

Maggio 2015

**AZIENDA SANITARIA
PROVINCIALE
VIBO SANITARIA**

**Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

**Relazione
controlli ufficiali**

Art. 7 Reg. CE 882/04

Anno 2014

A cura di:

Dott. Giuseppe Barbieri – Responsabile U.O. SIAN

Dott. Giuseppe Paduano – Responsabile U.O. IESP

Dott. Giuseppe Carnovale – Dirigente Medico U.O. SIAN

Dott. Fortunato Carnovale – Dirigente Medico U.O. SIAN

Dott. Antonino Restuccia – Dirigente Medico U.O. IESP



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
U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)
Responsabile dott. Giuseppe Barbieri

C.so Vittorio Emanuele III°- 89900 Vibo Valentia Tel 0963-962348-Fax 0963-962345

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 DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE ANNO 2014

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione espleta un importante funzione nella prevenzione delle 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 i 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.

Il territorio di competenza della ASP di Vibo Valentia comprende 50 Comuni per un totale di circa 162.000 abitanti; si estende su una superficie di 1.139 Km² che va dal mare Tirreno fino ai monti delle Serre caratteristiche del territorio molto variegata caratterizzate da colline e rilievi montuosi con conseguenti problemi di viabilità spesso critici. Il territorio è articolato in tre ambiti territoriali: Vibo Valentia, Serra San Bruno e Tropea che sono anche sede dei tre Distretti Socio Sanitari di base e vengono individuati come Poli di riferimento per le prestazioni sanitarie territoriali. Gli Uffici del SIAN hanno sedi operative in tutti i tre distretti dell'azienda (situazione alquanto critica riguarda il territorio di pertinenza del distretto di Serra San Bruno dove opera un solo dirigente medico a completamento orario) garantendo il miglior accesso agli utenti, il miglior governo delle attività istituzionali e il miglior raccordo con gli EE.LL., le associazioni di categoria e le Istituzioni pubbliche.

In conseguenza della cronica carenza di risorse umane determinate dal piano di rientro regionale e del fatto che è successo in diverse occasioni che personale medico del SIAN venisse trasferito in altri Servizi, dopo che aveva acquisito nel corso degli anni competenze e professionalità nel campo della sicurezza alimentare, la sostenibilità e gli standard operativi di tale efficace modello organizzativo ne ha subito le conseguenze in termini di riduzione delle performance.

Tanto determina significative difficoltà in merito alla realizzazione delle linee di azione riguardanti la sicurezza alimentare previste dai Piani Comunitari, Nazionali e Regionali e, specie in caso di emergenze, diventa molto problematico operare secondo gli standard previsti.

Peraltro, il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali ha introdotto nuovi obblighi tra cui l'incremento dei controlli ispettivi ed analitici e il miglioramento della qualità, dell'efficacia, dell'efficienza dei controlli e l'ottimizzazione dei flussi informativi.

La dotazione organica attuale del SIAN si è depauperata di 4 Dirigenti Medici ed un tecnico della prevenzione rispetto all'anno precedente quando era già carente rispetto agli standard previsti per il SIAN dal D. M. 16.10.1998 sia per quanto riguarda la gestione delle attività istituzionali inserite nei LEA che per gli obiettivi posti dal Piano Regionale della sicurezza Alimentare (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.

Dotazione 2014 profili professionali e compiti assegnati

Funzioni e compiti	Figura professionale	Sedi Operative prevalenti
Responsabilità Organizzativa e Gestionale	1 Dirigente Medico Responsabile SIAN	Sede di Vibo Valentia
	2 Dirigenti Medici (personale dedicato SIAN)	Sede di Vibo Valentia
Dirigenti medici/Biologi (personale U.O. IESP operante in regime interdisciplinare)	1 Dirigente Medico	Sede di Serra S. Bruno
	1 Dirigente Medico	Sede di Tropea
	2 Dirigenti Medici	Sede di Mileto- San Calogero
	4 Dirigenti Medici	Ambito Territoriale Tropea – Nicotera
	1 Dirigente Medico	Ambito territoriale Pizzo - Filadelfia
Tecnici della Prevenzione (Operanti in regime interdisciplinare)	2 Tecnici della Prevenzione	Ambito Territoriale Provinciale Vibo Valentia

Distretti Sanitari dell'ASP di Vibo Valentia



Distretto di Vibo Val.



