.

Sono stati inoltre realizzati una serie di incontri di aggiornamento interno in merito alla modulistica da utilizzare, alle modalità di effettuazione del C.U. ed alle procedure da seguire per le prescrizioni, sanzioni, provvedimenti di chiusura o altre azioni di merito. Per quanto riguarda gli eventi formativi raccolti al personale, è necessario distinguere l'aggiornamento interno e l'aggiornamento di tipo individuale.

Nel 2015 N° 2 Dirigenti Medici hanno partecipato al corso di Formazione ed addestramento per operatori delle Aziende Sanitarie Provinciali addetti al Controllo Ufficiale

Piano di integrazione SIAN/Servizi Veterinari

Tale attività-collaborazione interdisciplinare tra i Servizi medici e veterinari è rivolta principalmente agli esercizi dove c'è l'impiego di alimenti di origine vegetali ed animali con sopralluogo congiunto come previsto nella procedura interna dell'ASP "Modalità Operative ai fini della Notifica di Inizio Attività e della Relativa Registrazione degli Stabilimenti del Settore Alimentare Post Primario":

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.

Per quanto riguarda l'attività integrata tra il SIAN-SVET AREA B per il 2015 sull'impres di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto e somministrazione sono stati effettuati :26 audit e 223 controlli ufficiali

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.

Nell'anno 2015 sono state trattate 10 allerte in seguito ad attivazione del sistema da parte del nodo Regionale; in tale ambito sono stati effettuati n°35 accessi ispettivi.

Intossicazione da funghi.

Il personale operante nel CCM, non esclusivamente dedicato, è rappresentato da due Dirigenti Medici e da un micologo. Nel corso del 2015 sono stati effettuati n. 2 interventi richiesti dai sanitari del Pronto Soccorso di Vibo Valentia per intossicazioni da funghi risolte senza gravi complicanze per 4 pazienti.

Procedimenti S.U.A.P.

L'attività correlata ai procedimenti avviati dallo Sportello Unico delle Attività Produttive (SUAP) sono state effettuate n°233 registrazioni di imprese alimentari o di variazioni significative delle stesse. Nello stesso anno risultano cessate 85 attività.

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.

Nell'anno 2015 sono state sottoposte a controllo ufficiale 264 attività commerciali di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto e somministrazione.

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

Nel corso dell'attività ispettiva sulle imprese alimentari sono state riscontrate n. 2 gravi non conformità tali da determinare provvedimenti amministrativi inibitori o restrittivi (sospensioni/limitazioni attività); nel periodo considerato sono stati impartiti ai responsabili delle imprese alimentari n. 34 provvedimenti di prescrizioni e/o raccomandazioni per adeguamenti vari; sono state comminate n. 25 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. 196 prelievi di matrici alimentari ottemperando agli obiettivi posti 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 2015 sono stati effettuati, nell'attività di ristorazione pubblica e collettiva, complessivamente n. 49 campioni per analisi microbiologiche e non sono state riscontrate non conformità rispetto ai limiti regolamentari previsti dalle norme vigenti.

Controllo 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 sistema di gestione delle acque in cui si prevedono controlli periodici definiti interni da parte del fornitore e da parte del gestore della distribuzione, 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). I diversi Enti competenti vengono tempestivamente informati delle non conformità riscontrate e resi edotti dei provvedimenti necessari.

Ispezioni e Campionamenti

Nel corso dell'anno 2015 sono state effettuate ispezioni su impianti di pozzi-serbatoi e sono stati prelevati complessivamente n°1464 campioni di acqua destinata al consumo umano nelle fonti di approvvigionamento e n° 109 presso i serbatoi.

Prodotti fitosanitari

Nell'anno 2015 sono stati effettuati n. 08 ispezioni presso rivendite di prodotti fitosanitari mentre i campioni analizzati sono stati in numero di 5.

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 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) e 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.

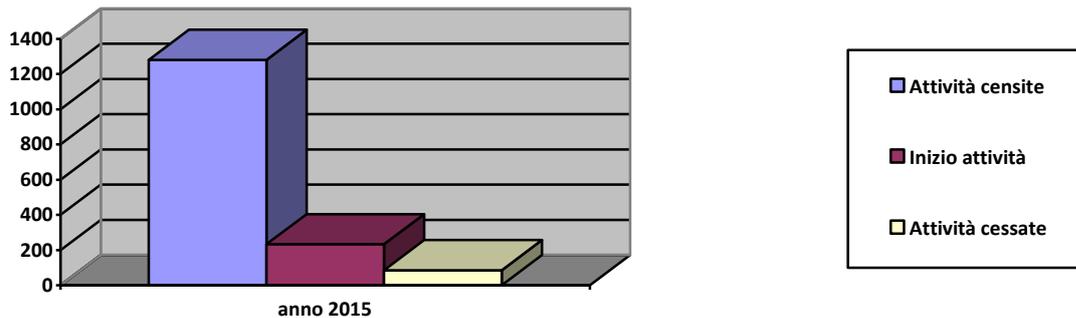
Richieste da parte di Enti e di privati

Sono state evase tutte le richieste di intervento pervenute sia da parte di Enti sia da parte di privati cittadini e 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.

