



REGIONE CALABRIA  
**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
DI VIBO VALENTIA**

Via Dante Alighieri - 89900 Vibo Valentia – Part. IVA n° 02866420793

---

*DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - Direttore dott. Cesare Pasqua  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN  
Responsabile dott. Giuseppe Barbieri  
C.so Vittorio Emanuele III° - Vibo Valentia Tel 0963962348 - Fax 0963962345*

**RELAZIONE ANNUALE DELL'ATTIVITA' DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E DELLA  
NUTRIZIONE ANNO 2013 –**

Organizzazione generale del Servizio (articolazione territoriale, sedi, dotazioni uffici ed attrezzature)

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) intende tracciare una sintesi delle attività svolte nell'anno 2013 in una forma di agevole consultazione in modo che sia uno strumento di conoscenza per tutti (verrà pubblicata sul sito dell'ASP di Vibo Valentia); e per il Servizio per essere un momento di riflessione al fine di realizzare interventi migliorativi finalizzati a garantire la "sicurezza alimentare" sull'intero territorio provinciale.

Il SIAN, Unità Operativa del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Vibo Valentia con ramificazione a livello distrettuale, sta assumendo un ruolo sempre più rilevante nell'ambito delle attività di prevenzione e dei LEA previste dal Servizio Sanitario Nazionale.

La missione è quella di tutelare la salute della popolazione attraverso la prevenzione dei rischi legati all'alimentazione: gli alimenti sicuri e una corretta nutrizione rappresentano fattori determinanti per la tutela e la promozione della salute ed il consumatore deve disporre sempre di alimenti sicuri sotto il profilo igienico sanitario e idonei sotto l'aspetto nutrizionale.

L'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia ha proceduto all'istituzione ufficiale del SIAN con delibera n°1691 del Commissario Straordinario del 28.11.2013, individuando all'interno del Dipartimento Area di Prevenzione il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) con la classificazione provvisoria di Struttura a valenza Dipartimentale al fine di dotarla dell'autonomia necessaria per lo svolgimento dei compiti istituzionali.

Successivamente con delibera 51/C del 21.01.2014 è stata affidata la responsabilità del SIAN al dott. Giuseppe Barbieri con temporanea assegnazione di incarico di Struttura Semplice a valenza dipartimentale nelle more della modifica del Nuovo Atto Aziendale in cui verrà prevista come U.O.C. nel rispetto della normativa vigente.

### **Il Contesto Territoriale**

Il territorio di competenza della ASP di Vibo Valentia comprende 50 Comuni per un totale di circa 162.000 abitanti; ed è articolato in tre ambiti territoriali: Vibo Valentia, Serra San Bruno e Tropea che sono sede dei tre Distretti Socio Sanitari di base e vengono individuati come Poli di riferimento per le prestazioni territoriali.

Secondo il censimento Istat 2011 i comuni con più di 5.000 abitanti sono: Vibo Valentia 33.680, Pizzo 8.927, Mileto 6.908, Serra San Bruno 6.873, Tropea 6.584, Nicotera 6.524 e Filadelfia 5.648.

I comuni che compongono il Distretto di Vibo Valentia con una popolazione di 74.000 abitanti, sono: Cessaniti, Filadelfia, Filogaso, Francavilla Angitola, Francica, Ionadi, Mileto, Maierato, Monterosso Calabro, Pizzo, Polia, Sant'Onofrio, San Costantino Calabro, San Gregorio D'Ippona, Stefanaceni e Vibo Valentia.

I comuni che compongono il Distretto di Tropea con una popolazione di circa 50.000 abitanti sono: Briatico, Drapia, Filandari, Ioppolo, Limbadi, Nicotera, Parghelia, Ricadi, Rombiolo, San Calogero, Spilinga, Tropea, Zaccanopoli, Zambrone e Zungri.

I comuni che compongono il Distretto di Serra San Bruno, con una popolazione di circa 38.000 abitanti, sono: Acquaro, Arena, Brognaturo, Capistrano, Dasà, Dinami, Fabrizia, Gerocarne, Mongiana, Nardodipace, Pizzoni, Serra San Bruno, Simbario, Spadola, Soriano Calabro, Sorianello, San Nicola da Crissa, Vazzano e Vallelonga.