Distretto di Serra S. Bruno

Distretto di Tropea

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. Tale obiettivo viene garantito lungo tutta la filiera alimentare di origine vegetale nonché attraverso il controllo attraverso il controllo dell'acqua destinata al consumo umano. Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) anche per l'anno 2014 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.

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.

E' pertanto intenzione del Direttore del Dipartimento di Prevenzione su proposta del Responsabile del SIAN di realizzare in collaborazione con la Regione Calabria nel biennio 2015-2016 dei moduli formativi finalizzati alla formazione ed addestramento del personale che esegue i controlli ufficiali al fine di risolvere le carenze emerse nel corso degli audit effettuati sulla ASP da parte di A. C. sovraordinate (Ministero e Regione).

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.

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 di 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.

Nell'anno 2014 è stata attivata una segnalazione interna del Sistema Rapido di Allerta per Alimenti e Mangimi (RASFF) avendo riscontrato un livello di migrazione globale troppo alto in un articolo (piatti in plastica) distribuito in un Centro Commerciale del territorio di nostra competenza.

Nello stesso anno sono state trattate 8 allerte in seguito ad attivazione del sistema da parte del nodo Regionale; in tale ambito sono stati effettuati n° 30 accessi ispettivi.

Intossicazione da funghi: Negli ultimi anni è cresciuta l'attenzione del pubblico per la raccolta dei funghi freschi spontanei con il conseguente aumento dei casi di intossicazione legati soprattutto a poca esperienza nella materia. Il Centro di Controllo Micologico (CCM) del SIAN svolge sul territorio una importante ed efficace azione di prevenzione e controllo, effettuando diverse attività tra cui la verifica della commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei raccolti da privati e la consulenza ai Presidi Ospedalieri nei casi di intossicazione correlata al consumo di funghi.

Il personale operante nel CCM, non esclusivamente dedicato, è rappresentato da due Dirigenti Medici e da un micologo. Nel corso del 2014 una donna di 63 aa è deceduta a seguito dell'ingestione di funghi da lei stessa raccolti.

Inoltre sono stati effettuati n° 4 interventi richiesti dai sanitari del Pronto Soccorso di Vibo Valentia per intossicazioni da funghi risolte senza gravi complicanze per i pazienti.

