

Sintesi delle attività svolte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Area Nord nell'anno 2015

I competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione programmano e svolgono le attività di controllo ufficiale sulla base di disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e locali.

Tra le principali disposizioni regionali, con cui sono stati stabiliti i criteri e gli obiettivi per l'effettuazione dei controlli ufficiali e forniti indirizzi operativi alle AA.SS.LL., vi è la D.G.R. 928/2013, modificata e integrata da altre disposizioni, tra cui la D.D. n. 40, la D.D. n. 138 del 2014, la D.D. regionale n. 220 del 16.06.2015 e, in ultimo, la D.D. n. 415 del 4.7.2016. Sulla base delle citate disposizioni regionali, i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di sicurezza alimentare adottano annualmente un Piano Locale di Controlli ufficiali.

Al fine di fornire informazioni concernenti alle attività di controllo ufficiale svolte dal SIAN Area Nord nell'anno 2015, si riportano di seguito, in modo sintetico, i principali dati.

TIPO DI ATTIVITA' SVOLTA	NUMERO	ESITI
Numero complessivo di unità di imprese alimentari sottoposte a controllo ufficiale	777	di cui: 567 controlli programmati 210 controlli ad hoc
Numero di imprese alimentari con infrazioni	126	
Numero totale di provvedimenti amministrativi adottati	313	(contestazioni violazioni amministrative, provvedimenti ex art. 54, sequestri e distruzioni alimenti).
Numero di notizie di reato	2	
Numero di campioni di alimenti prelevati:	197 (per la ricerca di contaminanti chimici, microbiologici e fisici)	n. 3. campioni risultati non conformi per n.c. di tipo microbiologico (parametri di processo)
Numero di campioni per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti	80	n. 1 campione risultato non conforme (presenza residui di prodotti fitosanitari sopra il LMR)
Numero di campioni di prodotto fitosanitario al commercio (per l'accertamento della corrispondenza del contenuto del p.fs a quello autorizzato e la verifica della presenza di impurezze).	2	conformi
Numero di campioni per la ricerca di OGM negli alimenti	6	conformi
Numero di campioni di acqua destinata al consumo umano	302	Campioni non conformi: n.8 di cui n. 4 per non conformità chimico-fisiche e n. 4 per non conformità microbiologiche.

	CAMPIONI PREVISTI	CAMPIONI EFFETTUATI	CAMPIONI AGGIUNTIVI
Campionamenti chimici	69	91	+22
Campionamenti microbiologici	89	93	+4
Campionamenti fisici (alimenti trattati con radiazioni ionizzanti)	4	3	-1
Campionamento alimenti per ricerca radioattività	2	2	0
Campionamento additivi in matrici alimentari	7	7	0
Campionamento additivi tal quali	1	1	0
Campioni per presenza di OGM	6	6	0
Campioni per ricerca residui prodotti fitosanitari	80	80	0
Campioni di Formulati (prodotti fitosanitari)	2	2	0
Totale	260	285	+25

I campioni chimici effettuati in più rispetto al Piano regionale sono stati eseguiti soprattutto per potenziare l'attività di ricerca di contaminanti chimici (tra cui Pb, Cd, lpa,) in zone a potenziale rischio di contaminazione ambientale e, analogamente a quelli microbiologici in più rispetto al piano regionale, anche seguito di segnalazioni, reclami, ecc. Le risultanze analitiche dei campioni effettuati presso zone a potenziale rischio ambientale non hanno messo in evidenza non conformità.

Su un totale di n. 285 campioni effettuati, le non conformità riscontrate sono state complessivamente n. 4, di cui 3 di tipo microbiologico (relative a parametri di processo) e n. 1 di tipo chimico (relativa a riscontro di residui fitosanitari in alimenti al di sopra del limite consentito).

Per quanto attiene ai campioni per la ricerca di OGM, nel 2015 sono stati effettuati i sei campioni previsti secondo le matrici indicate dal piano.

CAMPIONI PER LA RICERCA DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI

Sono stati prelevati e analizzati 80 campioni di alimenti secondo la tipologia di matrici alimentari prevista dal Piano Regionale anno 2015.

Da una valutazione delle risultanze è emerso che degli 80 campioni analizzati, n. 79 campioni sono risultati conformi, e n.1 campione non conforme, come detto in precedenza.

Dei 79 campioni conformi 42 campioni sono risultati privi di residui, 37 sono risultati contenere un numero di residui di principi attivi come di seguito:

numero campioni	Numero residui presenti, ma nei limiti di norma
42	0
16	1
10	2
5	3
3	4
0	5
1	6
1	7
1	8
Totale: 79	

Il campione risultato non conforme era un campione di cavoli con presenza di dimethoato superiore ai LMR per il quale è stato attivato il sistema di allerta.