Nella Nostra Provincia i dati epidemiologici non si discostano da quelli Regionale e Nazionali: le malattie del sistema cardiocircolatorio ed i tumori rappresentano rispettivamente il 40% e il 30% delle cause di morte con alti tassi di ospedalizzazione.

In tale contesto il SIAN assume un ruolo importante nella prevenzione delle malattie cronicodegenerative per le quali sono dimostrati fattori di rischio alimentari e nutrizionali sono numerose.



### Attività Produttive

Per quanto riguarda specificamente le attività produttive del settore alimentare soggette a controllo del SIAN, risultano censite n° 945 imprese alimentari (anagrafe SIAN al 31.12.2013).

### Articolazione territoriale e sedi periferiche del SIAN

- Sede di Vibo Valentia: Corso Vittorio Emanuele, n° 1 tel. 0963.962348 - fax 0963.962345;
- Sede di Serra San Bruno: Distretto Sanitario di Base – tel. 0963.962899;
- Sede di Tropea: P.O. di Tropea - tel. 0963.962117.

Allo stato, in attesa della riorganizzazione complessiva dell'Area igienistica sono operanti altre postazioni minori in alcuni centri del territorio che, a regime, saranno ridefinite in rapporto alla valutazione e all'adeguamento di corretti parametri di costo-efficacia.

### Attrezzature

Nel corso del 2013, per garantire il miglioramento qualitativo e quantitativo dei controlli ufficiali nel rispetto delle normative Comunitarie e Nazionali, sono state acquisite le seguenti attrezzature:

- 3 Frigoriferi congelatori portatili per trasporto campioni;
- 3 Termometri a sonda con display digitale;
- 1 Termometro a sonda con scala da -30° a +70° conformi al Reg CE 37/2005 art 2 con cert. Tar.;
- 100 kit abbigliamento monouso (camice, mascherina, copri scarpe);
- 2 bilance tecniche multifunzione con certificato di taratura;
- 300 bottiglie da 250 ml di polietilene con tiosolfato per analisi batteriologica acque potabili;
- 3 flambatori a gas;
- 3 pinze per sigillare i piombini di garanzia dei campioni alimentari;
- 2 macchine fotografiche digitali.

Personale in organico - Servizio Igiene degli Alimenti  
(dotazione 2013 profili professionali e compiti assegnati)

<b>Funzioni e compiti</b>	<b>Figura professionale</b>	<b>Sedi Operative prevalenti</b>
<b>Responsabilità Organizzativa e Gestionale</b>	1 Dirigente Medico Resp. SIAN 1 Dirigente Medico 1 Dirigente Medico (personale dedicato SIAN)	Sede di Vibo Valentia Sede di Vibo Valentia Sede di Pizzo
<b>Dirigenti medici/Biologi</b> (personale U.O. IESP operante in regime interdisciplinare)	1 Dirigente Medico 1 Dirigente Medico 4 Dirigenti Medici 4 Dirigenti Medici	Sede di Serra S. Bruno Sede di Tropea Ambito territoriale Tropea – Nicotera Ambito territoriale Vibo Val. - Pizzo
<b>Tecnici della Prevenzione</b> (come sopra)	1 Tecnico della Prevenzione 1 Tecnico della Prevenzione 1 Tecnico della Prevenzione	Ambito territoriale Vibo Valentia Ambito territoriale Tropea Ambito territoriale Serra San Bruno

### Attività di comunicazione a consumatori, ad Associazioni ecc .

La comunicazione in materia di sicurezza alimentare implica informazioni volte a operatori del settore alimentare e alla popolazione. Nell'anno 2013 è migliorata l'attività di comunicazione e informazione al consumatore mediante comunicati stampa, pubblicazione sul sito internet aziendale di notizie di interesse ed incontri a tema di cui si riportano i più significativi:

- comunicato stampa e pubblicazione sul sito web aziendale di caso di botulismo da consumo di olive dolci nere, conf. da 400 gr con marchio Bel Colle - lotto L 95-13 con sc. 25.12.2013;
- comunicato stampa e pubblicazione sul sito web aziendale per presenza di virus di epatite A in frutti di bosco surgelati;
- sezione specifica dedicata ai risultati dei campionamenti delle acque condottate destinate a consumo umano
- attivazione corsi per OSA
- corsi di formazione per operatori di imprese alimentari che intendono somministrare alimenti senza glutine
- 

#### Formazione degli Operatori

Per quanto riguarda gli eventi formativi rivolti al personale, è necessario distinguere l'aggiornamento interno e l'aggiornamento di tipo individuale.

Nel 2013 operatori del SIAN n°2 Dirigenti Medici hanno partecipato al corso di formazione "La prevenzione delle malattie trasmesse con gli alimenti" ed un Dirigente Medico ha partecipato "Aggiornamento- miglioramento dell'attività di Controllo Ufficiale" in attuazione del Reg.882/2004 e del DPRG 62/2013 rivolto alle Autorità Competenti Sanitarie di cui al D. Lgs 193/2007.

Inoltre un Dirigente Medico ed un Tecnico della Prevenzione hanno partecipato al corso di formazione "Il campionamento per l'analisi e le analisi di laboratorio". Tali corsi sono stati organizzati dalla Regione Calabria - Dipartimento tutela della Salute e Politiche Sanitarie.

Sono stati inoltre realizzati una serie di incontri (almeno tre) 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 e quant'altro.

#### 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.

Per quanto concerne gli audit integrati SIAN - Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) per il 2013 sono stati effettuati 2 audit (presso un laboratorio di gastronomia ed una pizzeria) ed 1 controllo ufficiale (Supermarket).

Si ritiene opportuno effettuare ulteriori audit e controlli ufficiali congiunti in alcune realtà "critiche" e per l'anno 2014 sono stati programmati 6 (sei) audit interdisciplinari SIAN-SIAOA di cui 2 (due) nel Distretto di Vibo Valentia (Ristorante- Pizzeria), nr 2 (due) nel distretto di Serra San Bruno (Pasticcerie) e 2 (due) nel distretto di Tropea (Ristorante-Pizzeria).

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 vegetali ed animali (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*: sono state trattate n° 2 allerta a seguito di attivazione del sistema da parte del nodo Regionale ed in questo ambito sono stati effettuati n° 2 accessi ispettivi.

*Intossicazione da funghi*: nel corso dell'anno 2013 sono stati effettuati n° 4 interventi richiesti dai sanitari del Pronto Soccorso di Vibo Valentia

#### Procedimenti S.U.A.P.

Per quanto riguarda l'attività correlata ai procedimenti avviati dallo Sportello Unico delle Attività Produttive (S.U.A.P.), sono state effettuate n° 223 registrazioni di imprese alimentari o di variazioni significative delle stesse.

#### Gestione riscossione tariffe D. Lgs. 194/2008

Nell'anno 2013 le imprese che hanno ottemperato a quanto previsto dal D. Lgs. 194/2008 sono state 16 (sedici) per un importo complessivo di euro 9.066. Per l'anno 2014 si prevede di implementare e migliorare il sistema di riscossione mediante il coinvolgimento del Management Aziendale (ufficio legale e U. O. GEF e P)

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

Nel corso dell'attività ispettiva sulle imprese alimentari sono state riscontrate n°4 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°73 provvedimenti di prescrizioni e/o raccomandazioni per adeguamenti vari; sono state comminate n. 24 sanzioni amministrative per infrazioni ai Regolamenti CE.

Le più frequenti violazioni hanno riguardato l'igiene generale e mancato rispetto del Piano HACCP. In una occasione è stata comunicata alla Procura della Repubblica di Vibo Valentia una notizia di reato per presenza di pesticidi su un campione "mandarini" oltre i limiti previsti dal Reg. EU n° 1097/2009.