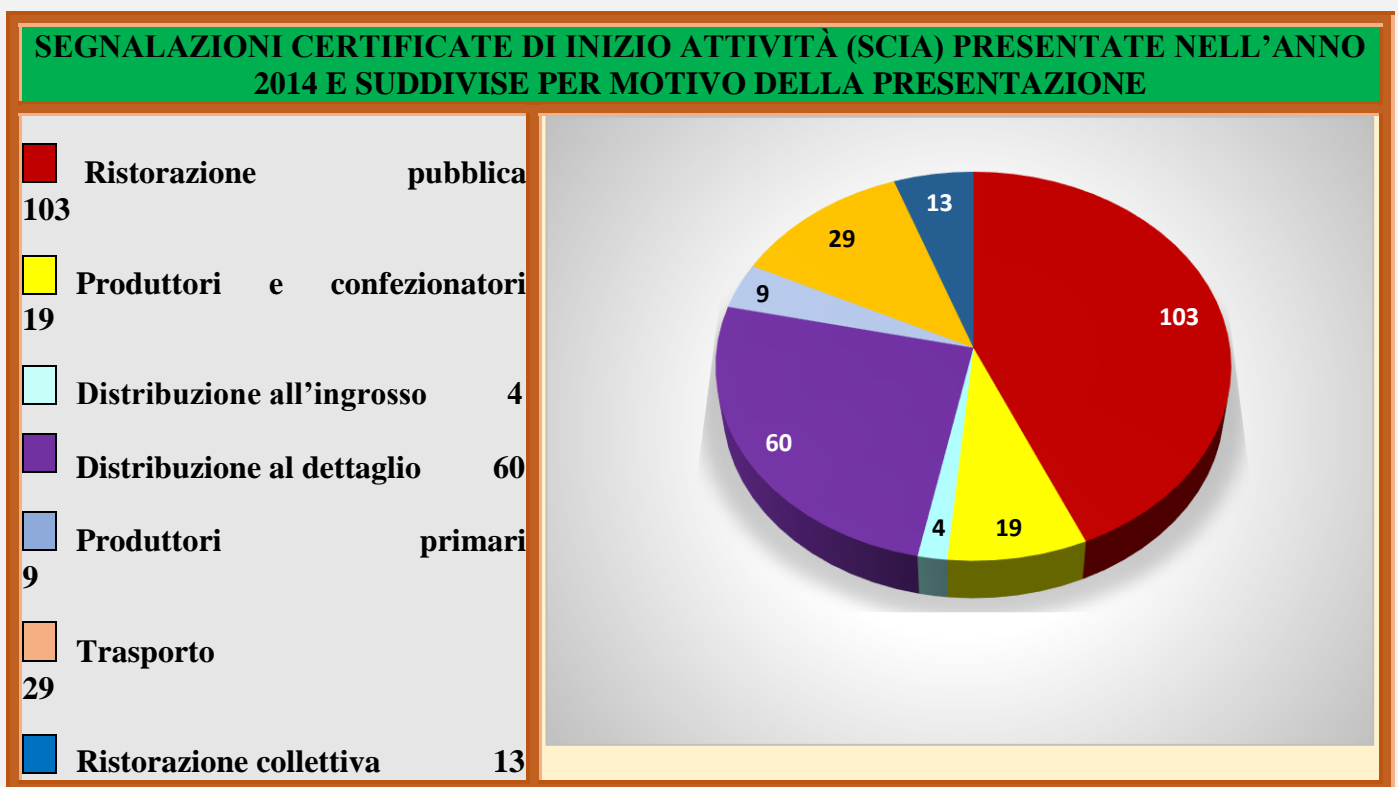
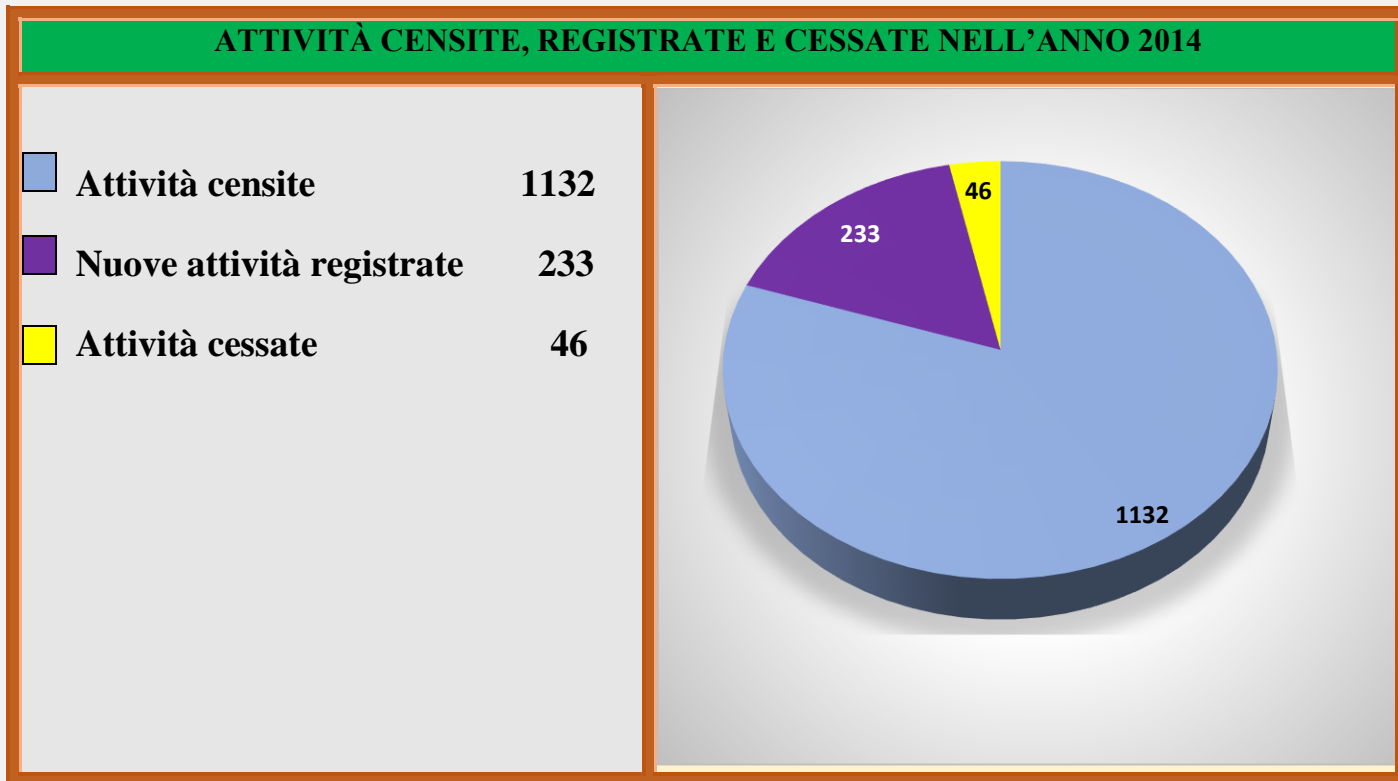
Per l'anno 2015 è prevista l'organizzazione di un evento di informazione ed educazione sanitaria al fine di rendere edotta la popolazione ed in particolare i raccoglitori di funghi, sui pericoli a cui si può andare incontro consumando funghi non controllati.