In relazione al campionamento di formulati, finalizzato all'accertamento della corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato e la verifica della presenza di impurezze, sono stati effettuati i due campioni formulati previsti dalle disposizioni regionali.

In relazione alle attività di controllo sulla produzione primaria sono stati effettuati n. 7 controlli congiunti SIAN- SPESAL presso aziende di produzione primaria.

Sono state attivate tutte le procedure relative alle sperimentazioni sul campo effettuate da ditte produttrici che ne hanno fatto richiesta (presenza in corso di trattamento, presenza in corso di distruzione delle colture trattate).

Numero interventi per sperimentazioni
25

VIGILANZA PRESSO ESERCIZI DI VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI

Le rivendite presenti sul territorio sono state classificate in base a categorie di rischio (alto, medio, basso), avendo a riferimento le caratteristiche degli esercizi stessi, la quantità dei prodotti detenuti, la particolarità territoriale del luogo dove è collocato il deposito o la rivendita, i dati relativi ai controlli effettuati negli anni precedenti, di eventuali irregolarità riscontrate.

Al 31 dicembre 2015 risultavano censiti n. 60 esercizi, dei quali ne sono stati sottoposti a controllo n. 41, come di seguito riportato:

Controlli effettuati	
CAT A	8
CAT M	30
CAT B	3
TOTALE	41

Per un esercizio è stato emesso provvedimento prescrittivo per carenze igienico sanitarie e documentali.

SISTEMA DI ALLERTA E CASI DI MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Numero sistemi allerta trattati	29	nessuno attivato dal Servizio. Inoltre sono stati effettuati 3 interventi a seguito di verbali di reclamo.
interventi in totale finalizzati alla verifica di avvenuto ritiro di prodotti oggetto di notifiche distribuiti presso esercizi ricadenti nel territorio di competenza.	175	in 7 casi è stata riscontrata la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta.
Numero di tipologia dei prodotti	In 5 casi si è trattato di Materiali ed oggetti a contatto con alimenti;	

Segnalazioni di casi di malattie a possibile trasmissione alimentare	
Attività	Tipologia di MTA
15 indagini epidemiologiche	n. 3 per casi isolati di SEU (Lecce, S. Cesario e per la parte di competenza un caso verificatosi in Brindisi)
	n. 12 per gastroenteriti da Salmonelle minori
	9 da Salmonella paratyphi
	3 da Salmonella typhi

CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM) - CONTROLLI UFFICIALI

Il Centro di Controllo Micologico (CCM) del SIAN svolge sul territorio una importante ed efficace azione di prevenzione, vigilanza e controllo, nel settore dei funghi epigei spontanei freschi, effettuando diverse attività tra cui la verifica della commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei raccolti da privati e destinati sia al consumo personale, la verifica della commestibilità dei funghi spontanei freschi destinati al commercio e la consulenza ai Presidi Ospedalieri nei casi di intossicazione correlata al consumo di funghi. La specificità delle problematiche inerenti all'idoneità al consumo alimentare umano dei funghi epigei spontanei è tale che solo la figura del micologo ufficiale, l'ispezione micologica da esso condotta e una accurata diffusione dell'informazione in materia rappresentano i principali strumenti di prevenzione e tutela sanitaria in materia.

ATTIVITA'	NUMERO
Verbali distruzione funghi (per confisca)	n. 7 per un totale di Kg 7,08
Corsi per il rilascio dei patentini	n. 7 per tot. 316 attestati
Pareri commestibilità per il commercio	n. 64 per tot. Kg. 3237
Pareri commestibilità a privati:	n. 116 per tot. Kg.170 (di cui Kg. 15,2 TOSSICI)
Controllo aree mercatali	n. 4
Controllo conformità etichette	n. 10
Interventi per intossicazioni ospedaliere	n. 7

Tutti i casi di intossicazione fungina non hanno presentato gravi conseguenze finali sulla salute delle persone, inoltre durante l'attività di verifica della commestibilità prestata all'utenza sono stati identificati e distrutti una cospicua quantità di funghi tossici.

CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Il controllo igienico-sanitario delle acque destinate al consumo umano riveste grande interesse nell'ambito della sanità pubblica, ai fini della prevenzione di patologie, acute e croniche, conseguenti al consumo di acqua contenente contaminanti chimici o microbiologici. La sorveglianza dell'idoneità igienica e della qualità dell'acqua è fondamentale soprattutto in considerazione del numero elevato di persone esposte, delle modalità e del tempo di esposizione e della velocità con cui l'acqua veicola inquinanti chimici, virus e batteri patogeni.