#### Campionamenti

Nell'ambito dell'attività di campionamento sono stati effettuati n°165 prelievi programmati di matrici alimentari ed è stata soddisfatta la richiesta di aumentare i campionamenti del 20% rispetto a quanto programmato dal piano Regionale Sicurezza Alimentare 2011/2014.

Campionamenti per tipologia di attività:

- produttori e confezionatori: nr 14
- distribuzione ingrosso: nr 2
- distribuzione al dettaglio: nr 64
- trasporti soggetti a vigilanza: nr 1
- ristorazione pubblica: nr 32
- ristorazione collettiva: nr 29
- produttori e confezionatori: nr 23

#### Valutazioni Referti e Giudizi

Sono state effettuate n 165 valutazioni e giudizi relativi a referti di alimenti, provenienti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno Sezione di Catanzaro.

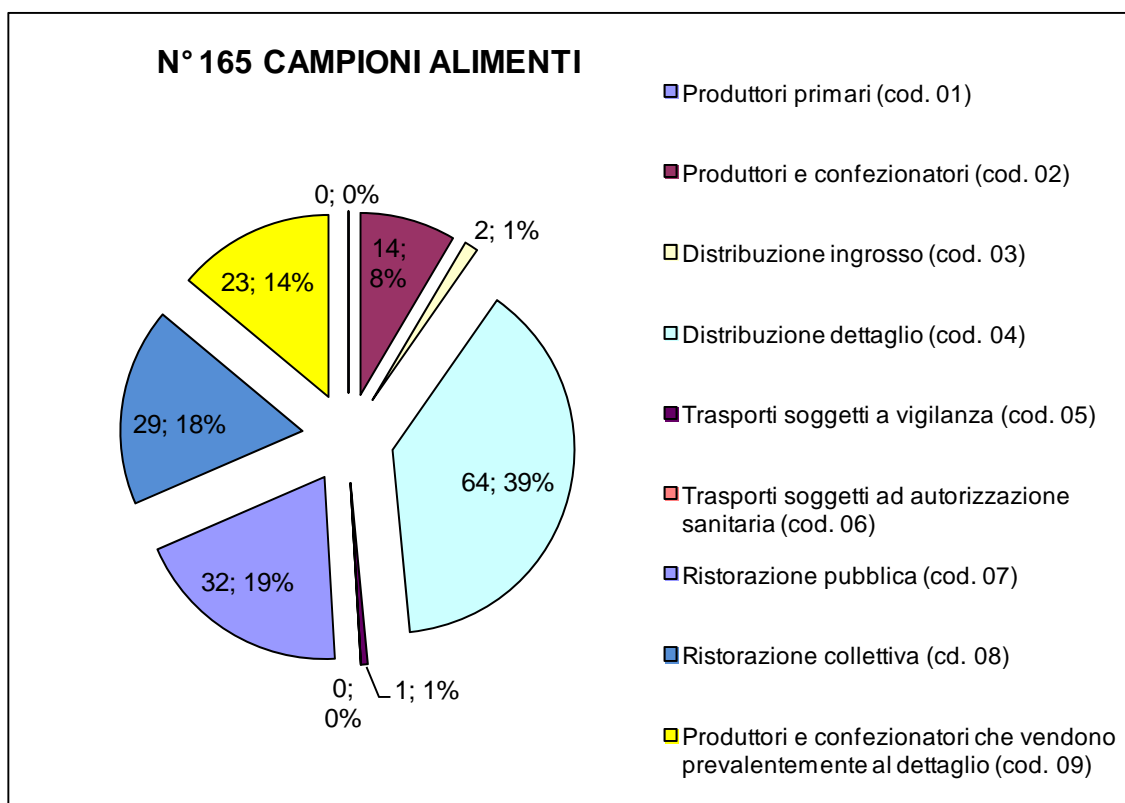
*La ricerca di O.G.M., micotossine e radionuclidi* nei campioni di matrice alimentari di competenza SIAN è sempre risultata negativa.

**Parametri microbiologici:** Piatti pronti al consumo. Nel 2013 sono stati effettuati, nell'attività di ristorazione pubblica e collettiva, complessivamente n° 61 campioni per analisi microbiologiche e non sono state riscontrate non conformità versus i limiti regolamentari previsti dalle norme vigenti.