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.

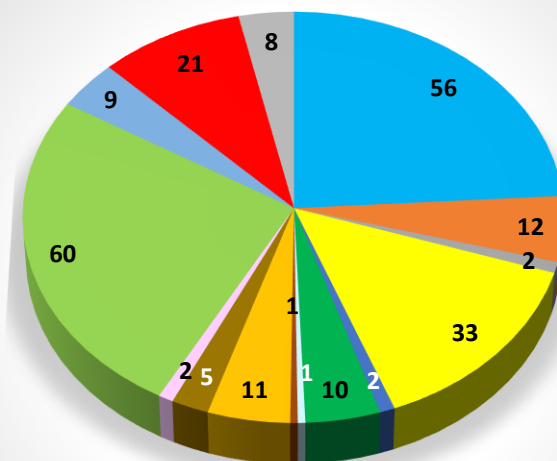
Nello stesso anno risultano cessate 46 attività.

Nel grafico a barre tali comunicazioni sono suddivise in funzione della motivazione per la quale esse sono state presentate.



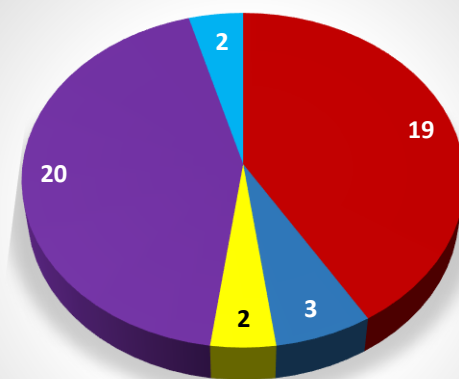
ATTIVITA' REGISTRATE NELL'ANNO 2014 DIVISE PER TIPOLOGIA

Ristoranti, pizzerie, trattorie e altri esercizi simili	56
Laboratorio con annessa vendita	12
Gelateria	2
Bar	33
Produttori confezionatori	2
Centri cottura – Mense scolastiche	10
Stabilimenti acque minerali (subingresso)	1
Stab. Prod. E Conf. Conserve vegetali	1
Panifici/pastifici industriali	11
Oleifici	5
Depositi all'ingrosso	2
Esercizi di vicinato/Supermarket	60
Produttori primari	9
Trasporto prodotti deperibili	21
Trasporto prodotti non deperibili	8



ATTIVITA' CESSATE NELL'ANNO 2014

Ristorazione pubblica	19
Ristorazione collettiva	3
Distribuzione all'ingrosso	2
Distribuzione al dettaglio	20
Produttori e confezionatori	2



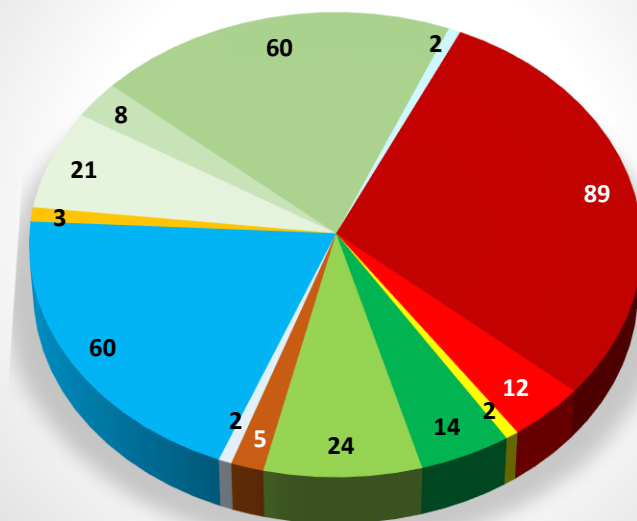
Personale Preposto Ai Controlli Ufficiali.