Report Attività

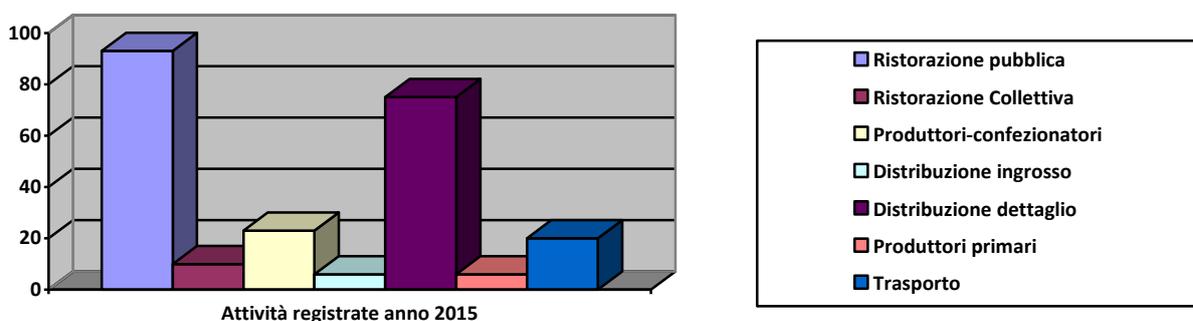
Segnalazioni certificate di inizio attività (scia) presentate nell'anno 2015 e suddivise per motivo della presentazione

Attività censite	1280
Inizio attività	233
Attività cessate	85



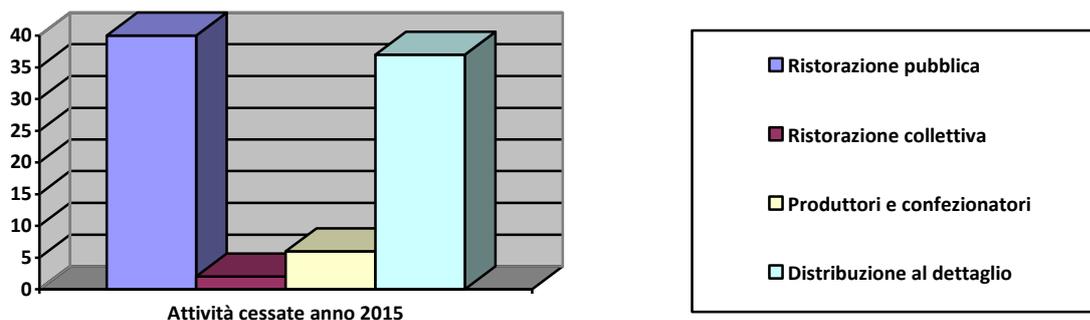
Attività registrate nell'anno 2015

Ristorazione pubblica	93
Ristorazione collettiva	10
Produttori e confezionatori	23
Distribuzione all'ingrosso	06
Distribuzione al dettaglio	75
Produttori primari	06
Trasporto	20



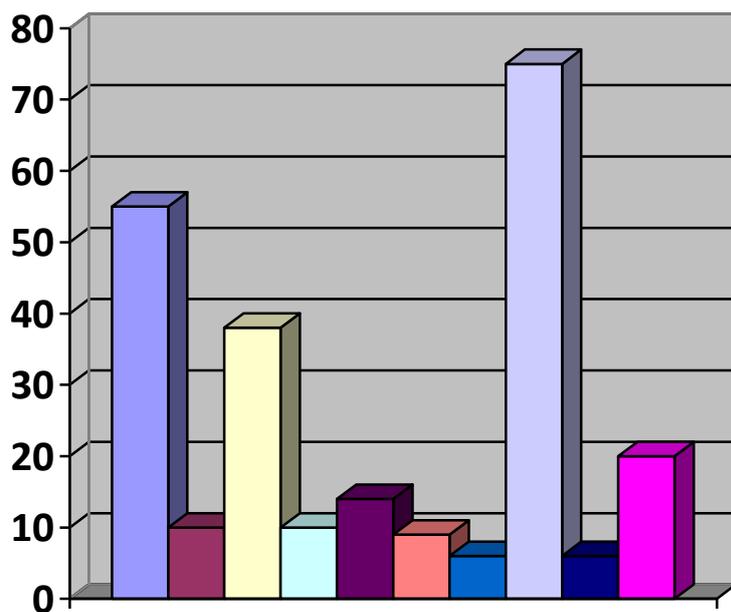
Attività chiuse nell'anno 2015

Ristorazione pubblica	40
Ristorazione collettiva	02
Produttori e confezionatori	06
Distribuzione al dettaglio	37