**Acrilammide.** L'acrilammide è l'amide dell'acido acrilico e dell'ammoniaca che a temperatura ambiente si presenta come un solido incolore ed inodore; è un composto cancerogeno, mutageno e tossico. L'acrilammide si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura (es.cottura al forno, alla griglia o frittura).

In un prodotto alimentare confezionato "patatine sticK" l'I.Z.P.S. di Catanzaro ha trasmesso il rapporto di prova nr 127187 in cui si rilevava un valore di acrilamide superiore al valore contenuto nella raccomandazione della Commissione del 10.01.2011.

**Pesticidi.** Nel 2013 è stata comunicata una notizia di reato per l'esito ed il giudizio sfavorevole relativo ai campioni di "mandarini" in quanto il campione è risultato non conforme per presenza di valori di pesticida "Dimethoate" oltre i limiti previsti dal Reg. EU n° 1097/2009.



Controllo Sulle Acque Destinate al Consumo Umano

I controlli effettuati dal SIAN sono chiamati "esterni" perché rappresentano una verifica dell'attività del gestore il quale è tenuto ad effettuare controlli "interni" periodici 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 maggiore sicurezza per la salute del cittadino. Il SIAN mantiene rapporti con gli ENTI di riferimento per la salute pubblica: Comuni, Provincia e Regione (per autorizzazioni di nuovi pozzi o di rinnovo concessioni). Questi Enti, a seconda dei casi, sono stati tempestivamente informati in caso di non conformità e resi partecipi dei provvedimenti adottati. Nel corso del 2013 è stato rispettato il piano di controllo ufficiale annuale e mensile secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 31/2011.

### *Ispezioni e Campionamenti*

Sono state effettuate n° 93 ispezioni su impianti di acquedotto e sono stati prelevati complessivamente n° 2733 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 coliformi totali a 37° - Dal punto di vista chimico 18 non conformità per eccesso di cloro

### Prodotti fitosanitari

Nell'anno 2013 sono stati effettuati n° 7 ispezioni presso Rivendite di prodotti fitosanitari.

### Gestione delle emergenze e pronta disponibilità

Le nuove regole e disposizioni di livello comunitario, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare e di valutazione del rischio, in particolare quelle che disciplinano il sistema rapido, impongono di prevedere un assetto organizzativo che possa efficacemente fronteggiare le richieste di intervento urgente pervenute nelle fasce orarie di lavoro ordinario e in quelle non coperte dal normale orario di servizio. Nella nostra ASP è stata istituita la Unità di Crisi con del. n° del e comunque viene garantita l'operatività h 24 mediante il normale orario di lavoro articolato con cinque giorni lavorativi con due rientri pomeridiani (il martedì e il giovedì) ed il sabato libero 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 che siano in turno dalle ore 20.00 per quella giornata.

### Richieste di Enti e privati

Sono state evase tutte le richieste di intervento pervenute sia da parte di Enti sia da parte di privati cittadini che hanno anche comportato 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.

### Commenti e criticità

- Una delle principali criticità è legata alla riduzione delle unità, negli ultimi anni, dei Tecnici della Prevenzione e all'impossibilità della loro sostituzione che comporta quindi sempre maggior difficoltà nel garantire percentuali di copertura accettabili nell'ambito dell'attività ispettiva.
- A ciò si aggiunge l'inevitabile progressivo invecchiamento degli operatori in servizio che li rende meno "performanti" con difficoltà ad operare come servizi di vigilanza e chiamati a prescrivere, per la tutela della sicurezza alimentare, interventi talvolta onerosi in termini economici in un momento storico molto critico per gli Operatori del Settore Alimentare.
- Un'altra criticità è il ridotto numero del personale amministrativo e la non competenza specifica
- Si segnala altresì la indisponibilità del laboratorio ufficiale a ricevere i campioni alimentari deperibili nei giorni di Giovedì e Venerdì con gravi disagi ed inevitabili ritardi della prevista programmazione dei campionamenti.