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. CE 882/2004 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 di sopralluogo, check-list di controllo, verbali di campionamento, ecc.) sono stati costituiti modelli unici standardizzati. Nell'anno 2014 sono state sottoposte a controllo ufficiale 233 attività commerciali.

ATTIVITA' SOTTOPOSTE A C.U. NELL'ANNO 2014

	Ristorazione pubblica	89
	Ristorazione collettiva	12
	Depositi all'ingrosso	2
	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	3
	Trasporto prodotti non deperibili	8
	Trasporto prodotti deperibili	21
	Trasporto soggetti a vigilanza	21
	Trasporto soggetti ad autorizzazione	8
	Distributori al dettaglio	60
	Distributori all'ingrosso	2



Gestione riscossione tariffe ai sensi del D. Lgs. 194/2008

Il Decreto Legislativo 194 del 19 novembre 2008, in attuazione del Regolamento CE 882/2004, pubblicato nella G.U. n 289 del 11/12/2008, stabilisce le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali effettuati dall'ASL per le verifiche di conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare stabilendo gli importi da versare a favore dell'ASP, da parte di determinate attività del settore alimentare.

In particolare, le Aziende con stabilimenti compresi nell'Allegato A - Sezione 6 - del citato Decreto 194/2008, che svolgono attività prevalentemente all'ingrosso, sono tenute a versare all'ASP di Vibo Valentia, a titolo di copertura dei costi relativi ai controlli ufficiali entro il 31 gennaio di ogni anno, una

tariffa annua forfettaria presuntiva per l'anno di riferimento, corrispondente alla propria tipologia di attività ed individuabile nelle tre fasce produttive di appartenenza (A, B, C di cui all'allegato A - Sezione 6) unitamente alle maggiorazioni previste, per l'anno 2010, dall'art. 11 comma 1 (20%) e comma 4 (0,5%).







Nell'anno 2014 le imprese che hanno ottemperato a quanto previsto dal D. Lgs. 194/2008 sono state 20 per un importo complessivo di euro 12.178 con un incremento rispetto all'anno precedente sia per numero di imprese (16 unità) che per importo (euro 9.060).