Segnalazioni certificate di inizio attività (SCIA) presentate nell'anno 2015 e suddivise per tipologia di attività

Ristoranti,pizzerie,trattorie ed altri esercizi simili	55
Centro cottura-Mensa aziendale	10
Bar-Gelateria ed altri esercizi simili	38
Centri cottura-Mense scolastiche	10
Stabilimento acque minerali	0
Stabilimento Produzione e confezionamento conserve vegetali	0
Panifici/Pastifici industriali	14
Oleifici	09
Depositi all'ingrosso	06
Esercizi di vicinato/Supermarket	75
Produttori primari	06
Trasporto prodotti deperibili e non deperibili	20

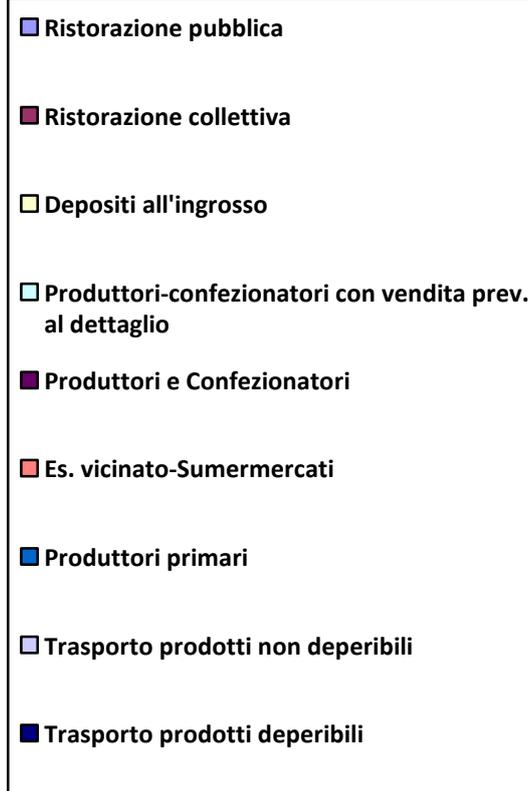
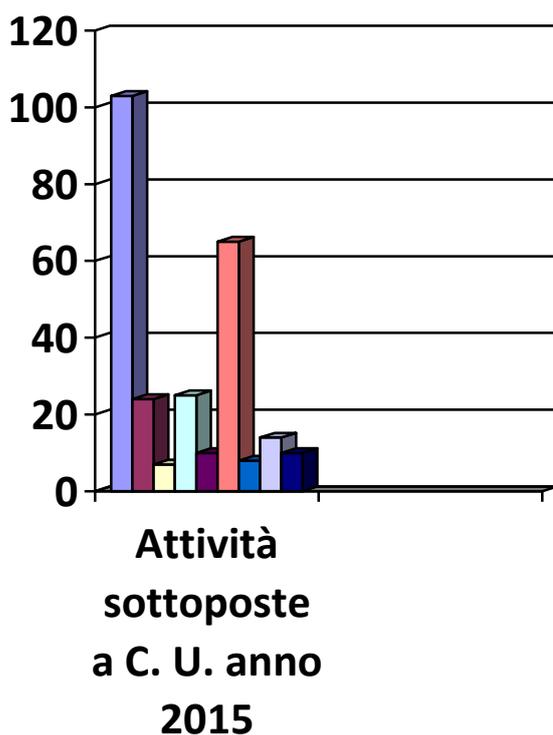


SCIA anno 2015



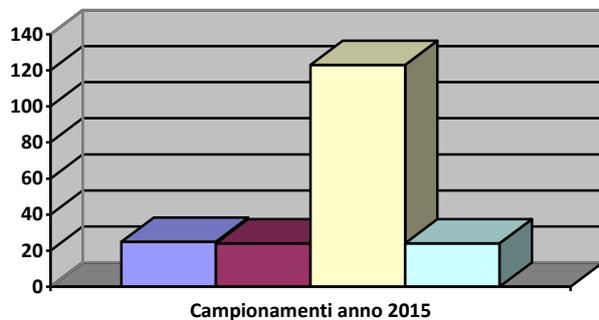
Attività sottoposte a C.U. nell'anno 2015

Ristorazione pubblica	103
Ristorazione collettiva	24
Depositi all'ingrosso	07
Produttori confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio	25
Produttori e confezionatori	10
Esercizi di vicinato/Supermarket	65
Produttori primari	08
Trasporto prodotti non deperibili	14
Trasporto prodotti deperibili	10



Campionamenti

Ristorazione pubblica	25
Ristorazione collettiva	24
Distribuzione al dettaglio	123
Produttori e confezionatori	24



Controllo dell'acqua destinata al consumo umano

Numero campioni eseguiti ai serbatoi	109
Determinazioni sfavorevoli	07
Numero campioni eseguiti alla rete di distribuzione	1464
Determinazioni sfavorevoli	99

Il Responsabile U. O. SIAN
dott. Giuseppe Barbieri