Il SIAN, sulla base di disposizioni nazionali e regionali, svolge un'attività di controllo ispettivo (anche congiuntamente con altre Autorità, Servizi o Uffici) ed analitico presso le fonti di captazione (pozzi) e le opere di accumulo (serbatoi) gestiti dall'Ente Gestore AQP, nonché attività di controllo analitico sull'acqua in distribuzione, con prelievi presso le fontanine pubbliche.

Tale programma di controlli analitici prevede:

- controlli di routine, che mirano a fornire, ad intervalli regolari, informazioni sulla qualità organolettica e microbiologica delle acque fornite per il consumo umano, nonché informazioni sull'efficacia dei trattamenti dell'acqua potabile. Vanno sottoposti a controllo di routine solo alcuni parametri
- controlli di verifica, che invece mirano a fornire informazioni necessarie per accertare se tutti i valori di parametro contenuti nel D.lg. 31/01 e s.m.i. sono rispettati.

Si riportano di seguito i principali controlli effettuati nell'anno 2015

campioni effettuati su strutture gestite da AQP (n. 258)	n. 96 presso fontanine comunali	n. 114 presso pozzi gestiti dall'AQP	n. 48 presso serbatoi gestiti dall'AQP		
Altri campioni effettuati (n. 44)	n. 14 presso Presidi Ospedalieri e case di Cura	n. 6 presso strutture sensibili (Scuole Pubbliche/private carcere/case riposo);	n. 11 presso attività alimentari	n. 6 presso cassette dell'acqua.	n. 7 presso aziende conserviere a rischio botulino
Tipologia di controllo effettuato	n. 141 campioni di routine	n. 161 campioni di verifica			
Tipo di analisi effettuate	n. 295 chimiche e batteriologiche	n. 7 solobatteriologiche			
Attività di ispezione - vigilanza su aree di salvaguardia (pozzi, serbatoi)	n. 49 ispezioni su pozzi e relative aree di salvaguardia, gestiti da AQP	n. 11 ispezioni a serbatoi, gestiti da AQP			
Non conformità riscontrate su campioni effettuati in base al programma annuale	- n. 3 non conformità chimiche (presso pozzi artesiani di aziende agricole): -n. 2 per il parametro Torbidità -n. 1 per il parametro Torbidità e Piombo				
Non conformità riscontrate su campioni acqua effettuati, su richiesta dell'Autorità, presso pozzi artesiani utilizzati dai imprese agricole ed allevamenti	n. 4 non conformità microbiologiche per la presenza di contaminanti fecali				

Le non conformità rilevate sull'acqua prelevata dai pozzi privati utilizzati da imprese agricole, autorizzati dal Genio Civile ad usi diversi, sono state prontamente segnalate agli Enti e Autorità competenti, ai fini delle valutazioni ed adempimenti di competenza.

CONTROLLI SULLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA	Numero di interventi	NON CONFORMITA'
ristorazione scolastica con produzione di pasti superiore a 50	12	n. 2 per menù da aggiornare alle più recenti indicazioni scientifiche n. 1 notifica inizio attività non in sede n. 1 attestati OSA scaduti
case di riposo - RSA - RSSA - case accoglienza	34	n. 10 menù assente/inadeguato n. 4 non rispetto del menù n. 1 assenza formazione OSA n. 1 scarsa qualità nutrizionale
ristorazione scolastica con produzione di pasti inferiore a 50	8	n. 2 menù da aggiornare alle più recenti indicazioni scientifiche n. 1 non rispetto del menù
ristorazione scolastica solo refezione	9	n. 1 non rispetto del menù
ristorazione scolastica superiore a 200 pasti (congiuntamente al SIAV-B)	10	0
Mensa universitaria	1	n. 1 assenza formazione celiachia prevista da disposizioni regionali.
TOTALE	74	25

Il numero più elevato di non conformità è stato riscontrato nella ristorazione collettiva assistenziale, ove è stato riscontrato, più spesso che in altre tipologie, che non sia presente un menù specifico per gli ospiti delle strutture e/o che non sia presente un menù nutrizionalmente adeguato. La segnalazione al Responsabile Legale delle non conformità riscontrate ha, nella maggioranza dei casi, portato alla risoluzione delle non conformità.

Nell'ambito della ristorazione scolastica pubblica, il SIAN Area Nord, già a partire dall'anno Scolastico 2008/2009, fornisce ai Sindaci dei Comuni indicazioni in materia di prevenzione nutrizionale, aggiornate alle più recenti pubblicazioni scientifiche. Nel 2015 è risultato che tutte le Amministrazioni Comunali del territorio di competenza del SIAN Area Nord, avevano adottato il menù proposto dalla ASL. Maggiori resistenze ad adottare i menù proposti dalla ASL sono invece state riscontrate nelle scuole private, soprattutto per quanto riguarda i Micronidi, i Nidi e le Scuole dell'Infanzia.