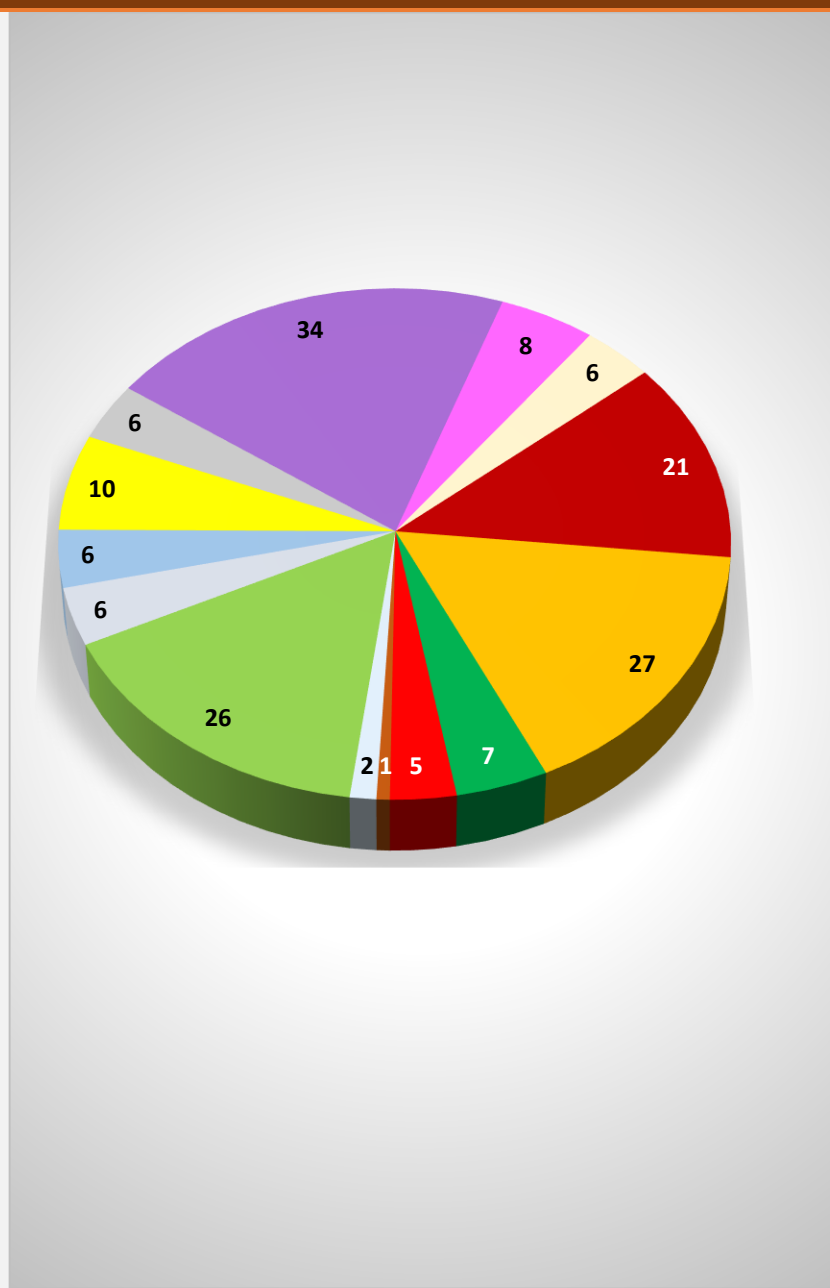
Prescrizioni, Sanzioni e Attività di U.P.G.

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. 18 provvedimenti di prescrizioni e/o raccomandazioni per adeguamenti vari; sono state comminate n. 13 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 effettuati nell'anno 2014

	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 desinati ad alimentazione particolare	6



Campionamenti. Nell'ambito dell'attività di campionamento sono stati effettuati n. 163 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.

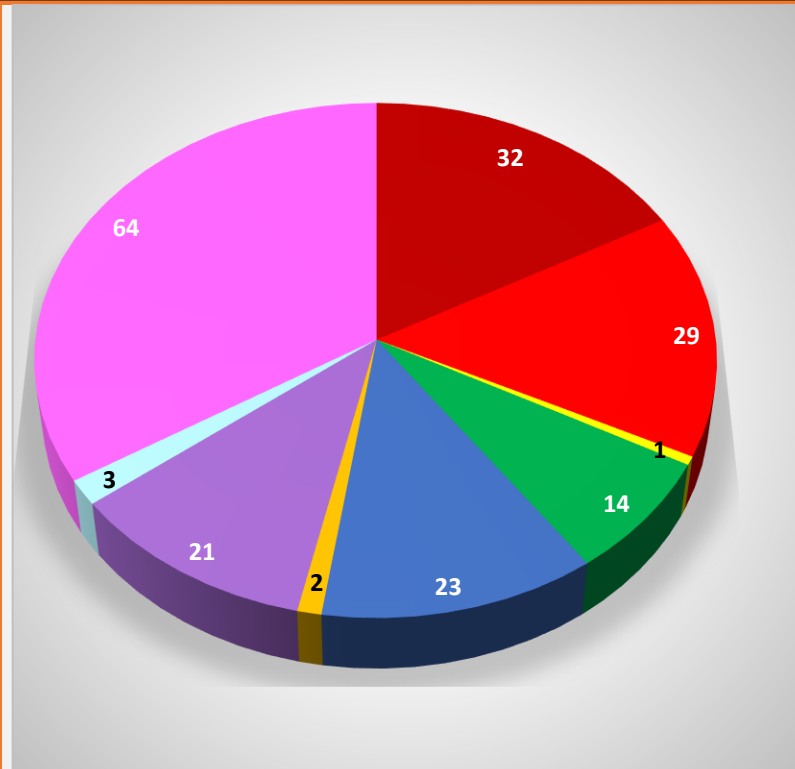
Parametri microbiologici: Piatti pronti al consumo. Nel 2014 sono stati effettuati, nell'attività di ristorazione pubblica e collettiva, complessivamente n. 48 campioni per analisi microbiologiche e non sono state riscontrate non conformità rispetto ai limiti regolamentari previsti dalle norme vigenti.

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'acrilamide si forma naturalmente negli alimenti in seguito a processi di cottura (es. cottura al forno, alla griglia o frittura): nell'anno 2014 sono stati effettuati n. 6 campionamenti.

Campionamenti per tipologia di attività effettuati nell'anno 2014

	Ristorazione pubblica	32
	Ristorazione collettiva	29
	Prodotti soggetti a vigilanza	1
	Produttori confezionatori	14
	Produttori confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio	23
	Produzione primaria	2
	Trasporto soggetti a vigilanza	21
	Trasporto soggetti ad autorizzazione	3
	Distributori al dettaglio	64



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.

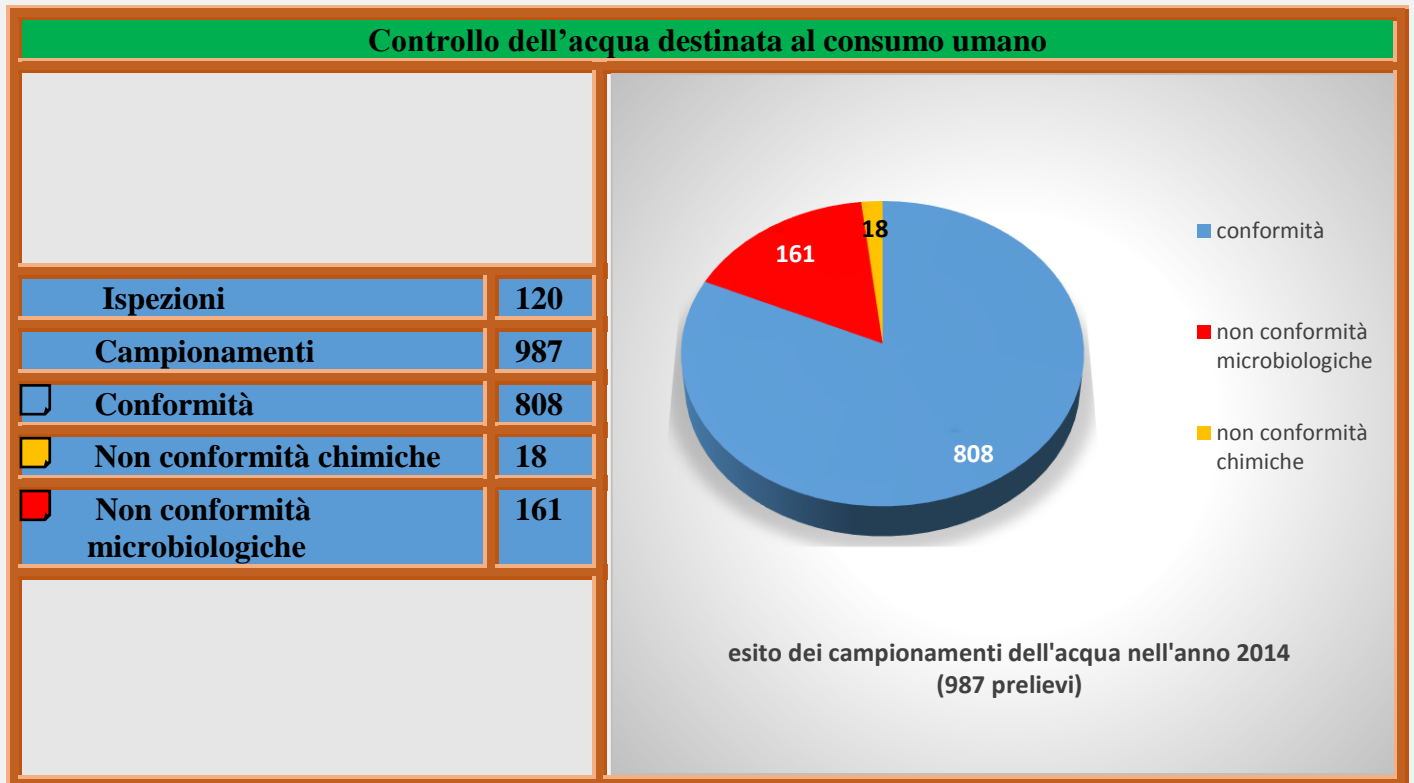
Ispezioni e Campionamenti

Nel corso dell'anno 2014 sono state effettuate n° 120 ispezioni su impianti di pozzi-serbatoi e sono stati prelevati complessivamente n°987 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.

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



Prodotti fitosanitari

Nell'anno 2014 sono stati effettuati n. 13 ispezioni presso rivendite di prodotti fitosanitari ed è stata disposta la sospensione della vendita di tali prodotti in due attività commerciali in quanto i locali non possedevano i requisiti igienico-sanitari previsti.

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.

Commenti, risultati conseguiti, criticità e proposte.

L'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia ha proceduto all'istituzione ufficiale del SIAN con delibera n°1691/C 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 con la temporanea assegnazione di incarico di Struttura semplice a valenza dipartimentale nelle more della modifica del Nuovo Atto Aziendale in cui sarà ripristinata la U.O.C. nel rispetto della normativa vigente.

Dopo un lungo periodo di vuoto, (2007-2014), il SIAN dell'ASP di Vibo Valentia ha ripreso la programmazione e la identificazione degli obiettivi di salute per garantire un maggior livello di sicurezza alimentare.

Il SIAN solamente da circa un anno è stato messo nelle condizioni di poter sovrintendere alle proprie mansioni sull'intero territorio dell'ASP identificando anche le linee di responsabilità (catena di comando) del personale della struttura pur se in notevole ritardo rispetto ai tempi stabiliti dal D. Lgs 502/92.

In tale breve periodo, oltre ad espletare una rilevante attività di controllo in materia di sicurezza alimentare, ha contribuito all'aggiornamento del sito ufficiale dell'ASP con informazioni circa le attività inerenti i controlli ufficiali e la loro efficacia secondo quanto previsto dall'art.7 paragrafo 1 a) del Reg.882/2004.

Nell'ambito dei Controlli Ufficiali la struttura contribuisce all'aggiornamento informatico dell'anagrafe delle attività produttive del settore alimentare (SIANWEB) partecipando attivamente sia in fase di registrazione di nuove attività che nei processi di categorizzazione del rischio delle imprese alimentari registrate.

Nel contesto territoriale in cui opera il SIAN, le microimprese ossia le attività a carattere familiare, rappresentano la stragrande maggioranza delle aziende e l'ispezione in team senza preavviso è la forma più utile ed efficace di controllo conservando tuttavia un comportamento di tipo propositivo.

Infatti, nonostante da alcuni anni venga applicato il sistema di autocontrollo HACCP, ancora non è stato del tutto assimilato da parte dagli Operatori del Settore Alimentare: non è ancora passato il messaggio sulla vera utilità di questa procedura.

Nel 2014, peraltro, sono stati sviluppati i seguenti progetti nutrizionali: OKKIO alla SALUTE, HBSC.

Nell'anno 2015 sarà posta particolare attenzione alle attività preposte alla preparazione e somministrazione dei pasti, della ristorazione collettiva ed in particolare dei centri cottura che preparano pasti per le scuole dell'obbligo.

Tale attività sarà svolta mediante controlli a partire dall'idoneità dell'acqua al rubinetto della cucina per come previsto dal D. Lgs. 31/01 s.m.i. che stabilisce che il titolare della struttura, quindi dell'impresa alimentare, è responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione tramite analisi in autocontrollo prevedendo una procedura specifica di controllo della qualità dell'acqua, da inserire nel piano di HACCP dell'impresa alimentare.

Di particolare rilievo è l'azione della Regione tramite il Settore Area LEA del Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie che ha avviato un deciso processo di miglioramento dei SIAN delle AA SS PP della regione.

Tale azione si è esplicata in particolare mediante le procedure di audit regionali presso le diverse realtà regionali (in attuazione all'articolo 4 paragrafo 6 del Reg. CE 882/2004) e corsi di formazione rivolti alla sicurezza alimentare per migliorare il sistema dei controlli ufficiali e allineare il sistema ai criteri operativi del Regolamento n 882/2004.

Il Responsabile U. O. SIAN
dott. Giuseppe Barbieri